

**PERENCANAAN DAN PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI
BERBASIS STANDAR HALAL PADA USAHA BAKSO IPUNG
JAJAG BANYUWANGI**

SKRIPSI



Oleh:

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

Audy Yosi Meyla
NIM : 212105030026

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

**PERENCANAAN DAN PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI
BERBASIS STANDAR HALAL PADA USAHA BAKSO IPUNG
JAJAG BANYUWANGI**

SKRIPSI

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



Oleh:
**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER**

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

**PERENCANAAN DAN PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI
BERBASIS STANDAR HALAL PADA USAHA BAKSO IPUNG
JAJAG BANYUWANGI**

SKRIPSI

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

Oleh:

Audy Yosi Meyla
NIM :212105030026

Disetujui Pembimbing

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ**

J E M E R
Muzayyin, S.E.I, M.E.
NIP. 197808142023211011

**PERENCANAAN DAN PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI
BERBASIS STANDAR HALAL PADA USAHA BAKSO IPUNG
JAJAG BANYUWANGI**

SKRIPSI

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

Hari : Selasa
Tanggal : 09 Desember 2025

Tim Pengaji

Ketua



Nadia Azalia Putri, M.M.
NIP. 199403042019032019

Sekretaris



Ravika Mutiara Savitrah, Se., M.S.Ak.
NIP. 199204062020122008

Angota :

1 Dr. ADIL SISWANTO, M.Par. ()
2 H. MUZAYYIN, M.E. ()

Menyetujui

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam



MOTTO

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُّوْ مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاهُمْ وَاسْكُرُوهُمْ لِلَّهِ إِنْ كُنْتُمْ لَإِيمَانُهُ تَعْبُدُونَ ﴿١٧٢﴾

Artinya : “Wahai orang-orang yang beriman, makanlah apa-apa yang baik yang Kami anugerahkan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah jika kamu benar-benar hanya menyembah kepada-Nya” (QS. Al-Baqarah: 172)*



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

* Al-Qur'an Surah Al-Baqarah ayat 172, Kementerian Agama Republik Indonesia, Al-Qur'an dan Terjemahannya, (Jakarta: Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an, 2019), hlm. 27.

PERSEMBAHAN

Segala puji bagi Allah SWT, karena atas berkat dan karunianya. Skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Penulis persembahkan hasil skripsi ini kepada orang-orang yang penulis sayangi, yaitu:

1. Yang paling utama kepada kedua orang tua ku. Ayahku tercinta, Bapak Sholikin, dan Ibuku tersayang, Ibu Anis Indasah, yang selalu menjadi sumber kekuatan dalam setiap langkahku. Terima kasih atas doa yang tidak pernah putus, kasih sayang tanpa batas, serta perjuangan yang tak kenal lelah demi masa depan anak-anakmu. Semoga setiap langkah keberhasilan ini menjadi bagian dari kebahagiaan kalian, sebagaimana kalian selalu menjadi alasan terbesarku untuk terus berjuang.
2. Kepada adik-adiku tercinta, Mohammad Afdal Al Afgani Dan Auliya Azzahra. Yang selalu menjadi penyemangat dalam setiap proses yang kujalani. Kalian adalah alasan bagiku untuk terus berusaha menjadi contoh yang. Semoga keberhasilan ini dapat menginspirasi kalian untuk terus melangkah dan tidak pernah berhenti bermimpi.
3. Kepada kedua sahabat saya di Jember, Desy Puspita Arum dan Kisah Madu Ratna. Yang telah bersama penulis dari menjadi mahasiswa baru hingga akhirnya kita bisa berdiri di titik kelulusan bersama. Terima kasih atas segala kebersamaan, bantuan, dan semangat yang kalian berikan selama proses perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini. Semangat terus untuk kalian semua.

4. Tak kalah penting sahabat saya yang ada di Banyuwangi, Silvina Walidatul Khusna. Meskipun kita berbeda universitas, namun dukungan dan semangatmu tidak pernah berkurang sedikit pun. Terima kasih telah selalu mensupport hingga akhirnya kita bisa mencapai titik ini.
5. Kemudian kepada saudara-saudaraku dan keponakanku tercinta. yang selalu memberikan warna, keceriaan, dan semangat dalam hidup saya. Terima kasih atas doa, dukungan, serta perhatian yang kalian berikan selama ini. Kehadiran kalian menjadi penguat penulis ketika lelah, menjadi penghibur ketika jemu, dan menjadi penyemangat ketika hampir menyerah. Semoga kalian semua diberi kesuksesan dan kebahagiaan dalam setiap langkah.
6. Kepada almamater Universitas Islam Negeri Kiai Achmad Siddiq Jember. terima kasih telah menjadi tempat saya menimba ilmu dan berkembang selama masa perkuliahan. Semoga UINKHAS Jember semakin maju, berkembang, dan terus melahirkan generasi yang berilmu, berakhlik, dan bermanfaat bagi masyarakat.

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

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

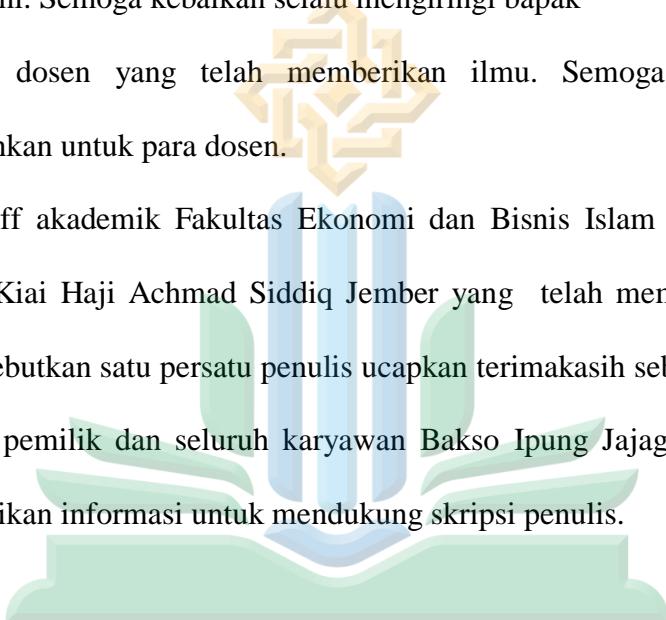
Dengan menyebut nama Allah SWT segala puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan yang maha Esa berkat seluruh limpahan Rahmat dan HidayahNya kami mampu menjadi insan ulul albab yang masih haus akan ilmu pengetahuan. Kedua kalinya sholawat serta salam semoga tetap mengalir deras ke pangkuan baginda Nabi Muhammad SAW yang telah mengangkis kami dari alam kejahilan menuju alam yang terang-benderang.

Skripsi yang berjudul “Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Produksi Berbasis Standar Halal Pada Usaha Bakso Ipung Jajag Banyuwangi” diserahkan ke Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember untuk memenuhi persyaratan mendapatkan gelar sarjana Akuntansi (S.Akun). Selesainya skripsi ini tidak terlepas dari keterlibatan beberapa pihak baik secara langsung atau pun tidak langsung. Maka, kami persembahkan karya ini sebagai wujud rasa terimakasih kami kepada pihak yang turut mendukung pendidikan kami selama ini dan kami ucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER**

1. Prof. Dr. Hefni, S.Ag., M.M., CPEM. Sebagai Rektor Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember yang senantiasa menerima penulis sebagai mahasiswa kampus tercinta ini.
2. Dr. H. Ubaidillah, M.Ag. Selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.
3. Dr. M.F Hidayatullah, S.H.I, M.S.I. Ketua Jurusan Ekonomi Islam Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember. Terimakasih banyak atas arahan dan nasehat serta dukungan yang sangat berarti dalam proses akademik

4. Dr. Nur Ika Mauliyah, M.Ak. Koordinator Program studi Akuntansi Syariah Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.
5. Muzayyin, S.E.I, M.E. Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam skripsi ini. Terimakasih banyak atas bimbingannya selama ini. Semoga kebaikan selalu mengiringi bapak
6. Seluruh dosen yang telah memberikan ilmu. Semoga kebaikan selalu dilimpahkan untuk para dosen.
7. Para staff akademik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember yang telah membantu yang tidak bisa disebutkan satu persatu penulis ucapkan terimakasih sebanyak-banyaknya.
8. Kepada pemilik dan seluruh karyawan Bakso Ipung Jajag yang senantiasa memberikan informasi untuk mendukung skripsi penulis.



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

Audy Yosi Meyla
Nim. 212105030026

ABSTRAK

Audy Yosi Meyla, Muzayyin, 2025: Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Produksi Berbasis Standar Halal Pada Usaha Bakso Ipung Jajag Banyuwangi

Kata kunci: Perencanaan Biaya Produksi, Pengendalian Biaya, Standar Halal,

Industri makanan merupakan salah satu sektor yang mengalami perkembangan pesat di Indonesia. Kehalalan suatu produk menjadi faktor utama bagi konsumen muslim di Indonesia. Makanan tradisional masih lebih banyak diminati dibandingkan makanan instan atau cepat saji. Termasuk pada produk olahan berbasis daging seperti bakso, yang telah menjadi bagian penting dalam kuliner Nusantara. Di tengah banyaknya persaingan usaha kuliner, khususnya warung bakso yang terus bermunculan Warung Bakso Ipung Jajag Banyuwangi merupakan salah satu usaha mikro yang mampu mempertahankan kualitas rasa serta konsistensi kehalalan produk sejak pertama berdiri.

Penelitian ini berfokus pada tiga aspek utama, yaitu: 1) Bagaimana proses perencanaan biaya produksi yang diterapkan oleh usaha bakso ipung jajag banyuwangi, 2) Bagaimana mekanisme pengendalian biaya produksi yang diterapkan pada bakso ipung jajag, 3) Bagaimana memastikan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat bakso sudah berstandar halal di bakso ipung jajag.

Tujuan penelitian ini adalah untuk 1) Mendeskripsikan proses perencanaan biaya produksi yang diterapkan oleh usaha bakso ipung jajag banyuwangi, 2) Mendeskripsikan mekanisme pengendalian biaya produksi yang diterapkan pada bakso ipung jajag, 3) Mendeskripsikan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat bakso sudah berstandar halal di bakso ipung jajag.

Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara, observasi, dan dokumentasi dengan pemilik dan karyawan yang terlibat langsung dalam kegiatan produksi. Untuk mengetahui proses pembuatan bakso sudah berstandar halal.

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa 1) proses perencanaan biaya produksi pada Bakso Ipung Jajag dilakukan melalui penerapan teknik reduksi porsi. 2) Mekanisme pengendalian biaya produksi pada Bakso Ipung Jajag dilakukan dengan cara membandingkan biaya standar dengan biaya aktual. 3) Penelitian ini juga menemukan bahwa seluruh bahan baku yang digunakan dalam proses produksi Bakso Ipung Jajag telah memenuhi standar halal. Sehingga Warung Bakso Ipung telah melaksanakan perencanaan dan pengendalian biaya produksi berbasis standar halal secara efektif, meskipun dilakukan secara sederhana dan tanpa sistem akuntansi formal. Temuan ini menunjukkan bahwa usaha mikro sudah dapat menerapkan prinsip efisiensi dan kehalalan secara konsisten melalui pengalaman, kebiasaan operasional, dan komitmen pemilik usaha.

DAFTAR ISI

Hal

HALAMAN SAMPUL	I
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
MOTTO	iv
PERSEMBERAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABLE.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Konteks Penelitian	1
B. Fokus Penelitian.....	7
C. Tujuan Penelitian	7
D. Manfaat Penelitian	8
E. Definisi Istilah.....	9
F. Sistematika Pembahasan	12
BAB II KAJIAN PUSTAKA	14
A. Penelitian Terdahulu	14
B. Kajian Teori	28

BAB III METODE PENELITIAN	36
A. Pendekatan dan jenis penelitian	36
B. Lokasi penelitian	37
C. Subyek penelitian.....	37
D. Teknik pengumpulan data	38
E. Analisis data	42
F. Keabsahan data.....	44
G. Tahap-tahap penelitian	45
BAB IV PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS	46
A. Gambaran Objek Penelitian	46
B. Penyajian Data dan Analisis.....	49
C. Pembahasan Temuan.....	64
BAB V PENUTUP	72
A. Kesimpulan	72
B. Saran	74
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN -LAMPIRAN	
1. Matrik Penelitian	
2. Pernyataan Keaslian Tulisan	
3. Pedoman Wawancara	
4. Surat Izin Penelitian	
5. Surat Selesai Penelitian	
6. Jurnal Kegiatan Penelitian	
7. Surat Keterangan Lulus Plagiasi	
8. Surat Keterangan Selesai Bimbingan	
9. Validasi Kelengkapan Naskah Skripsi	
10. Dokumentasi Penelitian	
11. Biodata	

DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 1.1 Beberapa Bakso Di Kota jajag	5
Tabel 1.2 Penelitian Terdahulu	23
Tabel 4.1 Bahan-bahan utama bakso	51
Tabel 4.2 Biaya BTKL.....	51
Tabel 4.3 Biaya Overhead.....	51
Tabel 4.4 Jumlah Biaya per Bulan	66
Tabel 4.5 Selisih biaya	69



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

DAFTAR GAMBAR

Hal

Gambar 4.1 Struktur Organisai..... 48



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

BAB I

PENDAHULUAN

A. Konteks Penelitian

Industri makanan merupakan salah satu sektor yang terus berkembang pesat di Indonesia, khususnya makanan olahan seperti bakso, yang telah menjadi bagian tak terpisahkan dari kuliner Nusantara. Bakso, dengan bahan dasar utama daging, memiliki popularitas tinggi karena kelezatannya dan mudah ditemukan di berbagai daerah. Namun, di tengah meningkatnya permintaan pasar, aspek kehalalan produk menjadi perhatian utama, khususnya bagi mayoritas masyarakat Muslim di Indonesia.

Kehalalan tidak hanya sekadar persyaratan agama, tetapi juga mencerminkan keamanan, kualitas, dan integritas produk. Hal ini sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) terkait dengan proses sertifikasi halal pada produk makanan dan minuman.¹ Menurut Anwar "kehalalan suatu produk pangan juga menjadi pertimbangan terkait layak dan syahnya makanan tersebut dikonsumsi oleh konsumen".²

Sebagaimana firman Allah SWT:

يَأَيُّهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوطَ الشَّيْطَنِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya: "Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata." (QS. Al-Baqarah: 168).³

¹ Majelis Ulama Indonesia. *Panduan Sertifikasi Halal*. (Jakarta: LPPOM MUI, 2019.)

² Mahfud, Nur. *Tingkat Pengetahuan Mahasiswa Fakultas Pertanian Dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Terhadap Keamanan Dan Kehalalan Bakso*. (Diss. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, 2011.)

³ Departemen Agama Republik Indonesia. *Al-Qur'an dan Terjemahannya surah al-baqarah ayat 168*. (Jakarta: Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an. 2019).

Selain itu, hadits Rasulullah SAW juga menegaskan pentingnya hanya mengonsumsi makanan yang halal dan baik:

Rasulullah SAW bersabda:

لَحْمُ الدِّيْنِ أَنْعَمَنَا بِنَعْمَةِ الْإِيمَانِ وَالْإِسْلَامِ وَنُصْلِّي وَسُلَّمُ عَلَى خَيْرِ الْأَنَامِ سَيِّدِنَا مُحَمَّدٍ وَعَلَيْهِ وَصَحْبِهِ أَجْمَعِينَ أَمَّا بَعْدُ

Artinya: “Sesungguhnya Allah itu baik, dan Dia tidak menerima kecuali yang baik. Dan sesungguhnya Allah memerintahkan kepada orang-orang mukmin seperti apa yang diperintahkan kepada para rasul. Maka Allah berfirman: Wahai para rasul! Makanlah dari makanan yang baik (halal) dan kerjakanlah kebajikan. Sesungguhnya Aku Maha Mengetahui apa yang kamu kerjakan.” (HR. Muslim, No. 1015).⁴

George R. Terry berpendapat “perencanaan adalah tindakan yang melibatkan pemilihan dan pengaitan fakta serta membuat dan menggunakan asumsi mengenai masa depan dalam hal yang akan datang, yang kemudian digunakan untuk merumuskan aktivitas yang diyakini dapat mencapai hasil tertentu.”⁵ Dalam hal ini, Perusahaan bakso perlu Menyusun rencana yang mencakup aspek kualitas dan kehalalan produk, serta memperhatikan faktor pengendalian biaya.

Gery menyatakan bahwa pengendalian biaya dilakukan melalui anggaran biaya dan pengawasan terhadap penyimpangan yang terjadi, guna memastikan efektivitas dan efisiensi dalam setiap operasional Perusahaan.⁶

Adapun beberapa penelitian yang berkaitan dengan perencanaan dan pengendalian biaya produksi, diantaranya pertama menurut Mardiyah Rusydah, Yuana Tri Utomo. “Analisis Manajemen Pengendalian Mutu

⁴ Muslim bin Al-Hajjaj. *Shahih Muslim*. (Riyadh: Darussalam. 2007).

⁵ George R. Terry, *Principles of Management*. (New York: McGraw-Hill, 1960), h. 15.

⁶ Lestari, Marlina Nur, Lia Yulia, and Faizal Haris Eko Prabowo. "Pengendalian biaya produksi pada Umkm pupuk cair organik." *Jurnal Ekonomi Ilmu Manajemen* 6.1 (2019): 339-345.

Produksi pada Bakpiapia Djogja Tahun 2016 Berdasar Perencanaan Standar Produksi". Penelitian ini bertujuan menganalisa pengendalian mutu produksi pada bakpiapia berdasar perencanaan standar produksi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian mutu produksi pada bakpiapia berdasarkan perencanaan standar produksi sudah terkategori efektif dan efisien karena bakpiapia sudah memiliki pengukuran terkait standar kualitas bahan yang berkualitas dan halal, tenaga kerja terlatih, peralatan memadai, proses produksi yang teratur dan unggul dalam inovasi produk.⁷

Kedua penelitian menurut Shandy Aditia Miharja, Rachmat Agus Santoso "Analisis Anggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Untuk Meningkatkan Efektivitas Pengendalian Biaya Produksi Di Cv Megasari Inti Sinergi" yang bertujuan untuk menganalisis efektivitas penggunaan anggaran biaya produksi sebagai alat pengendalian biaya produksi di CV Megasari Inti Sinergi, sebuah perusahaan yang bergerak dalam produksi keripik singkong. Dan didapatkan hasil bahwa penggunaan anggaran sebagai alat pengendalian biaya produksi CV Megasari Inti Sinergi memberikan hasil yang efektif dan berdampak positif. seperti yang ditunjukkan oleh fakta bahwa nilai realisasi biaya produksi CV Megasari Inti Sinergi lebih kecil daripada anggaran yang ditetapkan, yang menghasilkan efisiensi biaya.⁸

⁷ Rusydhah, Mardiyah, and Yuana Tri Utomo. "Analisis manajemen pengendalian mutu produksi pada Bakpiapia Djogja tahun 2016 berdasar perencanaan standar produksi." *At-Tauzi: Islamic Economic Journal* 19.1 (2019): 47-72.

⁸ Miharja, Shandy Aditia, and Rachmat Agus Santoso. "Analisis Anggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Untuk Meningkatkan Efektivitas Pengendalian Biaya Produksi Di Cv Megasari Inti Sinergi." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa* 1.1 (2023): 1-15.

Dan yang ketiga menurut Ahmad Nurdin Hasibuan, Hanifah Fauziyah, Imran Riadi Sitorus, Achmad Fauzi, Geby Ari Prastia, Irvan Novianto, Azis Thoriqin “Analisis Biaya Standar Sebagai Alat Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Produksi Pada UMKM” Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan, merinci berbagai kondisi atau fenomena realitas sosial yang ada di perusahaan yang menjadi objek penelitian, terkait dengan analisis biaya standar sebagai alat perencanaan pengendalian biaya produksi pada UMKM. Hasil dari penelitian ini Dengan meningkatkan pemahaman dan perhitungan produksi, UMKM dapat meningkatkan daya saing mereka di pasaran. Dengan mengoptimalkan operasional dan menghasilkan produk dengan kualitas yang baik, UMKM dapat menarik lebih banyak pelanggan, mempertahankan pelanggan yang ada, dan bersaing dengan UMKM lainnya dalam industri tersebut. Hal ini dapat membantu UMKM memperluas jangkauan pasar mereka, meningkatkan pendapatan, dan mencapai berkelanjutan.⁹

Dari ketiga penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa perencanaan dan pengendalian biaya produksi sangatlah penting. Karena anggaran disusun dengan mempertimbangkan pengalaman masa lalu, keadaan yang sedang terjadi sekarang ini, dan peramalan yang akan datang yang dapat berorientasi jangka pendek maupun jangka panjang. Selain itu penetapan kehalalan pada suatu makanan juga sangat penting karena berpengaruh terhadap kepercayaan masyarakat.

