

**PENGGUNAAN METODE *FULL COSTING* UNTUK  
MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA RUMAH  
MAKAN IDAMAN AGUNG DI KECAMATAN GEMPOL  
KABUPATEN PASURUAN**

**SKRIPSI**



**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
JUNI 2025**

**PENGGUNAAN METODE *FULL COSTING* UNTUK  
MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA RUMAH  
MAKAN IDAMAN AGUNG DI KECAMATAN GEMPOL  
KABUPATEN PASURUAN**

**SKRIPSI**

Diajukan kepada Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember untuk  
memenuhi salah satu persyaratan memperoleh  
gelar Sarjana Akuntansi (S.Akun)  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam  
Program Studi Akuntansi Syariah

Oleh :

**Lilis Kurnia Wati**  
**NIM. E20183043**

  
**Mariyah Ulfah, M.E.I**

**NIP. 197709142005012004**

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ  
JEMBER

**PENGGUNAAN METODE *FULL COSTING* UNTUK  
MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA RUMAH  
MAKAN IDAMAN AGUNG DI KECAMATAN GEMPOL  
KABUPATEN PASURUAN**

**SKRIPSI**

Telah diuji dan diterima untuk memenuhi salah satu  
persyaratan memperoleh gelar Sarjana Akuntansi (S.Akun)  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam  
Program Studi Akuntansi Syariah

Hari : Kamis  
Tanggal : 19 Juni 2025

Tim Penguji

Ketua

**Nadia Azalia Putri, MM**  
NIP.199403042019032019

Sekretaris

**Abdur Rakhman Wijaya, S.E, M.Sc**  
NIP.199510182022031004

Anggota:

1. Dr. Sofiah, M. E
2. Hj. Mariyah Ulfah, M.E. I

Menyetujui  
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam



**Dr. H. Ubaidillah, M.Ag**  
NIP.196812261996031001

## MOTTO

يَا أَيُّهَا النَّفْسُ الْمُطْمَئِنَّةُ ارْجِعِي إِلَىٰ رَبِّكِ رَاضِيَةً مَّرْضِيَّةً ۖ فَادْخُلِي فِي عِبَادِي وَادْخُلِي جَنَّاتِي

Artinya: "Wahai jiwa yang tenang, kembalilah kepada Tuhanmu dengan hati yang rida dan diridai-Nya. Maka masuklah ke dalam golongan hamba-hamba-Ku, dan masuklah ke dalam surga-Ku".<sup>1</sup>



---

<sup>1</sup> Al-Qur'an, 89: 27-30

## PERSEMBAHAN

Segala puji kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahman dan rahimnya hingga kami dapat menyelesaikan skripsi ini, sholawat beserta salam kami haturkan kepada nabi Muhammad SAW yang telah membimbing dan menunjukkan jalan kepada kebenaran. Persembahan karya ini kami tunjukkan kepada :

1. Kedua orang tua saya, ayah saya Nur Kholis dan ibu saya Lailatul Istiqomah yang sangat saya cintai, orang tua saya yang selalu memberikan yang terbaik dan mengusahakan segalanya demi putra dan putrinya, kasih sayang dan doa merekalah yang dapat menghantarkan saya sampai pada titik ini.
2. Adik saya Muhammad Pramuja Kurniawan, yang selalu mensupport dan mendoakan kelancaran proses saya.
3. Para guru dan dosen saya sejak pertama saya menginjakkan kaki untuk belajar hingga saat ini.
4. Abuya Amin Fadlillah dan Ummah Ibanah Sughra Wardiyah, pengasuh pondok pesantren tempat saya mengaji dan mencari ilmu agama, yang telah banyak bersabar dalam mengajari saya tentang Al-Qur'an.
5. Teman-teman Akuntansi Syari'ah yang menemani hari-hari saya diperkuliahan.
6. Teman-teman pondok pesantren Ebqory yang mengajarkan saya banyak sekali ilmu kehidupan dan bersosial yang baik.
7. Kepada pemilik rumah makan Idaman Agung ibu Sholicah beserta seluruh pegawainya yang telah mengizinkan saya melakukan penelitian di tempat usahanya.
8. Terakhir untuk Shellen Syahira Ady Fasya, sahabat karib saya yang sedikit banyak berperan penting dalam kehidupan saya.

## KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

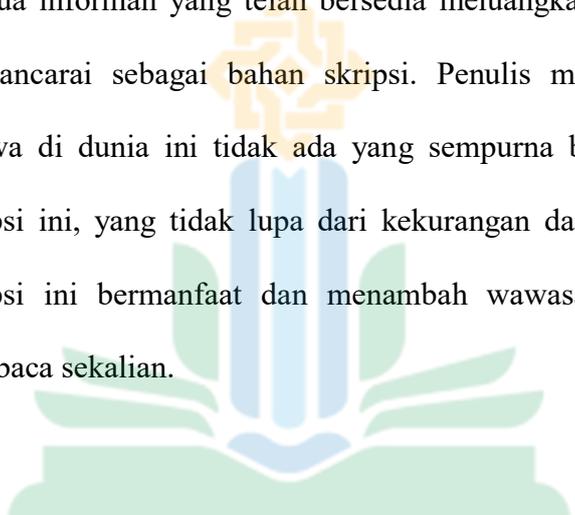
Alhamdulillah segala puji bagi Allah SWT yang maha pengasih dan maha penyayang, atas berkat ramatnya yang maha kuasa, peneliti dapat melaksanakan dan menyelesaikan skripsi ini sebagai salah satu syarat menyelesaikan program sarjana. Sholawat serta salam semoga selalu tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW.

Kesuksesan penulis dalam menyusun skripsi ini didapatkan dari banyak pihak yang telah berjasa, oleh karena itu saya menyampaikan banyak terimakasih sebesar-besarnya kepada :

1. Prof. Dr. H. Hepni, S.Ag., M.M., CPEM. selaku Rektor Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.
2. Dr. H. Ubaidillah, M.Ag selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.
3. Dr. Nur Ika Mauliyah, M. Ak. selaku Kepala Program Studi Akuntansi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, terimakasih telah membimbing, mengayomi, dan selalu memberikan bimbingan dengan penuh kesabaran.
4. Dr. M.F. Hidayatullah, S.H.I., M.S.I. selaku Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.

5. Hj. Mariyah Ulfah ME.I selaku dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan arahan serta bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Seluruh dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember yang telah menyalurkan ilmunya dengan penuh keikhlasan.
7. Semua informan yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk di wawancarai sebagai bahan skripsi. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa di dunia ini tidak ada yang sempurna begitu juga penulisan skripsi ini, yang tidak lupa dari kekurangan dan kesalahan. Semoga skripsi ini bermanfaat dan menambah wawasan bagi penulis dan pembaca sekalian.

Jember, 6 Mei 2025



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ  
J E M B E R

Lilis Kurnia Wati

## ABSTRAK

Lilis Kurnia Wati, Mariyah Ulfah, 2024: *Penggunaan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Pokok Produksi Pada Rumah Makan Idaman Agung*

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, UMKM, *Full Costing*

UMKM Rumah Makan Idaman Agung belum menerapkan analisis metode *full costing* dalam melakukan perhitungan harga pokok produksinya. UMKM Rumah Makan Idaman Agung belum memasukkan semua biaya yang dikeluarkan secara rinci kedalam biaya produksi. Pentingnya melakukan perhitungan terhadap harga pokok produksi oleh setiap pelaku usaha agar perusahaan dapat mengetahui besaran biaya produksi yang hendak dikeluarkan saat akan memproduksi suatu barang atau jasa.

Fokus penelitian adalah 1) Bagaimana perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh UMKM Rumah Makan Idaman Agung? 2) Bagaimana perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*?

Adapun tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah 1) Untuk mendeskripsikan bagaimana perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh UMKM Rumah Makan Idaman Agung 2) Untuk mendeskripsikan bagaimana perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*?

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, observasi, serta dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan analisis data deskriptif kualitatif yaitu mendeskripsikan data-data yang telah diperoleh saat melakukan penelitian di Rumah Makan Idaman Agung.

Kesimpulan penelitian ini yaitu perhitungan harga pokok produksi yang ditetapkan oleh Rumah Makan Idaman Agung sangat sederhana serta belum menerapkan perhitungan menggunakan metode *full costing*. Terdapat perbedaan harga pokok produksi menurut Rumah Makan Idaman Agung sebesar Rp 11.700 sedangkan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* adalah sebesar Rp 12.110. Hal ini disebabkan karena pada penentuan harga pokok produk yang diterapkan Rumah Makan Idaman Agung belum sepenuhnya memasukkan unsur-unsur biaya kedalam biaya produksi. Berbeda dengan metode *full costing* pada metode ini semua unsur biaya dihitung dalam biaya produksi secara rinci.

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>iv</b>
<b>PERSEMBAHAN.....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Konteks Penelitian.....	1
A. Fokus Penelitian .....	7
B. Tujuan Penelitian.....	7
C. Manfaat Penelitian.....	8
D. Definisi Istilah .....	10
E. Sistematika Pembahasan .....	12
<b>BAB II KAJIAN KEPUSTAKAAN.....</b>	<b>13</b>
A. Penelitian Terdahulu.....	13
B. Kajian Teori .....	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>42</b>
A. Pendekatan dan Jenis Penelitian.....	42
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	42
C. Subyek Penelitian .....	43

D.	Jenis dan Sumber data .....	44
E.	Teknik Pengumpulan Data .....	45
F.	Analisis Data .....	46
G.	Keabsahan Data .....	48
H.	Tahap-tahap Penelitian .....	48
<b>BAB IV PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS.....</b>		<b>50</b>
A.	Gambaran Obyek Penelitian.....	50
B.	Penyajian dan Analisis Data .....	55
C.	Pembahasan Temuan .....	69
<b>BAB V PENUTUP.....</b>		<b>75</b>
A.	Kesimpulan.....	75
B.	Saran.....	76
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>78</b>



## DAFTAR TABEL

2.1 Penelitian Terdahulu.....	19
4.1 Alat-alat Produksi.....	53
4.2 Data Karyawan.....	55
4.3 Daftar Biaya Bahan Baku Perhari.....	57
4.4 Daftar Biaya Bahan Baku Perbulan.....	58
4.5 Gaji Karyawan.....	59
4.6 Biaya Overhead Pabrik Perhari.....	60
4.7 Biaya Overhead Pabrik Perbulan.....	61
4.8 Total Harga Pokok Produksi UMKM.....	61
4.9 Biaya Bahan Baku.....	62
4.10 Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	63
4.11 Biaya Penyusutan.....	64
4.12 Biaya Overhead Pabrik Tetap.....	65
4.13 Biaya Overhead Pabrik Variabel.....	66
4.14 Harga Pokok Produksi Menggunakan <i>Full Costing</i> .....	67
4.15 Perbedaan Biaya Overhead Pabrik.....	68
4.16 Perbedaan Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	68
4.17 Perbedaan Perhitungan Laba.....	69
4.18 Daftar Biaya Bahan Baku.....	70

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pernyataan Keaslian Tulisan

Lampiran 2 Matriks Penelitian

Lampiran 3 Pedoman Wawancara

Lampiran 4 Surat Izin Penelitian

Lampiran 5 Surat Keterangan Selesai Penelitian

Lampiran 6 Jurnal Kegiatan Penelitian

Lampiran 7 Surat Screening Plagiasi

Lampiran 8 Surat Selesai Bimbingan

Lampiran 9 Dokumentasi Penelitian

Lampiran 10 Biodata Penulis



# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Konteks Penelitian

Produksi adalah proses mengubah input menjadi output dengan menggunakan sumber daya yang sesuai dengan tujuan yang diharapkan, produksi mengubah suatu barang yang pada awalnya memiliki sedikit nilai guna menjadi barang yang bernilai guna tinggi atau bahkan menciptakan barang baru dengan kegunaan baru sehingga sesuai dengan apa yang menjadi goals dari perusahaan tersebut.

Perusahaan adalah gambaran dari kegiatan produksi itu sendiri sehingga dalam pengaplikasiannya, produksi tidak hanya dilakukan oleh produsen semata, ada beberapa faktor produksi lain seperti faktor tenaga kerja, modal, *skill*, dan sumber daya alam. Perusahaan harus dapat mengolah dan menerapkan dengan benar penggunaan masing-masing faktor tersebut.<sup>2</sup>

Dalam memproduksi suatu barang, hal yang harus diperhatikan terutama adalah kualitas, yang menempati urutan teratas adalah kualitas yang ditentukan dari standar yang ditetapkan konsumen. Studi manajemen menjelaskan bahwa kualitas perlu dijabarkan secara operasional dengan tujuan agar dapat diukur menggunakan instrumen yang tersedia.<sup>3</sup>

---

<sup>2</sup> Nikmatul masruroh dan Faikatul Ummah, "Upaya Pengembangan *Corporate Sosial Responsibility* Perspektif Ekonomi Islam," *Jurnal Iqtishaduna*, 4 no. 1, (Juli 2018), 46-61. <https://doi.org/10.24252/iqtisaduna.v4i1.5039>

<sup>3</sup> Khamdan Rifa'I, *Kepuasan Konsumen* (Jember: UIN KHAS Press, 2023), 11-12.

Apalagi untuk perusahaan yang memiliki kompetitor yang bergerak dibidang sejenis. Kesalahan yang dibuat dalam menentukan perhitungan harga pokok produksi bisa berakibat fatal karena memungkinkan penetapan harga jual yang terlalu tinggi maupun terlalu rendah, hal tersebut dapat membahayakan perusahaan karena jika harga jual produk terlampau rendah maka keuntungan yang diperoleh perusahaan akan menjadi lebih rendah sehingga menyebabkan kerugian, sebaliknya jika harga jual terlampau tinggi maka produk yang ditawarkan oleh perusahaan akan susah berkompetensi dengan produk-produk sejenis yang beredar dipasaran.

Setiap bisnis pada umumnya memiliki tujuan untuk mencapai laba yang besar, oleh karena itu untuk mencapainya setiap bisnis harus mengidentifikasi dan mempertimbangkan faktor-faktor yang berhubungan dan berdampak terhadap kemampuan laba dalam mencapai tujuannya. Salah satu cara untuk mencapai tujuan tersebut adalah dengan meminimalisir biaya-biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi produk. Apabila harga tersebut tidak terpenuhi maka akan berdampak pada harga jual produk. Apabila harga produk sangat tinggi maka konsumen akan mengurangi pembeliannya, sebaliknya apabila harga produk sangat rendah maka jumlah uang yang akan diperoleh tidak terlalu besar.

Pendekatan yang paling umum dalam penetapan biaya produk adalah *absorption costing* yang juga diketahui sebagai *full costing*. Pendekatan ini berkenaan dengan biaya seluruh komponen manufaktur (bahan langsung, tenaga kerja, biaya overhead pabrik tetap dan biaya overhead pabrik variabel)

sebagai biaya persediaan atau biaya produk. *Absorption costing* mempertimbangkan biaya yang terjadi di area non manufaktur (penjualan dan administrasi) dari organisasi yang mencocokkannya dengan pendapatan.<sup>4</sup>

Akuntansi biaya dengan peranannya dalam perhitungan harga pokok produksi berperan dalam menentukan, menganalisis dan mengekspos pos-pos biaya yang menunjang laporan keuangan agar dapat menampilkan data yang valid. Akuntansi biaya berperan menyediakan data biaya untuk macam-macam keperluan sehingga biaya-biaya yang ada di perusahaan harus diklasifikasikan dan dicatat sesuai fakta, sehingga perhitungan harga pokok produksi dapat dilakukan secara cermat. Sebuah perusahaan harus mampu mengendalikan biaya produksi sebab pentingnya aspek biaya produksi dalam perolehan profit perusahaan.<sup>5</sup>

Usaha Mikro kecil dan menengah merupakan salah satu usaha yang mempunyai peranan penting dalam pertumbuhan perekonomian suatu negara. Hal ini dikarenakan Usaha Kecil Mikro dan Menengah mampu menjadi stabilisator dan dinamisator bagi negara, terutama negara berkembang seperti Indonesia.<sup>6</sup> UMKM menjadi salah satu sektor yang memegang peranan penting dalam perekonomian suatu wilayah.

---

<sup>4</sup> Aydin Gersil and Cevdet Kayal, "A Comparative Analysis of Normal Costing Method with Full Costing and Variabel Costing in Internal Reporting," *International Journal of Management* (March 2016), 79-92. <http://www.iaeme.com/IJM/issues.asp?JType=IJM&VType=7&IType=3>

<sup>5</sup> T.S. Hudaib, "Innovation as an element of strategic management accounting," *Uchet. Analiz. Audit =Accounting. Analysis. Auditing*, (May 2018), 24-29. (In Russ). <https://doi.org/10.26794/2408-9303-2018-5-3-24-29>

<sup>6</sup> Agung Parmono dan Aminatus Zahriyah, "Pelaporan Keuangan Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Di Kabupaten Jember," *JIAI Jurnal (Ilmiah Akuntansi Indonesia)*, 6 No. 2, (Oktober 2021), 209-241. <https://doi.org/10.32528/jiai.v6i2.4983>

Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) yang ada di Indonesia menyumbang peran penting dalam keberlangsungan perekonomian nasional, yakni dengan besarnya kontribusi yang diberikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB), kegiatan impor-ekspor, serta pembukaan lapangan kerja. Hal ini berdampak besar untuk kesejahteraan masyarakat dan membantu pemerintah dalam memberantas masalah pengangguran.<sup>7</sup>

Usaha mikro kecil dan menengah juga membantu pemberdayaan ekonomi umat yang bertujuan untuk memaksimalkan dan meningkatkan potensi perorangan, kelompok, dan masyarakat dalam suatu daerah, sehingga diharapkan mereka dapat meningkatkan taraf kesejahteraan hidupnya secara mandiri. Ekonomi umat atau dengan kata lain ekonomi kerakyatan adalah sistem ekonomi yang pembangunannya melibatkan semua lapisan masyarakat, yakni dengan memperhatikan aspek perencanaan, pelaporan dan pemantauan.<sup>8</sup>

Dalam menentukan harga pokok produksi seringkali UMKM belum memperhatikan dengan seksama sesuai standar akuntansi yang berlaku, dimana harga pokok produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik, ketiga biaya tersebut pencatatannya harus sesuai dengan jenis dan sifat biaya yang bersangkutan.