⁹ Hasibuan, Ahmad Nurdin, et al. "Analisis Biaya Standar Sebagai Alat Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Produksi Pada UMKM." *Jurnal Bisnis dan Ekonomi* 2.1 (2024): 137-149.

Bakso adalah olahan makanan yang terbuat dari daging sapi/ayam yang di campur tepung dan bumbu-bumbu. Bakso biasanya dianggap sebagai makanan pelengkap atau makanan ringan yang populer di Indonesia. Bakso bukanlah makanan pokok, seperti nasi, karena nasi menjadi sumber karbohidrat utama yang dikonsumsi setiap hari oleh sebagian besar masyarakat Indonesia.

Dan sekarang warung bakso sudah sangat banyak, Banyaknya usaha yang ada maka semakin banyak juga persaingan pada usaha makanan di era sekarang, para pelaku usaha melakukan berbagai macam strategi agar makananya dapat menarik perhatian para konsumen untuk membeli makanan yang ditawarkan. Usaha yang ingin berkembang atau yang ingin bertahan harus mampu menghasilkan produksi yang tinggi dengan kualitas yang baik.

Hasil dari pra lapangan di kawasan Jajag, terdapat beberapa warung Bakso yang sudah familiar dimasyarakat.

**Tabel 1.1
Beberapa Bakso Di Jajag**

Nama Bakso	Tahun Berdiri	Penghasilan Per Bulan di Tahun 2025
Bakso Sarinah	2003	Rp 50.000.000
Bakso Putra Solo	2007	Rp 40.000.000
Bakso Untung	2009	Rp 65.000.000
Bakso judes	2011	Rp 75.000.000
Bakso wak kaji	2022	Rp. 60.000.000
Bakso Ipung	2000	Rp. 80.000.000

Sumber data 2025: Dari pra observasi lapangan yang dilakukan oleh peneliti, diolah dan disajikan menjadi pembanding penelitian.

Bakso Ipung Jajag adalah sebuah warung bakso yang terkenal legendaris di Kota Jajag, warung bakso ini sudah berdiri sejak tahun 2000 dan dikenal dengan ciri khas rasa baksonya yang tidak pernah berubah, menyajikan tempat

yang bersih, dan kualitas bahan yang selalu terjaga. Warung bakso ini mempunyai beberapa menu diantaranya yaitu bakso jumbo, bakso kasar, bakso halus, bakso beranak, dan bakso isi daging. Semuanya menggunakan daging sapi tanpa campuran ayam. Daging yang didapat sudah terverifikasi halal, dari tempat penyembelihan yang sudah memiliki sertifikat halal. Serta disajikan dengan kuah kaldu yang gurih serta ditambah dengan tetelan nya. Tidak hanya itu saja pelanggan juga dapat menikmati minuman seperti es teh manis, es jeruk, dan es campur yang menjadi pelengkap sempurna untuk hidangan bakso. Bakso ipung juga menyediakan pemesanan buat lebaran atau acara besar lainnya. Dengan harga yang terjangkau dan kualitas rasa yang konsisten, warung ini menjadi favorit banyak orang yang ingin menikmati hidangan bakso di tengah Kota Jajag. Sehingga pendapatan pada bakso ini dalam sebulan bisa mencapai ± Rp. 80.000.000.

Bakso Ipung terus membuktikan bahwa kualitas, konsistensi, dan pelayanan yang ramah menjadi kunci utama untuk bertahan dan terus dicintai pelanggan. Kepercayaan dan kesetiaan pelanggan adalah fondasi kuat yang membuat Bakso Ipung tetap menjadi legenda di Jajag hingga tahun 2025. Mempertahankan kepuasan Konsumen dari waktu ke waktu akan membina hubungan yang baik dengan konsumen. Hal ini dapat meningkatkan keuntungan perusahaan dalam jangka panjang.¹⁰

Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Produksi Berbasis standar halal

¹⁰ Khamdan, Rifa'I. "Kepuasan Konsumen." *Khamdan Rifa'i* (2023).

Pada Usaha Bakso Ipung Jajag Banyuwangi". Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perencanaan dan pengendalian biaya produksi berbasis standar halal pada usaha bakso ipung jajag. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan solusi praktis bagi Bakso Ipung untuk mempertahankan daya saing di pasar kuliner Jajag yang semakin kompetitif sekaligus meningkatkan kepercayaan konsumen Muslim terhadap kehalalan produk yang mereka konsumsi.

B. Fokus Penelitian

1. Bagaimana Proses Perencanaan Biaya Produksi Yang Diterapkan Oleh Usaha Bakso Ipung Jajag Banyuwangi?
2. Bagaimana Mekanisme Pengendalian Biaya Produksi Yang Diterapkan Pada Bakso Ipung Jajag?
3. Bagaimana Upaya Bakso Ipung Jajag Dalam Memastikan Bahan-Bahan Yang Digunakan Untuk Membuat Bakso Sudah Berstandar Halal?
4. Bagaimana Upaya Bakso Ipung Memastikan Proses Produksi Membuat Bakso Sudah Berstandar Halal?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk Mendeskripsikan Proses Perencanaan Biaya Produksi Yang Diterapkan Oleh Usaha Bakso Ipung Jajag Banyuwangi.
2. Untuk Mendeskripsikan Mekanisme Pengendalian Biaya Produksi Yang Diterapkan Pada Bakso Ipung Jajag.
3. Untuk Memastikan Bahan-Bahan Yang Digunakan Untuk Membuat Bakso Sudah berstandar Halal Di Bakso Ipung Jajag.

4. Untuk Mengetahui Proses Produksi Yang Dilakukan Oleh Bakso Ipung Telah Memenuhi Standar Halal.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis
 - a. Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya wawasan dan pengetahuan dalam bidang akuntansi, khususnya terkait perencanaan dan pengendalian biaya produksi pada usaha mikro. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi referensi bagi penelitian-penelitian selanjutnya yang membahas konsep biaya produksi, analisis efisiensi, dan pengelolaan usaha berbasis standar halal
2. Manfaat praktis
 - a. Bagi PenulisPenelitian ini dilaksanakan tidak hanya sebagai pemenuhan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Program Studi Akuntansi Syariah, tetapi juga diharapkan dapat memberikan manfaat praktis bagi peneliti maupun pihak terkait. Khususnya dalam bidang akuntansi biaya dan pengendalian produksi.
 - b. Bagi Pemilik WarungPenelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan dalam meningkatkan efektivitas pengendalian biaya produksi agar

penggunaan bahan baku lebih terukur dan tidak terjadi pemborosan yang dapat menimbulkan kerugian.

c. Bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman terkait pengelolaan biaya produksi yang lebih baik serta bisa menambah wawasan yang berguna.

E. Definisi Istilah

Definisi istilah berisi tentang makna istilah-istilah yang akan menjadi titik perhatian didalam judul penelitian. Tujuannya agar tidak jadi kesalahpahaman terhadap makna istilah seperti dimaksud oleh peneliti.¹¹

1. Pengertian Perencanaan Biaya Produksi

Perencanaan adalah suatu proses untuk menentukan tujuan yang ingin dicapai serta langkah-langkah yang harus dilakukan agar tujuan tersebut dapat terlaksana dengan efektif dan efisien. Biaya produksi adalah

Biaya produksi adalah seluruh pengorbanan ekonomi yang dikeluarkan oleh suatu perusahaan atau pelaku usaha untuk menghasilkan barang atau jasa selama proses produksi berlangsung.

Perencanaan biaya produksi adalah proses penentuan dan pengaturan seluruh kebutuhan biaya yang akan digunakan dalam kegiatan produksi sebelum proses produksi dilakukan. Tujuannya adalah agar pelaksanaan produksi dapat berjalan efisien, terarah, dan sesuai dengan

¹¹ Tim Penyusun, Pedoman Penulisan Karya Tulis Ilmiah (jember, UIN KHAS Jember, 2021), 49

anggaran yang telah ditetapkan, sehingga tidak terjadi pemborosan atau kekurangan dana di tengah proses produksi.

Menurut Hansen dan Mowen, perencanaan biaya produksi bertujuan untuk memastikan penggunaan sumber daya secara optimal dalam proses produksi guna mencapai tujuan bisnis.¹²

2. Pengertian Pengendalian Biaya Produksi

Pengendalian biaya adalah suatu proses atau usaha yang sistematis dalam menetapkan standar pelaksanaan yang bertujuan untuk perencanaan, sistem informasi umpan balik, menentukan dan mengatur penyimpangan serta melakukan koreksi sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan secara efektif dan efisien dalam penggunaan biaya. Pengendalian biaya salah satu cara yang dilakukan untuk mengetahui bagaimana pengelolaan biaya yang terjadi dalam kegiatan operasional suatu usaha.¹³

Menurut Garrison, Noreen, dan Brewer pengendalian biaya melibatkan analisis varians untuk mengidentifikasi penyimpangan antara biaya aktual dan anggaran, serta tindakan korektif untuk menjaga efisiensi produksi.¹⁴

¹² Hansen, D. R., & Mowen, M. M. *Cost Management: Accounting and Control*. (South-Western College. 2009). Hal. 45.

¹³ Mauliyah, Nur Ika. "Implementasi Sistem Just in Time (JIT) dalam Meningkatkan Produktivitas Perusahaan pada PT. Langgeng Makmur Utama Bangsalsari Jember." *Jurnal Akuntansi dan Audit Syariah (JAAiS)* 4.01 (2023): 94-106.

¹⁴ Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. *Managerial Accounting*. (McGraw-Hill Education. 2015). Hal. 310.

3. Pengertian Biaya produksi

Biaya produksi mencakup semua pengeluaran yang dikeluarkan untuk menghasilkan barang atau jasa, termasuk bahan baku, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik.

Menurut Kaplan dan Atkinson: Biaya produksi adalah total biaya yang terkait langsung dengan proses transformasi bahan baku menjadi produk jadi.¹⁵ Menurut Supriyono: Biaya produksi melibatkan biaya tetap dan variabel yang secara langsung digunakan dalam proses produksi.¹⁶

4. Pengertian Standar Halal

Secara harfiah, kata "halal" dalam bahasa Arab berarti "diperbolehkan" atau "dibolehkan" dan merujuk pada segala sesuatu yang diizinkan untuk dikonsumsi oleh umat Islam¹⁷

Dalam Al-Quran, Allah SWT berfirman:

يَأَيُّهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُو حُطُوتَ الشَّيْطَنِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya: "Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata." (QS. Al-Baqarah: 168)¹⁸

Dengan demikian, konsep halal menjadi pedoman etika dan spiritual dalam seluruh aspek kehidupan, termasuk dalam bidang ekonomi dan bisnis. Dalam konteks produksi dan perencanaan biaya, prinsip halal

¹⁵ Kaplan, R. S., & Atkinson, A. A. *Advanced Management Accounting*. (Prentice Hall. 1998). Hal. 91.

¹⁶ Supriyono. *Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. (Jakarta: Lembaga Penerbit FE UI. 2010). Hal. 50-55.

¹⁷ Alfarisi, Muhammad Salman. "Preferensi Masyarakat terhadap Pembelian Produk Makanan Halal di Dusun Mlangi Yogyakarta." (2017).

¹⁸ Departemen Agama Republik Indonesia. *Al-Qur'an dan Terjemahannya surah al-baqaarah ayat 168*. (Jakarta: Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an. 2019).

menuntut agar setiap tahap kegiatan usaha mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, hingga distribusi dilakukan sesuai dengan syariat Islam, bebas dari unsur haram, penipuan, atau ketidakadilan. Persoalan makanan berlabel halal, informan bersepakat bahwa label halal harus dimiliki oleh produk khususnya makanan. Mereka memahami pentingnya label halal bagi makanan. Mereka paham jika makanan berlabel halal itu diperoleh dari bahan baku yang halal, prosesnya sampai packagingnya.¹⁹

Hal ini sejalan dengan prinsip ṭayyib, yang berarti “baik” atau “bersih”, sehingga produk yang dihasilkan bukan hanya halal secara hukum, tetapi juga memberikan manfaat dan tidak membahayakan konsumen. Oleh karena itu, perencanaan biaya produksi berbasis standar halal tidak hanya mempertimbangkan efisiensi ekonomi, tetapi juga memastikan bahwa seluruh aktivitas bisnis berjalan sesuai dengan nilai-nilai Islam dan tanggung jawab moral terhadap konsumen serta lingkungan.

F. Sistematika Pembahasan

Sistematika pembahasan dalam penelitian ini disusun secara terstruktur dan runtut untuk memberikan gambaran yang jelas mengenai isi dari setiap bab yang terdapat dalam skripsi ini. Penyusunan sistematika ini bertujuan agar pembaca dapat memahami arah, alur, serta keterkaitan antara setiap bagian penelitian mulai dari pendahuluan hingga kesimpulan akhir. Adapun sistematika pembahasan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

¹⁹ Masruroh, Nikmatul. "Pemaknaan Halal Antara Simbol Dan Bentuk Implementasi Keagamaan Oleh Pemilik Umkm Pasca Pemberlakuan Uu No. 33 Tahun 2014." istinbath 21.2 (2022): 351-373.

Bab I: Pendahuluan Bagian ini merangkum latar belakang arah penelitian, kajian, tujuan penelitian, pemahaman istilah terkait, penerapan kajian, pemahaman istilah terkait, dan struktur pembahasan.

Bab II: Tinjauan Pustaka Bab ini berisi tentang penelitian-penelitian terdahulu yang berkaitan erat dengan topik penelitian dan mengacu pada teori-teori pendukung arah penelitian.

Bab III: Metodologi Penelitian Bab ini menguraikan metode penelitian yang digunakan. Penelitian ini menggunakan metodologi kualitatif dan pendekatan penelitian deskriptif.

Bab IV: Penyajian dan Analisi data Bab IV memaparkan temuan penelitian secara rinci, yaitu pengumpulan data dan tujuan penelitian, analisis data, dan pembahasan hasil yang diperoleh

Bab V: Kesimpulan Bab V memuat Kesimpulan temuan penelitian dan rekomendasi yang relevan berdasarkan temuan penelitian.

Melalui proses ini diharapkan skripsi dapat disusun dengan tertib dan tidak rumit untuk dipahami

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Penelitian Terdahulu

Pada bagian penelitian terdahulu ini peneliti mencantumkan berbagai hasil dari penelitian-penlitian sebelumnya yang berkaitan dengan penelitian yang akan dilakukan, lalu membuat ringkasannya baik dari penelitian yang sudah terpublikasi maupun penelitian yang belum terpublikasi seperti tesis, skripsi, disertasi, maupun artikel yang dimuat dalam jurnal ilmiah.

Berdasarkan tinjauan terhadap hasil penelitian yang telah dilakukan terdahulu, terdapat beberapa hasil penelitian yang dianggap relevan dengan penelitian yang akan dilakukan, yaitu:

1. Mardiyah Rusyda, Yuana Tri Utomo. “Analisis Manajemen Pengendalian Mutu Produksi pada Bakpiapia Djogja Tahun 2016 Berdasar Perencanaan Standar Produksi”

Penelitian ini bertujuan menganalisa pengendalian mutu produksi pada bakpiapia berdasar perencanaan standar produksi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian mutu produksi pada bakpiapia berdasarkan perencanaan standar produksi sudah terkategori efektif dan efisien karena bakpiapia sudah memiliki pengukuran terkait standar kualitas bahan yang berkualitas dan halal,

tenaga kerja terlatih, peralatan memadai, proses produksi yang teratur dan unggul dalam inovasi produk.²¹

Penelitian sebelumnya Fokus pada pengendalian mutu produksi berdasarkan perencanaan standar produksi sedangkan penelitian ini Fokus pada perencanaan dan pengendalian biaya produksi berbasis standar halal. Namun Kedua nya sama-sama membahas tentang manajemen produksi dan pengendalian mutu.

2. Ni'ma Khoirunnisa, Siti Achiria. "Model Perhitungan Biaya Produksi Islami Menggunakan Metode *Variable Costing* (Studi Kasus Usaha Susu Shi Jeckex Cabang Jogja)"

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membandingkan perhitungan biaya produksi menggunakan dua metode, yaitu metode *variable costing* dan perhitungan riil (*actual costing*).

Hasil penelitian menujukan bahwa, menggunakan perhitungan dengan pendekatan *variable costing* diperoleh total biaya produksi yang lebih rendah dibandingkan perhitungan menggunakan rill, yaitu Rp 55.718.000 sedangkan menggunakan perhitungan rill didapat hasil lebih besar yaitu Rp 67.568.000. Dapat dilihat bahwa perhitungan biaya produksi riil perusahaan lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode *variable costing*.²²

²¹ Rusydhah, Mardiyah, and Yuana Tri Utomo. "Analisis manajemen pengendalian mutu produksi pada Bakpiapia Djogja tahun 2016 berdasar perencanaan standar produksi." *At-Tauzi: Islamic Economic Journal* 19.1 (2019): 47-72.

²² Achiria, Siti. "Model Perhitungan Biaya Produksi Islami Menggunakan Metode Variable Costing (Studi Kasus Usaha Susu Shi Jeckex Cabang Jogja)." *JESI (Jurnal Ekonomi Syariah Indonesia)* 9.1 (2019): 9-19.

Penelitian sebelumnya Fokus pada perhitungan biaya produksi islami menggunakan metode variable costing. Penelitian ini Fokus pada perencanaan dan pengendalian biaya produksi berbasis standar halal. Namun Kedua jurnal menekankan pentingnya bahan baku yang halal dalam proses produksi.

3. Mardiyah Rusyda, Yuana Tri Utomo Yogi Lesmana, Erry Sunarya, Nor Norisanti. "Efisiensi Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Target Costing Dalam Meningkatkan Laba"

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana penetapan biaya produksi dan pendapatan UKM Kripset UMMI Sukabumi, untuk menganalisis efisiensi biaya produksi dengan menggunakan metode target costing untuk meningkatkan laba pada UKM Kripset UMMI Sukabumi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebelum penerapan target costing, UKM Kripset UMMI Sukabumi menghabiskan biaya produksi sebesar Rp. 58.320.000 dan setelah penerapan target costing, biaya menjadi Rp. 54.200.000. Maka dari itu, perusahaan bisa mengefesiensikan biaya sebesar Rp. 4.120.000. Laba yang diperoleh perusahaan sebelumnya adalah sebesar Rp. 1.680.000. Kemudian setelah menggunakan metode target costing, laba perusahaan meningkat sebesar Rp.5.800.000.²³

Penelitian sebelumnya Fokus pada penggunaan metode target costing untuk meningkatkan laba. Sedangkan penelitian ini Fokus pada

²³ Lesmana, Yogi, Erry Sunarya, and Nor Norisanti. "Efisiensi Biaya Produksi Menggunakan Metode Target Costing dalam Meningkatkan Laba." *BUDGETING: Journal of Business, Management and Accounting* 2.1 (2020): 346-359.

perencanaan dan pengendalian biaya produksi dengan mempertimbangkan aspek kehalalannya. Namun Keduanya menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dalam analisis mereka.

4. Salomo Rocky Ticoalu. "Analisis Efisiensi Pengelolaan Biaya Dengan Penerapan *Activity Based Management*. (Studi Pada Jasa Rawat Inap Rsud Kota Yogyakarta)"

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui efisiensi biaya berdasarkan metode *activity based management* dengan informasi biaya yang akurat sehingga bisa mengurangi aktivitas yang tidak efisien.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa RSUD Kota Jogja belum menerapkan perhitungan yang akurat dan masih dengan metode tradisional. Hasil penelitian ini juga menunjukkan bahwa tarif jasa rawat inap RSUD Kota Yogyakarta masih *overcosting* dan *undercosting*. Penerapan *activity based management* menghasilkan aktivitas yang tidak menambah nilai dan aktivitas yang menambah nilai yang perlu di pertahankan.²⁴

Tujuan penelitian sebelumnya Menganalisis penerapan ABM untuk meningkatkan efisiensi pengelolaan biaya jasa rawat inap. Sedangkan penelitian ini bertujuan untuk Menganalisis perencanaan dan pengendalian biaya produksi dengan mempertimbangkan kehalalan untuk meningkatkan efisiensi biaya produksi. Namun Kedua jurnal membahas tentang manajemen biaya dalam suatu organisasi.