Sebagai lembaga usaha yang bergerak dibidang pangan, tentu saja tujuan utama yang ingin dicapai adalah perolehan laba yang maksimal,

---

<sup>7</sup> Aminatus Zahriyah, Suprianik, and Nurul Setianingrum, "Pelatihan Pelaporan Keuangan Berbasis Aplikasi Excel Bagi UMKM Di Kabupaten Jember," *Communnity Development Journal*, 5 No. 4, (July 2024), 6865-6874. <https://doi.org/10.31004/cdj.v5i4>

<sup>8</sup> Ahmad Mundir, M. Imron Rosidi, Nurul Setianingrum, and Retna Anggitaningsih, "Peran Ekonomi Islam Dalam Pengentasan Kemiskinan Dan Pemberdayaan Ekonomi Ummat," *Jurnal Kajian Ekonomi Syariah*, 7 No. 1, (Februari 2025), 33-44. <https://doi.org/10.58293/esa.v7i1.123>

ditambah dengan persaingan bisnis yang ketat menuntut pihak produsen untuk meningkatkan efisiensi dalam menentukan perhitungan biaya produksi sehingga harga jual yang ditetapkan dapat menjangkau kemampuan konsumen, mampu bersaing dipasaran dan sekaligus memberikan laba yang maksimal bagi perusahaan.

Dalam hal ini cabang ilmu yang sangat membantu dan berperan penting adalah Akuntansi Biaya, dimana akuntansi biaya memberikan perumusan bagaimana penghitungan biaya yang dikeluarkan sehingga bisa dikalkulasi dalam menentukan harga pokok produksi.

Rumah Makan Idaman Agung adalah usaha kecil menengah yang bergerak dibidang produksi makanan siap saji. Pada Rumah Makan ini belum sepenuhnya memperhatikan biaya overhead pabrik, penyusutan inventaris dan biaya-biaya lainnya masalah menggunakan perhitungan sederhana sehingga ada beberapa biaya lain yang tidak diperhitungkan secara terperinci.

Pentingnya pengelolaan biaya sebagai salah satu aspek krusial yang berperan penting dalam keberlangsungan usaha menuntut perusahaan untuk lebih memperhitungkan dalam penentuan harga pokok produksi agar tidak terjadi kerugian finansial yang signifikan. Hal ini telah dialami UMKM Rumah Makan Idaman Agung ketika tidak memperhitungkan biaya overhead pabrik dengan benar, akibatnya terjadi penumpukan biaya dibagian overhead pabrik yang tidak teralokasikan dengan baik sehingga menyebabkan kekurangan target pendapatan pada beberapa bulan tertentu. Ini menjadi masalah karena secara tidak disadari UMKM Rumah Makan Idaman Agung

harus mengambil biaya lain yang sebelumnya tidak diperhitungkan dan menjadi kerugian yang tidak terduga.

Oleh karena itu diperlukan urgensi untuk menentukan harga pokok produksi yang akurat agar dapat menentukan harga jual yang kompetitif dan konsisten sehingga tidak menimbulkan kerugian pada UMKM.

Metode *full costing* menawarkan solusi yang lebih komprehensif dalam perhitungan harga pokok produksi karena dalam metode ini, semua biaya produksi, baik langsung maupun tidak langsung, akan diperhitungkan secara menyeluruh termasuk biaya yang bersifat tetap maupun variabel.<sup>9</sup>

Hal ini memungkinkan UMKM untuk mendapatkan pandangan yang lebih jelas mengenai biaya apa saja yang dikeluarkan dan membantu dalam pengambilan keputusan terkait strategi penetapan harga dan pengelolaan biaya.

Dengan menerapkan metode ini, diharapkan UMKM Rumah Makan Idaman Agung dapat mengurangi resiko kerugian yang disebabkan oleh penumpukan biaya overhead yang tidak teralokasi serta meningkatkan profitabilitas dan daya saing usaha.

Berdasarkan konteks penelitian diatas, penulis mengambil judul “Penggunaan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Pokok Produksi Pada Rumah Makan Idaman Agung”

---

<sup>9</sup> Elis Badriah, dan Asep Nurwanda, “Penerapan Metode Full Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pembangunan Rumah,” *Jurnal MODERAT*, 5 No. 4, (November 2019), 411-421. <https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/moderat>

## B. Fokus Penelitian

Berdasarkan konteks penelitian yang telah dijelaskan sebelumnya, maka penelitian ini bermaksud menganalisis tentang bagaimana penerapan metode full costing dalam pengambilan keputusan mengenai penentuan Harga Pokok Produksi di Rumah Makan Idaman Agung. Dalam penelitian yang dilakukan peneliti ini akan menguji dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif, adapun permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana penentuan perhitungan harga pokok produksi pada Rumah Makan Idaman Agung ?
2. Bagaimana penentuan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada Rumah Makan Idaman Agung?

## C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah gambaran tentang maksud yang ingin dicapai pada suatu penelitian. Tujuan penelitian berfokus kepada masalah-masalah yang telah dirumuskan sebelumnya, tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mendeskripsikan bagaimana penentuan perhitungan harga pokok produksi pada Rumah Makan Idaman Agung.
2. Untuk mendeskripsikan bagaimana penentuan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada Rumah Makan Idaman Agung.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian penjabaran mengenai kontribusi apa saja yang akan diberikan setelah penelitian selesai dilakukan. Manfaat penelitian terdiri atas manfaat teoritis dan praktis, seperti manfaat bagi peneliti, instansi dan masyarakat secara keseluruhan sehingga manfaat penelitian harus dipaparkan serealistis mungkin agar dapat diterima dan diterapkan oleh pihak-pihak yang bersangkutan. Beberapa manfaat yang diharapkan dapat membantu dalam penelitian ini adalah :

##### **1. Manfaat Teoritis**

Secara teoritis penulis mengharapkan hasil penelitian ini mampu menyumbangkan sebuah pemikiran untuk menambah ilmu dan pengetahuan mengenai metode full costing kepada masyarakat luas, sehingga dapat memutuskan tentang bagaimana menentukan harga pokok produksi menggunakan metode full costing secara lebih mendetail dan menjadi pembelajaran sekaligus pertimbangan untuk menentukan harga jual.

##### **2. Manfaat Praktis**

###### **a. Bagi Peneliti :**

- 1) Peneliti berharap penelitian ini dapat menjadi penelitian yang ilmiah yang memenuhi syarat untuk memperoleh gelar sarjana Strata Satu (S1) di Program Studi Akuntansi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri (UIN) Jember.

- 2) Peneliti berharap dapat memberikan kontribusi terhadap kalangan akademis yang akan melakukan penelitian seperti ini, serta memberikan tambahan pengalaman, wawasan dan mengaplikasikan pengetahuan teori yang diperoleh selama studi di Program Studi Akuntansi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri (UIN) Jember.
  - 3) Peneliti berharap agar penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi para pembaca tentang penggunaan metode *full costing* terhadap penetapan harga pokok produksi (studi pada Rumah Makan Idaman Agung tahun 2024).
- b. Bagi Akademisi, diharapkan mampu memberikan sumbangan pemikiran, sebagai bahan referensi ataupun sebagai data pembandingan sesuai data yang akan diteliti, serta memberikan bukti yang empiris dari penelitian-penelitian yang telah dilakukan sebelumnya mengenai penggunaan metode *full costing* terhadap penetapan harga pokok produksi.
  - c. Bagi Perusahaan atau instansi yang bersangkutan, peneliti berharap agar penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi perusahaan atau instansi untuk mempertimbangkan penggunaan metode *full costing* terhadap penetapan harga pokok produksi.
  - d. Bagi masyarakat umum, Peneliti berharap penelitian ini dapat memberikan tambahan informasi kepada masyarakat agar dapat dapat meningkatkan wawasan dan kepercayaan sebagai konsumen.

- e. Bagi Almamater dan Mahasiswa UIN Jember, peneliti berharap penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi tambahan dalam mengembangkan kajian Akuntansi Syariah khususnya tentang Penggunaan Metode *Full Costing* Untuk Menentukan Harga Pokok Produksi Pada Rumah Makan Idaman Agung.

## E. Definisi Istilah

Definisi istilah menjabarkan tentang pengertian dari istilah-istilah penting yang digunakan peneliti sebagai titik perhatian peneliti dalam judul penelitian. Tujuannya agar tidak terjadi kesalahpahaman terhadap makna istilah sebagaimana dimaksud oleh peneliti. Berikut adalah definisi-definisi istilah yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

### 1. Rumah Makan Idaman Agung

Rumah Makan Idaman Agung adalah usaha mikro kecil menengah yang beroperasi dibidang kuliner yang memperdagangkan makanan dan minuman untuk dikonsumsi ditempat usaha tersebut. Dimulai dari pembelian bahan mentah, proses memasak hingga menyajikan dengan manual yang dilakukan langsung di lokasi usaha Rumah Makan Idaman Agung yakni di daerah Gempol, Kabupaten Pasuruan. Adapun kegiatan perdagangan yang dilakukan adalah mulai dari membeli bahan baku atau bahan mentah kemudian mengolahnya menjadi makanan yang siap dihidangkan, dapat dimakan ditempat maupun dibungkus.

## 2. Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi adalah keseluruhan biaya yang disiapkan didalam proses produksi dan seluruh kebutuhannya untuk menghasilkan suatu barang dan jasa hingga siap diberikan kepada konsumen untuk memperoleh suatu keuntungan yang menjadi tujuan utama dari suatu kegiatan perekonomian, terdiri dari biaya bahan baku (*direct material cost*), biaya tenaga kerja langsung (*direct labor cost*), dan biaya overhead pabrik (*overhead cost*).<sup>10</sup>

## 3. Full Costing Method

*Full Costing Method* atau perhitungan biaya penuh adalah suatu metode untuk menentukan harga pokok produksi dengan memasukkan seluruh biaya baik yang bersifat variabel maupun tetap yang digunakan dalam keseluruhan produksi suatu barang dan jasa.

Metode biaya penuh atau *full costing method* adalah metode dalam menentukan harga pokok produksi yang melakukan perhitungan terhadap semua unsur biaya produksi kedalam harga pokok produksi, diantaranya terdiri atas biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan mentah/bahan baku, dan biaya overhead pabrik termasuk biaya overhead pabrik tetap maupun variabel.<sup>11</sup>

---

<sup>10</sup> Andini Utari Putri dan Leriza Desitama Anggraini, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Jajanan Lambemu," *JEMASI : Jurnal Ekonomi Manajemen dan Akuntansi*, 20 No. 1, (Juli 2024), 39-40. <https://doi.org/10.35449/jemasi.v20i1.792>

<sup>11</sup> Firmansyah, *Akuntansi Biaya itu Gampang* (Jakarta: Dunia Cerdas, 2014) hal 7.

## **F. Sistematika Pembahasan**

### **BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini mencakup tentang uraian konteks penelitian, fokus penelitian yang dilakukan, tujuan penelitian yang dirumuskan, manfaat dari hasil penelitian, definisi istilah yang digunakan dan sistematika pembahasan.

### **BAB II KAJIAN KEPUSTAKAAN**

Bab ini mencakup penelitian terdahulu yang digunakan peneliti sebagai bahan referensi, bab ini juga termasuk tentang kajian teori yang memiliki kaitan dengan metode *full costing* sebagai sarana perhitungan harga pokok produksi.

### **BAB III METODE PENELITIAN**

Pada bagian ini berisi metode yang digunakan dalam melakukan penelitian, antara lain : pendekatan dan jenis penelitian, lokasi penelitian, subyek penelitian, teknik pengumpulan data, analisis data, keabsahan data dan tahap-tahap penelitian.

### **BAB IV PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS**

Bagian ini membahas tentang penyajian data dan analisis yang terdiri atas gambaran obyek penelitian, penyajian data dari hasil analisis dan pembahasan temuan.

### **BAB V PENUTUP**

Bab ini membahas tentang kesimpulan dan penjabarannya dari hasil penelitian yang dilakukan, termasuk beberapa saran yang direkomendasikan terkait dengan permasalahan atau temuan yang ada.

## BAB II

### KAJIAN KEPUSTAKAAN

#### A. Penelitian Terdahulu

Di bagian ini, peneliti menyajikan berbagai temuan dari penelitian sebelumnya yang relevan dengan penelitian yang akan dilakukan, lalu menyusun ringkasannya.

Pada bagian ini, peneliti menyajikan berbagai temuan penelitian yang relevan dari penelitian terdahulu dengan penelitian yang dilakukan oleh peneliti secara lebih ringkas, hal ini mencakup penelitian yang terpublikasikan atau belum terpublikasikan seperti artikel jurnal ilmiah, skripsi, tesis, disertasi, dan lain sejenisnya. Langkah ini dilakukan agar dapat diketahui tingkat orisinalitas dan *gap* penelitian yang dilakukan,<sup>12</sup> diantaranya :

1. Dariana. Penetapan harga pokok produksi dengan metode *full costing* sebagai dasar penentuan harga jual kain tenun songket melayu. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan sumber data yang diperoleh adalah dengan observasi langsung. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa penetapan harga pokok produksi yang dilakukan oleh produsen yakni Rp 483.33,33 per helai lebih rendah dari hasil yang ditentukan dengan mengukur harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 528.833,00 per helai dengan hasil perhitungan harga jual menurut pengrajin tenun lebih rendah Rp

---

<sup>12</sup> Tim penyusun, *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah* (Jember: UIN Khas Jember, 2022), 40.

113.925,00 per helai dibanding dengan menggunakan metode full costing.<sup>13</sup>

2. Laras Sukma Arum Melati, Guntur Saputra, Faridatun Najiyah, dan Fitria Asas. Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* untuk penetapan harga jual produk pada CV. Silvi MN Paradilla Parengan. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dengan sumber data sekunder yang diperoleh dari dokumen-dokumen perusahaan dan literature-literatur yang terkait dengan obyek penelitian. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* menghasilkan keuntungan yang lebih tinggi daripada perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan.<sup>14</sup>
3. Ilham Nurizki Fadli dan Rizka Ramayanti. Analisis perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* (studi kasus pada UKM Digital Printing Prabu). Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif dengan sumber data primer yang diperoleh dari observasi secara langsung di UKM Digital Printing Prabu dan data sekunder yang diperoleh dari studi pustaka dan literatur. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa hasil perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* menunjukkan angka yang lebih tinggi

---

<sup>13</sup> Dariana, "Penetapan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Kain Tenun Songket Melayu," *JAS (Jurnal Akuntansi Syariah)*, Vol. 4 No. 2, (Desember 2020), 258-270. <https://doi.org/10.46367/jas.v4i2.247>

<sup>14</sup> Laras Sukma Arum Melati et al., "Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Untuk Penetapan Harga Jual Produk Pada CV. Silvi MN Paradilla Parengan," *Owner: Riset dan Jurnal Akuntansi*, Vol. 6 No. 4, (Januari 2022), 632-647. <https://doi.org/10.33395/owner.v6i1.611>

daripada perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode UKM Digital Printing Prabu dengan selisih sebesar Rp 5.317.<sup>15</sup>

4. Elis Badriah dan Asep Nurwanda. Penetapan metode *full costing* dalam menentukan harga pokok produksi pembangunan rumah. Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dengan sumber data yang diperoleh melalui survey ke lokasi dan wawancara langsung dengan pihak Developer Perumahan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* lebih tinggi daripada menggunakan perhitungan sederhana yang dilakukan perusahaan pengembang rumah.<sup>16</sup>
5. Eko Purwanto dan Sinta Sukma Watini. Analisis harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dalam penetapan harga jual (studi kasus unit usaha regar fruit). Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus yakni pengujian secara rinci terhadap satu latar atau suatu subjek tertentu, sumber data yang digunakan adalah primer yang diperoleh dari wawancara melalui media sosial dengan pemilik dan sekunder yang diperoleh dari data-data milik UMKM Regar Fruit. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* memberikan hasil lebih tinggi daripada perhitungan menggunakan metode yang ditentukan oleh UMKM Regar

---

<sup>15</sup> Ilham Nurizki Fadli dan Rizka Ramayanti, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu)," *Jurnal Akuntansi*, Vol. 7 No. 2, (Juli 2020), 148-161. <http://dx.doi.org/10.30656/jak.v7i2.2211>

<sup>16</sup> Elis Badriah dan Asep Nurwanda, "Penerapan Metode Full Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pembangunan Rumah," *Jurnal MODERAT*, Vol.5 No.4, (November 2019), 411-421. <https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/moderat>

Fruit dan selisih yang dihasilkan ternyata sangat berpengaruh terhadap harga jual.<sup>17</sup>

6. Indri Nursukmawati dan Dian Hakip Nurdiansyah. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan metode *variabel costing* produk P3XX pada PT. Yushiro Indonesia. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan sumber data sekunder yang diperoleh dari data Departemen PPIC. Penelitian ini menganalisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dan membandingkannya dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variabel costing* dengan tujuan agar perusahaan dapat menentukan metode mana yang lebih efisien untuk digunakan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi daripada menggunakan metode *variabel costing* sebab perbedaan perlakuan terhadap biaya overhead pabrik tetap.<sup>18</sup>
7. Triska Melania Turang, Srifid S. Pangemanan dan Sherly Pinatik. Penerapan metode *full costing* dalam perhitungan harga pokok produksi pada kedai kopi Pulang Manado. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan sumber data yang

---

<sup>17</sup> Eko Purwanto dan Sinta Sukma Watini, "Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit)," *Journal Of Applied Managerial Accounting*, Vol. 4 no. 2, (Oktober 2020), 248-253. <https://doi.org/10.30871/jama.v4i2.2402>

<sup>18</sup> Indri Nursukmawati dan Dian Hakip Nurdiansyah, "Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Metode Variabel Costing Produk P3XX Pada PT. Yushiro Indonesia," *Invoice: Jurnal Ilmu Akuntansi*, Vol. 3 no.2, (September 2021), 222-230. <https://doi.org/10.26618/inv.v3i1.6028>

diperoleh adalah data primer yang diperoleh langsung dari objek penelitian dan data sekunder yang diperoleh dari hasil studi kepustakaan, jurnal ilmiah dan beberapa media lain yang memberikan informasi untuk penelitian ini. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* lebih besar dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode yang digunakan oleh perusahaan.<sup>19</sup>

8. Bintang Komara dan Ade Sudarma. Analisis penentuan harga pokok produksi dengan metode *full costing* sebagai dasar penetapan harga jual pada CV Salwa Meubel. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuantitatif dengan sumber data primer dari kuesioner dan data sekunder dari jurnal, skripsi, internet dan lain sebagainya yang berguna terkait dengan penelitian ini. Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan perhitungan harga pokok produksi yang digunakan oleh perusahaan. Terdapat faktor lain yang lebih berpengaruh terhadap besarnya harga jual yakni proporsi pemesanan dan presentase laba dimana semakin banyak kuantitas pesanan berbanding

---

<sup>19</sup> Triska Melania Turang, Sifrid S. Pangemanan, dan Sherly Pinatik, "Penerapan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Kedai Kopi Pulang Manado," *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, dan Hukum)*, Vol. 5 No.2, (Januari-Juni 2022), 1111-1118.  
<https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/lppmekosobudkum/article/view/40358/36376>

lurus dengan perhitungan harga pokok produksi dan berbanding terbalik dengan presentase laba.<sup>20</sup>

9. Dwi Sulami. Analisis metode *full costing* dalam penetapan harga jual susu pada koperasi tani jasa tirta. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *expost facto* dengan pendekatan kuantitatif, sumber data menggunakan data primer yang diperoleh adalah dengan observasi, interview dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan perhitungan harga pokok produksi yang ditentukan oleh koperasi Tani Jasa Tirta.<sup>21</sup>
10. Fitria Marisyah. Analisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga jual pada UMKM Tempe Pa Rasman Oku Selatan. Metode penelitian yang digunakan adalah kuantitatif dengan sumber data yang diperoleh dari wawancara, observasi, dokumentasi dan studi pustaka. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* lebih besar daripada perhitungan harga pokok produksi yang ditentukan oleh perusahaan.<sup>22</sup>

---

<sup>20</sup> Bintang Komara dan Ade Sudarma, "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada CV Salwa Meubel," *Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi*, Vol. 5 Edisi 9, (Oktober 2016), 18-29. <https://core.ac.uk/download/pdf/83126431.pdf>

<sup>21</sup> Dwi Sulami, "Analisis Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Susu Pada Koperasi Tani Jasa Tirta," (Skripsi, Universitas Nusantara PGRI Kediri, 2017).

<sup>22</sup> Fitria Marisyah, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan," *Ekonomica Sharia: Jurnal Pemikiran dan Pengembangan Ekonomi Syariah*, Vol. 7 No. 2, (Februari 2022), 141-151. <https://doi.org/10.36908/esha.v7i2.385>

11. Tabel 2.1  
Penelitian Terdahulu

No	Penulis	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil	Persamaan dan Perbedan
1	Dariana	<i>Penetapan harga pokok produksi dengan metode Full Costing sebagai dasar penentuan harga jual kain tenun songket melayu</i>	Metode penelitian : deskriptif kualitatif Teknik Pengumpulan data : Observasi langsung	Penetapan harga pokok produksi yang dilakukan oleh produsen yakni Rp 483.33,33 per helai lebih rendah dari hasil yang ditentukan dengan mengukur harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i> sebesar Rp 528.833,00 per helai dengan hasil perhitungan harga jual menurut pengrajin tenun lebih rendah Rp 113.925,00 per helai dibanding dengan menggunakan metode <i>full costing</i>	Sama-sama membahas HPP dengan metode <i>full costing</i> , metode penelitian deskriptif kualitatif dan Observasi langsung
2	Laras Sukma Arum Melati, Guntur Saputra, Faridatun Najiyah, Fitria Asas	<i>Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode Full Costing untuk penetapan harga jual produk pada CV. Silvi MN Paradilla</i>	Metode penelitian : deskriptif kualitatif Teknik Pengumpulan data : Dokumen literatur	Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode <i>full costing</i> menghasilkan keuntungan yang lebih tinggi daripada	Sama-sama membahas HPP dengan metode <i>full costing</i> , metode penelitian deskriptif kualitatif dan observasi langsung.

		<i>Parengan.</i>		perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan.	
3	Ilham Nurizki Fadli dan Rizka Ramayanti.	<i>Analisis perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing (studi kasus pada UKM Digital Printing Prabu).</i>	Metode penelitian : deskriptif kualitatif Teknik Pengumpulan data : Observasi langsung	Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i> menunjukkan angka yang lebih tinggi daripada perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode UKM Digital Printing Prabu dengan selisih sebesar Rp 5.317	Sama-sama membahas HPP dengan metode <i>full costing</i> , metode penelitian deskriptif kualitatif dan observasi langsung
4	Elis Badriah dan Asep Nurwanda	<i>Penetapan metode full costing dalam menentukan harga pokok produksi pembangunan rumah.</i>	Metode penelitian : deskriptif kualitatif Teknik Pengumpulan data : survey dan wawancara	perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i> lebih tinggi daripada menggunakan perhitungan sederhana yang dilakukan perusahaan pengembang rumah.	Sama-sama membahas HPP dengan metode <i>full costing</i> , metode penelitian deskriptif kualitatif
5	Eko Purwanto dan Sinta Sukma Watini	<i>Analisis harga pokok produksi menggunakan metode full costing dalam penetapan harga jual</i>	Metode penelitian : studi kasus Teknik Pengumpulan data : wawancara, data primer	perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i> memberikan hasil lebih	Sama-sama membahas tentang <i>full costing</i> . Perbedaannya adalah pada metode penelitian

		<i>(studi kasus unit usaha regar fruit).</i>		tinggi daripada perhitungan menggunakan metode yang ditentukan oleh UMKM Regar Fruit dan selisih yang dihasilkan ternyata sangat berpengaruh terhadap harga jual.	
6	Indri Nursukmawati dan Dian Hakip Nurdiansyah	<i>Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing dan metode variabel costing produk P3XX pada PT. Yushiro Indonesia.</i>	Metode penelitian : Deskriptif kualitatif Pengumpulan data : Data sekunder	Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing lebih tinggi daripada menggunakan metode variabel costing sebab perbedaan perlakuan terhadap biaya overhead pabrik tetap.	Sama-sama membahas HPP dengan metode <i>full costing</i> , metode penelitian deskriptif kualitatif. Perbedaannya pada data yang digunakan data sekunder
7	Triska Melania Turang, Srifid S. Pangemanan dan Sherly Pinatik	<i>Penerapan metode full costing dalam perhitungan harga pokok produksi pada kedai kopi Pulang Manado</i>	Metode penelitian : Deskriptif kualitatif Teknik Pengumpulan data : data primer dan data sekunder	perhitungan harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode full costing lebih besar dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode yang digunakan oleh	Sama-sama membahas HPP dengan metode <i>full costing</i> , metode penelitian deskriptif kualitatif

				perusahaan	
8	Bintang Komara dan Ade Sudarma	<i>Analisis penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai dasar penetapan harga jual pada CV Salwa Meubel</i>	Metode penelitian : kuantitatif Teknik Pengumpulan data : data primer dari kuesioner dan data sekunder	Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i> lebih tinggi dibandingkan perhitungan harga pokok produksi yang digunakan oleh perusahaan. Terdapat faktor lain yang lebih berpengaruh terhadap besarnya harga jual yakni proporsi pemesanan dan presentase laba dimana semakin banyak kuantitas pesanan berbanding lurus dengan perhitungan harga pokok produksi dan berbanding terbalik dengan presentase laba.	Sama-sama membahas HPP dengan metode <i>full costing</i> , Perbedaannya pada : metode penelitian kuantitatif
9	Dwi Sulami	<i>Analisis metode full costing dalam penetapan harga jual susu pada koperasi tani jasa tirta</i>	Metode penelitian: <i>expost facto</i> dengan pendekatan kuantitati. Teknik pengumpulan data : observasi,	perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i> lebih tinggi dibandingkan perhitungan harga pokok	Sama-sama membahas HPP dengan metode <i>full costing</i> , Perbedaannya pada metode penelitian menggunakan <i>expost facto</i>

			interview dan dokumentasi	produksi yang ditentukan oleh koperasi Tani Jasa Tirta	
10	Fitria Marisya	<i>Analisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing untuk menentukan harga jual pada UMKM Tempe Pa Rasman Oku Selatan</i>	Metode penelitian: kuantitatif. Teknik pengumpulan data : wawancara, observasi, dokumentasi dan studi pustaka	Harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i> lebih besar daripada perhitungan harga pokok produksi yang ditentukan oleh perusahaan	Sama-sama membahas HPP dengan metode <i>full costing</i> , perbedaannya pada metode penelitian kuantitatif

Sumber : data diolah

Dari beberapa penelitian yang dipilih sebagai landasan teori oleh peneliti semuanya memiliki persamaan dan permasalahan yang sama yakni adanya perbedaan yang signifikan terhadap harga pokok produksi yang ditentukan oleh perusahaan dan pelaku usaha dengan penetapan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*, dengan hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil penghitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* mendapatkan hasil yang lebih tinggi dari pada penghitungan harga pokok produksi dengan metode yang ditetapkan oleh Perusahaan, ini terjadi akibat tidak dimasukkannya biaya-biaya penting yang termasuk kedalam biaya overhead pabrik, biaya penyusutan dan biaya tambahan lain yang seharusnya termasuk dalam biaya produksi menurut metode *full costing*.

Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat melengkapi kekosongan literatur karena belum menemukan kesimpulan terkait ketepatan

penetapan harga pokok produksi khususnya pada Rumah Makan Idaman Agung sebagai UMKM sektor kuliner di wilayah strategis seperti Gempol, Pasuruan.

## B. Kajian Teori

Bagian ini memuat pembahasan teori yang dipergunakan sebagai dasar pegangan dalam melakukan penelitian. Pembahasan secara lebih luas dan mendalam akan semakin memperdalam wawasan peneliti dalam mengkaji permasalahan yang hendak dipecahkan sesuai dengan rumusan masalah dan tujuan penelitian.<sup>23</sup>

Kajian teori atau landasan teori tersusun dari definisi, konsep dan perspektif tentang suatu hal yang tersusun dan terorganisir dengan baik. Kajian teori adalah salah satu aspek penting dalam penelitian sebab kajian teori akan menjadi landasan dan dasar suatu penelitian.

Dalam suatu penelitian minimal mengambil satu teori yang mendasar dan berkualitas yang berkaitan dengan topik penelitian yang dilakukan. Kajian teori harus relevan dan sesuai untuk mempresentasikan variabel yang ditemukan dalam suatu penelitian serta dapat memberikan jawaban untuk hipotesis yang dikemukakan oleh peneliti.

### 1. Akuntansi Biaya

Pengertian akuntansi yang dikemukakan oleh *American institute of certified public accountants* (AICPA), akuntansi merupakan sebuah kegiatan jasa yang berfungsi untuk menyajikan data kuantitatif khususnya

---

<sup>23</sup> Tim penyusun, *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah* (Jember: UIN Khas Jember, 2022), 40.

yang memiliki sifat-sifat dari kesatuan usaha ekonomi yang berguna untuk pengambilan keputusan sebagai pilihan alternatif lain dari suatu keadaan tertentu atau dapat dikatakan bahwa akuntansi adalah proses pencatatan, pengelompokan, peringkasan dan penyajian dari transaksi keuangan suatu entitas secara sistematis beserta penafsiran terhadap hasil yang telah diproses.<sup>24</sup>

Akuntansi adalah komponen sistem informasi yang mengidentifikasi catatan dan memberikan informasi kepada yang berkepentingan untuk mengetahui suatu kejadian atau insiden pada suatu perekonomian.

Akuntansi memiliki tahapan yang berupa proses pengumpulan, proses pengidentifikasian, pencatatan, penggolongan, peringkasan serta penyajian atau laporan dari berbagai transaksi keuangan berikut penafsiran hasilnya yang berguna untuk pengambilan keputusan dalam sistem perekonomian.

Akuntansi terbagi menjadi beberapa bidang yakni akuntansi keuangan (*financial accounting*), akuntansi perpajakan (*tax accounting*), akuntansi manajemen (*management accounting*), akuntansi pemeriksaan (*auditing*), akuntansi pemerintah (*government accounting*), sistem informasi (*information system*), penganggaran (*budgeting*) dan akuntansi biaya (*Cost Accounting*).<sup>25</sup>

---

<sup>24</sup> Novi Priyati, Pengantar Akuntansi (Jakarta: Indeks, 2013), 1.

<sup>25</sup> Novi Priyati, Pengantar Akuntansi (Jakarta: Indeks, 2013), 4.

Akuntansi biaya atau *cost accounting* adalah bidang akuntansi yang bertanggung jawab untuk mencatat, menghitung, dan menganalisis data biaya suatu perusahaan industri secara rinci dan mendetail. Dari akuntansi biaya akan didapatkan laporan harga yang digunakan dalam penyusunan laporan keuangan dengan berfokus pada penetapan dan kontrol atas biaya. Akuntansi biaya mengacu pada penetapan biaya yang berdasar pada aktivitas biaya (*activity based costing*) dengan fungsi dasar yakni mengumpulkan, menganalisis data biaya baik yang sudah terjadi maupun yang akan datang. Akuntansi biaya memiliki tujuan meliputi :

- a. Membantu perusahaan dalam menentukan harga pokok produk maupun jasa secara akurat dan cermat
- b. Merencanakan dan mengendalikan biaya
- c. Menyediakan informasi biaya bagi perusahaan
- d. Informasi biaya tersebut dapat membantu perusahaan dalam mengambil keputusan khusus yang menyangkut masa depan. Informasi akuntansi biaya dapat berfungsi sebagai penunjang pengambilan keputusan normal maupun keputusan khusus, misalnya dalam memilih alternatif proyek yang harus diambil.<sup>26</sup>

Akuntansi biaya modern (juga disebut Akuntansi Manajemen) tidak hanya sekedar membuat pencatatan angka-angka, menjumlahkan, mengurutkan atau melacakinya saja melainkan lebih daripada itu. Akuntansi biaya modern berfungsi dalam membantu proses pengambilan

---

<sup>26</sup> Ani Rakhmanita dan Denny Erica, *Akuntansi Biaya; Teori dan Penerapannya* (Yogyakarta: Ekpert, 2021), 2.

keputusan, dimulai dari sebagai penyedia informasi untuk perencanaan produk hingga cara yang dilakukan perusahaan mengevaluasi keberhasilannya.<sup>27</sup>

Akuntansi biaya modern menyediakan informasi yang dibutuhkan oleh para manajer dalam mengambil keputusan. Pada gilirannya, banyak eksekutif yang harus memiliki *background* akuntansi. Manajer menggunakan informasi akuntansi biaya untuk memilih strategi, mengomunikasikannya dan menentukan cara bagaimana untuk mengimplementasikannya.

Sistem akuntansi biaya (*cost system*) dapat dibagi menjadi dua kategori, yaitu:

a. *Actual Cost System* (Sistem Harga Pokok Sesungguhnya)

*Actual Cost System* adalah metode pengalokasian harga pokok ke pesanan atau produk berdasarkan harga pokok sebenarnya yang dihasilkan. Harga pokok produksi yang dihasilkan dengan teknik ini hanya dapat dihitung pada akhir waktu setelah biaya sebenarnya dikumpulkan.

b. *Standard Cost System* (Sistem Harga Pokok Standar)

*Standard Cost System* adalah metode pembebanan harga pokok pada produk atau pesanan berdasarkan harga pokok yang telah

---

<sup>27</sup> Wiwik Lestari dan Dhyka Bagus Permana, Akuntansi Biaya Dalam Perspektif Manajerial (Depok: Rajawali Pers, 2021), 3.

diputuskan atau diperkirakan sebelum memproses produk atau pesanan.<sup>28</sup>

Jadi akuntansi biaya adalah bidang akuntansi yang berfokus pada proses pemantauan, pendokumentasian dan pelaporan keuangan dan non-keuangan tentang bagaimana biaya atau sumber daya tersebut digunakan dalam suatu perusahaan. Sementara itu, biaya biasanya dinyatakan dalam istilah moneter (*related to money or currency*) dan diartikan sebagai waktu dan sumber daya yang dibutuhkan. Penggunaan kata beban (*expense*) digunakan saat biaya sudah habis dipakai untuk menghasilkan pendapatan.<sup>29</sup>

## 2. Biaya

Setiap perusahaan memerlukan biaya dalam menjalankan aktivitas bisnisnya, agar tujuan utamanya mencari keuntungan dapat tercapai. Keuntungan ini yang akan memotivasi perusahaan dalam menjalankan bisnis. Keberhasilan perusahaan dalam menjalani bisnis juga ditunjang dengan adanya informasi yang memadai, baik informasi yang berasal dari dalam perusahaan maupun informasi terkini dari luar perusahaan. Dalam konteks ini, akuntansi biaya berfungsi sebagai sumber informasi yang berasal dari internal perusahaan.<sup>30</sup>

---

<sup>28</sup> Wiwik Lestari dan Dhyka Bagus Permana, *Akuntansi Biaya Dalam Perspektif Manajerial* (Depok: Rajawali Pers, 2021), 4.

<sup>29</sup> Wiwik Lestari dan Dhyka Bagus Permana, *Akuntansi Biaya Dalam Perspektif Manajerial* (Depok: Rajawali Pers, 2021), 14.

<sup>30</sup> Ani Rakhmanita dan Denny Erica, *Akuntansi Biaya; Teori dan Penerapannya* (Yogyakarta: Expert, 2021), 1.

Kemampuan organisasi dalam memahami perilaku biaya sangat penting pada saat membuat keputusan tertentu. Untuk membuat keputusan yang akurat dan dapat diandalkan, manajer yang terpercaya perlu memiliki kemampuan yang memadai tentang perilaku biaya. Pengambilan keputusan akan sangat sulit bagi manajer yang tidak mengerti tentang perilaku biaya, khususnya jika menyangkut pilihan yang melibatkan perencanaan, produk, pengendalian biaya dan evaluasi kinerja.<sup>31</sup>

Pentingnya analisis perilaku biaya tidak hanya bagi perusahaan manufaktur, tetapi juga bagi organisasi nirlaba dan bisnis di sektor jasa.<sup>32</sup>

Biaya yakni suatu pengorbanan yang dibuat selama produksi dengan bertambahnya kewajiban atau berkurangnya nilai aset dengan diukur menggunakan satuan keuangan.<sup>33</sup>

Objek biaya (*cost object*) adalah segala hal yang biayanya diukur dan dibebankan. Bisa berupa suatu produk, konsumen, aktivitas, proyek dan sebagainya. Artinya semua biaya yang sudah dikeluarkan dalam perusahaan harus bisa dipenuhi dari penjualan produk.

Biaya (*cost*) dalam pengertiannya adalah kas atau nilai ekuivalen kas yang dikorbankan untuk memperoleh jasa atau barang yang diharapkan akan menguntungkan perusahaan saat ini atau masa

---

<sup>31</sup> Bastian Bustami dan Nurlala, *Akuntansi Biaya Tingkat Lanjut: Kajian Teori dan Aplikasi* (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2006), 47.

<sup>32</sup> Bastian Bustami dan Nurlala, *Akuntansi Biaya Tingkat Lanjut: Kajian Teori dan Aplikasi* (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2006), 47.