²⁴ Ticoalu, Salomo Rocky, and R. A. Supriyono. "Analisis Efisiensi Pengelolaan Biaya Dengan Penerapan Activity Based Management. (Studi Pada Jasa Rawat Inap RSUD Kota Yogyakarta)." *ABIS: Accounting and Business Information Systems Journal* 8.1 (2020).

5. Muhamad Sayuti, Ariya Purnamasari, Annisa Indah Pratiwi, Fathurohman.

“Penerapan Halal Logistik Pada Distribusi Daging Sapi Di Kabupaten Karawang”

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menyusun checklist standar operasional yang dapat digunakan sebagai acuan dalam penerapan proses penyembelihan hewan di Rumah Potong Hewan (RPH) di Kabupaten Karawang.

Hasil dari Penelitian ini adalah berupa checklist yang digunakan sebagai standard yang harus di terapkan di Rumah Potong Hewan khususnya Pemerintah Kabupaten Karawang.²⁵

Penelitian sebelumnya Fokus pada penerapan logistik halal dalam distribusi daging sapi di Kabupaten Karawang sedangkan penelitian ini Fokus pada perencanaan dan pengendalian biaya produksi berbasis standar halal. Persamaan dari Keduanya terletak pada jurnal menekankan pentingnya kehalalan dalam proses produksi dan distribusi.

6. Yuli Yana Fitri, Muhammad Iqbal Fasa, Suharto Suharto “Pengaruh Kepuasan Konsumen Terhadap Laju Perkembangan Industri Makanan dan Minuman Halal Indonesia.”

Penelitian ini bertujuan untuk mengumpulkan dan menganalisis jurnal terkait rantai nilai dan perspektif kesadaran masyarakat terhadap makanan halal. Hasil penelitian bahwa kesadaran masyarakat akan

²⁵ Purnamasari, Ariya, Annisa Indah Pratiwi, and Fathurohman Fathurohman. "Penerapan halal logistik pada distribusi daging sapi di kabupaten karawang." *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri* 8.1 (2021): 55-65.

pentingnya konsumsi makanan dan minuman halal dapat mendorong *Halal Value Chain (HVC)*.²⁶

Penelitian sebelumnya Menggunakan pendekatan kuantitatif untuk menganalisis pengaruh kepuasan konsumen sedangkan penelitian ini Menggunakan pendekatan kasus untuk analisis biaya produksi. Namun keduanya memiliki persamaan yang terletak pada jurnal yang membahas tentang aspek kehalalan dalam industri makanan dan minuman.

7. Erlina, Moch. Alfandi, Niken Sari P.H. "Pengaruh Label Halal, Penetapan Harga Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk Ud Putra Tanjung Prambon Nganjuk"

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana label halal, penetapan harga, kualitas produk dan apakah label halal, harga dan kualitas produk berpengaruh terhadap Keputusan Pembelian Produk UD Putra Tanjung Prambon Nganjuk.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa 1) Label halal secara parsial berpengaruh terhadap peningkatan keputusan pembelian di UD Putra Tanjung Nganjuk dengan nilai signifikan variabel label halal sebesar 0,036 kurang dari taraf signifikansi 0.05. 2) Harga secara parsial berpengaruh terhadap peningkatan keputusan pembelian di UD Putra Tanjung Nganjuk dengan nilai signifikan variabel harga adalah sebesar 0,008 kurang dari taraf signifikansi 0.05. 3) Kualitas produk secara parsial berpengaruh terhadap peningkatan keputusan pembelian di UD Putra

²⁶ Fitri, Yuli Yana, Muhammad Iqbal Fasa, dan Suharto Suharto. "Pengaruh Kepuasan Konsumen Terhadap Laju Perkembangan Industri Makanan dan Minuman Halal Indonesia." *Jurnal Bina Ekonomika Bangsa*, 15.1 (2022): 122-129.

Tanjung Nganjuk dengan nilai signifikan variabel kualitas produk sebesar 0,020 kurang dari taraf signifikansi 0,05. 4) Label halal, harga, dan kualitas produk secara simultan berpengaruh terhadap peningkatan keputusan pembelian di UD Putra Tanjung Nganjuk dengan nilai nilai Adjusted R Square sebesar 0,739.²⁷

Penelitian sebelumnya Fokus pada pengaruh label halal, penetapan harga, dan kualitas produk terhadap keputusan pembelian konsumen. Penelitian ini Fokus pada perencanaan dan pengendalian biaya produksi berbasis standar halal. Persamaannya Kedua jurnal menekankan pentingnya kehalalan dalam proses produksi dan keputusan pembelian.

8. Riyantika Cahya Pradina, Norita Citra Yuliarti, Ibna Kamelia F.A. "Halal Value Chain Sebagai Pengendalian Biaya Untuk Mewujudkan Good Corporate Governance Pada Umkm Gizi Sehat Food"

Penelitian ini bertujuan untuk membantu Gizi Sehat dalam memperbaiki hambatan dan pemborosan biaya yang terjadi disepanjang rantai nilai menggunakan metode *Halal Value Chain* dan *Value Engineering*.

Hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa Aktivitas yang dilakukan oleh Gizi Sehat Food sudah sesuai dengan prinsip Halalan

²⁷ Alfandi, Moch, and Niken Sari PH. "Pengaruh Label Halal, Penetapan Harga Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk Ud Putra Tanjung Prambon Nganjuk. "Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Ekonomi Syariah 1.2 (2022): 71-88.

Thoyyiban, prinsip ini landasan utama usaha menjalankan roda prekonomiannya untuk mencapai good corporate governance.²⁸

Sebelumnya Menganalisis bagaimana penerapan rantai nilai halal dapat mengendalikan biaya dan mewujudkan tata kelola perusahaan yang baik. Sedangkan ini Menganalisis perencanaan dan pengendalian biaya produksi dengan mempertimbangkan kehalalan untuk meningkatkan efisiensi biaya produksi. Persamaannya Kedua jurnal membahas tentang aspek kehalalan dalam proses produksi dan manajemen biaya.

9. Shandy Aditia Miharja, Rachmat Agus Santoso "Analisis Anggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Untuk Meningkatkan Efektivitas Pengendalian Biaya Produksi Di Cv Megasari Inti Sinergi"

Bertujuan untuk menganalisis efektivitas penggunaan anggaran biaya produksi sebagai alat pengendalian biaya produksi di CV Megasari Inti Sinergi, sebuah perusahaan yang bergerak dalam produksi keripik singkong.

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

Didapatkan hasil bahwa penggunaan anggaran sebagai alat pengendalian biaya produksi CV Megasari Inti Sinergi memberikan hasil yang efektif dan berdampak positif.²⁹

Perbedaannya CV Megasari Inti Sinergi, sebagai perusahaan yang lebih besar, mungkin memiliki struktur organisasi yang lebih kompleks

²⁸ Pradina, Riyantika Cahya, Norita Citra Yuliarti, and Ibna Kamelia Fiel Afroh. "Halal Value Chain Sebagai Pengendalian Biaya Untuk Mewujudkan Good Corporate Governance Pada UMKM Gizi Sehat Food." *Seminar Nasional Ekonomi, Kewirausahaan, Bisnis Dan Ilmu Sosial (Snekbis) Dan Call For Paper 2022*. 2022.

²⁹ Miharja, Shandy Aditia, and Rachmat Agus Santoso. "Analisis Anggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Untuk Meningkatkan Efektivitas Pengendalian Biaya Produksi Di Cv Megasari Inti Sinergi." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa* 1.1 (2023): 1-15.

dan tunduk pada regulasi yang lebih ketat. Usaha Bakso Ipung Jajag Banyuwangi, sebagai UMKM, mungkin memiliki struktur organisasi yang lebih sederhana dan regulasi yang lebih ringan. Persamaanya Keduanya sama-sama menyadari pentingnya anggaran biaya produksi sebagai alat bantu dalam pengambilan keputusan dan evaluasi kinerja.

10. Ahmad Nurdin Hasibuan, Hanifah Fauziyah, Imran Riadi Sitorus, Achmad Fauzi, Geby Ari Prastia, Irvan Novianto, Azis Thoriqin "Analisis Biaya Standar Sebagai Alat Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Produksi Pada UMKM"

Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan, merinci berbagai kondisi atau fenomena realitas sosial yang ada di perusahaan yang menjadi objek penelitian, terkait dengan analisis biaya standar sebagai alat perencanaan pengendalian biaya produksi pada UMKM.

Hasil dari penelitian ini dapat meningkatkan pemahaman dan perhitungan produksi, UMKM dapat meningkatkan daya saing mereka di pasaran. Dengan mengoptimalkan operasional dan menghasilkan produk dengan kualitas yang baik, UMKM dapat menarik lebih banyak pelanggan, mempertahankan pelanggan yang ada, dan bersaing dengan UMKM lainnya dalam industri tersebut. Hal ini dapat membantu UMKM memperluas jangkauan pasar mereka, meningkatkan pendapatan, dan mencapai berkelanjutan.³⁰

³⁰ Hasibuan, Ahmad Nurdin, et al. "Analisis Biaya Standar Sebagai Alat Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Produksi Pada UMKM." *Jurnal Bisnis dan Ekonomi* 2.1 (2024): 137-149.

Perbedaannya Analisis biaya standar mencakup analisis varians biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Perencanaan dan pengendalian biaya produksi berdasarkan kehalalan mencakup analisis biaya yang terkait dengan pemenuhan standar kehalalan, seperti biaya sertifikasi halal, biaya bahan baku halal, dan biaya pelatihan karyawan tentang kehalalan. Persamaannya Kedua pendekatan memiliki tujuan yang sama, yaitu untuk mengendalikan biaya produksi. Hal ini dilakukan untuk mencapai efisiensi, profitabilitas, dan keberlanjutan usaha.

Tabel 2.1
Penelitian Terdahulu

No	Penulis	Judul	Persamaan	Perbedaan
1.	Mardiyah Rusyda, Yuana Tri Utomo. (2019)	Analisis Manajemen Pengendalian Mutu Produksi pada Bakpiapia Djogja Tahun 2016 Berdasar Perencanaan Standar Produksi	Kedua nya sama-sama membahas tentang manajemen produksi dan pengendalian mutu.	Penelitian sebelumnya Fokus pada pengendalian mutu produksi berdasarkan perencanaan standar produksi sedangkan penelitian ini Fokus pada perencanaan dan pengendalian biaya produksi berbasis standar halal
2.	Ni'ma Khoirunnisa, Siti Achiria. (2019)	Model Perhitungan Biaya Produksi Islami Menggunakan Metode Variable Costing (Studi Kasus Usaha Susu Shi Jeckex	Kedua jurnal menekankan pentingnya bahan baku yang halal dalam proses produksi.	Penelitian sebelumnya Fokus pada perhitungan biaya produksi islami menggunakan metode variable costing. Penelitian ini Fokus pada

		Cabang Jogja).		perencanaan dan pengendalian biaya produksi berbasis standar halal.
3.	Mardiyah Rusydah, Yuana Tri Utomo Yogi Lesmana, Erry Sunarya, Nor Norisanti. (2020)	Efisiensi Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Target Costing Dalam Meningkatkan Laba.	Keduanya menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dalam analisis mereka.	Penelitian sebelumnya Fokus pada penggunaan metode target costing untuk meningkatkan laba. Sedangkan penelitian ini Fokus pada perencanaan dan pengendalian biaya produksi dengan mempertimbangkan aspek kehalalannya.
4.	Salomo Rocky Ticoalu. (2020)	Analisis Efisiensi Pengelolaan Biaya Dengan Penerapan <i>Activity Based Management</i> . (Studi Pada Jasa Rawat Inap Rsud Kota Yogyakarta)	Kedua jurnal membahas tentang manajemen biaya dalam suatu organisasi.	Tujuan penelitian sebelumnya Menganalisis penerapan ABM untuk meningkatkan efisiensi pengelolaan biaya jasa rawat inap. Sedangkan penelitian ini bertujuan untuk Menganalisis perencanaan dan pengendalian biaya produksi dengan mempertimbangkan kehalalan untuk meningkatkan efisiensi biaya

				produksi.
5.	Muhamad Sayuti, Ariya Purnamasari, Annisa Indah Pratiwi, Fathurohman. (2021)	Penerapan Halal Logistik Pada Distribusi Daging Sapi Di Kabupaten Karawang	Kedua jurnal menekankan pentingnya kehalalan dalam proses produksi dan distribusi.	Penelitian sebelumnya Fokus pada penerapan logistik halal dalam distribusi daging sapi di Kabupaten Karawang sedangkan penelitian ini Fokus pada perencanaan dan pengendalian biaya produksi berbasis standar halal.
6.	Yuli Yana Fitri, Muhammad Iqbal Fasa, Suharto Suharto. (2022)	Pengaruh Kepuasan Konsumen Terhadap Laju Perkembangan Industri Makanan dan Minuman Halal Indonesia.	Kedua jurnal membahas tentang aspek kehalalan dalam industri makanan dan minuman.	Penelitian sebelumnya Menggunakan pendekatan kuantitatif untuk menganalisis pengaruh kepuasan konsumen sedangkan penelitian ini Menggunakan pendekatan kasus untuk analisis biaya produksi
7.	Erlina, Moch. Alfandi, Niken Sari P.H. (2022)	Pengaruh Label Halal, Penetapan Harga Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk Ud Putra Tanjung Prambon	Kedua jurnal menekankan pentingnya kehalalan dalam proses produksi dan keputusan pembelian.	Penelitian sebelumnya Fokus pada pengaruh label halal, penetapan harga, dan kualitas produk terhadap keputusan pembelian konsumen. Penelitian ini

		Nganjuk		Fokus pada perencanaan dan pengendalian biaya produksi berbasis standar halal.
8.	Riyantika Cahya Pradina, Norita Citra Yuliarti, Ibna Kamelia F.A. (2022)	Halal Value Chain Sebagai Pengendalian Biaya Untuk Mewujudkan Good Corporate Governance Pada Ukm Gizi Sehat Food	Kedua jurnal membahas tentang aspek kehalalan dalam proses produksi dan manajemen biaya.	Sebelumnya Menganalisis bagaimana penerapan rantai nilai halal dapat mengendalikan biaya dan mewujudkan tata kelola perusahaan yang baik. Sedangkan ini Menganalisis perencanaan dan pengendalian biaya produksi dengan mempertimbangkan kehalalan untuk meningkatkan efisiensi biaya produksi.
9	Shandy Aditia Miharja, Rachmat Agus Santoso. (2023)	Analisis Anggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Untuk Meningkatkan Efektivitas Pengendalian Biaya Produksi Di Cv Megasari Inti Sinergi	Keduanya sama-sama menyadari pentingnya anggaran biaya produksi sebagai alat bantu dalam pengambilan keputusan dan evaluasi kinerja.	CV Megasari Inti Sinergi, sebagai perusahaan yang lebih besar, mungkin memiliki struktur organisasi yang lebih kompleks dan tunduk pada regulasi yang lebih ketat. Usaha Bakso Ipung Jajag Banyuwangi, sebagai UMKM, mungkin

				memiliki struktur organisasi yang lebih sederhana dan regulasi yang lebih ringan.
10.	Ahmad Nurdin Hasibuan, Hanifah Fauziyah, Imran Riadi Sitorus, Achmad Fauzi, Geby Ari Prastia, Irvan Novianto, Azis Thoriqin. (2024)	Analisis Biaya Standar Sebagai Alat Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Produksi Pada UMKM	Kedua pendekatan memiliki tujuan yang sama, yaitu untuk mengendalikan biaya produksi. Hal ini dilakukan untuk mencapai efisiensi, profitabilitas, dan keberlanjutan usaha.	<p>Analisis biaya standar mencakup analisis varians biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya <i>overhead</i> pabrik.</p> <p>Perencanaan dan pengendalian biaya produksi berdasarkan kehalalan mencakup analisis biaya yang terkait dengan pemenuhan standar kehalalan, seperti biaya sertifikasi halal, biaya bahan baku halal, dan biaya pelatihan karyawan tentang kehalalan.</p>

Sumber data 2025: Dari berbagai penelitian terdahulu, diolah dan disajikan menjadi pembanding penelitian.

Dari berbagai penelitian sebelumnya, rata-rata fokus utamanya adalah pengendalian mutu, perhitungan biaya produksi dengan metode tertentu dan penerapan logistik halal. Tanpa mengaitkan secara mendalam antara perencanaan dan pengendalian biaya produksi dengan penerapan standar halal. Perbedaan judul ini dengan penelitian sebelumnya adalah judul ini menggabungkan efisiensi biaya produksi dengan pemenuhan standar halal.

B. Kajian Teori

Bagian ini berisi tentang pembahasan teori yang dijadikan sebagai perspektif dalam melakukan penelitian. Pembahasan teori secara luas dan mendalam akan semakin memperdalam wawasan peneliti dalam mengkaji permasalahan yang hendak dipecahkan sesuai dengan fokus dan tujuan penelitian.³¹

1. Biaya Produksi

a. Pengertian Perencanaan Biaya Produksi

Perencanaan biaya produksi adalah proses penentuan dan pengelolaan biaya yang diperlukan untuk menghasilkan produk secara efisien dan efektif. Dalam konteks usaha makanan seperti bakso, perencanaan biaya produksi melibatkan identifikasi komponen biaya utama, seperti bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead*. Menurut Hansen dan Mowen perencanaan biaya produksi bertujuan untuk memastikan bahwa sumber daya digunakan secara optimal untuk mencapai tujuan bisnis, termasuk efisiensi operasional dan pengendalian biaya.³²

Menurut Mulyadi, Biaya produksi memiliki 3 (tiga) elemen, yaitu:

³¹ Tim Penyusun, *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah* (Jember : Uin Kiai Haji Achmad Siddiq Jember: 2021), 46-47

³² Hansen, D. R., & Mowen, M. M. *Cost Management: Accounting and Control.* (South-Western College. 2009). Hal.45

1) Biaya Bahan Baku (*Raw Material Costs*)

Biaya bahan baku adalah biaya untuk semua bahan yang secara langsung digunakan dalam proses produksi. Bahan ini menjadi bagian utama dari produk jadi. Misalnya, dalam pembuatan bakso, daging sapi atau ayam adalah komponen bahan baku utama. Bahan baku yang memiliki peran tidak langsung, seperti bumbu tambahan, masuk dalam kategori bahan pembantu.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung (*Direct Labor Costs*)

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya untuk karyawan yang secara langsung terlibat dalam produksi barang. Dalam usaha bakso, ini mencakup gaji pekerja yang bertugas menggiling daging, mencampur bahan, atau membentuk bakso.

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

Biaya *overhead* pabrik adalah semua biaya produksi selain bahan baku dan tenaga kerja langsung. Ini mencakup biaya listrik, air, bahan pembantu, penyusutan mesin, dan biaya perawatan alat-alat produksi. *Overhead* biasanya bersifat tidak langsung dan tidak dapat ditelusuri ke unit produksi tertentu.³³

b. Pengertian Pengendalian Biaya Produksi

Pengendalian biaya produksi adalah proses pengawasan terhadap realisasi anggaran biaya produksi untuk memastikan bahwa biaya aktual tidak melebihi anggaran yang telah direncanakan.

³³ Mulyadi. *Akuntansi Biaya*. (Yogyakarta: UPP STIM YKPN, 2005.) Hal. 14-18

Menurut Garrison, Noreen, dan Brewer, pengendalian biaya melibatkan analisis varians, yaitu membandingkan biaya aktual dengan biaya yang dianggarkan untuk mengidentifikasi penyebab penyimpangan dan mengambil langkah korektif.³⁴

Dalam konteks produk halal, pengendalian biaya juga mencakup pengawasan terhadap rantai pasok halal, proses pengolahan, dan distribusi produk. Hal ini penting untuk memastikan bahwa status kehalalan produk tetap terjaga di sepanjang proses produksi.

2. Konsep Kehalalan Dalam Produksi

Suatu prinsip dan sistem dalam proses produksi yang memastikan bahwa seluruh tahapan mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, distribusi hingga penyajian dilakukan sesuai dengan ketentuan syariat Islam, yaitu terbebas dari unsur haram dan najis, serta memenuhi aspek etika dan keamanan pangan.