<sup>33</sup> Baru Harahap dan Tukino, *Akuntansi Biaya* (Batam: Batam Publisher, 2020), 1.

mendatang. Ekuivalen kas adalah sumber selain kas yang bisa ditukarkan dengan barang atau jasa yang dibutuhkan.<sup>34</sup>

Biaya dapat dikategorikan berdasarkan tujuan dan informasi apakah yang digunakan oleh biaya tersebut.

a. Berdasarkan kemudahan penelusuran ke objek biaya

1) Biaya langsung (*Direct Cost*)

Biaya yang dapat ditelusuri langsung pada objek biayanya disebut dengan biaya langsung. Berdasarkan teori, biaya meliputi biaya tenaga kerja langsung (*direct labor*) dan biaya langsung (*direct material*).

2) Biaya tidak langsung (*Indirect Cost*)

Biaya yang sulit dikaitkan langsung ke objek biayanya disebut sebagai Biaya tidak langsung atau *Indirect Cost*.

b. Berdasarkan perilaku biaya (*Cost Behavior*)

Perilaku biaya (*cost behavior*) adalah definisi universal untuk menjabarkan apakah suatu biaya itu termasuk (*input*) aktivitas tetap atau berubah-ubah dalam kaitannya dengan perubahan keluaran aktivitas. Oleh karena itu, biaya dapat dibagi menjadi tiga kategori berdasarkan perilakunya :

1) Biaya tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap adalah biaya yang sering kali tetap konsisten dan tidak berubah-ubah selama jangka waktu tertentu. Oleh karena

---

<sup>34</sup> Wiwik Lestari dan Dhyka Bagus Permana, *Akuntansi Biaya Dalam Perspektif Manajerial* (Depok: Rajawali Pers, 2021), 15.

itu, biaya tetap adalah biaya yang keseluruhannya tetap dari waktu ke waktu dan tiap unitnya berubah berbanding terbalik dengan volume aktivitas. Namun ketidak berubahannya biaya tersebut dibatasi oleh rentang relevan (*relevant range*).

2) Biaya variabel (*Variabel Cost*)

Biaya variabel adalah biaya yang jumlah per unitnya tidak berubah, tetapi secara keseluruhan selalu berubah sejajar dengan perubahan tingkat kegiatan, output atau aktivitas.

3) Biaya semivariabel

Biaya semivariabel adalah cakupan biaya yang berisi biaya tetap dan biaya variabel. Pada biaya semivariabel perubahan memang terjadi tetapi tidak berbanding sejajar dengan perubahan tingkat kegiatan.

c. Berdasarkan fungsi

1) Biaya produksi

Biaya produksi adalah biaya yang dibutuhkan untuk memperoleh bahan baku dari produsen dan dirubah menjadi barang siap jual. Komponen biaya produksi terdiri atas biaya bahan baku, biaya *overhead* pabrik dan biaya tenaga kerja langsung.

Adapun elemen produk (harga pokok produksi) adalah :

a) Bahan baku langsung (*direct materials*) disingkat BBL

Bahan (*materials*) terbagi atas bahan baku langsung (*direct materials*) dan bahan penolong (*indirect materials*). Bahan baku langsung mencakup seluruh bahan yang dapat dikaitkan dengan produk jadi dan dapat ditelusuri ke produk setengah jadi maupun produk jadi yang merupakan penyumbang terbesar biaya produksi. Sedangkan sisanya yang bukan merupakan bahan baku dikategorikan sebagai bahan penolong.

b) Tenaga kerja langsung (*direct labor*) disingkat TKL

Tenaga kerja dapat dibedakan menjadi tenaga kerja langsung (*direct labor*) dan tenaga kerja tidak langsung (*indirect labor*). Tenaga kerja langsung mencakup semua tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi yang menghasilkan barang jadi dan barang setengah jadi. Selain itu maka termasuk pada tenaga kerja tidak langsung.

c) Overhead Pabrik (*factory overhead*) disingkat FOH atau BOP

Biaya *overhead* pabrik mencakup seluruh biaya produksi yang tidak memiliki akses ke produk setengah jadi sehingga digolongkan kedalam biaya tidak langsung.

## 2) Biaya penjualan

Biaya penjualan adalah jenis biaya yang ditetapkan dalam penjualan barang atau jasa terhitung dari sejak dikeluarkannya barang dari tempat produksi hingga ke pembeli. Biaya yang dikeluarkan dalam hal ini adalah biaya yang terkait dengan penjualan produk jadi, biaya iklan, gaji tenaga kerja, biaya transportasi dan gaji manajer pemasaran.

## 3) Biaya administrasi

Biaya administrasi adalah biaya yang diperlukan untuk mengelola, mengawasi, dan menjalankan bisnis. Pengeluaran yang dimaksudkan adalah pengeluaran administrasi umum seperti gaji eksekutif, biaya akuntansi, gaji staf administrasi dan biaya habis pakai.

## 4) Biaya utama dan biaya konversi

Biaya tenaga kerja langsung dan biaya bahan baku langsung merupakan aspek-aspek biaya utama (*prime costs*). Disebut sebagai biaya utama karena biaya ini terkait langsung dengan produksi atau biaya yang diperlukan untuk mengirimkan barang atau jasa, dengan kata lain, proses produksi tidak dapat berjalan jika salah satu dari biaya ini tidak ada.

Biaya yang dibutuhkan untuk mengubah bahan mentah menjadi barang jadi atau setengah jadi dikenal sebagai biaya

konversi, dan biaya ini mencakup biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

d. Berdasarkan konsep variabel

Konsep *variable costing* (pendekatan variabel) merupakan salah satu bentuk pelaporan biaya. Pendekatan lainnya adalah *full costing* atau *absorption costing* (pendekatan biaya penuh atau biaya absorpsi). Berikut pengelompokan biaya yang digunakan apabila akan membuat pelaporan biaya dengan *variable costing*.

1) Biaya produk

Biaya produk pada pendekatan *variable*

2) Biaya periode

e. Berdasarkan pertanggungjawaban

1) *Controllable*

2) *Uncontrollable*

Biaya produksi adalah biaya yang diperlukan selama proses penghasilan produk dan melekat di produk tersebut. Berikut adalah klasifikasi biaya pada komponen biaya produksi/harga pokok produksi :

a. Berdasarkan jenis biaya dapat dibedakan menjadi 3 macam yaitu:

1) Biaya Bahan Baku Langsung (*Direct raw Material Cost*) Biaya

bahan dasar langsung yang digunakan dalam proses produksi dikenal sebagai "biaya bahan baku langsung." Pembuatan barang jadi didominasi oleh bahan baku langsung, yang juga merupakan pemilik nilai relatif lebih besar jika dibandingkan dengan biaya

bahan baku tidak langsung. Unit atau satuan yang dipakai untuk bahan baku langsung berbeda dengan unit atau satuan barang jadi.<sup>35</sup>

## 2) Biaya Tenaga Kerja Langsung (*Direct labor Cost*)

Upah, gaji, dan kompensasi lain yang dibayarkan kepada pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi disebut sebagai biaya tenaga kerja langsung. Sebaliknya, upah yang dibayarkan kepada manajer produksi, pengawas, dan mandor pabrik harus dikategorikan sebagai biaya tenaga kerja tidak langsung (*Indirect Labor Cost*).

## 3) Biaya Overhead Pabrik (*Factory*)

Biaya produksi tidak langsung atau biaya *overhead* pabrik, adalah selisih antara seluruh biaya terkait proses produksi selain biaya tenaga kerja langsung dan biaya bahan baku. Berikut adalah macam-macam biaya *overhead* pabrik :

- a) Biaya bahan baku tidak langsung
- b) Biaya tenaga kerja tidak langsung
- c) Biaya ALT pabrik
- d) Biaya asuransi pabrik
- e) Biaya PBB pabrik
- f) Biaya perlengkapan pabrik
- g) Biaya penyusutan mesin

---

<sup>35</sup> Baru Harahap dan Tukino, Akuntansi Biaya (Batam: Batam Publisher, 2020), 2.

- h) Biaya penyusutan gedung pabrik
  - i) Biaya penyusutan kendaraan pabrik
  - j) Biaya penyusutan peralatan pabrik
- b. Berdasarkan periode pembebanan biaya dapat dibedakan menjadi :

1) Pengeluaran pendapatan *revenue expenditure*

Biaya yang secara langsung dibebankan pada pendapatan yang lebih untuk mengurangi pendapatan. Oleh karena itu, biaya ini disebut sebagai pengeluaran pendapatan. Biasanya, biaya untuk pengeluaran operasional/perbaikan aset tetap termasuk dalam kategori ini yang mungkin bersifat :

- a) Bersifat rutin
- b) Nilainya biasanya kecil
- c) Tidak membuat umur ekonomis aktiva tetap bertambah

Ayat jurnal yang dibuat pada saat pembayaran biaya operasi adalah:

	XXX
Biaya Operasi	
Kas	XXX

2) Pengeluaran modal (*Capital Expenditure*)

Dalam pengeluaran Modal ini yang dikeluarkan untuk perbaikan Aktiva Tetap di kapitalisasi dengan menambah Harga Pokok Aktiva yang diperbaiki dan akan disusutkan selama sisa umur ekonomisnya pada saat dibayar biaya perbaikan dibuat jurnal:

Aktiva Tetap XXX

Kas XXX

Ada beberapa syarat agar biaya perbaikan dapat diperlakukan sebagai pengeluaran modal yaitu :

- a) Biaya perbaikan tidak bersifat rutin
- b) Nilai biaya nilai biaya perbaikan relatif besar
- c) Dapat menambah umur ekonomis

Dua dari tiga syarat ini dipenuhi telah dapat diperlakukan sebagai pengeluaran modal.

### 3. Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi diartikan sebagai sejumlah biaya yang diperlukan untuk mengolah bahan baku untuk diproses menjadi produk jadi maupun setengah jadi yang siap untuk dilepaskan ke tangan konsumen.

Kualitas barang yang diproduksi sangat penting untuk bertahan hidup di sektor kuliner yang kompetitif. Menentukan biaya produksi sangat penting bagi perusahaan manufaktur karena merupakan komponen utama dari tindakan internal yang diambil perusahaan untuk meningkatkan kinerja dan kualitasnya.<sup>36</sup>

Penentuan harga pokok produksi adalah salah satu metode untuk menentukan harga suatu produk, pesanan, atau layanan. Dalam hal ini,

---

<sup>36</sup> Dina Satriani dan Vina Vijaya Kusuma, "Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan," *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi dan Akuntansi)*, 4 No. 2, (Agustus 2020), 438-453. <https://doi.org/10.31955/mea.v4i2.523>

semua biaya produksi atau hanya komponen biaya produksi variabel dapat dimasukkan.<sup>37</sup>

Harga pokok merupakan suatu nilai aktiva (*asset*), namun jika aset tersebut digunakan untuk membantu menghasilkan pendapatan selama tahun tersebut, maka harga pokok tersebut harus dikonversikan ke beban.<sup>38</sup>

Manajemen dalam perusahaan produksi massal dapat menggunakan informasi tentang biaya produksi yang dihitung selama periode waktu tertentu untuk menentukan harga jual produk, memperhatikan realisasi biaya produksi, menghitung laba rugi periodik, dan menentukan biaya persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang ditampilkan dalam neraca.<sup>39</sup>

Sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa harga pokok produksi atau harga pokok produksi adalah keseluruhan biaya yang digunakan dalam proses memproduksi suatu bahan yang dimana hal tersebut mencakup biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biasa operasional pabrik.

Harga pokok produksi terdiri atas tiga komponen biaya produk yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Biaya produksi yang terkait dengan produk yang telah selesai dalam jangka waktu tertentu digunakan untuk menghitung biaya barang yang diproduksi. Biaya produksi harus ditambah dengan produk awal yang

---

<sup>37</sup> Bastian Bustami dan Nurlela, *Akuntansi Biaya* (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2010), 40.

<sup>38</sup> Pradana Setiadi, Saerang David P.E dan Treesje Runtu, "Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual pada CV. Minahasa Mantap Perkasa," *Jurnal Berkala Ilmiah Efisien*, (Mei 2014), 70-81.

<sup>39</sup> Mulyadi, *Akuntansi Biaya, Edisi Lima* (Yogyakarta: UPP STIM YKPN, 2014), 65.

sedang diproses dan biaya persediaan akhir harus dikurangi untuk memperoleh harga barang yang diproduksi.

a. Biaya Bahan Baku

Biaya untuk memperoleh semua sumber daya yang dapat dihubungkan secara ekonomi dengan item biaya (barang dalam proses dan barang jadi) dikenal sebagai biaya bahan baku untuk perolehan material. Bahan baku dan bahan baku penolong merupakan dua kategori biaya material dalam organisasi manufaktur.

b. Biaya tenaga kerja

Biaya tenaga kerja adalah kontribusi pekerja terhadap proses produksi di perusahaan manufaktur atau jasa. Tenaga kerja adalah upaya mental dan fisik yang dilakukan orang untuk menciptakan barang atau jasa tertentu.

c. Biaya overhead pabrik

Biaya overhead pabrik yakni seluruh biaya produksi kecuali biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

Metode penentuan harga pokok produksi adalah dengan cara menghitung semua unsur biaya kedalam biaya produksi. Dalam menghitung unsur biaya menjadi biaya produksi, ada dua metode yang dapat digunakan, yaitu *Full Costing* dan *Variable Costing*.

1) Full Costing

*Full costing* adalah penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan semua biaya produksi termasuk yang tetap maupun

variabel produk. Harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan metode *full costing* terdiri dari unsur biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik tetap maupun variabel. Untuk rumus penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing adalah sebagai berikut :<sup>40</sup>

Persediaan Awal	xxx
Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya Overhead Tetap	xxx
Biaya Overhead Variabel	_____ xxx _____
Total Biaya Produksi	_____ xxx _____
xxx	
Persediaan Akhir	_____ ( xxx ) _____
Harga Pokok Produksi	xxx

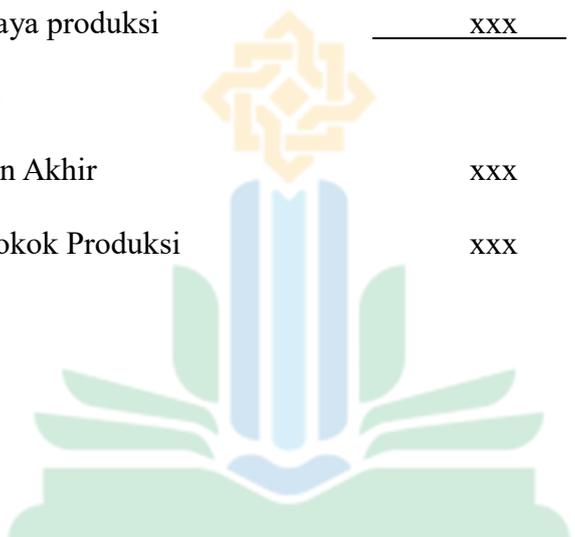
## 2) Variabel Costing

*Variabel costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi dengan memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel kedalam biaya produksi, biaya produksi yang bersifat variabel tersebut terdiri dari, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik

<sup>40</sup> Mulyati Akib, Tuti Dharmawati, dan M. Fadli Nazar Pasuay, "Analisis Penentuan Harga Pokok Penjualan Berdasarkan Metode Full Costing Rumah Makan Bebek Goyang Sulawesi (BEGOS) Kendari," *Jurnal Akuntansi dan Keuangan (JAK)*, Vol. 5 No. 2, (Juni 2020), 7. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jak-uho>

variabel. Untuk rumus penentuan harga pokok produksi dengan metode *variabel costing* adalah sebagai berikut:<sup>41</sup>

Persediaan Awal		xxx
Biaya Bahan Baku	xxx	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx	
Biaya Overhead Variabel	<u>xxx</u>	
Total Biaya produksi		<u>xxx</u>
( xxx )		
Persediaan Akhir		xxx
Harga Pokok Produksi		xxx



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ  
J E M B E R

<sup>41</sup> Mulyati Akib, Tuti Dharmawati, dan M. Fadli Nazar Pasuay, "Analisis Penentuan Harga Pokok Penjualan Berdasarkan Metode Full Costing Rumah Makan Bebek Goyang Sulawesi (BEGOS) Kendari," *Jurnal Akuntansi dan Keuangan (JAK)*, Vol. 5, No. 2 (Agustus 2020), 7. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jak-uho>

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Pendekatan dan Jenis Penelitian**

Penelitian ini bersifat kualitatif dan menggunakan pendekatan studi kasus. Di sini, istilah "pendekatan studi kasus" mengacu pada penyelidikan menyeluruh terhadap suatu perusahaan, orang, atau kelompok. Dari perspektif lokal, penelitian studi kasus hanya membahas sebagian kecil dari topik tersebut.

Peneliti merupakan alat utama dalam metode penelitian kualitatif, yang digunakan untuk mempelajari kondisi alami berbagai hal teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan pada makna daripada generalisasi. Pendekatan kualitatif ini, yang dilaksanakan dengan terlebih dahulu mengamati objek penelitian dan kemudian membandingkan hasilnya dengan landasan teori untuk pemecahan masalah dan pengambilan keputusan, bertujuan untuk mengembangkan konsep dan mengumpulkan fakta tanpa menggunakan metode statistik atau pengujian hipotesis.<sup>42</sup>

#### **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

Sebelum mengambil keputusan untuk melakukan penelitian ini, peneliti telah melakukan observasi terlebih dahulu ke tempat-tempat yang akan dituju sebagai objek penelitian. Setelah melakukan observasi di berbagai tempat yang sebelumnya telah dicadangkan untuk dipilih sebagai objek penelitian,

---

<sup>42</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian & Pengembangan*, (Bandung: ALFABETA, 2022) 14-15.

peneliti pada akhirnya memilih Rumah Makan Idaman Agung yang beralamat di desa Legok, kecamatan Gempol, Kabupaten Pasuruan (67155).

Dengan berbagai pertimbangan sebelumnya dan dengan menyesuaikan hasil observasi yang dilakukan peneliti, Rumah Makan Idaman Agung menjadi pilihan keputusan yang paling sesuai dengan adanya sarana dan prasarana yang memadai, data laporan keuangan yang rutin dicatat dan narasumber yang mau berkontribusi dengan senang hati.

Sebelumnya Rumah Makan Idaman Agung telah memiliki cara tersendiri untuk melakukan perhitungan Harga Pokok Produksi namun perhitungan yang dilakukan belum memenuhi standar akuntansi yang ada, dan terdapat beberapa instrumen bahan produksi yang tidak ikut dimasukkan sehingga penentuan harga jual pun kurang efektif.

### **C. Subyek Penelitian**

Subjek penelitian adalah batasan penelitian yang didalamnya mencakup narasumber, tempat dan benda-benda lain yang akan diamati sebagai sasaran dalam melakukan penelitian.

Subjek dalam penelitian ini adalah pemilik Rumah Makan "Idaman Agung", yaitu Ibu Sholicah, seorang perempuan berusia 41 tahun yang telah memiliki pengalaman berdagang selama kurang lebih 12 tahun. Rumah makan ini berlokasi strategis di pinggir Jalan Gempol Bypass, Kecamatan Gempol, Kabupaten Pasuruan. Lokasinya yang berada di jalur lalu lintas utama menjadikan rumah makan ini memiliki potensi tinggi untuk menarik pelanggan, baik dari warga sekitar maupun pengguna jalan lintas kota.

Ibu Sholicah memulai usahanya di lokasi yang sebelumnya merupakan bekas pusat oleh-oleh milik orang tuanya. Dengan tekad melanjutkan semangat kewirausahaan keluarga, beliau mengalihfungsikan tempat tersebut menjadi rumah makan yang menyajikan menu khas rumahan dengan harga terjangkau. Selama lebih dari satu dekade, beliau telah mengembangkan usahanya secara mandiri, mulai dari penataan tempat, pengelolaan bahan baku, hingga pembinaan terhadap karyawan.

Sebagai pemilik sekaligus pengelola utama, Ibu Sholicah memiliki peran sentral dalam keseluruhan aspek operasional rumah makan, termasuk pengambilan keputusan strategis, pengaturan keuangan, pengelolaan SDM, serta pelayanan pelanggan. Pengalaman panjang yang dimiliki serta keterlibatan langsung dalam pengelolaan usaha menjadikan Ibu Sholicah sebagai sumber informasi yang relevan dan mendalam dalam penelitian ini.

Pemilihan owner sebagai subjek penelitian dilakukan dengan pertimbangan bahwa beliau merupakan pihak yang paling mengetahui dinamika usaha, strategi bertahan dalam persaingan, serta adaptasi terhadap perubahan kebutuhan konsumen. Profil ini diharapkan dapat memberikan gambaran menyeluruh mengenai praktik kewirausahaan di sektor kuliner mikro yang berkembang di wilayah Kabupaten Pasuruan.

#### **D. Jenis dan Sumber data**

Jenis dan Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh dari:

1. Data primer, yaitu informasi yang dikumpulkan dari partisipan penelitian melalui eksperimen, wawancara, atau observasi. Wawancara digunakan

untuk mengumpulkan data penelitian ini secara langsung dari lokasi penelitian, yaitu Rumah Makan Idaman Agung.

2. Data sekunder, yaitu informasi yang telah disusun dalam bentuk dokumen tertulis tetapi tidak dikumpulkan secara langsung dari sumber aslinya. Dalam penelitian ini, data sekunder dikumpulkan dari dokumen-dokumen di Rumah Makan Idaman Agung

Disini yang menjadi informan utama adalah Ibu Sholihah selaku *owner* dan juga secara langsung terjun dilapangan untuk mengawasi jalannya Rumah Makan Idaman Agung serta para karyawan yang bekerja di Rumah Makan Idaman Agung.

#### **E. Teknik Pengumpulan Data**

Tenik pengumpulan data merupakan aspek penting dalam penelitian karena dengan pemilihan teknik pengumpulan data yang tepat akan menghasilkan data yang sesuai dengan standar yang ditetapkan dan juga menentukan keberhasilan peneliti dalam melakukan penelitian.<sup>43</sup> Adapun teknik penelitian yang digunakan dalam penelitian kali ini adalah :

1. Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan dengan mendatangi langsung lokasi atau tempat usaha Rumah Makan Idaman Agung.

2. Wawancara

Wawancara merupakan salah satu metode pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan secara bebas kepada individu terkait untuk

---

<sup>43</sup>Sugiyono, *Metode Penelitian & Pengembangan*, (Bandung: ALFABETA, 2022) 222.

mengetahui lebih jauh tentang subjek yang diteliti. Wawancara dapat dilakukan secara terstruktur maupun tidak terstruktur. Pemilik Restoran Idaman Agung diwawancarai untuk mengetahui secara langsung terkait biaya yang dikeluarkan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk operasional perusahaan.

### 3. Dokumentasi

Catatan, transkrip, buku, surat, foto, dan materi terkait lainnya adalah contoh dokumentasi, yang merupakan metode pengumpulan data atau variabel.

## F. Analisis Data

Untuk mengidentifikasi tema dan mengembangkan hipotesis kerja berdasarkan data, analisis data adalah tindakan mengatur dan mengklasifikasikan data ke dalam pola, kategori, dan unit deskripsi fundamental. Meninjau semua data yang tersedia dari beberapa sumber, termasuk catatan lapangan, wawancara, dokumen resmi dan pribadi, dan pengamatan, merupakan langkah pertama dalam proses analisis data kualitatif.<sup>44</sup>

Metodologi analisis data Miles dan Huberman digunakan untuk mengelompokkan materi wawancara dan melakukan analisis mendalam hingga suatu kesimpulan tercapai.<sup>45</sup>

Metode analisis data penelitian ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif dengan metode *full costing*, yaitu meringkas informasi yang

---

<sup>44</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian & Pengembangan*, (Bandung: ALFABETA, 2022) 366.

<sup>45</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian & Pengembangan*, (Bandung: ALFABETA, 2022) 369.

diperoleh dari hasil penelitian atau pengamatan di Rumah Makan Idaman Agung. Analisis data berikut dapat dilakukan dengan menggunakan data yang terkumpul. Dari data yang diperoleh dapat dilakukan analisis data sebagai berikut:

1. Menentukan dan mengelompokkan data biaya produksi seperti biaya bahan baku, biaya overhead pabrik dan biaya tenaga kerja.
2. Menerapkan perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* untuk menghitung biaya produksi. Dalam hal ini dibedakan menjadi dua tahapan yaitu:
  - a. Mengumpulkan data produksi pada periode waktu tertentu sesuai yang dibutuhkan penelitian dan mengidentifikasi biaya bahan baku, biaya overhead pabrik dan biaya tenaga kerja langsung.
  - b. Menerapkan metode *full costing* dalam melakukan penghitungan harga pokok produksi:

Persediaan Awal	xxx
Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya Overhead Tetap	xxx
Biaya Overhead Variabel	xxx
Total Biaya Produksi	xxx
Persediaan Akhir	( xxx )
Harga Pokok Produksi	xxx

3. Membuat kesimpulan dari hasil perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan yang dirumuskan.

### **G. Keabsahan Data**

Metodologi triangulasi merupakan metode validitas data yang digunakan dalam penelitian ini. Triangulasi menggabungkan beberapa metode pengumpulan data dari sumber data yang sudah ada. Triangulasi teknik dan triangulasi sumber memastikan validitas data yang digunakan dalam penelitian. Triangulasi teknik merupakan proses yang dilakukan peneliti untuk mengumpulkan data dari sumber yang sama dengan menggunakan berbagai metode, termasuk observasi, wawancara, dan dokumentasi. Mengetahui apakah data tersebut konvergen (meluas), tidak konsisten, atau kontradiktif merupakan manfaat penggunaan triangulasi dalam prosedur pengumpulan data. Hasilnya, data yang dikumpulkan dengan menggunakan proses triangulasi akan lebih andal, komprehensif, dan konsisten.<sup>46</sup>

### **H. Tahap-tahap Penelitian**

Adapun tahapan-tahapan yang dilakukan oleh peneliti dalam penelitian ini adalah:

#### **1. Tahap Pra Lapangan**

Tahap pra lapangan merupakan bagian dimana peneliti mencari gambaran masalah untuk mendapatkan topik atau tema yang akan menjadi objek penelitian. Dalam konteks ini peneliti mengambil topik penelitian

---

<sup>46</sup> Andarusni Alfansur dan Mariyani, "Seni Mengelola Data: Penerapan Triangulasi Teknik, Sumber dan Waktu Pada Penelitian Pendidikan Sosial, *HISTORIS Jurnal Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 5 No. 2, (Desember 2020), 148. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/historis>

“Penggunaan Metode *Full Costing* Untuk Menentukan Harga Pokok Produksi Pada Rumah Makan Idaman Agung.”

Setelah mengidentifikasi masalah yang akan diteliti, selanjutnya adalah memilih objek atau lokasi yang akan digunakan sebagai tempat penelitian. Rumah Makan Idaman Agung yang berada di Legok, Gempol, Kabupaten Pasuruan telah dipilih sebagai lokasi dan objek penelitian.

## 2. Tahap Pekerjaan Lapangan

Tahap pekerjaan lapangan merupakan fase di mana peneliti melakukan pengamatan langsung di lokasi penelitian untuk mengumpulkan data yang diperlukan secara langsung.

## 3. Tahap Penyusunan Laporan

Pada tahap ini penulis mulai menyusun laporan penelitian, dimulai dari menyusun bab 1, yakni konteks penelitian, fokus masalah, dan tujuan penelitian. Menyusun bab 2 yakni penelitian terdahulu dan kajian teori, menyusun bab 3 yang berisi metode penelitian, tempat penelitian, subyek penelitian, jenis dan sumber data, teknik pengambilan data, analisis data, keabsahan data, dan tahap-tahap penelitian. Bab 4 yang berisi sejarah gambaran obyek penelitian, penyajian dan analisis data, serta pembahasan temuan dilapangan. Dan yang terakhir yakni menyusun bab 5 yang berisi mengenai kesimpulan serta saran-saran yang berkaitan dengan hasil penelitian.

## BAB IV

### PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS

#### A. Gambaran Obyek Penelitian

##### 1. Sejarah Singkat Usaha

Rumah Makan Idaman Agung merupakan salah satu jenis usaha mikro kecil menengah yang didirikan oleh ibu Sholicah pada tahun 2004 di pinggiran jalan raya Gempol Pasuruan. Pada awalnya tempat usaha ini adalah milik orang tua dari ibu Sholicah yang berdiri sejak tahun 1987 namun dulu usaha yang dijalankan adalah toko oleh-oleh yang menjajakan berbagai macam buah tangan seperti aneka krupuk, krupuk tenggiri, aneka ubi dan singkong, tape diwadah besek dan klepon. Klepon sangat populer di wilayah ini sejak tahun 80'an dan menjadi ciri khas yang melegenda di kota gempol, dapat diketahui di pinggir jalan berderet penjual klepon terutama yang paling terkenal adalah Kelepon Wahyu, Kelepon Wahyu telah menjadi identitas yang melekat pada warung-warung kelepon di daerah ini.

Tempat usaha Rumah Makan Idaman Agung ini sebelumnya sempat tutup sementara waktu ketika Bapak Khuzaimi (bapak dari ibu Sholicah) meninggal dunia lalu kemudian warung makan ini berpindah kepemilikan kepada ibu Sholicah yang merupakan anak ke delapan dari sepuluh bersaudara.

Berbeda dengan kedua orang tuanya, ibu Sholicah lebih memilih membuka usaha rumah makan dari pada toko oleh-oleh, hal ini karena

dirasa sesuai dengan passion beliau yang lebih ahli untuk membuat masakan siap saji.

Dari awal merintis usaha ini, ibu Sholicah hanya sendirian dengan dibantu suaminya, dengan modal awal Rp. 500.000 usaha ini berjalan hingga berkembang pesat dan ibu Sholicah kemudian merekrut dua karyawan sebagai pekerja di dapur dan untuk melayani pesanan pelanggan.

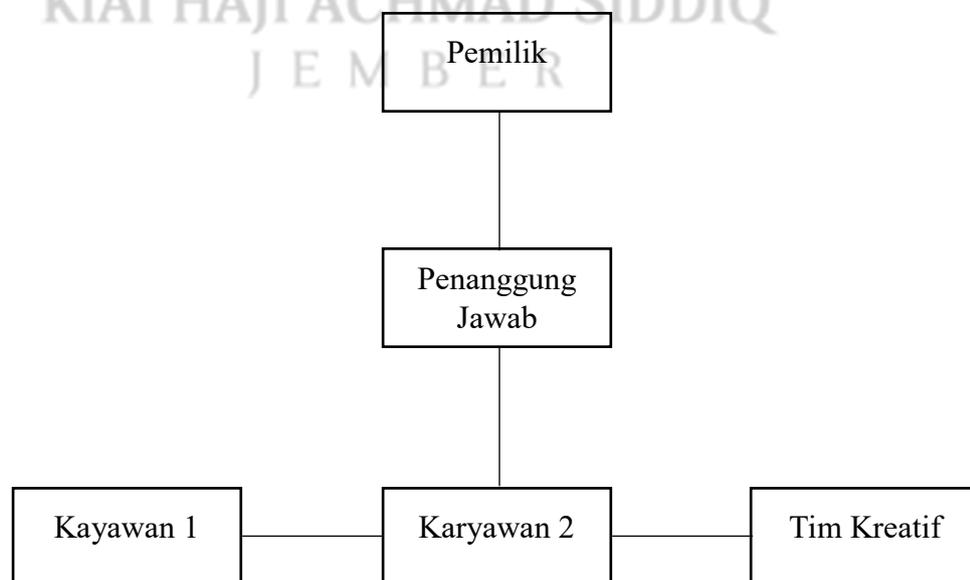
Lokasi yang cukup strategis di tempat berdirinya usaha rumah makan ini tentunya juga memiliki resiko cukup tinggi karena berdekatan langsung dengan jalan raya yang biasa dilalui kendaraan pengangkut berat. Pada tahun 2015 terjadi tragedi yang cukup nahas menimpa warung makan Idaman Agung ini, sebuah truk tronton gandeng menabrak warung diduga truk oleng dikarenakan kelalaian supir yang mengakibatkan warung rusak parah dan mengalami kerugian yang besar, butuh waktu cukup lama untuk ibu sholichah pulih dari kejadian tragis yang membuatnya mengalami luka cukup serius hingga kemudian ditahun 2017 setelah keadaan kian membaik ibu Sholicah memberanikan diri untuk kembali membuka warung makan Idaman Agung yang akhirnya berdiri dengan kokoh hingga saat ini.

## 2. Lokasi Rumah Makan Idaman Agung

Lokasi Rumah Makan Idaman Agung terletak di jalan raya Gempol by pass, dusun Kaliondo, desa Winong, kecamatan Gempol, kabupaten Pasuruan, Jawa Timur.

## 3. Struktur Organisasi

Struktur organisasi usaha Rumah Makan Idaman Agung diperoleh dari hasil observasi dan bertanya langsung kepada pemilik rumah makan yakni ibu Sholicah, ibu Sholicah menjelaskan struktur organisasi di rumah makannya dimulai dari ibu Sholicah sendiri selaku pemilik dan pencetus usaha Rumah Makan Idaman Agung, bapak Farid Abdillah (suami dari ibu Sholicah) selaku penanggung jawab usaha, Agung Setiawan Wibowo sebagai tim kreatif dan dua orang karyawan yakni ibu Hannik Susanna yang bertanggung jawab untuk area dapur sekaligus masakan yang disajikan dan ibu Maesaroh sebagai *front liner* yang berhadapan langsung dengan pelanggan bertugas untuk melayani pesanan pembeli.



#### 4. Peralatan Produksi

Peralatan produksi adalah semua instrumen, mesin dan unsur yang digunakan dalam proses produksi untuk menghasilkan barang atau jasa, alat produksi terdiri dari yang pertama alat produksi langsung yang mencakup peralatan tangan, perangkat lunak dan teknologi yang mendukung efisiensi dan efektivitas yang mendukung proses produksi, yang kedua adalah alat produksi tak langsung seperti jalan, bangunan, tanah, gudang dan lain sebagainya.<sup>47</sup>

Tabel 4.1  
Alat-alat Produksi

Nama Alat	Unit	Fungsi
Kompor	2	Digunakan untuk memasak segala macam masakan
Kulkas	1	Digunakan untuk menyimpan bahan makanan yang hendak dipakai hari berikutnya sekaligus mencetak es batu
Wajan	4	Digunakan untuk menggoreng
Dandang	2	Digunakan untuk menanak nasi dengan skala besar
Panci	3	Digunakan untuk memasak masakan terutama sayur
Magic Com	1	Digunakan untuk meletakkan nasi agar suhunya tetap terjaga dan tidak mudah basi
Blender	1	Digunakan untuk menghaluskan bumbu
Pisau	3	Digunakan untuk mengiris bahan baku
Parutan Kelapa	1	Digunakan untuk memarut kelapa

Sumber : dibuat berdasarkan observasi langsung ditempat penelitian

<sup>47</sup> Noer Rafikah Zulyanti, "Analisis Pengaruh Kualitas Alat Produksi, Harga Bahan Baku, Pemakaian Bahan Baku, Jumlah Tenaga Kerja Terhadap Volume Produksi (Studi Kasus Pada Industri Sarung Tenun Di Desa Parengan Maduran)," *Jurnal Penelitian Ekonomi dan Akuntansi*, 1 No. 3, (Oktober 2016), 161.

## 5. Proses Produksi

Proses produksi adalah proses pengolahan bahan mentah menjadi barang jadi maupun setengah jadi yang akan dipasarkan baik ke distributor atau ke konsumen langsung. Produksi memuat kegiatan mengubah input menjadi output dengan semua aktivitas yang menghasilkan barang atau jasa.<sup>48</sup> Produk yang dihasilkan oleh UMKM ini adalah berbagai menu masakan siap saji yang bisa langsung diberikan kepada konsumen, proses produksi dari UMKM Rumah Makan Idaman Agung ini berlangsung mulai dari jam 02:00 pagi hingga jam 07:00. Adapun proses produksi dari Rumah Makan Idaman Agung ini adalah sebagai berikut<sup>49</sup> :

- a. Proses yang pertama adalah persiapan bahan-bahan masakan yang akan digunakan.
- b. Proses yang kedua adalah pembuatan bumbu halus menggunakan blender untuk beberapa menu.
- c. Proses yang ketiga adalah menumis bumbu-bumbu yang telah dihaluskan.
- d. Proses yang keempat memotong bahan-bahan utama seperti daging, ayam, ikan dan sayur-mayur.
- e. Proses yang kelima memarut dan memeras kelapa untuk mendapat santannya.
- f. Proses yang keenam memasak masakan siap saji.

---

<sup>48</sup> Martha Sinawangresmi Setiasih, Magdalena Wullur, dan Jacky S.B. Sumarauw, "Analisis Proses Produksi Di CV, Anugerah Persada Teknik, Di Sepanjang, Jawa Timur," *Jurnal EMBA*, 11 No. 1 (Januari 2023), 14.