Seperti Firman Allah SWT dalam Surat al Baqarah ayat 168 yang berbunyi:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا حُطُوتَ الشَّيْطَنِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌ مُّبِينٌ

Artinya: "Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata." (QS. Al-Baqarah: 168)³⁵

³⁴ Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. *Managerial Accounting*. (McGraw-Hill Education, 2015.) Hlm. 310-312

³⁵ Departemen Agama Republik Indonesia. *Al-Qur'an dan Terjemahannya surah al-baqarah ayat 168*. (Jakarta: Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an. 2019).

Imam Asy-Syafi'i menegaskan bahwa segala sesuatu pada dasarnya halal kecuali ada dalil yang jelas mengharamkannya (al-ashlu fil-asyya' al-ibahah). Hal ini tidak hanya berlaku pada jenis makanan, tetapi juga pada sumber perolehan, proses pengolahan, hingga distribusinya.³⁶

Dalam konteks produksi makanan halal, kehalalan mencakup:

- a. Sumber bahan baku halal, seperti daging dari hewan yang disembelih sesuai syariat Islam.
- b. Proses produksi halal, termasuk pengolahan, penyimpanan, dan pengemasan yang bebas dari kontaminasi unsur haram.
- c. Distribusi halal, yaitu memastikan bahwa produk tidak terkontaminasi bahan haram selama transportasi dan penjualan.³⁷

Menurut Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, setiap produk yang diklaim halal wajib melalui proses sertifikasi halal yang dipegang oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang berada dibawah naungan KEMENAG.³⁸

- a. Standar Halal

Standar halal pada makanan adalah seperangkat kriteria dan

prosedur yang memastikan bahwa makanan dan minuman aman dikonsumsi oleh umat Muslim sesuai dengan syariat Islam. Standar ini

³⁶ Asy-Syaf'i, Muhammad bin Idris. Al-Umm. Beirut: Dar al-Ma'rifah, 1973.

³⁷ Majelis Ulama Indonesia. *Panduan Sertifikasi Halal*. (LPPOM MUI, 2019.)

³⁸ Republik Indonesia. *Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*. (Kementerian Hukum dan HAM, 2014.)

mencakup berbagai aspek, mulai dari bahan baku, proses pengolahan, hingga pengemasan dan pendistribusian.³⁹

Berikut adalah poin-poin utama dalam standar halal pada makanan:

1) Bahan Baku:

a) Kehalalan Sumber: Bahan baku yang digunakan harus berasal dari sumber yang halal. Ini berarti tidak mengandung unsur babi, anjing, bangkai hewan yang tidak disembelih sesuai syariat, darah, dan hewan haram lainnya.⁴⁰

Bahan-bahan pangan yang bersumber dari tumbuhan atau mineral seperti bawang merah, bawang putih, garam, dan air atau es secara prinsip dianggap halal selama tidak diolah dengan menggunakan bahan haram, tidak tercampur dengan bahan non-halal, dan proses penanganan/penyimpanan

dilakukan secara bersih tanpa kontaminasi. Hal ini sesuai dengan pedoman internasional bahwa makanan halal tidak boleh mengandung hal-hal yang diharamkan, serta tidak boleh disiapkan, diproses, atau disimpan dengan fasilitas yang tercampur dengan non-halal.⁴¹

³⁹ Anna Priangani Roswiem, *Buku Saku Produk Halal: Makanan dan Minuman* (Jakarta: Republika Penerbit, 2015).

⁴⁰ Departemen Agama Republik Indonesia. *Al-Qur'an dan Terjemahannya surah al-baqarah ayat 173.* (Jakarta: Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an. 2019).

⁴¹ Food and Agriculture Organization & World Health Organization. *General Guidelines for the Use of the Term "Halal"* (CXG 24-1997). FAO/WHO. (1997).

- b) Kehalalan Tambahan: Bahan tambahan seperti perasa, pewarna, dan pengawet juga harus dipastikan kehalalannya. Jika berasal dari hewan, harus dipastikan dari hewan halal yang disembelih sesuai syariat dan rantai pasok yang terjamin, tanpa adanya verifikasi atau sertifikasi, pelaku usaha perlu memastikan asal, fasilitas penyembelihan, dan unsur kebersihannya agar produk layak untuk dikonsumsi oleh umat Muslim.⁴²
- c) Tidak Najis: Bahan baku tidak boleh terkontaminasi dengan najis (kotoran menurut syariat Islam).
- 2) Proses Pengolahan:
- a) Peralatan Bersih dan Terpisah: Peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan harus bersih dan tidak terkontaminasi dengan bahan haram atau najis. Idealnya, peralatan untuk produk halal dan non-halal harus terpisah. Jika tidak memungkinkan, harus ada prosedur pembersihan yang ketat dan efektif.⁴³
- b) Tidak Bercampur: Proses pengolahan harus memastikan tidak terjadinya percampuran antara bahan halal dan haram.
- c) Penyembelihan Halal: Untuk produk daging, unggas, dan hewan lainnya, proses penyembelihan harus dilakukan oleh

⁴² Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. (2024). *Sertifikasi Halal: Pengertian dan Alur Sertifikasi Halal*. Retrieved from <https://bpjph.halal.go.id/detail/sertifikasi-halal/>

⁴³ Mian N. Riaz dan Muhammad M. Chaudhry, *Halal Industrial Production Standards*, (New York: CRC Press, 1997), hlm. 45.

Muslim yang memenuhi syarat, menggunakan pisau tajam, dan menyebut nama Allah SWT.⁴⁴

- 3) Penyimpanan, Pengemasan, dan Pendistribusian:
 - a) Terhindar dari Kontaminasi: Produk halal harus disimpan, dikemas, dan didistribusikan dengan cara yang mencegah kontaminasi dari bahan haram atau najis.
 - b) Kemasan Halal: Bahan kemasan yang digunakan tidak boleh terbuat dari bahan yang diharamkan atau melepaskan zat haram ke dalam makanan.
- 4) Sertifikasi Halal:
 - a) Di Indonesia, untuk memberikan jaminan kepada konsumen Muslim, produk makanan dan minuman yang beredar diwajibkan memiliki sertifikasi halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Proses sertifikasi melibatkan pemeriksaan bahan baku, proses produksi, dan sistem jaminan halal oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) yang diakreditasi BPJPH, serta penetapan kehalalan produk oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Dengan adanya standar halal ini, konsumen Muslim di Indonesia dapat memiliki kepastian dalam memilih dan mengonsumsi makanan dan minuman yang sesuai dengan keyakinan agama mereka. Pemerintah melalui BPJPH terus berupaya meningkatkan kualitas

⁴⁴ Purwanto, *Pedoman dan Tata Cara Penyembelihan Hewan Halal: Termasuk Untuk Hewan Qurban dan Aqiqah* (Yogyakarta: Kiblat Buku Utama, 2022), h. 42.

layanan sertifikasi halal dan mengedukasi pelaku usaha mengenai pentingnya produk halal.⁴⁵



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

⁴⁵ "BPJPH Komitmen Tingkatkan Kualitas Layanan," *Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas*, 09 April 2025, <https://bpjph.halal.go.id/>

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Pendekatan dan Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif, yaitu pendekatan yang bertujuan untuk menggambarkan dan memahami secara mendalam fenomena yang berkaitan dengan perencanaan dan pengendalian biaya produksi berbasis standar halal dalam usaha bakso. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk menggali makna yang tersembunyi di balik gejala-gejala sosial yang muncul dan menangkap kompleksitas realitas dalam konteks aslinya. Penelitian kualitatif deskriptif bersifat fleksibel, terbuka terhadap dinamika data di lapangan, dan berorientasi pada proses serta makna, bukan hanya pada hasil akhir yang bersifat kuantitatif atau numerik.⁴⁶ Menurut Creswell pendekatan penelitian kualitatif adalah suatu metode yang digunakan untuk mengeksplorasi dan memahami makna yang dihasilkan oleh individu atau kelompok terhadap suatu fenomena sosial atau permasalahan. Penelitian ini melibatkan proses penelitian yang alamiah, interpretatif, dan fokus pada perspektif partisipan.⁴⁷

Nazir berpendapat bahwa penelitian deskriptif digunakan untuk memberikan gambaran secara terperinci tentang fakta atau karakteristik populasi tertentu tanpa memberikan pengaruh atau manipulasi.⁴⁸

⁴⁶ Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2017), hlm. 6.

⁴⁷ Creswell, J. W. *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. Thousand Oaks, (CA: Sage Publications, 2014.) Hal. 6.

⁴⁸ Nazir, M. *Metode Penelitian*. (Bogor: Ghalia Indonesia. 2013). Hal. 34-36.

Pendekatan ini dianggap relevan karena memberikan fleksibilitas bagi peneliti untuk mengeksplorasi berbagai aspek terkait, seperti proses, praktik, dan strategi yang diterapkan oleh pelaku usaha dalam mengelola biaya produksi. Penelitian ini berfokus pada bagaimana aspek kehalalan dapat diintegrasikan dalam setiap tahap produksi, mulai dari pengadaan bahan baku hingga distribusi produk kepada konsumen.

Sehingga penelitian ini menggunakan metode kualitatif karena untuk memperoleh data secara langsung dari sumbernya. Dan untuk mendapatkan informasi melalui informan yang diwawancara secara langsung.

B. Lokasi penelitian

Lokasi penelitian adalah tempat yang menjadi kegiatan penelitian untuk mendapatkan berbagai data-data yang mendukung terhadap proses penelitian. Lokasi dalam penelitian ini adalah Warung Bakso Ipung yang terletak di Jl. R.A Kartini, Dusun Krajan, Jajag, Kec. Gambiran, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur.⁴⁹

C. Subyek penelitian

Subyek penelitian adalah pihak yang memberikan data atau informasi yang diperlukan untuk menjawab pertanyaan penelitian. Pemilihan subyek penelitian sangat penting karena akan mempengaruhi hasil penelitian yang diperoleh. Untuk mendapatkan data yang relevan penelitian ini menggunakan Teknik *purposive*, yaitu memilih informan berdasarkan kriteria yang spesifik. Dengan pendekatan ini, peneliti dapat menerima informasi yang paling sesuai

⁴⁹ Yosi,Meyla. A. 2025. “Warung Bakso Ipung” *Google maps*.
<https://maps.app.goo.gl/rZiv3tsFz84tXm6D8>

dengan kebutuhan penelitian. Kriteria yang digunakan melibatkan individu yang memiliki pemahaman secara mendalam terkait topik penelitian, sehingga peneliti mendapatkan informasi yang akurat dan relevan.⁵⁰

Sumber data yang diperoleh dari penelitian ini adalah dari informan. Data tersebut dikumpulkan melalui jawaban yang telah diberikan oleh subjek atas pertanyaan yang diajukan. Informan yang terlibat dalam penelitian diantaranya:

1. Muh Sokhib Ali Mustofa & Lailatun Nikmah sebagai pemilik usaha.
2. Tata Wilsya sebagai pegawai.
3. Ilham Ahmad sebagai pegawai.
4. Isna Nurinda Putri sebagai pegawai.

Pemilik Bakso ipung adalah sebagai salah satu informan karena memenuhi kriteria sebagai sampel penelitian dan pastinya mengerti tentang perencanaan serta pengendalian biaya produksi dari bakso ipung. Ketiga pegawai membantu untuk pengendalian bahan baku dan memastikan bahwa bahan baku serta cara penyajiannya sudah halal dan benar.

D. Teknik pengumpulan data

Teknik pengumpulan data merupakan bagian yang sangat penting dalam suatu penelitian, karena berfungsi sebagai cara atau metode untuk memperoleh informasi yang relevan dengan permasalahan yang diteliti. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh data primer yang bersumber langsung dari Usaha Warung Bakso Ipung. Adapun teknik

⁵⁰ Sugiyono, *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D* (Bandung: Alfabeta, 2019), hlm. 218.

pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini disusun secara sistematis agar dapat mendukung keakuratan dan keabsahan hasil penelitian. Teknik-teknik tersebut digunakan untuk memperoleh data dan informasi yang diperlukan dalam penyusunan skripsi ini adalah sebagai berikut:

1. Wawancara

Wawancara merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui komunikasi verbal secara langsung antara peneliti dengan narasumber yang dianggap memiliki pengetahuan atau pengalaman yang relevan dengan topik penelitian. Menurut Sugiono Wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, dan juga apabila peneliti ingin mengetahui hal-hal dari responden yang lebih mendalam dan jumlah respondennya sedikit/kecil.⁵¹

Peneliti akan melakukan wawancara secara langsung dengan pemilik Usaha Warung Bakso Ipung sebagai salah satu sumber data primer dalam penelitian ini. Wawancara tersebut dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh informasi yang mendalam mengenai proses perencanaan dan pengendalian biaya produksi yang diterapkan dalam usaha tersebut. Melalui kegiatan wawancara ini, peneliti juga berupaya untuk menggali berbagai kendala atau hambatan yang dihadapi oleh pihak usaha dalam melaksanakan pengendalian biaya produksi, serta strategi yang digunakan untuk mengatasinya. Data yang diperoleh dari hasil

⁵¹ Sugiyono, hlm. 231.

wawancara ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang nyata mengenai praktik pengelolaan biaya produksi pada tingkat usaha mikro kecil menengah (UMKM), sehingga dapat mendukung analisis dan kesimpulan dalam penelitian ini secara lebih komprehensif.

2. Observasi

Observasi adalah suatu cara pengumpulan data dengan cara mengadakan pengamatan secara langsung pada objek penelitian dan catatan semua data yang diperlukan.⁵²

Penulis akan terjun langsung ke lapangan guna memperoleh data secara langsung dari lokasi penelitian, yaitu pada Usaha Warung Bakso Ipung. Kegiatan ini dilakukan melalui observasi atau pengamatan langsung terhadap seluruh aktivitas yang berkaitan dengan proses produksi, mulai dari pengadaan bahan baku, proses pengolahan, hingga tahap penyajian produk kepada konsumen. Melalui observasi ini, penulis berupaya untuk memahami secara lebih mendalam bagaimana pelaksanaan perencanaan serta pengendalian biaya produksi diterapkan dalam kegiatan operasional sehari-hari. Selain itu, observasi lapangan ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang dapat mempengaruhi efisiensi biaya, serta kendala yang dihadapi oleh pelaku usaha dalam menjaga kestabilan biaya produksi. Dengan demikian, data yang diperoleh dari hasil observasi ini diharapkan mampu memberikan

⁵² Sugiyono, hlm. 203

gambaran yang objektif dan faktual sebagai dasar analisis dalam penyusunan skripsi ini.

3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah teknik pengumpulan data dengan mengumpulkan, mencatat, dan menganalisis dokumen. Menurut Sugiyono dokumen dapat berbentuk tulisan, gambar, dan karya. Bentuk tulisan, seperti; catatan harian, life histories, ceritera, biografi, peraturan, kebijakan, dan lainnya. Bentuk gambar, seperti; foto, gambar hidup, sketsa, dan lainnya.⁵³

Dalam hal ini, peneliti melakukan kegiatan dokumentasi dengan cara mengumpulkan dan mencatat berbagai data serta informasi yang relevan dengan topik penelitian. Sumber data yang digunakan dapat berupa buku, laporan keuangan, catatan produksi, arsip usaha, maupun media lain yang berkaitan dengan proses produksi bakso pada Usaha Warung Bakso Ipung. Melalui teknik dokumentasi ini, peneliti berupaya memperoleh bukti pendukung yang bersifat tertulis maupun visual untuk memperkuat hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan sebelumnya. Selain itu, dokumentasi ini juga digunakan untuk memastikan bahwa bahan baku, prosedur, serta proses pembuatan bakso telah dilakukan dengan cara yang benar, efisien, dan sesuai dengan standar yang berlaku. Dengan demikian, hasil dokumentasi ini diharapkan dapat

⁵³ Sugiyono, hlm. 240

memberikan data yang akurat dan dapat dipertanggungjawabkan sebagai dasar analisis dalam penyusunan penelitian ini.

E. Analisis data

Analisis data merupakan kegiatan yang sangat penting dalam suatu penelitian, karena dengan analisislah data dapat mempunyai arti/makna yang dapat berguna untuk memecahkan masalah penelitian. Analisis data dilakukan untuk Menyusun hasil wawancara, catatan lapangan, dan bahan-bahan lain yang telah dikumpulkan serta meningkatkan pemahaman tentang penelitian tersebut.⁵⁴

Dalam proses analisis data, peneliti memberikan makna pada data dengan cara mengatur, mengurutkan, mengelompokkan, memberi kode atau tanda, dan mengategorikannya ke dalam bagian-bagian tertentu. Dengan cara ini, peneliti dapat menemukan jawaban terhadap rumusan masalah yang diajukan.

Menurut Sugiyono, Teknik analisis data adalah proses pencarian dan penyusunan data secara sistematis dari hasil wawancara, catatan lapangan dan dokumen, mengorganisasikan data ke dalam kategori, mendeskripsikan data ke dalam unit-unit, mengorganisasikan data ke dalam pola, memilih data yang paling penting dan apa yang dipelajari, dan menarik kesimpulan yang cukup jelas bagi diri sendiri dan orang lain. Keakuratan dan validasi data yang sudah dikumpulkan adalah yang terpenting, namun tidak dapat disangkal bahwa sumber data dan informasi yang berbeda akan memberikan data dan informasi

⁵⁴ Lexy J. Moleong, hlm. 248–249.

yang berbeda pula. Proses menganalisis data melelahkan dan butuh upaya untuk fokus dan menghabiskan energi untuk diri sendiri. Selain menganalisis data, peneliti juga perlu menyelidiki literatur untuk menguatkan teori.⁵⁵

Berikut ini adalah uraian yang digunakan dalam melakukan analisis data pada penelitian kualitatif, adapun penjelasanya sebagai berikut:

1. Reduksi data

Reduksi data adalah penggolongan, penyederhanaan dan mengeliminasi data yang tidak diperlukan, hingga data yang diolah mampu memberikan informasi yang bermanfaat.⁵⁶ Data yang nanti diperoleh sifatnya sangat luas dan kaya akan informasi oleh karena itu maka data tersebut harus direduksi dengan cara membuat kode atau kategori tertentu. Pengkategorian dilakukan dengan bertumpu kepada kerangka konsep yang menjadi masalah dari apa yang diteliti.

2. Penyajian data

Penyajian data adalah tahapan untuk menginformasikan data secara terstruktur dan sistematis sesuai dengan kategori yang dilakukan pada saat mereduksi data.⁵⁷ Dengan adanya penyajian data sebagai sekumpulan informasi yang telah didapat maka akan memungkinkan peneliti untuk dapat melakukan penarikan kesimpulan dan juga pengambilan tindakan.

⁵⁵ Sugiyono, hlm. 244–245.

⁵⁶ Sugiyono, hlm. 247.

⁵⁷ Sugiyono, hlm. 249.

3. Penarikan kesimpulan /verifikasi

Tahap yang digunakan peneliti untuk dapat melihat kejelasan dan pemahaman terhadap persoalan yang sedang diteliti. Penarikan kesimpulan hanyalah sebagian dari konfigurasi yang utuh. Singkatnya makna-makna yang mungkin muncul dari data yang sudah didapat harus diuji kebenaranya, kekokohnya, kecocokannya, atau yang bisa disebut dengan validitasnya.⁵⁸

F. Keabsahan data

Dalam penelitian kualitatif, faktor keabsahan data sangat penting, karena hasil penelitian tidak berarti jika tidak dapat dipercaya. Pengujian keabsahan data dilakukan untuk memastikan apakah penelitian ini bersifat ilmiah dan untuk menguji data yang telah diperoleh. Salah satu cara untuk menguji keabsahan data adalah dengan melakukan triangulasi. Triangulasi adalah teknik yang digunakan untuk memeriksa kredibilitas data dengan menggabungkan berbagai teknik dan sumber data.⁵⁹

Dalam penelitian ini, teknik yang digunakan untuk menguji keabsahan data adalah triangulasi sumber. Triangulasi sumber adalah teknik menguji keandalan atau kepercayaan data dengan cara memeriksa data dari sumber yang berbeda menggunakan teknik yang sama. Tringulasi sumber pada penelitian ini dilakukan dengan cara wawancara kepada pemilik dan pegawai untuk mendapatkan persamaan data dan informasi yang relevan.

⁵⁸ Sugiyono, hlm. 252.

⁵⁹ Sugiyono, hlm. 241–242.

G. Tahap-tahap penelitian

1. Tahap Pra Lapangan

Tahap ini melibatkan semua persiapan yang diperlukan sebelum peneliti terjun ke lapangan. Pada tahap ini, peneliti Menyusun rencana penelitian yang mencakup beberapa aspek, seperti penyusunan proposal, pengurusan izin yang diperlukan, serta pembuatan instrumen yang akan digunakan untuk mengumpulkan data.

2. Tahap Lapangan

Tahap ini adalah fase dimana peneliti secara mendalam mengekplorasi latar belakang penelitian. Dalam tahap ini, peneliti mengumpulkan data yang diperlukan dengan menggunakan teknik pengumpulan data yang telah ditentukan sebelumnya.

3. Tahap Penyelesaian

Tahap ini adalah fase akhir dari sebuah penelitian. Pada tahap ini, penulis menyusun kesimpulan berdasarkan analisis yang telah dilakukan, mengikuti pedoman yang ditetapkan oleh Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.

BAB IV

PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS

A. Gambaran Objek Penelitian

1. Sejarah Bakso Ipung

Warung Bakso Ipung merupakan salah satu usaha kuliner yang bergerak di bidang penjualan makanan khas Indonesia, yaitu bakso. Usaha ini didirikan pada tahun 1998 oleh pasangan suami istri, Bapak Sohib dan Ibu Laila. Sebelum memulai usaha secara mandiri, Bapak Sohib terlebih dahulu bekerja di salah satu warung bakso yang berlokasi di Kota Jajag. Dari pengalaman tersebut, beliau memperoleh banyak pengetahuan dan keterampilan mengenai dunia usaha kuliner, khususnya dalam hal meracik adonan bakso yang berkualitas, mengelola bahan baku, serta melayani pelanggan dengan baik.

Setelah memiliki bekal pengalaman dan keahlian yang memadai, Bapak Sohib memutuskan untuk mendirikan usaha sendiri dengan dukungan penuh dariistrinya, Ibu Laila. Pada awal berdirinya, Warung Bakso Ipung hanya memiliki peralatan sederhana dan kapasitas produksi yang terbatas. Namun, berkat kegigihan, kerja keras, dan komitmen dalam menjaga kualitas rasa serta pelayanan kepada konsumen, usaha ini mengalami perkembangan yang signifikan dari tahun ke tahun.

Nama “Bakso Ipung” sendiri berasal dari julukan Bapak Sohib, yaitu Ipung. Julukan tersebut kemudian dijadikan sebagai nama usaha dengan harapan dapat membawa keberkahan serta mempermudah

masyarakat dalam mengenal dan mengingat usaha ini. Sejak saat itu, Warung Bakso Ipung terus mengalami perkembangan, baik dari segi jumlah pelanggan maupun kualitas produk yang ditawarkan.

Kini, Warung Bakso Ipung dikenal sebagai salah satu tempat kuliner yang digemari oleh berbagai kalangan masyarakat. Selain karena cita rasa baksonya yang khas, usaha ini juga dikenal menjaga kepercayaan konsumen melalui penggunaan bahan-bahan halal dan berkualitas. Dengan pengalaman yang cukup lama, Warung Bakso Ipung menjadi salah satu contoh usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) yang mampu bertahan dan berkembang melalui penerapan prinsip kejujuran, keuletan, dan komitmen terhadap nilai-nilai kehalalan dalam setiap proses produksinya.

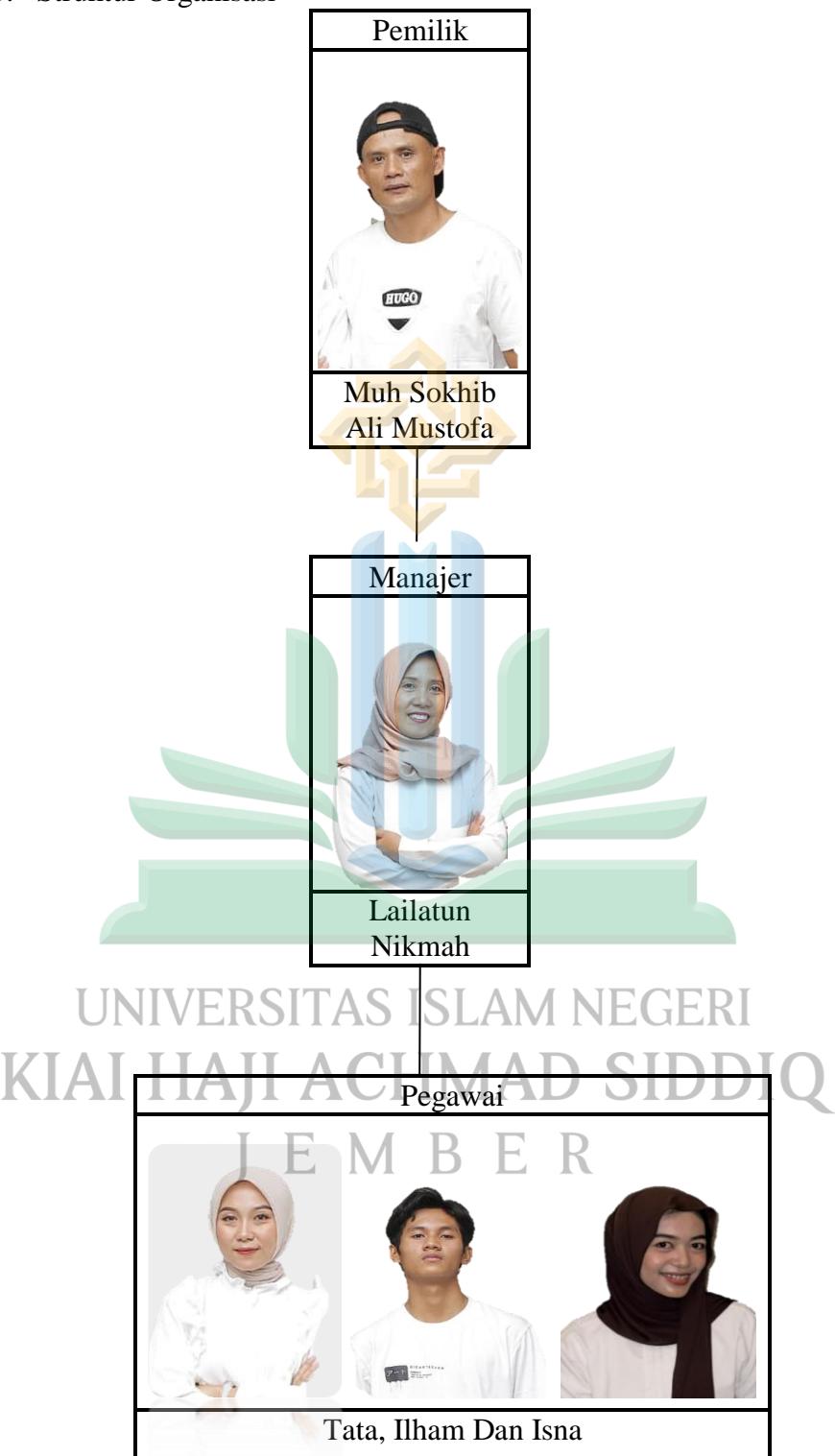
2. Lokasi Penelitian

Warung Bakso Ipung berlokasi di pusat kota Jajag, tepatnya di JL. R.A Kartini, Dusun Krajan, Jajag, Kecamatan Gambiran, Kabupaten Banyuwangi.⁶⁰

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

⁶⁰ Yosi. A. 2025. "Warung Bakso Ipung" *Google maps*. <https://maps.app.goo.gl/rZiv3tsFz84tXm6D8>

3. Struktur Organisasi



Gambar 4.1
Struktur Organisasi
Sumber data 2025: diolah oleh peneliti

Berikut informan yang terlibat dalam penelitian:

1. Muh Sokhib Ali Mustofa pemilik usaha.
2. Lailatun Nikmah sebagai manajer.
3. Tata Wilsya sebagai pegawai.
4. Ilham Ahmad sebagai pegawai.
5. Isna Nurinda Putri sebagai pegawai.

Struktur organisasi dibentuk dalam suatu bisnis dengan tujuan untuk menciptakan sistem kerja yang terarah, efisien, dan terkoordinasi. Dalam usaha berskala kecil maupun besar, struktur organisasi memegang peran penting dalam menentukan alur tanggung jawab, pembagian tugas, dan pengambilan keputusan.

B. Penyajian Data dan Analisis

1. Proses Perencanaan Biaya Produksi Yang Diterapkan Oleh Usaha Bakso

Perencanaan biaya produksi adalah bagian dari akuntansi biaya yang membantu manajemen dalam menyusun ramalan untuk kebutuhan produksi yang akan datang dan biaya-biaya yang terkait. Sebelum melakukan kegiatan produksi, warung bakso biasanya melakukan perencanaan biaya produksi terlebih dahulu. Perencanaan ini dilakukan agar penggunaan bahan baku lebih terkontrol dan tidak terjadi pemborosan. Seperti yang telah dikatakan oleh ibu Laila selaku manajer pada warung bakso ipung:

“Biasanya sebelum mulai produksi, saya itung-itung dulu kebutuhan bahan, kayak daging, tepung, sama bumbu. Lihat kira-

kira buat sehari itu butuh berapa, biar nggak kelebihan atau kekurangan. Saya juga suka bandingin harga ke langganan, siapa tahu ada yang lebih murah tapi tetap bagus kualitasnya.”⁶¹

Selain itu biaya-biaya yang terkait dalam bakso biasanya terdiri dari biaya bahan baku utama, bahan baku penolong, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Seperti yang dikatakan oleh ibu laila yang merupakan pemilik bakso ipung:

“Struktur biaya yang kita pakai diantaranya biaya bahan baku utama yaitu daging sapi. Lalu untuk bahan baku penolong terdiri dari tepung tapioka, tepung maizena, bawang, masako dan garam. Biaya tenaga kerja langsung kita terdapat tiga karyawan. Dan untuk biaya *overhead* biasanya listrik dan gas”⁶²

Berdasarkan pernyataan tersebut, dapat dipahami bahwa bahan baku memiliki peran penting dalam proses produksi bakso, karena menentukan jumlah biaya produksi serta kualitas produk akhir. Oleh karena itu, diperlukan informasi lebih lanjut mengenai jumlah dan komposisi bahan baku yang digunakan dalam satu kali proses produksi, untuk mengetahui seberapa besar pengaruhnya terhadap biaya dan efisiensi usaha.

Berikut penjelasan dari ibu Laila selaku manajer Bakso Ipung:

“Dalam satu kali produksi biasanya kami membutuhkan daging sapi 17 kg harganya Rp. 2.040.000, tepung tapioka 3 kg harganya Rp. 105.600, tepung maizena 4 bungkus harganya Rp. 22.380, bawang putih 425 g harganya Rp 13.050, garam 700 g harganya Rp. 6.650, Masako/penyedap rasa 200 g harganya Rp. 12.000, Es batu 5 L harganya Rp. 5000 . Jumlah bahan baku itu semua dapat berubah-ubah sesuai kebutuhan kosumen. Kalau warung rame

⁶¹ Laila, diwawancara oleh penulis, Banyuwangi, 10 Juli 2025

⁶² Laila, diwawancara oleh penulis, Banyuwangi, 10 juli 2025

bahan baku biasanya bertambah. Jadi kami menyesuaikan biar tidak ada pemborosan.”⁶³

Tabel 4.1
Bahan-bahan utama bakso

Nama Bahan	Berat	Harga
Daging Sapi	17 kg	Rp. 2.040.000
Tepung Tapioka	3 kg	Rp. 105.600
Tepung Maizena	4 bungkus	Rp. 22.380
Bawang Putih	425 g	Rp. 13.050
Garam	700 g	Rp. 6.650
Penyedap Rasa	200 g	Rp. 12.000
Es Batu	5 liter	Rp. 5000
Jumlah		Rp. 2.243.530

Sumber data 2025: Data Diolah 2025

Adapun biaya tambahan seperti biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Berikut penjelasan dari ibu Laila selaku manajer bakso ipung:

“Untuk biaya tenaga kerja langsung kami memiliki 3 karyawan yang diigaji perhari nya 40k dengan libur 4 kali dalam satu bulan. dan biaya *overhead* ada Listrik, gas dan air, itu per bulan nya habis sekitar ± Rp. 512.000 Ribu”⁶⁴

Tabel 4.2
Biaya BTKL

No	Karyawan	Gaji (Per Hari)
1	Tata Wilsyah	Rp. 40.000
2	Isna Nurinda Putri	Rp. 40.000
3	Ilham Ahmad	Rp. 40.000
Total BTKL		Rp. 120.000

Sumber data 2025: Data Diolah 2025

Tabel 4.3

Biaya Overhead

Komponen	Biaya (per hari)
Gas elpiji	Rp. 44.000
Listrik	Rp. 10.000
Air	Rp. 10.000
Total Overhead	Rp. 64.000

Sumber data 2025: Data Diolah 2025

⁶³ Laila, diwawancara oleh penulis, Banyuwangi, 10 juli 2025

⁶⁴ Laila, diwawancara oleh penulis, Banyuwangi, 10 juli 2025

Dalam setiap usaha, perencanaan biaya produksi merupakan hal yang penting untuk dilakukan. Hal ini juga dijelaskan oleh ibu laila selaku pemilik bakso ipung:

“Untuk mengendalikan biaya produksi kami biasanya menggunakan metode anggaran fleksibel dan reduksi porsi yaitu menyesuaikan perhitungan biaya dan harga berdasarkan kondisi. Jadi misal harga bahan baku naik biasanya kita mengurangi porsinya”⁶⁵

Pemilihan bahan baku menjadi salah satu faktor penting yang menentukan kualitas dan kehalalan produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, pemilik warung bakso perlu memastikan bahwa seluruh bahan yang digunakan berasal dari sumber yang terpercaya dan memenuhi standar kebersihan serta kehalalan. Berikut hasil wawancara dengan Ibu Laila selaku pemilik usaha.

“Kalau soal bahan baku, saya pilihnya benar-benar hati-hati, biar baksonya tetap bagus dan halal. Daging yang saya dapat dari pemasok yang terpercaya dan sudah jelas asal-usulnya, jadi terjamin kehalalannya. Saya juga udah langganan di sana. Sebelum beli pun saya cek dulu, dagingnya masih segar atau nggak. Kalau untuk tepung, bumbu, sama penyedap, saya pastiin ada label halalnya dan belum kedaluwarsa.”⁶⁶

Setelah menjelaskan mengenai perencanaan bahan baku untuk menjaga kualitas dan kehalalan produk, Ibu Laila juga memaparkan bagaimana proses penentuan taksiran biaya produksi dilakukan di Warung Bakso Ipung. Perencanaan biaya ini mencakup beberapa komponen

⁶⁵ Laila, diwawancara oleh penulis, Banyuwangi, 10 juli 2025

⁶⁶ Laila, diwawancara oleh penulis, Banyuwangi, 10 juli 2025

penting, yaitu bahan baku, tenaga kerja, dan biaya *overhead* seperti listrik, gas, serta kebutuhan pendukung lainnya.

Dalam wawancara, Ibu Laila menjelaskan:

“Kalau mau ngitung biaya, saya biasanya lihat dulu dari kebutuhan bahan bakunya, misalnya daging, tepung, sama bumbu itu butuh berapa banyak buat produksi sehari. Dari situ saya bisa tahu kira-kira biaya yang keluar. Terus saya juga masukin biaya tenaga kerja, kayak upah bantuin pembuatan bakso dan jualan. Belum lagi biaya gas, listrik, sama peralatan yang dipakai. Semua saya hitung biar tahu total pengeluaran dan bisa disesuaikan sama pendapatan.”⁶⁷

Dari penjelasan tersebut dapat disimpulkan bahwa dalam menentukan taksiran biaya, pemilik warung mempertimbangkan tiga faktor utama, yaitu kebutuhan bahan baku harian, upah tenaga kerja, dan biaya operasional lainnya. Dengan perencanaan tersebut, pemilik dapat mengontrol pengeluaran agar tidak melebihi pendapatan.

Selanjutnya, Ibu Laila juga menambahkan bahwa perencanaan biaya yang dilakukan tidak hanya berfungsi untuk mengatur keuangan, tetapi juga membantu meningkatkan efisiensi dan efektivitas kegiatan produksi. Seperti yang beliau sampaikan:

“Dengan mengatur biaya dari awal, saya jadi bisa tahu mana yang harus diprioritaskan. Misalnya kalau harga daging naik, saya bisa mengatur takarannya biar tetap untung tapi kualitasnya nggak turun. Jadi produksi jalan terus, nggak ada bahan yang terbuang, dan hasilnya juga tetap sesuai rencana.”⁶⁸

Dari hasil wawancara tersebut dapat dipahami bahwa perencanaan biaya produksi membantu pemilik usaha dalam mengelola sumber daya

⁶⁷ Laila, diwawancara oleh penulis, Banyuwangi, 10 juli 2025

⁶⁸ Laila, diwawancara oleh penulis, Banyuwangi, 10 juli 2025

secara efisien, menekan pemborosan, serta menjaga kelancaran proses produksi agar tetap efektif dan menguntungkan.

2. Mekanisme Pengendalian Biaya Produksi Yang Diterapkan Oleh Bakso Ipung

Pengendalian biaya produksi merupakan bagian penting dalam proses manajemen usaha, terutama bagi usaha kecil menengah yang bergantung pada efisiensi biaya untuk mempertahankan keberlanjutan usahanya. Melalui pengendalian biaya, pemilik usaha dapat memantau dan mengatur pengeluaran agar tetap seimbang dengan pendapatan yang dihasilkan. Dengan demikian, usaha dapat berjalan secara stabil, menghindari pemborosan, dan tetap menghasilkan keuntungan yang optimal.

Pada Warung Bakso Ipung, pengendalian biaya dilakukan secara sederhana namun cukup efektif. Meskipun belum menggunakan sistem akuntansi formal. Pemilik warung bakso ipung, tetap menerapkan prinsip pengendalian biaya melalui pencatatan rutin, pengawasan langsung, serta evaluasi harian terhadap pengeluaran. Setiap pembelian bahan baku dicatat dalam buku khusus, termasuk biaya tambahan seperti gas, listrik, dan perlengkapan dapur. Melalui cara ini, pemilik dapat mengetahui dengan cepat apabila terjadi perbedaan antara biaya aktual dengan biaya yang direncanakan.

Berikut hasil wawancara dengan ibu Laila selaku manajer warung bakso ipung:

“Kalau di sini pengendalian biayanya saya yang pegang langsung, Mbak. Setiap kali beli bahan, kayak daging, tepung, atau bumbu, saya catat di buku pengeluaran harian. Dari situ saya bisa tahu berapa total biaya yang keluar setiap hari. Kalau tiba-tiba ada pengeluaran yang lebih besar dari biasanya. Misalnya harga daging naik, atau mungkin pemakaian bahan di dapur agak boros. Jadi bisa cepat saya atur lagi supaya pengeluaran nggak kebablasan.”⁶⁹

Dalam setiap kegiatan produksi, biaya yang dikeluarkan sering kali tidak selalu sama dengan rencana awal yang telah ditetapkan. Oleh karena itu, pemantauan dan evaluasi terhadap perbedaan antara biaya aktual dengan biaya yang direncanakan menjadi langkah penting dalam proses pengendalian biaya produksi. Melalui kegiatan ini, pemilik usaha dapat mengetahui penyebab terjadinya selisih biaya, baik karena kenaikan harga bahan baku, peningkatan penggunaan bahan, maupun faktor lain seperti efisiensi tenaga kerja.

Warung Bakso Ipung, pemantauan dilakukan secara sederhana dengan membandingkan catatan pengeluaran harian dengan rencana biaya yang sudah ditetapkan sebelumnya. Evaluasi biasanya dilakukan secara rutin oleh pemilik untuk mengetahui sejauh mana pengeluaran masih sesuai dengan perkiraan. Cara ini membantu pemilik usaha mendeteksi adanya penyimpangan biaya lebih awal sehingga dapat segera diambil langkah penyesuaian agar tidak menimbulkan kerugian.