<sup>49</sup> Observasi langsung yang dilakukan peneliti di lokasi rumah makan Idaman Agung, Pasuruan, 27 Agustus 2024.

g. Proses yang ketujuh menyajikan di etalase.

#### 6. Data Karyawan

Data karyawan disini diperoleh penulis dari wawancara langsung bersama pemilik rumah makan Idaman Agung yakni ibu Sholicah, ibu Sholicah mengatakan bahwa jumlah karyawan di rumah makannya ada dua orang, yang pertama adalah ibu Hanik Susanna yang adalah karyawan dibagian dapur yang biasa membantu ibu Sholicah memasak di dapur, yang kedua ibu Maesaroh yang memiliki tanggung jawab untuk melayani pelanggan dari balik etalase tapi terkadang juga ikut membantu di dapur. Kemudian ada bapak Farid Abdillah sebagai penanggung jawab dan distributor, yang terakhir ada Agung Setiawan Wibowo sebagai tim kreatif yang biasa membuatkan promosi, pamflet dan konten untuk kemudian di upload di social media.<sup>50</sup>

Tabel 4.2  
Data Karyawan

No	Nama	Posisi
1	Sholikhah	Owner/ pemilik usaha
2	Farid Abdillah	Penanggung jawab dan distributor
3	Agung Setiawan Wibowo	Tim kreatif
4	Hanik Susanna	Karyawan
5	Maesaroh	Karyawan

Sumber : dibuat berdasarkan wawancara dengan pemilik UMKM (Ibu Sholicah)

#### B. Penyajian dan Analisis Data

Pada bagian ini teknik yang digunakan penulis untuk menjawab fokus masalah, yang pertama adalah dengan cara mendeskripsikan perhitungan harga pokok produksi yang telah ditetapkan oleh UMKM Rumah Makan

<sup>50</sup> Sholicah, diwawancara oleh penulis, Pasuruan, 22 Agustus 2024.

Idaman Agung. Disini penulis menggolongkan biaya-biaya yang diperhitungkan kedalam harga pokok produksi oleh UMKM Rumah Makan Idaman Agung. Kemudian untuk menjawab fokus permasalahan yang kedua adalah dengan membandingkan hasil dari perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UMKM Rumah Makan Idaman Agung dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*.

#### 1. Perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM

##### a. Biaya Bahan Baku

Dalam kegiatan produksi, biaya yang utama adalah biaya bahan baku karena proses produksi tidak akan berjalan jika tidak ada bahan baku. Pada UMKM Rumah Makan Idaman Agung ini perhitungan bahan baku pada proses produksi dilakukan dengan cara mengalikan jumlah unit yang dibeli dengan harga perolehan biaya bahan baku. Berikut hasil wawancara dengan pemilik UMKM Rumah Makan Idaman Agung :

Kalau untuk bahan-bahan biasanya saya dan suami (pak Farid) yang pergi ke pasar langsung mbak, milih-milih ke bakul langganan yang biasa kita datengin setiap pagi buat ngambil bahan-bahan yang udah dipesen sebelumnya, beras kita ambil dari toko lima puluh kilo harganya delapan ratus ribu, ayam itu sekilonya dua belas ribu enam ratus kita beli tiga kilo, daging sapi beli dua kilo sekilonya seratus sepuluh ribu, telur sekilonya duabelas ribu limaratus kita beli dua kilo sehari, ikan itu macem-macem, jaer sekilo tiga puluh, lele sekilo dua enam, pindang dijualnya besekan enam ribuan biasanya sehari habis enam besek, iwak pe sekilo lima puluh ribu, urang setengah kilo lima belas, tongkol per-besek sepuluh ribu beli lima, teri belinya sekilo lima ribu tapi gak habis semua sehari paling seperempat aja, terigu delapan ribu itu sekilo, ketewel dua kresek satunya tujuh setengah, terong habis dua kilo dua puluh, mi burung dara yang tigaribuan lima bungkus, kelapa satu

sekitar lima belasan, minyak goreng sehari bisa tiga liter enam puluh ribu, bumbu jadi itu satu plastik lima puluh ribu, teh sekotaknya sebelas setengah, kopi sehari habis sepuluh bungkus yang seribuan, galon habis lima yang refill itu lho enam ribuan.<sup>51</sup>

Kemudian berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Sholicah diatas, dibuatlah tabel untuk mencatat biaya bahan baku yang diperlukan rumah makan Idaman Agung dalam satu hari adalah sebagai berikut :

Tabel 4.3  
Daftar Biaya Bahan Baku Perhari

Nama Bahan	Jumlah	Harga Perolehan (Rp)	Total Harga (Rp)
Beras	50kg	16.000	800.000
Ayam	3kg	12.600	37.800
Daging	2kg	110.000	220.000
Telur	2kg	12.500	25.000
Mujair	1kg	30.000	30.000
Lele	1kg	26.000	26.000
Pindang	6besek	6.000	36.000
Iwak Pe	1kg	50.000	50.000
Udang	1/2kg	30.000	15.000
Tongkol	5besek	10.000	50.000
Teri	1/4kg	5000	1.250
Tepung terigu	1kg	8.000	8.000
Ketewel	2kresek	7.500	15.000
Terong	2kg	10.000	20.000
Mi Burung Dara	5bungkus	3.000	15.000
Kelapa	1butir	15.000	15.000
Minyak goreng	3Liter	20.000	60.000
Bumbu	1	50.000	50.000
The	1kotak	11.500	11.500
Kopi	10Bungkus	1000	10.000
Air Galon	5	6000	30.000
Total Biaya Perbulan			1.525.550

Sumber : dibuat berdasarkan wawancara dengan pemilik UMKM (Ibu Sholicah)

<sup>51</sup> Sholicah, diwawancara oleh penulis, Pasuruan, 23 Agustus 2024.

Setelah dibuat tabel daftar biaya bahan baku yang harus dikeluarkan dalam sehari kemudian dibuatlah tabel biaya bahan baku dalam satu bulan sebagai berikut :

Tabel 4.4  
Daftar Biaya Bahan Baku Perbulan

Nama Bahan	Perbulan	Harga Perolehan (Rp)	Total Harga (Rp)
Beras	150kg	16.000	2.400.000
Ayam	90kg	12.600	1.134.000
Daging	60kg	110.000	6.600.000
Telur	60kg	12.500	750.000
Mujair	30kg	30.000	900.000
Lele	30kg	26.000	780.000
Pindang	180besek	6.000	1.080.000
Iwak Pe	30kg	50.000	1.500.000
Udang	15kg	30.000	450.000
Tongkol	150besek	10.000	1.500.000
Teri	7,5kg	5000	37.500
Tepung terigu	30kg	8.000	240.000
Ketewel	60 kresek	7.500	450.000
Terong	60kg	10.000	600.000
Mi Burung Dara	150bungkus	3.000	450.000
Kelapa	30butir	15.000	450.000
Minyak goreng	90Liter	20.000	1.800.000
Bumbu	30	50.000	1.500.000
The	30kotak	11.500	345.000
Kopi	300Bungkus	1000	300.000
Air Galon	150	6000	900.000
Total Biaya Perbulan			24.166.500

Sumber : dibuat berdasarkan wawancara dengan pemilik UMKM (Ibu Sholicah)

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Selain biaya bahan baku, dalam suatu proses usaha juga diperlukan biaya tenaga kerja langsung, yakni biaya yang dikeluarkan untuk pekerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi. Pada UMKM Rumah Makan Idaman Agung tenaga kerja langsung

yang dipekerjakan terdapat 2 orang dengan sistem gaji harian. Sesuai dengan apa yang dipaparkan oleh narasumber penulis yakni ibu Sholicah : “Gaji pegawai disini standar aja, berangkat jam enam pulang jam enam seharusnya enam puluh lima ribu.”<sup>52</sup>

Adapun perhitungan biaya tenaga kerja langsung pada UMKM Rumah Makan Idaman Agung adalah sebagai berikut :

Tabel 4.5  
Gaji Karyawan

Nama Karyawan	Gaji Perhari	Jam Operasional	Total Gaji satu bulan
Hanik Susanna	65.000	12 jam	1.950.000
Maesaroh	65.000	12 jam	1.950.000
Total			3.900.000

Sumber : dibuat berdasarkan wawancara dengan penanggung jawab UMKM (Bapak Farid Abdillah)

Dari hasil wawancara yang dilakukan oleh penulis dengan penanggung jawab usaha yakni bapak Farid Abdillah, usaha produksi makanan siap saji UMKM Rumah Makan Idaman Agung memiliki dua orang karyawan, tugas kedua karyawan tersebut bersama-sama mengolah bahan baku, membuat bumbu, memasak, cuci piring dan melayani setiap pelanggan yang memesan makanan. Pembayaran gaji yang diberikan kepada karyawan Rumah Makan Idaman Agung dilakukan satu bulan sekali.<sup>53</sup>

<sup>52</sup>Sholicah, diwawancara oleh penulis, Pasuruan, 23 Agustus 2024.

<sup>53</sup>Farid Abdillah, diwawancara oleh penulis, Pasuruan, 5 September 2024.

c. Biaya Overhead Pabrik

Untuk biaya overhead pabrik (BOP) di UMKM Rumah Makan Idaman Agung terdiri dari biaya listrik, biaya bahan bakar, dan biaya gas.

Seperti wawancara yang dilakukan kepada pemilik rumah makan Idaman Agung, ibu Sholicah : “Untuk tabung gas biasanya sehari itu udah habis satu kadang kurang kadang lebih, tapi ya nggak banyak, belinya satu tabung itu dua puluh ribu. Listrik kita beli perminggu seratus, karena disini tv kulkas sanyo nonstop jadi banyak. Bensinnya sekitar seliter lah sehari.”<sup>54</sup>

Berikut rincian Biaya Overhead Pabrik di rumah makan Idaman Agung berdasarkan wawancara yang dilakukan :

Tabel 4.6  
Biaya Overhead Pabrik Perhari

Nama Bahan	Harga Persatuan (Rp)	Kuantitas	Biaya Perhari (Rp)
Tabung Gas	20.000	1 Tabung	20.000
Listrik	100.000	1/7	14.200
Biaya Bahan Bakar	12.000/liter	1 Liter	12.000
Total			46.200

Sumber : dibuat berdasarkan wawancara dengan pemilik UMKM (Ibu Sholicah)

Kemudian dibuat rincian perhitungan dalam satu bulan adalah :

<sup>54</sup> Sholicah, diwawancara oleh penulis, Pasuruan, 31 Agustus 2024.

Tabel 4.7  
Biaya Overhead Pabrik Perbulan

Nama Bahan	Harga Persatuan (Rp)	Kuantitas	Biaya Perbulan (Rp)
Tabung Gas	20.000	30 Tabung	600.000
Listrik	100.000	4	400.000
Biaya Bahan Bakar	12.000/liter	30 Liter	360.000
Total			1.360.000

Sumber : dibuat berdasarkan wawancara dengan pemilik UMKM (Ibu Sholicah)

Setelah diketahui semua total biaya yang terdapat pada Rumah Makan Idaman Agung dan dari hasil wawancara dengan pemilik, berikut adalah perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM pada tabel dibawah ini :

Tabel 4.8  
Total Harga Pokok Produksi UMKM

No	Jenis Biaya	Jumlah Biaya Perbulan
1	Biaya Bahan Baku	Rp. 24.166.500
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 3.900.000
3	Biaya Overhead Pabrik	Rp. 1.360.000
Harga Pokok Produksi		Rp. 29.426.500
Jumlah Produksi Makanan Per Bulan		2500
Harga Pokok Produksi Per Porsi		Rp. 11.700

Sumber: dibuat berdasarkan wawancara dengan pemilik UMKM (Ibu Sholicah)

Dari tabel diatas dapat disimpulkan bahwa perhitungan harga pokok produksi yakni mencapai Rp 29.426.500 dengan jumlah total produksi makanan siap saji sebanyak 2500 porsi, sehingga taksiran harga pokok produksi di Rumah Makan Idaman Agung per porsinya seharga Rp 11.700.

2. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*

Setelah sebelumnya membahas perhitungan harga pokok produksi di Rumah Makan Idaman Agung, selanjutnya akan dipaparkan analisis perhitungan pokok produksi di Rumah Makan Idaman Agung menggunakan metode *full costing* sebagaimana berikut :

a. Biaya bahan baku

Tabel 4.9  
Biaya Bahan Baku

Nama Bahan	Perbulan	Harga Perolehan (Rp)	Total Harga (Rp)
Beras	150kg	16.000	2.400.000
Ayam	90kg	12.600	1.134.000
Daging	60kg	110.000	6.600.000
Telur	60kg	12.500	750.000
Mujair	30kg	30.000	900.000
Lele	30kg	26.000	780.000
Pindang	180besek	6.000	1.080.000
Iwak Pe	30kg	50.000	1.500.000
Udang	15kg	30.000	450.000
Tongkol	150besek	10.000	1.500.000
Teri	7,5kg	5000	37.500
Tepung terigu	30kg	8.000	240.000
Ketewel	60 kresek	7.500	450.000
Terong	60kg	10.000	600.000
Mi Burung Dara	150bungkus	3.000	450.000
Kelapa	30butir	15.000	450.000
Minyak goreng	90Liter	20.000	1.800.000
Bumbu	30	50.000	1.500.000
The	30kotak	11.500	345.000
Kopi	300Bungkus	1000	300.000
Air Galon	150	6000	900.000
Total Biaya Perbulan			24.166.500

Sumber : dibuat berdasarkan wawancara dengan pemilik UMKM (Ibu Sholicah)

Berdasarkan tabel diatas telah terbukti bahwa biaya bahan baku yang digunakan untuk memproduksi 2500 porsi makanan siap saji di

Rumah Makan Idaman Agung dengan biaya bahan baku menurut metode *full costing* tidak mengalami perubahan baik kenaikan maupun penurunan.

b. Biaya tenaga kerja langsung

Tabel 4.10  
Biaya Tenaga Kerja Langsung

Nama Karyawan	Gaji Perhari	Jam Operasional	Total Gaji satu bulan
Hanik Susanna	65.000	12 jam	1.950.000
Maesaroh	65.000	12 jam	1.950.000
Total			3.900.000

Sumber : dibuat berdasarkan wawancara dengan pemilik UMKM (Ibu Sholicah)

Berdasarkan tabel diatas telah terbukti bahwa biaya tenaga kerja langsung yang digunakan untuk memproduksi 2500 porsi makanan siap saji di Rumah Makan Idaman Agung dengan biaya tenaga kerja langsung menurut metode *full costing* tidak mengalami perubahan baik kenaikan maupun penurunan.

c. Biaya Overhead Pabrik (BOP)

Biaya Overhead Pabrik dibedakan menjadi Biaya Overhead Pabrik Tetap (*Fixed Expenses*) dan Biaya Overhead Pabrik Variabel (*Variabel Expenses*). Biaya Overhead Pabrik Tetap adalah biaya-biaya yang tidak akan berubah-ubah setiap bulan meskipun penjualan sedang naik atau turun.

Salah satu biaya overhead pabrik yang tidak dihitung oleh Rumah Makan Idaman Agung adalah biaya penyusutan atau depresiasi.

Untuk mencari biaya penyusutan sebelumnya penulis telah mewawancarai pemilik UMKM untuk menanyakan harga awal barang-barang milik UMKM yang tergolong dalam biaya penyusutan dengan hasil wawancara sebagai berikut :

Dulu awal beli kompor tigaratusan mbak, kulkas sekitar sejuta tujuh ratus, blender itu duaratus tujuh sembilan, meja kayu belinya nyicil gak langsung 4 itu harganya satu tiga ratus delapan enam ribu, kursi plastik beli langsung sembilan satunya delapan dua, piring ibuk beli gak langsung itu, makin gede makin banyak piring yang dibutuhin biasanya dua sembilan dapet dua itu piring yang bagus tebal kita beli tiga dua piring, gelas juga beli nyicil-nyicil gak langsung banyak itu enam ribuan kita beli tiga puluh biji, etalase awalnya punya dua aja tapi nambah karena gak cukup itu sekitar sejuta setengah, magicom beli yang sejuta delapan ratus tujuh puluh dua ribu, panci punya empat, tujuh puluhan itu, sendok garpu nyetok empat puluh tiga biji paling tiga ribuan, wajan ada tiga yang dua puluh tujuh ribuan, baskom ada lima itu lima belas ribuan, motor beli *cash* dua puluh empat juta.<sup>55</sup>

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan kemudian akan dianalisis kembali biaya penyusutan Rumah Makan Idaman Agung sebagaimana berikut :

Tabel 4.11  
Biaya Penyusutan

Nama Bahan	Harga Perunit (Rp)	Jumlah Unit	Harga Total (Rp)	Umur (Tahun)	Penyusutan Tahunan (Rp)	Penyusutan perbulan (Rp)
Kompor gas	300.000	1	300.000	5	60.000	5.000
Kulkas	1.700.000	1	1.700.000	8	212.500	17.708,33
Blender	279.000	1	279.000	5	55.800	4.650
Meja kayu	386.000	4	1.544.000	6	257.333	21.444,41
Kursi plastic	82.000	9	738.000	5	147.600	12.300
Piring	14.250	32	456.000	4	128.250	10687,5

<sup>55</sup> Sholicah, diwawancarai oleh penulis, Pasuruan, 31 Agustus 2024.

Gelas	6.000	30	180.000	3	60.000	5.000
Etalase	1.500.000	3	4.500.000	7	624.857	52071,41
Magicom	1.872.000	1	1.872.000	4	468.000	39.000
Panci	70.000	4	280.000	2	140.000	11.666,66
Sendok & Garpu	3000	43	129.000	4	32.250	2.687,5
Wajan	27.000	3	81.000	2	40.500	3.375
Baskom	15.000	5	75.000	2	37.500	3.125
Motor	24.000.000	1	24.000.000	5	4.800.000	400.000
Total Biaya Penyusutan					7.064.590	588.715

Sumber : Data diolah oleh penulis berdasarkan hasil wawancara dan observasi langsung ditempat penelitian.

Berdasarkan uraian tabel diatas bahwa dalam biaya penyusutan terdiri dari perlengkapan masak, perlengkapan makan dan minum, serta fasilitas pendukung lainnya seperti motor. UMKM Rumah Makan Idaman Agung memiliki jumlah penyusutan selama sebulan sebesar Rp 588.715.