Berikut hasil wawancara peneliti dengan Ibu Laila:

“Biasanya saya bandingin catatan pengeluaran yang saya tulis tiap hari sama rencana biaya yang sudah saya buat sebelumnya. Kalau ada selisih, misalnya biaya bahan baku naik dari biasanya, saya langsung cari tahu penyebabnya. Terkadang karena harga daging

⁶⁹ Laila, diwawancara oleh penulis, Banyuwangi, 10 juli 2025

naik, atau pemakaian bumbu agak lebih banyak dari perkiraan. Kalau selisihnya kecil sih masih bisa ditoleransi, tapi kalau beda jauh, saya ubah cara belanjanya. biasanya, saya cari tempat lain yang jual bahan lebih murah tapi tetap bagus kualitasnya.”⁷⁰

Terjadinya penyimpangan antara biaya aktual dan biaya anggaran merupakan hal yang wajar dalam kegiatan produksi. Terutama pada usaha kecil yang sangat bergantung pada fluktuasi harga bahan baku di pasar. Oleh karena itu, diperlukan langkah-langkah penyesuaian agar penyimpangan tersebut tidak berdampak besar terhadap kestabilan keuangan dan keuntungan usaha. Pengendalian yang baik tidak hanya berhenti pada proses pencatatan dan evaluasi, tetapi juga harus diikuti dengan tindakan nyata untuk mengembalikan biaya produksi agar tetap sesuai dengan rencana.

Berikut hasil wawancara dengan Ibu Laila selaku pemilik warung bakso ipung mengenai langkah yang dilakukan ketika terjadi penyimpangan biaya:

“Kalau ada selisih yang lumayan besar antara biaya yang direncanakan sama pengeluaran nyata, saya langsung cari tahu penyebabnya. Misalnya harga daging naik, saya biasanya cari pemasok lain yang harganya lebih murah tapi kualitas dagingnya tetap bagus. Kadang saya juga atur lagi takaran ukuran baksonya. Intinya saya pantau terus biar pengeluaran tetap bisa dikontrol dan nggak ganggu keuntungan.”⁷¹

Pengendalian biaya produksi tidak hanya berfungsi untuk menjaga keseimbangan antara pengeluaran dan anggaran, tetapi juga berpengaruh langsung terhadap keuntungan dan keberlanjutan suatu usaha. Melalui

⁷⁰ Laila, diwawancara oleh penulis, Banyuwangi, 10 juli 2025

⁷¹ Laila, diwawancara oleh penulis, Banyuwangi, 10 juli 2025

pengelolaan biaya yang baik, pelaku usaha dapat mengetahui secara pasti berapa besar biaya yang dikeluarkan dan seberapa besar keuntungan yang diperoleh. Hal ini menjadi penting terutama bagi usaha kecil seperti Warung Bakso Ipung yang mengandalkan perputaran modal harian untuk menjaga kelancaran kegiatan produksi.

Efisiensi dalam penggunaan bahan baku, tenaga kerja, dan biaya operasional akan membantu usaha tetap bertahan di tengah fluktuasi harga bahan pokok dan kondisi pasar yang berubah-ubah. Dengan adanya pengendalian biaya yang konsisten, pemilik usaha dapat menekan risiko kerugian serta menjaga stabilitas pendapatan. Selain itu, pengendalian biaya juga menjadi dasar bagi pengusaha dalam mengambil keputusan, seperti menentukan harga jual, jumlah produksi, serta rencana pengembangan usaha ke depan.

Seperti yang dikatakan oleh ibu Laila selaku manajer pada warung bakso ipung:

“Pengaruhnya besar banget, Mbak. Soalnya kalau biaya bisa dikontrol, saya jadi tahu jelas berapa untung bersihnya setiap hari. Terkadang usaha kecil mengalami kerugian itu bukan karena sepi pembeli, tapi karena biaya produksinya nggak dikontrol dengan baik. Jadi saya usahain semua pengeluaran dicatat dan disesuaikan sama pendapatan. Dengan begitu, keuntungan bisa tetap stabil dan usaha ini bisa jalan terus.”⁷²

Dari hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa pengendalian biaya memiliki pengaruh yang signifikan terhadap keuntungan dan keberlanjutan Warung Bakso Ipung. Melalui pencatatan

⁷² Laila, diwawancara oleh penulis, Banyuwangi, 10 juli 2025

dan pengawasan yang teratur, pemilik usaha dapat mengelola keuangan secara efisien, memastikan keuntungan tetap terjaga, dan mempersiapkan pengembangan usaha di masa mendatang. Pengendalian biaya yang baik juga memberikan rasa aman bagi pemilik dalam menjalankan usaha sehari-hari, karena setiap pengeluaran dapat dikontrol sesuai kemampuan dan kebutuhan produksi.

3. Upaya Warung Bakso Ipung Dalam Memastikan Bahan-Bahan Yang Digunakan Sudah Berstandar Halal

Kehalalan bahan baku merupakan salah satu aspek penting yang diperhatikan oleh pelaku usaha makanan, terutama di Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama Islam. Dalam praktik produksi makanan halal sehari-hari, kehalalan tidak hanya dilihat dari bahan baku yang digunakan, tetapi juga mencakup seluruh proses yang berlangsung mulai dari pengolahan hingga produk siap dijual ke konsumen. Artinya, setiap tahap dalam proses produksi harus dipastikan bebas dari unsur haram, baik saat pemilihan bahan, proses pengolahan, penyimpanan, maupun distribusinya.

Adapun aspek-aspek penting dalam memastikan bahan-bahan halal meliputi:

- a. Sumber bahan baku halal, yaitu memastikan bahan utama seperti daging berasal dari hewan yang disembelih sesuai syariat Islam dan tidak tercampur dengan unsur haram.

Pada Warung Bakso Ipung, penerapan standar halal dilakukan sejak tahap awal, yaitu saat pemilihan pemasok dan pembelian bahan baku. Pemilik usaha memastikan bahwa daging yang digunakan berasal dari rumah potong hewan yang telah memiliki sertifikat halal. Bahan tambahan seperti tepung, bumbu, dan penyedap rasa juga diperhatikan dengan seksama, terutama dari segi label halal dan masa kedaluwarsanya.

Berikut penjelasan dari bapak shohib selaku pemilik warung.

“Kalau soal halal, itu sudah jadi perhatian utama saya, Mbak. Dagingnya saya beli dari tempat penyembelihan yang sudah bersertifikat halal dan langganan dari dulu, jadi saya tahu asalnya jelas. Sebelum beli, saya juga lihat dulu kondisi dagingnya masih segar, warnanya bagus, nggak bau, pokoknya harus yakin betul. Lalu untuk tepung, bumbu, sama penyedap juga saya pilih yang ada label halalnya. Kadang saya cek juga tanggal kedaluwarsanya biar nggak pakai bahan yang udah lama. Kalau pengawet, saya cuma pakai es batu dan penyimpanan yang bersih supaya bakso tetap awet.”⁷³

4. Proses Produksi Yang Dilakukan Oleh Bakso Ipung Telah Memenuhi Standar Halal.

Proses produksi halal, mencakup tahap pengolahan dan penyimpanan yang dilakukan dengan peralatan bersih serta terhindar dari kontaminasi bahan yang tidak halal.

Dalam usaha makanan, kontaminasi bisa terjadi apabila peralatan, tempat pengolahan, atau penyimpanan digunakan secara bergantian dengan bahan yang tidak halal, atau jika kebersihan lingkungan produksi

⁷³ Shohib, diwawancara oleh penulis, Banyuwangi, 05 Juli 2025

tidak terjaga dengan baik. Oleh karena itu, pengendalian dalam tahap ini menjadi bagian penting dari penerapan standar halal secara menyeluruh. Sesuai dengan penjelasan dari bapak shohib selaku pemilik warung.

“Kalau untuk proses penggilingan, daging sapi yang sudah dibersihkan saya bawa ke tempat penggilingan langganan yang sudah saya percaya. Di sana memang khusus buat penggilingan bakso sapi, nggak campur sama daging lain, apalagi yang nggak halal. Setelah adonan jadi, kami bawa pulang ke warung untuk dicetak dan direbus. Semua alat yang dipakai di warung selalu kami bersihkan sebelum dan sesudah digunakan. Setelah bakso matang, biasanya kami simpan dulu di freezer supaya tetap awet dan terjaga kualitasnya sebelum diberikan atau dijual ke konsumen.”⁷⁴

Pernyataan tersebut diperkuat oleh hasil wawancara dengan salah satu karyawan yang membantu dalam proses pencetakan dan perebusan bakso.

Berikut penjelasan dari ilham selaku karyawan yang membantu produksi:

“Saya bisa memastikan semua alat yang kami pakai untuk mencetak dan merebus bakso selalu dibersihkan lebih dulu. Tidak pernah ada campuran bahan lain yang najis. Setelah bakso matang, kami simpan di tempat yang bersih dan tertutup agar tetap higienis dan tidak terkontaminasi.”⁷⁵

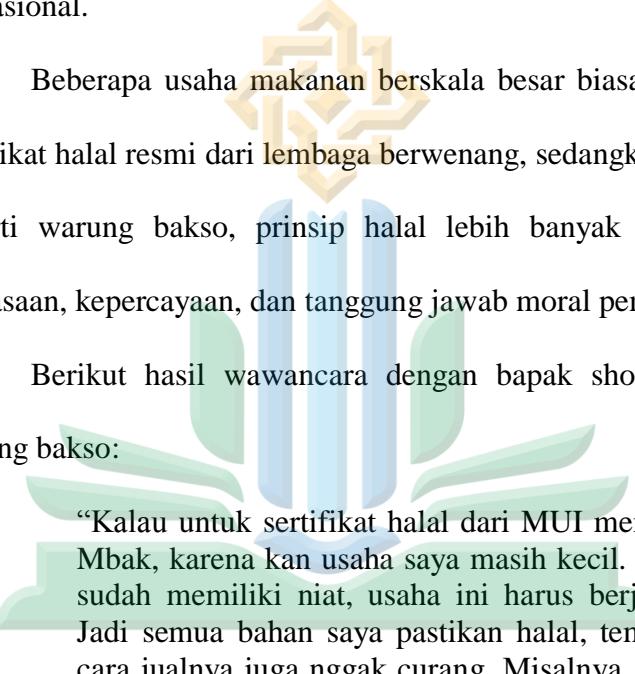
Dalam kegiatan produksi, pengaturan waktu pengolahan merupakan salah satu aspek penting dalam manajemen operasional. Waktu produksi yang fleksibel memungkinkan pelaku usaha menyesuaikan proses pengolahan dengan kebutuhan pasar, ketersediaan bahan baku, serta kondisi tenaga kerja. Berikut penjelasan dari bapak shohib: “proses

⁷⁴ Shohib, diwawancara oleh penulis, Banyuwangi, 05 juli 2025

⁷⁵ Ilham, diwawancara oleh penulis, Banyuwangi, 15 juli 2025

cetak biasanya dilakukan pagi hari setelah proses penggilingan, jadi bahan masih fresh”⁷⁶

Penerapan standar halal dalam sebuah usaha kuliner tidak hanya ditunjukkan melalui pemilihan bahan baku, tetapi juga dari komitmen pemilik dalam menjalankan prinsip-prinsip syariah dalam setiap kegiatan operasional.



Beberapa usaha makanan berskala besar biasanya telah memiliki sertifikat halal resmi dari lembaga berwenang, sedangkan pada usaha kecil seperti warung bakso, prinsip halal lebih banyak diterapkan melalui kebiasaan, kepercayaan, dan tanggung jawab moral pemilik usaha.

Berikut hasil wawancara dengan bapak shohib selaku pemilik warung bakso:

“Kalau untuk sertifikat halal dari MUI memang belum punya, Mbak, karena kan usaha saya masih kecil. Tapi dari awal saya sudah memiliki niat, usaha ini harus berjalan sesuai syariat. Jadi semua bahan saya pastikan halal, tempatnya bersih, dan cara jualnya juga nggak curang. Misalnya, adonan bakso tidak saya campur dengan daging ayam.”⁷⁷

KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ

Penerapan standar halal dalam usaha kuliner tidak hanya berdampak pada aspek kualitas dan kepercayaan konsumen, tetapi juga berpengaruh terhadap perencanaan dan pengendalian biaya produksi. Pemilihan bahan baku halal yang terjamin mutunya sering kali membutuhkan biaya yang sedikit lebih tinggi dibandingkan bahan yang

⁷⁶ Pak shohib, diwawancara oleh penulis, Banyuwangi, 05 juli 2025

⁷⁷ Shohib, diwawancara oleh penulis, Banyuwangi, 05 juli 2025

tidak memiliki label halal. Namun, bagi pelaku usaha kecil seperti Warung Bakso, hal tersebut diimbangi dengan pengelolaan keuangan yang cermat.

Berikut hasil wawancara peneliti dengan Ibu Laila selaku pemilik Warung Bakso Ipung:

“Kalau dibilang berpengaruh ke biaya ya ada. Soalnya bahan yang berlabel halal biasanya sedikit lebih mahal, apalagi daging dari tempat penyembelihan yang sudah bersertifikat halal. Tapi saya nggak masalah, karena itu buat jaga kepercayaan pembeli. Yang penting saya atur pengeluaran dengan baik. Untuk sertifikat halal belum saya urus karena masih usaha kecil, tapi nanti kalau berkembang, pasti saya urus.”⁷⁸

a. Proses distribusi

Menjaga konsistensi penerapan standar halal dalam setiap tahap produksi merupakan tantangan tersendiri, terutama bagi usaha kecil yang masih mengandalkan tenaga kerja terbatas dan sumber daya yang sederhana. Konsistensi ini tidak hanya meliputi pemilihan bahan baku, tetapi juga proses penggilingan, pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian. Dalam praktiknya, tantangan bisa muncul dari keterbatasan pengawasan langsung, naik turunnya harga bahan halal, hingga ketersediaan pemasok yang memenuhi standar kehalalan.

Berikut hasil wawancara peneliti dengan Ibu Laila selaku pemilik Warung Bakso Ipung:

“Tantangannya ya pasti ada. Biasanya kalau harga daging naik atau stok di tempat langganan habis, saya cari ke tempat lain, tapi tetap yang kualitasnya bagus dan halal. Soal kebersihan

⁷⁸ Laila, diwawancara oleh penulis, Banyuwangi, 10 juli 2025

juga saya jaga, karyawan selalu saya ingatkan biar alat dan tempat tetap bersih.”⁷⁹

Pernyataan tersebut diperkuat oleh hasil wawancara dengan salah satu karyawan yang membantu dalam proses penyajian bakso. Berikut pernyataan dari tata selaku karyawan:

“Kalau bagian penyajian, kami selalu pastikan mangkuk, sendok, sama alat lainnya bersih. Sebelum dipakai, kami cuci dulu, apalagi kalau banyak pelanggan.”⁸⁰

Adapun pernyataan dari isna selaku karyawan:

“Menurut saya sudah. Soalnya bahan baku dari pemilik jelas berasal dari supplier yang aman dan halal. Kami dalam penyajian juga selalu menjaga kebersihan dan tidak mencampur bahan dengan hal lain yang meragukan. Semua alat masak hanya dipakai untuk produk bakso, tidak ada yang lain.”⁸¹

Dari hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa tantangan utama dalam menjaga konsistensi standar halal di Warung Bakso Ipung terletak pada aspek biaya dan konsistensi operasional.

Namun, komitmen pemilik untuk terus menjalankan prinsip halal menjadi kekuatan utama yang membuat usaha ini tetap konsisten dan dipercaya oleh pelanggan. Kesadaran bahwa kehalalan bukan hanya soal label, tetapi juga tentang niat dan tanggung jawab, menjadi landasan penting bagi keberlanjutan usaha.

⁷⁹ Laila, diwawancara oleh penulis, Banyuwangi, 10 juli 2025

⁸⁰ Tata, diwawancara oleh penulis, Banyuwangi, 20 juli 2025

⁸¹ Isna, diwawancara oleh penulis, Banyuwangi, 20 juli 2025

C. Pembahasan Temuan

Berdasarkan hasil penyajian data dari wawancara, observasi, dan dokumentasi serta analisis yang telah dilakukan oleh peneliti, berdasarkan fokus masalah yang telah ditetapkan sebelumnya maka di sini akan dikemukakan hasil temuan-temuan dilokasi penelitian. Jadi berdasarkan hasil yang telah diperoleh oleh peneliti selama melakukan penelitian di Bakso Ipung yang berlokasi di JL. R.A Kartini, Dusun Krajan, Jajag, Kab Banyuwangi nantinya akan dibahas dengan teori-teori yang dijadikan sebagai landasan oleh peneliti dalam melakukan penelitian. Adapun hasil temuan yang peneliti dapatkan selama melakukan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Proses Perencanaan Biaya Produksi Yang Diterapkan Oleh Usaha Bakso

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara terhadap kegiatan perencanaan biaya produksi di Bakso Ipung, diperoleh temuan bahwa proses perencanaan biaya produksi telah dilakukan secara rutin dan sistematis, meskipun usaha ini masih tergolong dalam skala kecil. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Bakso Ipung telah menerapkan perencanaan biaya produksi sebagai bagian penting dari pengelolaan usaha. Hal ini dilakukan untuk memastikan setiap kegiatan produksi dapat berjalan secara efisien, terukur, dan sesuai dengan target biaya yang telah ditetapkan. Proses perencanaan ini dilakukan sebelum kegiatan produksi dimulai, dengan tujuan untuk mengontrol penggunaan bahan baku, menekan pemborosan, serta menjaga efisiensi biaya.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Laila selaku pemilik dan pengelola, dapat disimpulkan bahwa proses perencanaan biaya produksi pada bakso ipung dilakukan secara mandiri dan berbasis pengalaman. Sebelum kegiatan produksi dimulai, pemilik melakukan perhitungan kebutuhan bahan baku harian, seperti daging sapi, tepung, dan bumbu, dengan menyesuaikan perkiraan jumlah konsumen setiap harinya. Langkah ini dilakukan untuk mencegah pemborosan bahan serta memastikan ketersediaan bahan baku sesuai kebutuhan.

Berikut perhitungan yang dilakukan oleh bakso ipung jajag Banyuwangi:

a. Biaya bahan baku

Dalam satu kali proses produksi, Warung Bakso Ipung memerlukan biaya bahan baku sebesar Rp.2.243.000. Biaya tersebut mencakup pembelian daging sapi, bumbu-bumbu, serta bahan pendukung lainnya yang digunakan untuk menghasilkan satu batch produksi bakso. Estimasi biaya ini diperoleh berdasarkan informasi langsung dari pemilik usaha dan merupakan rata-rata pengeluaran pada setiap kali produksi. Dalam satu bulan warung bakso ipung biasanya memproduksi 8 kali produksi, sehingga:

$$\text{Rp. } 2.243.530 \times 8 = \text{Rp. } 17.948.240$$

Dibulatkan menjadi Rp. 18.000.000

b. Biaya tenaga kerja langsung (BTKL)

Warung Bakso Ipung mempekerjakan tiga orang karyawan yang masing-masing menerima upah harian sebesar Rp 40.000. Dalam

satu bulan, setiap karyawan bekerja selama 26 hari dengan empat hari libur. Dengan demikian, total biaya tenaga kerja yang dikeluarkan dalam satu bulan dapat dihitung sebagai berikut:

$$Rp\ 40.000 \times 26 \text{ hari} = Rp\ 1.040.000 \text{ per karyawan}$$

$$Rp\ 1.040.000 \times 3 \text{ karyawan} = Rp\ 3.120.000$$

Dengan demikian, estimasi biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan Warung Bakso Ipung dalam satu bulan adalah sekitar Rp 3.120.000

c. Biaya overhead

Biaya overhead yang dikeluarkan oleh Warung Bakso Ipung meliputi biaya gas, listrik, dan air yang digunakan selama proses produksi. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, total biaya overhead per hari diperkirakan sebesar Rp 64.000. Dengan demikian, estimasi biaya overhead dalam satu bulan dihitung sebagai berikut:

$$Rp\ 64.000 \times 8 = Rp\ 512.000$$

Untuk kepentingan perencanaan biaya produksi, jumlah tersebut kemudian dibulatkan menjadi Rp 512.000 per bulan.