Kemudian setelah mengetahui biaya penyusutan pada Rumah Makan Idaman Agung, selanjutnya biaya tersebut akan dimasukkan kedalam biaya overhead pabrik tetap sebagaimana berikut :

Tabel 4.12  
Biaya Overhead Pabrik Tetap

Nama Bahan	Harga Persatuan (Rp)	Kuantitas	Biaya Perbulan (Rp)
Tabung Gas	20.000	30 Tabung	600.000
Listrik	100.000	4	400.000
Biaya Bahan Bakar	12.000/liter	30 Liter	360.000
Biaya Penyusutan			Rp 588.715
Total			1.948.715

Sumber : Data diolah oleh penulis berdasarkan hasil wawancara dan observasi langsung ditempat penelitian.

Sedangkan Biaya Overhead Pabrik Variabel adalah biaya-biaya yang nilainya berubah-ubah atau fluktuasi dari waktu ke waktu, perubahan tersebut tergantung dari keadaan penjualan dan lain-lain, sesuai dengan wawancara yang dilakukan penulis dengan ibu Sholichah sebagai berikut : “oh kalau internet biasanya pake paketan biasa yang limapuluhan, biaya bersih-bersih adanya pak tukang sampah yang biasa ngambil itu biasanya ibuk bayar sepuluh ribu perbulan, kalau bonus buat karyawan ya ada lah sekitar seorang seratus.”<sup>56</sup>

Kemudian berikut diuraikan mengenai biaya overhead pabrik variabel pada Rumah Makan Idaman Agung kedalam bentuk tabel :

Tabel 4.13  
Biaya Overhead Pabrik Variabel

Nama Bahan	Biaya Perbulan (Rp)
Internet	50.000
Biaya Kebersihan	10.000
Bonus Karyawan	200.000
Total	260.000

Sumber : Data wawancara dengan pemilik UMKM (Ibu Sholichah)

Berdasarkan tabel-tabel diatas menunjukkan bahwa Biaya overhead pabrik yang dianalisis berbeda dengan biaya overhead pabrik dari Rumah Makan Idaman Agung, karena adanya biaya-biaya lain seperti biaya penyusutan, internet, kebersihan dan lain-lain membuat perbedaan yang signifikan pada perhitungan biaya overhead pabrik Rumah Makan Idaman Agung yang tadinya hanya Rp 1.360.000 menjadi Rp 2.208.715 yang artinya biaya overhead pabrik Rumah

<sup>56</sup> Sholichah, diwawancara oleh penulis, Pasuruan, 31 Agustus 2024.

Makan Idaman Agung dengan biaya overhead pabrik yang dianalisis mengalami kenaikan.

Setelah melakukan analisis dan tinjauan ulang mengenai harga pokok produksi, maka diuraikan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* sebagai berikut :

Tabel 4.14  
Harga Pokok Produksi Menggunakan *Full Costing*

Komponen	Jumlah Biaya (Rp)
Total Biaya Bahan Baku	24.166.500
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	3.900.000
Total Biaya Overhead Pabrik Tetap	1.948.715
Total Biaya Overhead Pabrik Variabel	260.000
Total Harga Pokok Produksi (HPP)	30.275.215
Jumlah Produksi Makanan Sebulan	2500 porsi
Harga Pokok Produksi Makanan Per Porsi	12.110

Sumber : Data diolah oleh penulis berdasarkan hasil wawancara dan observasi langsung ditempat penelitian.

Berdasarkan uraian tabel diatas, perhitungan harga pokok produksi di Rumah Makan Idaman Agung menggunakan metode *full costing* adalah sebesar Rp. 12.110 dengan jumlah 2500 porsi perbulan.

Setelah dilakukan perhitungan menggunakan metode *full costing* pada Rumah Makan Idaman Agung, terlihat perbedaan yang signifikan antara Harga Pokok Produksi yang ditentukan oleh Rumah Makan Idaman Agung dengan Harga Pokok Produksi yang dihitung berdasarkan metode *full costing*, adanya perbedaan ini tentunya akan mempengaruhi pengambilan keputusan penentuan harga jual produksi makanan siap saji pada Rumah Makan Idaman Agung. Perbedaan ini terletak pada biaya overhead pabrik sebagaimana berikut :

Tabel 4.15  
Perbedaan Biaya Overhead Pabrik

Nama Usaha	Perbedaan Biaya Overhead Pabrik		Selisih Nilai BOP
UMKM Rumah Makan Idaman Agung	<i>Full Costing</i>	Perhitungan Perusahaan	
	Rp 2.208.715	Rp 1.360.000	Rp 848.715

Sumber : Data diolah oleh penulis berdasarkan hasil wawancara dan observasi langsung ditempat penelitian.

Berdasarkan tabel diatas dapat dinyatakan bahwa biaya overhead pabrik yang ditetapkan oleh Rumah Makan Idaman Agung adalah sebesar Rp 1.360.000 sedangkan biaya overhead yang dianalisis adalah sebesar Rp 2.208.715 sehingga kesimpulannya adalah adanya peningkatan biaya overhead pabrik setelah dilakukan analisis dengan selisih mencapai Rp. 848.715.

Kemudian untuk perbedaan hasil perhitungan harga pokok produksi akan dijabarkan sebagaimana berikut :

Tabel 4.16  
Perbedaan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Nama Usaha	Harga Pokok Produksi		Selisih Nilai HPP
UMKM Rumah Makan Idaman Agung	<i>Full Costing</i>	Perhitungan perusahaan	
	Rp 30.275.215	Rp 29.426.500	Rp 848.715

Sumber : Data diolah oleh penulis berdasarkan hasil wawancara dan observasi langsung ditempat penelitian.

Berdasarkan tabel diatas harga pokok produksi dari UMKM Rumah Makan Idaman Agung sebesar Rp 329.426.500 sedangkan harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 30.275.215 sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa harga produksi mengalami kenaikan sebesar Rp 848.715.

Selanjutnya untuk perbandingan perhitungan laba pada UMKM Rumah Makan Idaman Agung adalah sebagai berikut :

Tabel 4.17  
Perbandingan Perhitungan Laba

Metode Perhitungan Laba	Perolehan Laba		Perolehan Laba Per Porsi (Rp)
	Harga Jual Perpori (Rp)	Harga Pokok Produksi (Rp)	
Menurut UMKM	15.000	11.700	3.300
<i>Full Costing</i>	15.000	12.110	2.890
Selisih			410

Sumber : Data diolah oleh penulis berdasarkan hasil wawancara dan observasi langsung ditempat penelitian.

Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa perolehan laba menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 2.890 perpori dan perolehan laba yang selama ini digunakan Rumah Makan Idaman Agung adalah sebesar Rp 3.300 per porsi, hal ini menunjukkan bahwa perolehan laba menggunakan metode *full costing* terhitung lebih kecil dibandingkan dengan perolehan laba menggunakan metode perhitungan dari UMKM Rumah Makan Idaman Agung, hal ini dikarenakan perhitungan menggunakan *full costing* lebih rinci sehingga tidak ada biaya yang tertinggal dan mengendap dibelakang.

### C. Pembahasan Temuan

Berdasarkan hasil dari penyajian data yang dipaparkan, hasil dari wawancara, observasi, dokumentasi dan analisis yang dilakukan oleh peneliti. Sesuai dengan fokus masalah yang telah ditetapkan pada bab sebelumnya maka dari ini akan dikemukakan hasil temuan yang ditemukan di lokasi penelitian. Hasil temuan ini diperoleh berdasarkan penelitian yang dilakukan

peneliti di UMKM Rumah Makan Idaman Agung Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan yang kemudian akan dibahas dengan teori-teori yang telah dipilih sebagai landasan oleh peneliti. Berikut adalah hasil temuan yang diperoleh peneliti selama melakukan penelitian :

#### 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Rumah Makan Idaman Agung

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menemukan bahwa Rumah Makan Idaman Agung dalam penentuan harga pokok produksinya belum sepenuhnya memasukkan biaya-biaya yang seharusnya terhitung sebagai biaya produksi. Sebagaimana berikut ini adalah perhitungan harga pokok produksi menurut Rumah Makan Idaman Agung :

##### a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku yang digunakan dalam proses produksi Rumah Makan Idaman Agung adalah beras, ayam, daging, telur mujair, lele, pindang, iwak pe, udang, tongkol, teri, teung terigu, ketewel, terong, mi burung dara, kelapa, minyak goreng, bumbu, teh, kopi, dan air galon.

Tabel 4.18  
Daftar Biaya Bahan Baku

Nama Bahan	Total Harga (Rp)
Beras	2.400.000
Ayam	1.134.000
Daging	6.600.000
Telur	750.000
Mujair	900.000
Lele	780.000
Pindang	1.080.000
Iwak Pe	1.500.000
Udang	450.000

Tongkol	1.500.000
Teri	37.500
Tepung terigu	240.000
Ketewel	450.000
Terong	600.000
Mi Burung Dara	450.000
Kelapa	450.000
Minyak goreng	1.800.000
Bumbu	1.500.000
The	345.000
Kopi	300.000
Air Galon	900.000
Total Biaya	24.166.500

Sumber : dibuat berdasarkan wawancara dengan pemilik UMKM (Ibu Sholicah)

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung yang ada di Rumah Makan Idaman Agung mencakup dua orang karyawan yang satu bertugas sebagai asisten dapur dan yang lainnya bertugas sebagai *front liner* di depan untuk melayani pembeli. Gaji untuk kedua orang karyawan tersebut adalah masing-masing sebesar Rp. 1.950.000 perbulan, jadi total biaya tenaga kerja yang dikeluarkan oleh Rumah Makan Idaman Agung adalah sebesar Rp. 3.900.000 perbulan.

c. Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Pabrik yang termasuk dalam hitungan yang ditetapkan oleh Rumah Makan Idaman Agung mencakup biaya listrik sebesar Rp. 400.000 perbulan, biaya bahan bakar sebesar Rp. 360.000 perbulan dan gas sebesar Rp. 600.000 perbulan.

Berdasarkan apa yang diuraikan diatas, dapat ditemukan bahwa Rumah Makan Idaman Agung hanya memasukkan biaya-biaya yang

terlihat kedalam perhitungan harga pokok produksinya. Padahal seharusnya pada akuntansi biaya (*cost accounting*), setiap komponen biaya baik yang terlihat maupun tersembunyi harus dicatat, dihitung dan dianalisis secara rinci dan mendalam, termasuk pencatatan biaya pada industri UMKM Rumah Makan Idaman Agung. Jika akuntansi biaya dijalankan dengan baik, akan dapat menghasilkan laporan harga pokok produksi yang nantinya dapat dijadikan sebagai dasar dalam penyusunan laporan keuangan, sehingga dapat membantu dalam penetapan harga dan kontrol atas biaya.<sup>57</sup>

Biaya sendiri mencakup kemampuan organisasi dalam memahami perilaku biaya saat membuat keputusan tertentu, termasuk pembuatan keputusan penetapan harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku langsung (*direct material cost*), biaya tenaga kerja langsung (*direct labor cost*) dan biaya overhead pabrik (*factory overhead*). Sehingga apabila Rumah Makan Idaman Agung tidak melakukan pencatatan biaya yang sesuai maka akan menjadi dampak pada ketetapan harga pokok produksi dan berpengaruh pada harga jual sehingga menyebabkan kerugian yang signifikan.<sup>58</sup>

Oleh karena itu dengan dilakukannya perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* pada Rumah Makan Idaman Agung adalah sebagai evaluasi dan saran, agar kedepannya Rumah

---

<sup>57</sup> Ani Rakhmanita dan Denny Erica, Akuntansi Biaya; Teori dan Penerapannya (Yogyakarta: Ekpert, 2021), 2.

<sup>58</sup> Wiwik Lestari dan Dhyka Bagus Permana, Akuntansi Biaya Dalam Perspektif Manajerial (Depok: Rajawali Pers, 2021), 4.

Makan Idaman Agung dapat melakukan penetapan harga pokok produksi yang sesuai sehingga dapat mencapai target laba yang diinginkan.

## 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Rumah Makan Idaman Agung

Setelah diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Rumah Makan Idaman Agung belum sesuai dengan metode *full costing*, terdapat beberapa biaya lain yang tidak dimasukkan dalam penghitungan biaya pokok produksi seperti biaya penyusutan alat-alat produksi, biaya overhead pabrik variabel seperti internet, biaya kebersihan, dan bonus karyawan, biaya-biaya ini membuat perbedaan yang signifikan pada hasil akhir penetapan harga pokok produksi. Penetapan harga pokok produksi oleh Rumah Makan Idaman Agung adalah sebesar Rp. 29.426.500 sedangkan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* sebesar Rp. 30.275.215 dengan selisih sebesar Rp 848.715.

Selanjutnya penetapan harga jual yang dilakukan oleh Rumah Makan Idaman Agung adalah sebesar Rp. 15.000 yang berarti Rumah Makan Idaman Agung mengambil keuntungan 22% dari harga pokok produknya sebesar Rp. 3.300 per porsi. Sedangkan apabila menerapkan metode *ful costing* dengan menggunakan prosentase laba yang sama yakni sebesar 22% dari harga pokok produk yang ditetapkan oleh metode *full costing* sebesar Rp. 12.110 maka diperoleh harga jual sebesar Rp. 15.410.

Selisih sebesar Rp. 410 antara harga pokok produksi yang ditetapkan oleh Rumah Makan Idaman Agung dengan harga pokok produksi yang ditetapkan menggunakan metode *full costing*. Selisih ini terjadi karena metode yang digunakan oleh Rumah Makan Idaman Agung belum memasukkan semua unsur-unsur biaya produksi dalam penetapan harga pokok produksi.

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Dariana yang berfokus pada analisis penetapan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* sebagai dasar dalam penentuan harga jual kain tenun songket Melayu dengan hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan yang cukup signifikan antara harga pokok produksi yang dihitung oleh pengrajin secara manual dengan hasil perhitungan menggunakan metode *Full Costing*.<sup>59</sup>

Hasil penelitian ini juga sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Ilham Nurizki Fadli dan Rizka Ramayanti berfokus pada analisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* di UKM Digital Printing Prabu dengan hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan antara metode perhitungan harga pokok produksi yang digunakan oleh UKM tersebut dengan metode *full costing*.<sup>60</sup>

---

<sup>59</sup> Dariana, "Penetapan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Kain Tenun Songket Melayu," *JAS (Jurnal Akuntansi Syari'ah)*, 4 No.2, (Desember 2020), 258-270.

<sup>60</sup> Ilham Nurizki Fadli dan Rizka Ramayanti, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu)," *Jurnal Akuntansi*, Vol. 7 No. 2, (Juli 2020), 148-161. <http://dx.doi.org/10.30656/jak.v7i2.2211>

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Setelah melakukan analisis data dan pembahasan maka sampailah pada kesimpulan yang ditarik pada penelitian ini sebagaimana berikut :

1. Penentuan harga pokok produksi pada Rumah Makan Idaman Agung dapat dikatakan sangat sederhana dan kurang maksimal sebab tidak memiliki patokan khusus yang menjadi contoh pengambilan keputusan penentuan harga jual dari UMKM Rumah Makan Idaman Agung. Perhitungan yang dilakukan oleh UMKM Rumah Makan Idaman Agung hanya memasukkan biaya produksi, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang kurang lengkap. Harga pokok produksi menurut UMKM Rumah Makan Idaman Agung adalah sebesar Rp 11.700 per porsinya.
2. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada Rumah Makan Idaman Agung memasukkan beberapa biaya yang tidak terhitung jika menggunakan metode perhitungan manual dari UMKM Rumah Makan Idaman Agung, biaya-biaya ini terdapat pada bagian biaya overhead pabrik sehingga biaya-biaya yang memang seharusnya diperhitungkan juga untuk dimasukkan pada harga jual sebab biaya-biaya tersebut meskipun tergolong kecil biaya-biaya tersebut dapat menimbulkan kerugian yang tak terduga apabila tidak diperhitungkan secara lebih cermat. Harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* adalah sebesar Rp 12.110. Perbandingan perhitungan harga pokok produksi yang

ditentukan oleh UMKM Rumah Makan Idaman Agung dengan harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* yakni perhitungan menggunakan *full costing* menghasilkan penarikan laba yang lebih rendah tapi dengan jaminan keseluruhan biaya sudah terhitung sehingga meminimalisir adanya biaya tak terduga yang akan menjadi masalah kerugian bagi Rumah Makan Idaman Agung, hal ini sesuai dengan urgensi penelitian yang mana Rumah Makan Idaman Agung pada skala waktu tertentu mengalami kerugian diakibatkan beberapa biaya pembantu produksi yang tidak diperhitungkan.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, beberapa saran yang dapat penulis berikan untuk UMKM Rumah Makan Idaman Agung adalah sebagai berikut :

1. UMKM Rumah Makan Idaman Agung sebaiknya melakukan pertimbangan kembali terkait biaya-biaya yang terlewat dalam proses produksi sebab dikhawatirkan biaya-biaya tersebut kedepannya akan menimbulkan tagihan tak terduga dikarenakan kurangnya perhatian terhadap biaya-biaya kecil yang tidak dianggap penting sebelumnya.
2. Disarankan agar UMKM Rumah Makan Idaman Agung menggunakan metode *full costing* dalam penghitungan harga pokok produksi karena metode tersebut sudah merinci biaya yang masuk secara lengkap sehingga sudah diadakannya pencegahan apabila timbul suatu kerusakan atau kebutuhan mendadak.