Tabel 4.4
Jumlah Biaya per Bulan

komponen	Biaya per bulan (Rp)
Biaya bahan baku	18.000.000
Biaya tenaga kerja langsung	3.120.000
Biaya overhead	512.000
jumlah	21.632.000

Sumber: Data Diolah 2025

Maka jika ditotal keseluruhan yang dikeluarkan bakso ipung dalam satu bulan Adalah Rp. 21.632.000

Temuan penelitian mengenai perencanaan biaya produksi pada Warung Bakso Ipung sejalan dengan teori yang dikemukakan oleh Hansen dan Mowen yang menyatakan bahwa “perencanaan biaya produksi bertujuan untuk memastikan bahwa sumber daya digunakan secara optimal untuk mencapai tujuan bisnis, termasuk efisiensi operasional dan pengendalian biaya.”⁸² Dalam konteks ini, Pemilik usaha juga telah menerapkan strategi anggaran fleksibel dan reduksi porsi sebagai bentuk adaptasi terhadap fluktuasi harga bahan baku di pasaran. Dengan metode tersebut, pemilik dapat menyesuaikan ukuran atau komposisi bahan tanpa menurunkan kualitas produk, sehingga harga jual tetap kompetitif dan laba usaha tetap terjaga.

Selain itu, penerapan pengelompokan biaya ke dalam komponen bahan baku utama, bahan penolong, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* juga mencerminkan bentuk nyata dari pengendalian biaya yang efisien sebagaimana dijelaskan oleh Mulyadi.⁸³ Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa praktik perencanaan biaya produksi di Warung Bakso Ipung telah selaras dengan konsep teori akuntansi biaya modern yang menekankan pentingnya efisiensi dan efektivitas dalam penggunaan sumber daya produksi.

⁸² Hansen, D. R., & Mowen, M. M. *Cost Management: Accounting and Control*. (South-Western College. 2009). Hal.45

⁸³ Mulyadi. *Akuntansi Biaya*. (Yogyakarta: UPP STIM YKPN, 2005.) Hal. 14-18

2. Mekanisme Pengendalian Biaya Produksi Yang Diterapkan Oleh Bakso Ipung

Pengendalian biaya produksi merupakan bagian penting dalam proses manajemen usaha, terutama bagi usaha kecil dan menengah (UKM) yang sangat bergantung pada efisiensi biaya untuk mempertahankan keberlanjutan usahanya. Melalui pengendalian biaya, pemilik usaha dapat memantau dan mengatur pengeluaran agar tetap seimbang dengan pendapatan yang dihasilkan.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan dengan pemilik sekaligus pengelola warung bakso ipung, ditemukan bahwa warung ini belum menggunakan metode perhitungan biaya yang sesuai dengan standar akuntansi. Meskipun belum menggunakan sistem akuntansi formal, pemilik usaha tetap menerapkan prinsip-prinsip dasar pengendalian biaya melalui pencatatan rutin, pengawasan langsung, serta evaluasi harian terhadap seluruh pengeluaran. Setiap pembelian bahan baku dicatat dalam buku khusus, termasuk biaya tambahan seperti gas, listrik, dan perlengkapan dapur. Cara sederhana ini membantu pemilik dalam mengetahui secara cepat apabila terjadi perbedaan antara biaya aktual dengan biaya yang telah direncanakan sebelumnya.

Hasil wawancara dengan Ibu Laila selaku manajer Warung Bakso Ipung menunjukkan bahwa Warung Bakso Ipung menerapkan prinsip analisis varians melalui pencatatan harian pengeluaran dan evaluasi rutin. Dengan cara membandingkan hasil pencatatan aktual dengan rencana

biaya untuk mengetahui adanya selisih. Bila ditemukan perbedaan signifikan, ibu laila segera mencari penyebabnya, seperti kenaikan harga bahan baku atau pemborosan dalam pemakaian bahan.

Berikut data biaya standar dan biaya aktual.

Perhitungan biaya standar jika dibuat lebih besar dari biaya aktual:

a) Biaya Bahan Baku Standar:

Biaya standar Rp. 3.000.000

Biaya aktual Rp. 2.243.530

b) Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) Standar

Biaya standar per produksi Rp. 4.000.000 : 8 = Rp. 500.000

biaya aktual per produksi Rp. 3.120.000 : 8 =Rp. 390.000

c) Biaya Overhead Standar

Biaya standar per produksi Rp. 70.000

Biaya aktual per produksi Rp. 64.000

Tabel 4.5
Selisih biaya

Komponen Biaya	Aktual (Rp)	Standar (Rp)	Selisih (standar-aktual)
Bahan Baku	2.243.530	3.000.000	756.470
BTKL	390.000	500.000	110.000
Overhead	64.000	70.000	6.000
Total	2.697.530	3.570.000	872.470

Sumber: Data Diolah 2025

Berdasarkan data yang diperoleh, Warung Bakso Ipung menunjukkan bahwa pengeluaran biaya produksi telah berjalan secara efisien, karena realisasi biaya aktual tidak melebihi biaya standar yang telah ditetapkan.

Pernyataan tersebut sejalan dengan teori Garrison, Noreen, dan Brewer yang menyatakan bahwa pengendalian biaya melibatkan proses analisis varians, yaitu membandingkan antara biaya aktual dengan biaya yang dianggarkan untuk mengidentifikasi penyebab penyimpangan dan mengambil langkah korektif.⁸⁴

Hal ini menunjukkan bahwa pengendalian biaya yang disiplin dan konsisten, meskipun dalam bentuk sederhana, mampu memberikan dampak positif terhadap efisiensi, keuntungan, dan keberlanjutan usaha kecil seperti Warung Bakso Ipung.

3. Memastikan Bahan-bahan Yang Digunakan Oleh Bakso Ipung Sudah Berstandar Halal

Aspek pertama dalam penerapan standar halal adalah memastikan bahwa seluruh bahan baku yang digunakan berasal dari sumber yang halal dan suci. Bahan baku halal mencakup daging dari hewan yang disembelih sesuai dengan syariat Islam, tidak tercampur dengan unsur haram, serta tidak melalui proses yang melibatkan bahan najis. Dalam praktiknya, Meskipun belum memiliki sertifikat halal resmi dari MUI Warung Bakso Ipung telah berupaya menerapkan prinsip-prinsip halal dalam setiap tahapan kegiatan produksinya.

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan oleh peneliti di lapangan, dalam tahap proses produksi bakso ipung telah dibuktikan bahwa bahan-bahan yang digunakan merupakan bahan-bahan yang halal

⁸⁴ Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. *Managerial Accounting*. (McGraw-Hill Education, 2015.) Hlm. 310-312

karena dalam produksi bakso ipung menggunakan daging sapi segar yang penyembelihannya sesuai dengan syariat islam serta sudah memiliki sertifikat halal. Hal ini dinyatakan halal dikarenakan sapi merupakan hewan yang pada dasarnya halal untuk dikonsumsi dan sapi disembelih dengan mengucapkan asma Allah terlebih dahulu. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa bahan baku yang digunakan oleh bakso ipung dibeli melalui hubungan langsung dengan pemasok lokal. Bahan seperti tepung, bawang putih, dan bumbu lainnya diperoleh dari sumber yang diyakini halal, meskipun beberapa belum menerima sertifikasi halal resmi, dimana pengalaman, kepercayaan, dan keterjangkauan harga menentukan pemilihan pemasok.

Hal ini sejalan dengan teori dari MUI bahwa baku halal mencakup daging dari hewan yang disembelih sesuai dengan syariat Islam, tidak tercampur dengan unsur haram, serta tidak melalui proses yang melibatkan bahan najis.⁸⁵ Purwanto juga mengatakan bahwa penyembelihan halal harus dilakukan oleh seorang Muslim yang baligh, berakal, menggunakan pisau tajam, serta menyebut nama Allah SWT pada saat menyembelih.⁸⁶

4. Proses Produksi Yang Dilakukan Oleh Warung Bakso Ipung Sudah Berstandar Halal

proses produksi adalah memastikan bahwa seluruh proses pengolahan, penyimpanan, dan pengemasan dilakukan secara bersih,

⁸⁵ Majelis Ulama Indonesia. *Panduan Sertifikasi Halal*. (LPPOM MUI, 2019.)

⁸⁶ Purwanto, *Pedoman dan Tata Cara Penyembelihan Hewan Halal: Termasuk Untuk Hewan Qurban dan Aqiqah* (Yogyakarta: Kiblat Buku Utama, 2022), h. 42.

higienis, dan bebas dari kontaminasi bahan haram Berdasarkan hasil penelitian, proses produksi Bakso Ipung dilakukan di tempat yang bersih dan suci dengan alat serta bahan yang terjamin kebersihannya. Hasil observasi menunjukkan bahwa seluruh tahapan produksi telah memenuhi prinsip halal, mulai dari pemilihan daging sapi yang disucikan dan dipisahkan dari najis seperti darah dan kotoran, hingga penggunaan peralatan yang bersih dan suci. Proses produksi dilakukan secara manual oleh pemilik usaha bersama beberapa karyawan, meliputi pencetakan, perebusan, dan penyajian bakso.

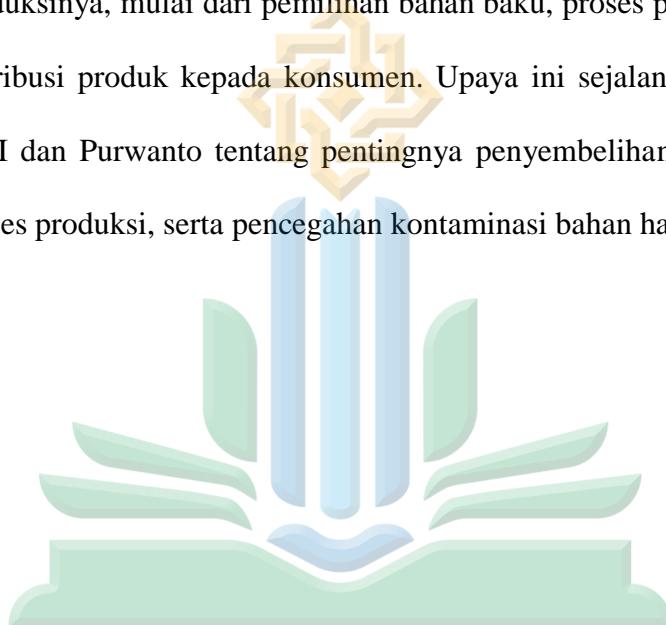
Upaya tersebut sesuai dengan teori yang disampaikan oleh Riaz dan Chaudhry, bahwa peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan harus bersih dan tidak terkontaminasi dengan bahan haram atau najis. Idealnya, peralatan untuk produk halal dan non-halal harus terpisah, dan apabila tidak memungkinkan maka harus dilakukan prosedur pembersihan yang ketat dan efektif.⁸⁷

Aspek terakhir yaitu memastikan bahwa produk tetap halal dan suci selama proses distribusi hingga diterima oleh konsumen, hal ini dilakukan langsung oleh pemilik usaha serta dibantu karyawan. Pemilik usaha juga memastikan bahwa wadah, alat saji, dan tempat penyimpanan tidak tercemar bahan najis atau nonhalal.

⁸⁷ Mian N. Riaz dan Muhammad M. Chaudhry, *Halal Industrial Production Standards*, (New York: CRC Press, 1997), hlm. 45

Proses tersebut dinyatakan oleh MUI bahwa Distribusi halal, yaitu memastikan bahwa produk tidak terkontaminasi bahan haram selama transportasi dan penjualan.⁸⁸

Sehingga dapat disimpulkan bahwa Warung Bakso Ipung telah menerapkan prinsip-prinsip halal secara konsisten dalam setiap tahap produksinya, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga distribusi produk kepada konsumen. Upaya ini sejalan dengan teori dari MUI dan Purwanto tentang pentingnya penyembelihan halal, kebersihan proses produksi, serta pencegahan kontaminasi bahan haram.



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

⁸⁸ Majelis Ulama Indonesia. *Panduan Sertifikasi Halal*. (LPPOM MUI, 2019.)

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan yang telah dilakukan terkait dengan perencanaan dan pengendalian biaya produksi berbasis standar halal pada usaha bakso ipung, maka penelitian ini menghasilkan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Perencanaan biaya produksi pada usaha ini telah dilakukan dengan cukup baik meskipun dalam skala usaha kecil. Pemilik warung bakso, secara rutin melakukan perhitungan kebutuhan bahan baku, tenaga kerja, dan biaya pendukung lainnya sebelum kegiatan produksi dimulai. Perencanaan dilakukan dengan tujuan untuk menghindari pemborosan, menjaga efisiensi biaya, dan memastikan proses produksi berjalan lancar sesuai dengan permintaan konsumen. Komponen biaya produksi yang utama meliputi biaya bahan baku (seperti daging sapi, tepung tapioka, dan bumbu), biaya tenaga kerja langsung untuk tiga orang karyawan, serta biaya *overhead* seperti listrik, gas, dan air.
2. Sistem pengendalian biaya produksi yang diterapkan masih bersifat sederhana namun efektif dalam mendukung keberlangsungan usaha. Pengendalian biaya dilakukan secara langsung oleh pemilik usaha dengan

bantuan tiga orang karyawan yang juga berperan dalam proses produksi dan pelayanan. Pemantauan biaya dilakukan setiap hari dengan cara mencatat pengeluaran bahan baku dan membandingkannya dengan pendapatan harian. Apabila terdapat perbedaan antara biaya aktual dan biaya yang telah direncanakan, pemilik segera melakukan evaluasi untuk mencari penyebabnya. Dengan demikian, pengawasan dilakukan secara langsung dan terus-menerus agar semua proses berjalan sesuai perencanaan. Hasil pengendalian biaya yang baik terbukti memberikan pengaruh positif terhadap keuntungan dan keberlanjutan usaha.

3. Usaha ini telah berupaya secara konsisten menerapkan prinsip kehalalan dalam setiap tahap produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga penyajian kepada konsumen. Dalam pemilihan bahan baku, pemilik usaha memilih daging sapi dari tempat penyembelihan yang sudah memiliki sertifikat halal dan dikenal menjaga kebersihan serta kualitas dagingnya. Selain itu, seluruh bahan tambahan seperti tepung, bumbu, penyedap rasa, dan pelengkap lainnya juga dipastikan memiliki label halal resmi dan dalam kondisi layak konsumsi. Untuk menjaga agar tidak terjadi kontaminasi dengan bahan non-halal, Warung Bakso Ipung melakukan penggilingan daging di tempat penggilingan khusus yang dipercaya dan sudah dikenal menjaga kebersihan. Ibu Laila juga memastikan tempat tersebut bersih, alatnya dicuci dengan benar, serta tidak digunakan untuk bahan lain yang berpotensi non-halal. Selain itu,

karyawan turut dilibatkan dalam menjaga kebersihan peralatan, tempat kerja, dan bahan baku selama proses produksi.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti memberikan beberapa saran bagi Warung Bakso Ipung sebagai berikut:

1. Produk bakso termasuk dalam kategori makanan berbahan dasar daging yang memerlukan jaminan kehalalan. Oleh karena itu, disarankan agar Warung Bakso Ipung segera melakukan pengurusan sertifikat halal melalui Majelis Ulama Indonesia (MUI) atau lembaga berwenang lainnya. Langkah ini tidak hanya berfungsi sebagai bentuk kepatuhan terhadap regulasi halal, tetapi juga menjadi strategi penting dalam meningkatkan kepercayaan konsumen, memberikan nilai tambah pada produk, serta memperkuat daya saing usaha di tengah masyarakat yang semakin memperhatikan aspek kehalalan dan keamanan pangan. Selain itu, Warung Bakso Ipung juga disarankan untuk lebih memperhatikan penggunaan bahan tambahan pangan, khususnya monosodium glutamat (MSG). Penggunaan MSG sebaiknya dilakukan secara bijak dan tidak berlebihan, sesuai dengan batas aman yang ditetapkan, agar kualitas produk tetap terjaga dan tidak menimbulkan kekhawatiran bagi konsumen terkait aspek kesehatan. Pengendalian penggunaan MSG ini juga dapat menjadi bagian dari upaya menjaga citra usaha sebagai penyedia makanan yang aman, sehat, dan sesuai dengan prinsip halal.

2. Bagi perencanaan biaya produksi: Meskipun perencanaan dan pengendalian biaya di Warung Bakso Ipung telah dilakukan secara mandiri dan efektif, namun akan lebih baik apabila pemilik mulai menerapkan sistem pencatatan keuangan sederhana berbasis akuntansi. Hal ini bertujuan agar pengeluaran dan pemasukan dapat dipantau dengan lebih rinci serta memudahkan dalam perhitungan laba bersih setiap periode produksi. Sejalan dengan hal tersebut, pemanfaatan teknologi sederhana seperti aplikasi pencatatan keuangan atau sistem inventori digital dapat menjadi solusi praktis dalam mendukung proses tersebut.
3. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode wawancara dan observasi. Peneliti berikutnya dapat mengombinasikannya dengan pendekatan kuantitatif, misalnya dengan menggunakan analisis biaya produksi secara numerik untuk memperoleh hasil yang lebih terukur dan objektif.

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

DAFTAR PUSTAKA

- Achiria, Siti. "Model Perhitungan Biaya Produksi Islami Menggunakan Metode Variable Costing (Studi Kasus Usaha Susu Shi Jeckex Cabang Jogja)." *JESI (Jurnal Ekonomi Syariah Indonesia)* 9.1 (2019): 9-19.
- Alfandi, M., and PH, N. S. "Pengaruh Label Halal, Penetapan Harga Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk Ud Putra Tanjung Prambon Nganjuk." *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Ekonomi Syariah* 1.2 (2022): 71-88.
- Alfarisi, Muhammad Salman. "Preferensi Masyarakat terhadap Pembelian Produk Makanan Halal di Dusun Mlangi Yogyakarta." (2017).
- Anna Priangani Roswiem, *Buku Saku Produk Halal: Makanan dan Minuman* (Jakarta: Republika Penerbit, 2015).
- Asy-Syafi'i, Muhammad bin Idris. *Al-Umm*. Beirut: Dar al-Ma'rifah, 1973.
- Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. *Sertifikasi Halal: Pengertian dan Alur Sertifikasi Halal*. Retrieved from (2024). <https://bpjph.halal.go.id/detail/sertifikasi-halal/>
- Creswell, J. W. *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications, (2014). Hal. 6.
- Departemen Agama Republik Indonesia. *Al-Qur'an dan Terjemahannya surah al-baqarah ayat 168*. Jakarta: Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an. (2019).
- Fitri, YY, Fasa, MI, & Suharto, S. "Pengaruh Kepuasan Konsumen Terhadap Laju Perkembangan Industri Makanan dan Minuman Halal Indonesia." *Jurnal Bina Ekonomika Bangsa*, 15.1 (2022): 122-129.
- Food and Agriculture Organization & World Health Organization. *General Guidelines for the Use of the Term "Halal"* (CXG 24-1997). FAO/WHO. (1997).
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. *Managerial Accounting*. McGraw-Hill Education. (2015).
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. *Cost Management: Accounting and Control*. South-Western College. (2009).
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. *Cost Management: Accounting and Control*. Cengage Learning. (2015).

- Hasibuan, A. N., Fauziyah, H., Sitorus, I. R., Fauzi, A., Prastia, G. A., Novianto, I., & Thoriqin, A. "Analisis Biaya Standar Sebagai Alat Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Produksi Pada UMKM." *Jurnal Bisnis dan Ekonomi*, 2(1), (2024): 137-149.
- Kaplan, R. S., & Atkinson, A. A. *Advanced Management Accounting*. Prentice Hall. (1998).
- Kementerian Agama Republik Indonesia. *Al-Qur'an dan Terjemahannya*. Jakarta: Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an, 2019.
- Kementerian Agama Republik Indonesia. *Al-Qur'an dan Terjemahannya*. Jakarta: Departemen Agama Republik Indonesia. (2019).
- Khamdan, Rifa'i. "Kepuasan Konsumen." Khamdan Rifa'i (2023).
- Lesmana, Y., Sunarya, E., & Norisanti, N. "Efisiensi Biaya Produksi Menggunakan Metode Target Costing dalam Meningkatkan Laba." *Budgeting: Journal of Business, Management and Accounting*, 2(1), (2020): 346-359.
- Lestari, M. N., Yulia, L., & Prabowo, F. H. E. "Pengendalian biaya produksi pada Umkm pupuk cair organik." *Jurnal Ekonologi Ilmu Manajemen*, 6(1), (2019): 339-345.
- Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2017)
- LPPOM MUI. *Pedoman Sistem Jaminan Halal*. Jakarta: LPPOM MUI. (2018).
- Mahfud, N. "Tingkat Pengetahuan Mahasiswa Fakultas Pertanian Dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Terhadap Keamanan Dan Kehalalan Bakso" Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. (2011).
- Majelis Ulama Indonesia. *Panduan Sertifikasi Halal*. Jakarta: LPPOM MUI. (2019).
- Marâ, H., Priyanto, W., & Damayani, A. T. "Pengembangan media pembelajaran tematik ular tangga berbagai pekerjaan." *Mimbar PGSD Undiksha*, 7(3). (2019).
- Masruroh, Nikmatul. "Pemaknaan Halal Antara Simbol Dan Bentuk Implementasi Keagamaan Oleh Pemilik UMKM Pasca Pemberlakuan UU No. 33 Tahun 2014." *istinbath* 21.2 (2022): 351-373.