3. Setelah dilakukan perbandingan perhitungan antara perhitungan harga pokok produksi oleh Rumah Makan Idaman Agung dan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*, membuahkan hasil bahwa harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 12.110 lebih tinggi daripada penghitungan manual oleh Rumah Makan Idaman agung sebesar Rp 11.700, maka penulis menyarankan untuk mempertimbangkan kembali harga jual yang ditetapkan oleh Rumah Makan Idaman Agung, juga agar Rumah Makan Idaman Agung melakukan pengalokasian biaya yang sesuai dengan jenis kebutuhan biaya sesuai dengan metode *full costing*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Akib, Mulyati, Tuti Dharmawati, dan M. Fadli Nazar Pasuay. "Analisis Penentuan Harga Pokok Penjualan Berdasarkan Metode Full Costing Rumah Makan Bebek Goyang Sulawesi (BEGOS) Kendari." *Jurnal Akuntansi dan Keuangan (JAK)* Vol. 5, no. 2 (2020): 7. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jak-uho>
- Alfansur, Andarusni, dan Mariyani "Seni Mengelola Data: Penerapan Triangulasi Teknik, Sumber dan Waktu Pada Penelitian Pendidikan Sosial." *HISTORIS Jurnal Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah* Vol. 5, no. 2, (Desember 2020): 148. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/historis>
- Badriah, Elis, dan Asep Nurwanda. "Penerapan Metode Full Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pembangunan Rumah." *Jurnal MODERAT* Vol. 5, no.4 (November 2019) 411-421. <https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/moderat>
- Bustami, Bastian. Nurlela. *Akuntansi Biaya Tingkat Lanjut: Kajian Teori dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2006.
- Dariana, "Penetapan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Kain Tenun Songket Melayu" *JAS (Jurnal Akuntansi Syariah)* (2020) Vol.4, No.2:258-270. <https://doi.org/10.46367/jas.v4i2.247>
- Fadli, Ilham Nurizki, dan Trilogi Rizka Ramayanti "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu)" *Jurnal Akuntansi* Vol.7 No.2 (2020) 148-161. <http://dx.doi.org/10.30656/jak.v7i2.2211>
- Firmansyah. *Akuntansi Biaya Itu Gampang*. Jakarta: Dunia Cerdas, 2014.
- Gersil, Aydin and Cevdet Kayal "A Comparative Analysis of Normal Costing Method with Full Costing and Variabel Costing in Internal Reporting." *International Journal of Management* (Journal Impact Factor 2016) : 79-92. <http://www.iaeme.com/IJM/issues.asp?JType=IJM&VType=7&IType=3>
- Harahap, Baru. Tukino. *Akuntansi Biaya*. Batam: Batam Publisher. 2020.
- Hudaib, T.S "Innovation as an element of strategic management accounting" *Uchet. Analiz. Audit =Accounting. Analysis. Auditing* (2018) 5(3):24-29. (In Russ). <https://doi.org/10.26794/2408-9303-2018-5-3-24-29>

- Komara, Bintang, dan Ade Sudarma, “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada CV Salwa Meubel.” *Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi* Vol. 5, Edisi 9 (Oktober 2016): 18-29. <https://core.ac.uk/download/pdf/83126431.pdf>
- Lestari, Wiwik. Dhyka Bagus Permana. *Akuntansi Biaya Dalam Perspektif Manajerial*. Depok: Rajawali Pers, 2021.
- Marisyah, Fitriah. “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan” *Economica Sharia: Jurnal Pemikiran dan Pengembangan Ekonomi Syariah* Vol. 7, no. 2 (Februari 2022): 141-151 <https://doi.org/10.36908/esh.v7i2.385>
- Masruroh, nikma. “Upaya Pengembangan Corporate Sosial Responsibility Perspektif Ekonomi Islam”. *Jurnal Iqtisaduna*, 4(1), (2018). 46–61. <https://doi.org/10.24252/iqtisaduna.v4i1.5039>
- Melati, Laras Sukma Arum, Guntur Saputra, dan Faridatun Najiyah, Fitriah. “Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Untuk Penetapan Harga Jual Produk Pada CV. Silvi MN Paradilla Parengan” *Owner: Riset & Jurnal Akuntansi* Vol.6 No.1 (2022) <https://doi.org/10.33395/owner.v6i1.611>
- Mulyadi. *Akuntansi Biaya, Edisi Lima*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN, 2014.
- Mundir, A., Rosidi, M. I., Setianingrum, N., & Anggitaningsih, R. (2025). PERAN EKONOMI ISLAM DALAM PENGENTASAN KEMISKINAN DAN PEMBERDAYAAN EKONOMI UMMAT. *ESA*, 7(1), 33–44. <https://doi.org/10.58293/esa.v7i1.123>
- Nursukmawati, Indri dan Dian Hakip Nurdiansyah. “Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Metode Variabel Costing Produk P3XX Pada PT. Yushiro Indonesia.” *Invoice: Jurnal Ilmu Akuntansi* Vol. 3, no.2 (September 2021): 222-230, <https://doi.org/10.26618/inv.v3i1.6028>
- Parmono, Agung and Aminatus Zahriyah. “Pelaporan Keuangan Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Di Kabupaten Jember.” *JIAI (Jurnal Ilmiah Akuntansi Indonesia)* 6, no. 2 (Oktober 2021): 209-241. <https://doi.org/10.32528/jiai.v6i2.4983>
- Priyati, Novi. *Pengantar Akuntansi*. Jakarta: Indeks, 2013.
- Purwanto, Eko dan Sinta Sukma Watini. “Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit).” *Journal Of Applied Managerial*

*Accounting* Vol. 4, no. 2, (2020): 248-253  
<https://doi.org/10.30871/jama.v4i2.2402>

Putri, Andini Utari dan Leriza Desitama Anggraini “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Jajanan Lambemu,” *JEMASI : Jurnal Ekonomi Manajemen dan Akuntansi* Vol. 20, No. 1, (Juli 2024): 39-40,  
<https://doi.org/10.35449/jemasi.v20i1.792>

Rakhmanita, Ani. Denny Erica. *Akuntansi Biaya; Teori dan Penerapannya*. Yogyakarta: Expert, 2021.

Rifa’I, Khamdan. *Kepuasan Konsumen*. Jember: UIN KHAS Press, 2023.  
<https://digilib.uinkhas.ac.id/20378/1/BUKU%20KEPUASAN%20KONSUMEN-KHAMDAN-SIAP%20CETAK.pdf>

Satriani, Dina dan Vina Vijaya Kusuma, “Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan.” *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi dan Akuntansi)* 4, No. 2, (2020) 438-453.  
<https://doi.org/10.31955/mea.v4i2.523>

Setiadi, Pradana, Saerang David P.E, dan Treesje Runtu “Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual pada CV. Minahasa Mantap Perkasa”. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisien* (2014) 14(2): 70-81.

Setiasih, Martha Sinawangresmi, Magdalena Wullur, Jacky S.B. Sumarauw, “Analisis Proses Produksi Di CV, Anugerah Persada Teknik, Di Sepanjang, Jawa Timur” *Jurnal EMBA* Vol. 11, No. 1 (Januari 2023): 14.

Sugiyono. *Metode Penelitian & Pengembangan*. Bandung: ALFABETA, 2022.

Sulami, Dwi. “Analisis Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Susu Pada Koperasi Tani Jasa Tirta.” Skripsi, Universitas Nusantara PGRI Kediri, 2017.

Tim penyusun. *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Jember: UIN Khas Jember, 2022.

Turang, Triska Melania, Sifrid S. Pangemanan, dan Sherly Pinatik. “Penerapan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Kedai Kopi Pulang Manado.” *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, dan Hukum)* Vol. 5, no.2 (Januari-Juni 2022): 1111-1118,  
<https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/lppmekosobudkum/article/view/40358/36376>

- Zahriyah, Aminatus, Nurul Setianingrum, and Retna Anggitaningsih. "Pelatihan Pelaporan Keuangan Berbasis Aplikasi Excel Bagi UMKM Di Kabupaten Jember." *Community Development Journal* 5, No. 4 (2024): 6865-6874.  
<https://doi.org/10.31004/cdj.v5i4.31654> or  
<https://doi.org/10.31004/cdj.v5i4>
- Zulyanti, Noer Rafikah, "Analisis Pengaruh Kualitas Alat Produksi, Harga Bahan Baku, Pemakaian Bahan Baku, Jumlah Tenaga Kerja Terhadap Volume Produksi (Studi Kasus Pada Industri Sarung Tenun Di Desa Parengan Maduran)," *Jurnal Penelitian Ekonomi dan Akuntansi* Vol. 1, No. 3 (Oktober 2016): 161.



## MATRIKS PENELITIAN

Judul	Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sumber Data	Metode Penelitian	Fokus Peneelitian
PENGGUNAAN METODE <i>FULL</i> <i>COSTING</i> UNTUK MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA RUMAH MAKAN IDAMAN AGUNG	Penentuan Harga Pokok Produksi Metode <i>Full</i> <i>Costing</i>	1. Biaya	1. Klasifikasi Biaya Berdasarkan Fungsi Perusahaan 2. Klasifikasi Biaya Berdasarkan Aktivitas 3. Klasifikasi Biaya Berdasarkan Objek Biaya 4. Klasifikasi Biaya Berdasarkan Waktu Pembebanan 5. Klasifikasi Biaya Untuk Perencanaan dan Pengambilan Keputusan	Informan : a. Pemilik UMKM Rumah Makan Idaman Agung b. Karyawan UMKM Rumah Makan Idaman Agung Dokumentasi : Secara langsung	Pendekatan dan jenis penelitian : Kualitatif deskriptif Metode pengumpulan data : a. Observasi b. Wawancara c. Dokumentasi	1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh UMKM Rumah Makan Idaman Agung? 2. Bagaimana perbandingan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode <i>full</i> <i>costing</i> dengan perhitungan harga pokok produksi yang digunakan oleh UMKM Rumah Makan Idaman Agung?
		2. Metode Perhitung an Harga Pokok Produksi	1. <i>Full Costing</i> 2. Variabel Costing			

## PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Lilis Kurnia Wati

NIM : E20183043

Program Studi : Akuntansi Syariah

Fakultas : Ekonomi Dan Bisnis Islam

Institusi : Universitas Islam Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Dengan ini menyatakan dengan sebenarnya bahwa dalam hasil penelitian skripsi “Penggunaan Metode *Full Costing* Untuk Menentukan Harga Pokok Produksi Pada Rumah Makan Idaman Agung” secara keseluruhan adalah hasil penelitian sendiri, terkecuali pada bagian-bagian yang dirujuk sumbernya sebagai acuan atau kutipan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk digunakan dengan semestinya.

Jember, 8 Mei 2025



Lilis Kurnia Wati

NIM. E20183043

## PEDOMAN WAWANCARA

1. Bagaimana sejarah berdirinya UMKM Rumah Makan Idaman Agung?
2. Bagaimana proses produksi di Rumah Makan Idaman Agung?
3. Berapa biaya yang dikeluarkan oleh UMKM Rumah Makan Idaman Agung dalam satu kali produksi?
4. Biaya apa saja yang dikeluarkan Rumah Makan Idaman Agung dalam proses produksi?
5. Berapa tenaga kerja yang ada di UMKM Rumah Makan Idaman Agung?
6. Bagaimana sistem penjualan UMKM Rumah Makan Idaman Agung?
7. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UMKM Rumah Makan Idaman Agung?
8. Bagaimana perbandingan perhitungan harga pokok produksi UMKM Rumah Makan Idaman Agung dengan metode *full costing*?



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI**  
**KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jl. Mataram No. 01 Mangli, Kaliwates, Jember, Jawa Timur. Kode Pos: 68136  
Telp. (0331) 487550 Fax (0331) 427005 e-mail: [febi@uinkhas.ac.id](mailto:febi@uinkhas.ac.id)  
Website: <https://febi.uinkhas.ac.id/>



Nomor : B- ~~777~~/Un.22/7.a/PP.00.9/10/2024  
Lampiran : -  
Hal : **Permohonan Ijin Penelitian**

26 Juli 2024

Kepada Yth.

Pemilik Usaha Rumah Makan Idaman Agung

Jalan Gempol by pass, Kecamatan Gempol, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur

Disampaikan dengan hormat bahwa, dalam rangka menyelesaikan tugas Skripsi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, maka bersama ini mohon diijinkan mahasiswa berikut :

Nama : Lilis Kurnia Wati  
NIM : E20183043  
Semester : XIII (Tiga Belas)  
Jurusan : Ekonomi Islam  
Prodi : Akuntansi Syariah

Untuk melakukan Penelitian/Riset mengenai Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* di lingkungan lembaga wewenang Bapak/Ibu.

Demikian atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ  
JEMBER

a.n. Dekan  
Wakil Dekan Bidang Akademik,



**Nurul Widyawati Islami Rahayu**



## SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Sholikhah  
Jabatan : Pemilik UMKM Rumah Makan Idaman Agung  
Alamat : Jalan Gempol by Pass, Kecamatan Gempol, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur

Menerangkan bahwa :

Nama : Lilis Kurnia Wati  
NIM : E20183043  
Alamat : Dusun Penumpaan RT 004/RW 005 Desa Semambung, Kecamatan Jabon, Kabupaten Sidoarjo  
Fakultas/Prodi : Ekonomi dan Bisnis Islam/Akuntansi Syariah  
Institut : Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember  
Judul Skripsi : Penggunaan Metode *Full Costing* Untuk Menentukan Harga Pokok Produksi Pada Rumah Makan Idaman Agung

Menyatakan bahwa yang bersangkutan benar-benar melakukan penelitian pada usaha kami UMKM Rumah Makan Idaman Agung dimulai tanggal 12 Agustus 2024 s/d 14 September 2024.

Demikian Surat ini dibuat dengan sebenarnya dan dapat digunakan dengan sebagaimana mestinya.

Pasuruan, 14 September 2024



Sholikhah

## JURNAL KEGIATAN

No	Hari/Tanggal	Jenis Kegiatan	Paraf
1	Rabu, 21 Februari 2024	Observasi tempat penelitian	
2	Senin, 12 Agustus 2024	Menyerahkan surat izin penelitian	
3	Kamis, 22 Agustus 2024	Wawancara mengenai sejarah RM Idaman Agung bersama ibu Sholikhah	
4	Jum'at, 23 Agustus 2024	Wawancara mengenai perhitungan biaya produksi bersama ibu Sholikhah	
5	Selasa, 27 Agustus 2024	Wawancara mengenai proses pembuatan masakan siap saji bersama ibu Hanik	
6	Rabu, 28 Agustus 2024	Ikut membantu proses produksi	
7	Sabtu, 31 Agustus 2024	Wawancara mengenai penggunaan overhead pabrik bersama ibu Sholikhah	
8	Senin, 2 September 2024	Pengambilan dokumentasi penelitian	
9	Kamis, 5 September 2024	Wawancara system penjualan bersama bapak Farid	
10	Sabtu, 14 September	Mengambil surat keterangan selesai penelitian	

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ  
JEMBER

Pasuruan, 14 September 2024



Sholikhah

## DOKUMENTASI PENELITIAN



Foto beberapa menu 1



Foto beberapa menu 2



Foto beberapa menu 3



Foto beberapa menu 4



Foto beberapa menu 5



Suasana di depan RM Idaman Agung



Wawancara tentang proses produksi dan pemasaran



Wawancara mengenai pembelian bahan baku dan biaya produksi



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jl. Mataram No. 01 Mangli, Kaliwates, Jember, Jawa Timur. Kode Pos: 68136 Telp. (0331) 487550  
Fax (0331) 427005 e-mail: [febi@uinkhas.ac.id](mailto:febi@uinkhas.ac.id) Website: <http://uinkhas.ac.id>



**SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIASI**

Bagian Akademik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam menerangkan bahwa :

Nama : Lilis Kurnia Wati  
NIM : E20183043  
Program Studi : Akuntansi Syariah  
Judul : Penggunaan Metode *Full Costing* Untuk Menentukan Harga Pokok Produksi Pada Rumah Makan Idaman Agung

Adalah benar-benar telah lulus pengecekan plagiasi dengan menggunakan aplikasi Turnitin, dengan tingkat kesamaan dari Naskah Publikasi Tugas Akhir pada aplikasi Turnitin kurang atau sama dengan 25%.

Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ  
JEMBER

Jember, 9 Mei 2025  
Operator Turnitin  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

(Mariyah Ulfah, M.E.I)



### SURAT KETERANGAN

Kami yang bertandatangan di bawah ini, menerangkan bahwa :

Nama : Lilis Kurnia Wati

NIM : E20183043

Semester : 14

Berdasarkan keterangan dari Dosen Pembimbing telah dinyatakan selesai bimbingan skripsi. Oleh karena itu mahasiswa tersebut diperkenankan mendaftarkan diri untuk mengikuti Ujian Skripsi.

Jember, 9 Mei 2025  
Koordinator Prodi. Akuntansi Syariah,



Dr. Nur Ika Mauliyah, M.Ak.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ  
JEMBER

**SURAT KETERANGAN**

Kami selaku pembimbing skripsi dengan ini menerangkan bahwa:

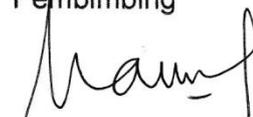
Nama : Lilis Kurnia Wati  
NIM : E20183043  
Program Studi/Fakultas : Akuntansi Syari'ah  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam  
UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Telah melengkapi lampiran naskah skripsi sesuai ketentuan buku pedoman akademik dan berhak diverifikasi untuk mendaftar ujian skripsi, antara lain :

No	Lampiran	Ada	Tidak
1	Lembar persetujuan Pembimbing	✓	
2	Matrik Penelitian	✓	
3	Surat Pernyataan Keaslian Bermaterai dan ditandatangani	✓	
4	Pedoman Wawancara/ Angket Penelitian	✓	
5	Surat Izin Penelitian	✓	
6	Surat Keterangan Selesai Penelitian	✓	
7	Jurnal Kegiatan Penelitian	✓	
8	Dokumentasi Penelitian (Kualitatif dan Kuantitatif Data Primer)	✓	
9	Lampiran Data Sekunder (Hasil penghitungan SPSS dll atau penelitian kuantitatif data sekunder)		
10	Surat keterangan screening turnitin 25% (Bagian Akademik)	✓	
11	Surat Keterangan Selesai Bimbingan Skripsi	✓	
12	Mensitasi 5 artikel jurnal dosen FEBI (sesuai dengan topik penelitian)	✓	
13	Biodata	✓	

Demikian surat ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jember, 8 Mei 2025  
Pembimbing



**Mariyah Ulfah, M.E.I**  
**NIP.197709142005012004**

## BIODATA PENULIS



Nama : Lilis Kurnia Wati  
NIM : E20183043  
Tempat Tanggal Lahir : Sidoarjo/24 Agustus 2000  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
Program Studi : Akuntansi Syariah  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam  
Universitas : KH Achmad Siddiq  
Alamat : Dusun Penumpaan RT 004 RW 005, Desa Semambung, Kecamatan Jabon, Kabupaten Sidoarjo  
Email : [lilisnia61@gmail.com](mailto:lilisnia61@gmail.com)

### Riwayat Pendidikan :

1. TK Dharma Wanita Persatuan Semambung
2. SDN Semambung
3. MTsN 1 Pasuruan
4. MAN 1 Pasuruan
5. UIN KHAS Jember

### Pengalaman Organisasi

1. Institute of Culture and Islamic Studies (ICIS) UIN KHAS
2. Intellectual Movement Community (IMC) UIN KHAS
3. Ikatan Pelajar Putri Nahdlatul Ulama (IPPNU) UIN KHAS
4. Pergerakan Mahasiswa Islam Indonesia (PMII) UIN KHAS
5. Kelompok Studi Ekonom Islam (KSEI) UIN KHAS.