- Mauliyah, Nur Ika. "Implementasi Sistem Just in Time (JIT) dalam Meningkatkan Produktivitas Perusahaan pada PT. Langgeng Makmur Utama Bangsalsari Jember." *Jurnal Akuntansi dan Audit Syariah (JAAiS)* 4.01 (2023): 94-106.
- Miharja, S. A., & Santoso, R. A. "Analisis Anggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Untuk Meningkatkan Efektivitas Pengendalian Biaya Produksi Di Cv Megasari Inti Sinergi." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa, I(1)*, (2023): 1-15.
- Mulyadi. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat. (2016).
- Mulyadi. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN. (2005).
- Muslim bin Al-Hajjaj. *Shahih Muslim*. Riyadh: Darussalam (2007).
- Nashrullah, M., Maharani, O., Rohman, A., Fahyuni, E. F., & Untari, R. S. "Metodologi Penelitian Pendidikan (Prosedur Penelitian, Subyek Penelitian, Dan Pengembangan Teknik Pengumpulan Data)." *Umsida Press*, (2023).1-64.
- Nazir, M. *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia. (2013).
- Novika, P. W. Pengantar Bisnis. *Batam. Desanta Muliavistama*. (2017).
- Nufuz, D. A., Mahendra, M. H., Faqih, A., & Setianingrum, N. Strategi efektif dalam manajemen perubahan: Membangun ketahanan organisasi di era digital. *Menulis: Jurnal Penelitian Nusantara, I(6)*, (2025). 540-547.
- Paembonan, A. A., Mantong, A., & Mengga, G. S. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Bakso Babi Ujung Pandang Di Rantelemo Kabupaten Tana Toraja." *Jurnal Penelitian Multidisiplin*, 2(5), (2023): 22-29.
- Perdani, C., Mawarni, R. R., Mahmudah, L., & Gunawan, S. "Prinsip-prinsip bahan tambahan pangan yang memenuhi syarat halal: alternatif penyedap rasa untuk industri makanan halal." *Halal Research Journal*, 2(2), (2022): 96-111.
- Pradina, R. C., Yuliarti, N. C., & Afroh, I. K. F. "Halal Value Chain Sebagai Pengendalian Biaya Untuk Mewujudkan Good Corporate Governance Pada UMKM Gizi Sehat Food." In *Seminar Nasional Ekonomi, Kewirausahaan, Bisnis Dan Ilmu Sosial (Snekbis) Dan Call For Paper 2022*.
- Purnamasari, A., Pratiwi, A. I., & Fathurohman, F. "Penerapan halal logistik pada distribusi daging sapi di kabupaten karawang." *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 8(1), (2021): 55-65.

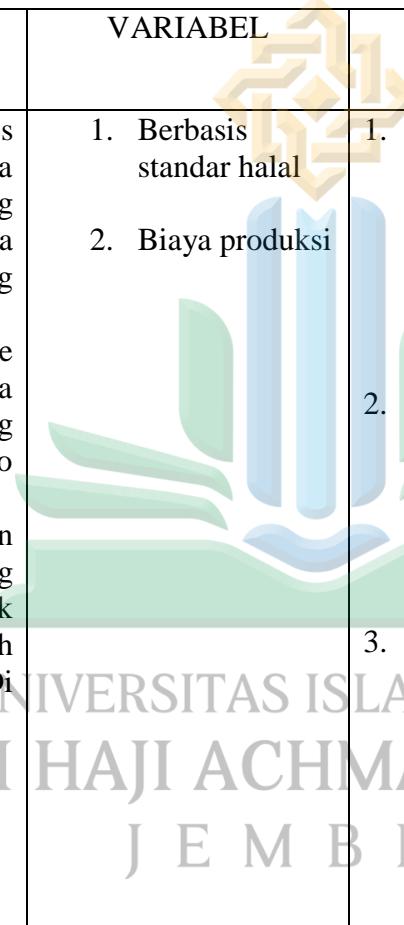
- Purwanto, Pedoman dan Tata Cara Penyembelihan Hewan Halal: Termasuk Untuk Hewan Qurban dan Aqiqah (Yogyakarta: Kiblat Buku Utama, 2022), h. 42.
- Putri, Nadia Azalia. "Pengaruh Literasi Keuangan dan Kapabilitas Inovasi terhadap Keunggulan Bersaing dan Kinerja UMKM Kerajinan Tangan di Kabupaten Jember." *Opinia de Journal* 2.1 (2022): 1-13.
- Republik Indonesia. *Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*. Jakarta: Kementerian Hukum dan HAM. (2014).
- Riaz, Mian N., dan Muhammad M. Chaudhry. *Halal Industrial Production Standards*. New York: CRC Press, 1997.
- Rumagit, R. V. "Perhitungan Harga Pokok Produk Dalam Penentuan Harga Pokok Bakso Ba Pada Warong Bakso Ba & Coffee Valvie." *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, dan Hukum)*, 6(1), (2022): 469-478.
- Rusydah, M., & Utomo, Y. T. "Analisis manajemen pengendalian mutu produksi pada Bakpiapia Djogja tahun 2016 berdasar perencanaan standar produksi." *At-Tauzi: Islamic Economic Journal*, 19(1), (2019): 47-72.
- Sugiyono, *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D* (Bandung: Alfabeta, 2019)
- Supriyono. *Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Jakarta: Lembaga Penerbit FE UI. (2010).
- Susanti, E. Y. S. Y., Hariono, D., & Putri, M. W. "Pendampingan Promosi Menggunakan Media Sosial Tiktok dan Pencatatan Laba Rugi Pada Usaha Kolam Pancing Pasinan Krajan Pungging Mojokerto." *Jurnal Khidmatuna*, 2(1). (2023).
- Terry, G. R. *Principles of Management*. New York: McGraw-Hill. (1960).
- Ticoalu, S. R., & Supriyono, R. A. "Analisis Efisiensi Pengelolaan Biaya Dengan Penerapan Activity Based Management. (Studi Pada Jasa Rawat Inap RSUD Kota Yogyakarta)." *ABIS: Accounting and Business Information Systems Journal*, 8(1). (2020).
- Tim Penyusun, *Pedoman Karya Ilmiah*, (Jember : Uin Kiai Haji Achmad Siddiq Jember: 2021).
- Waruwu, M. Pendekatan penelitian pendidikan: metode penelitian kualitatif, metode penelitian kuantitatif dan metode penelitian gabungan (Metode Campuran). *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(1), (2023): 2896-2910.

Yosi Audy Meyla. “warung bakso ipung” Google maps.
<https://maps.app.goo.gl/rZiv3tsFz84tXm6D8>



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

MATRIKS PENELITIAN

JUDUL	RUMUSAN MASALAH	VARIABEL	INDIKATOR	SUMBER DATA	METODE PENELITIAN
Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Produksi Berbasis Standar Halal Pada Usaha Bakso Ipung Jajag Banyuwangi	<p>1. Bagaimana Proses Perencanaan Biaya Produksi Yang Diterapkan Oleh Usaha Bakso Ipung Jajag Banyuwangi?</p> <p>2. Bagaimana Mekanisme Pengendalian Biaya Produksi Yang Diterapkan Pada Bakso Ipung Jajag?</p> <p>3. Bagaimana Memastikan Bahan-Bahan Yang Digunakan Untuk Membuat Bakso Sudah Berstandar Halal Di Bakso Ipung Jajag?</p> <p>4.</p>	 <p>1. Berbasis standar halal 2. Biaya produksi</p>	<p>1. Perencanaan biaya produksi a. Perencanaan kebutuhan bahan baku berdasarkan estimasi produksi.</p> <p>2. Pengendalian biaya produksi a. Pengawasan penggunaan bahan baku agar tidak boros.</p> <p>3. Berbasis standar halal a. Kehalalan bahan baku b. kehalalan proses produksi</p>	Data Primer a. Observasi b. Wawancara c. Dokumentasi Data sekunder a. penelitian terdahulu	1. pendekatan: Kualitatif 2. Jenis Penelitian: Deskriptif 3. Teknik Pengumpulan Data: Wawancara, observasi, dan dokumentasi. 4. Tenik Analisis Data: Pengumpulan Data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Audy Yosi Meyla

Nim : 212105030026

Program Studi : Akuntansi Syariah

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Institusi : Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Shiddiq Jember

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa dalam hasil penelitian ini tidak terdapat unsur-unsur penjiplakan karya penelitian atau karya ilmiah yang pernah dilakukan atau dibuat oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila di kemudian hari ternyata hasil penelitian terbukti terdapat unsur-unsur penjiplakan dan ada klaim dari pihak lain, maka saya bersedia untuk proses sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan tanpa paksaan dari siapapun.

Jember, 13 November 2025

Saya yang menyatakan

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SHIDDIQ JEMBER**
J E M B E R



Audy Yosi Meyla

NIM. 212105030026

PEDOMAN WAWANCARA

A. Perencanaan Biaya Produksi

1. Bagaimana warung bakso melakukan perencanaan biaya produksi sebelum kegiatan produksi dilakukan?
2. Bagaimana struktur biaya yang diterapkan oleh bakso ipung?
3. Berapa jumlah bahan baku (misalnya daging, tepung, dan bumbu) yang digunakan dalam satu kali produksi?
4. Metode apa yang digunakan dalam menyusun perencanaan biaya produksi (misalnya: metode anggaran fleksibel, analisis biaya variabel, atau lainnya)?
5. Bagaimana perencanaan bahan baku dilakukan untuk menjamin kualitas dan kehalalan produk bakso?
6. Apa saja faktor yang dipertimbangkan dalam menentukan taksiran biaya bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead* produksi?
7. Bagaimana perencanaan biaya tersebut membantu dalam efisiensi dan efektivitas kegiatan produksi?

B. Mekanisme Pengendalian Biaya Produksi Yang Diterapkan Oleh Bakso

Ipung

1. Bagaimana sistem pengendalian biaya produksi diterapkan pada warung bakso?
2. Bagaimana pengusaha memantau dan mengevaluasi perbedaan antara biaya aktual dengan biaya yang telah direncanakan (analisis selisih biaya)?
3. Langkah-langkah apa yang dilakukan jika terdapat penyimpangan antara biaya aktual dan biaya anggaran?
4. Siapa yang bertanggung jawab dalam pelaksanaan pengendalian biaya produksi?
5. Sejauh mana pengendalian biaya tersebut berpengaruh terhadap keuntungan dan keberlanjutan usaha?

C. Aspek Standar Halal dalam Produksi

1. Bagaimana penerapan standar halal dalam pemilihan bahan baku (daging, bumbu, pengawet, dan bahan tambahan lainnya)?
2. Bagaimana proses produksi memastikan tidak terjadi kontaminasi dengan bahan non-halal?
3. Apakah warung bakso memiliki pedoman atau sertifikasi halal, atau mengikuti prinsip syariah dalam operasionalnya?
4. Bagaimana standar halal memengaruhi perencanaan dan pengendalian biaya produksi (misalnya, biaya tambahan untuk sertifikasi atau bahan baku halal)?
5. Apa tantangan yang dihadapi dalam menjaga konsistensi penerapan standar halal dalam setiap tahap produksi?
6. Apa saja tugas Ibu/Bapak dalam membantu proses produksi bakso di Warung Bakso Ipung?



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

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
 KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
 JEMBER

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



Nomor : B-449/Un.22/7.a/PP.00.09/10/2025
 Lampiran : -
 Hal : Permohonan Izin Penelitian

22 Oktober 2025

Kepada Yth.

Pemilik Warung Bakso Ipung (Bapak Shohib)

Desa Jajag, Kecamatan Gambiran, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur.

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

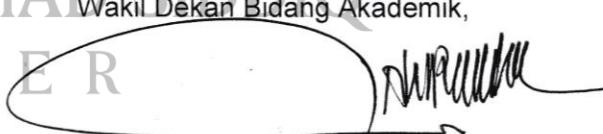
Nama	:	Audy Yosi Meyla
NIM	:	212105030026
Semester	:	IX (Sembilan)
Jurusan	:	Ekonomi Islam
Prodi	:	Akuntansi Syariah

Guna melakukan Penelitian/Riset mengenai Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Produksi Berbasis Standar Halal di lingkungan/lembaga wewenang Bapak/Ibu.

Demikian atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

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

A.n. Dekan
 Wakil Dekan Bidang Akademik,


 Nurul Widyawati Islami Rahayu



SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini pemilik warung bakso ipung menerangkan sebenar- benarnya bahwa saudari:

Nama : Audy Yosi Meyla

Nim : 212105030026

Program Studi : Akuntansi Syariah

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Institusi : Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Shiddiq Jember

Telah selesai melakukan penelitian pada tanggal 20 Juli 2025, dalam rangka menyelesaikan skripsi yang berjudul “Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Produksi Berbasis Standar Halal Pada Usaha Bakso Ipung Jajag Banyuwangi”.

Demikian Surat Keterangan Ini Dibuat Untuk Digunakan Sebagaimana Mestinya.

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ**

J E M B E R Banyuwangi 20 Juli 2025

Pemilik Bakso Ipung Jajag Banyuwangi



Shohib

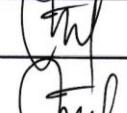
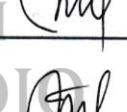
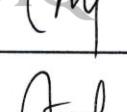
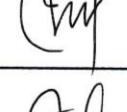
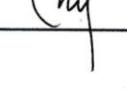
JURNAL KEGIATAN PENELITIAN

Nama : Audy Yosi Meyla

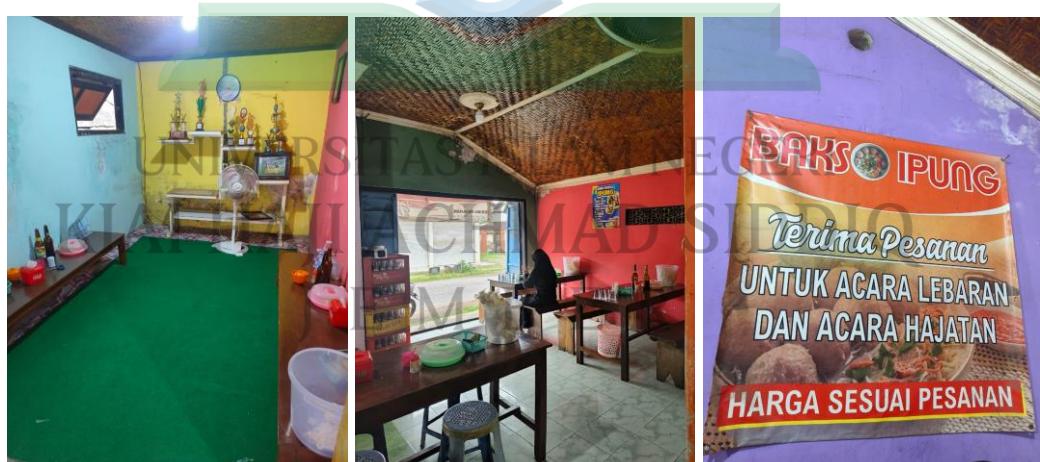
Nim : 212105030026

Judul : Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Produksi Berbasis Standar Halal Pada Usaha Bakso Ipung Jajag Banyuwangi

Lokasi : Desa Jajag, Kecamatan Gambiran, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur.

No.	Tanggal	Kegiatan	Ttd
1.	20 Oktober 2024	Meminta izin untuk melakukan penelitian	
2.	30 Oktober 2024	Melakukan pra penelitian	
3.	25 Juni 2025	Menyerahkan surat izin penelitian	
4.	05 Juli 2025	Melakukan wawancara kepada bapak shohib selaku pemilik warung bakso	
5.	10 Juli 2025	Melakukan wawancara kepada ibu laila selaku pengelola keuangan warung	
6.	15 Juli 2025	Melakukan wawancara kepada bapak ilham selaku karyawan bagian produksi	
7.	20 Juli 2025	Melakukan wawancara kepada ibu tata selaku karyawan bagian penyajian	
8.	20 Juli 2025	Selesai penelitian	

DOKUMENTASI



Warung Bakso Ipung



Wawancara Dengan Bapak Shohib

Wawancara Dengan Ibu Laila

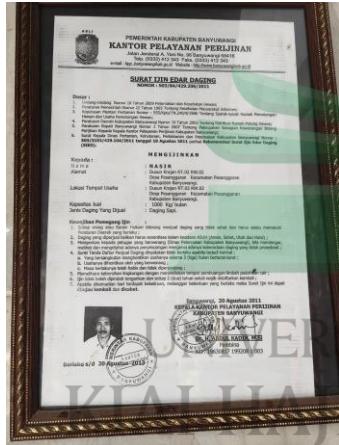


UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI AHMAD SIDDIQ

Wawancara Dengan Ibu Tata



Sertifikat Penyembelihan Halal



Surat Ijin Edar Daging



Tempat Pembelian Daging



Tempat Penggilingan daging



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

NOMOR INDUK BERUSAHA (NIB)
9120011170651

Pemerintah Republik Indonesia c.q. Lembaga Pengelola dan Penyelegaran OSS berdasarkan ketentuan Pasal 24 ayat (1) Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik, menerbitkan NIB kepada:

Nama	: LAILATUN NIKMAH
Nomor KTP	: 3510075912770002
Alamat	: DUSUN KRAJAN, Kelurahan Jajag, Kecamatan Gambiran, Kab. Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur
Nomor Telepon	: 082257185360
Jumlah Modal Usaha	: Rp. 12.000.000 (DuaBelas Juta Rupiah)
NPWP	: 66.244.378.7-627.000
Kegiatan Usaha	: WARUNG BAKSO

NIB merupakan identitas Pelaku Usaha dalam rangka pelaksanaan kegiatan berusaha dan berlaku selama menjalankan kegiatan usaha sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

OSS berwenang untuk melakukan evaluasi dan/tujuh perubahan atas izin usaha (izin komersial/operasional) sesuai ketentuan perundang-undangan

Seluruh data yang tercantum dalam NIB dapat berubah sesuai dengan perkembangan kegiatan berusaha

Dikeluarkan tanggal : 05 November 2019



Dokumen ini dikeluarkan dari Sistem OSS atau dasar data dari pelaku usaha. Kebenaran dan keabsahan atas data yang ditampilkan dalam dokumen ini dan data yang tersimpan dalam Sistem OSS menjadi tanggung jawab pelaku usaha sepenuhnya.



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

IZIN USAHA
(Izin Usaha Mikro Kecil)

Pemerintah Republik Indonesia c.q. Lembaga Pengelola dan Penyelegaran OSS berdasarkan ketentuan Pasal 31 Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik, menerbitkan Izin Usaha berupa Izin Usaha Mikro Kecil (IUMK) kepada:

A. Nama Pemilik Usaha	: LAILATUN NIKMAH
Alamat	: DUSUN KRAJAN, Kelurahan Jajag, Kecamatan Gambiran, Kab. Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur
Modal Usaha / Kekayaan Bersih	: Rp. 12.000.000 (DuaBelas Juta Rupiah)

B. Nomor Induk Berusaha	: 9120011170651
Nama Usaha	: BAKSO IPUNG
Sektor Usaha	: Kementerian Perindustrian
Lokasi Usaha	: Dsn. KRAJAN RT. 010 RW. 003, Kelurahan Jajag, Kecamatan Gambiran, Kab. Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur
Kegiatan Usaha	: WARUNG BAKSO
Sarana Usaha	: MEJA, KURSI, MANGKOK, SENDOK, KULKAS, BAK AIR, AIR
Tenaga Kerja	: 1 Orang

IUMK berlaku untuk melakukan kegiatan usaha baik produksi maupun penjualan barang/jasa dan berlaku sebagai izin lokasi usaha sesuai ketentuan perundangan.

Izin Usaha Mikro Kecil(IUMK) berlaku efektif sejak tanggal dikeluarkan.

Dikeluarkan tanggal : 05 November 2019



Dokumen ini dikeluarkan dari Sistem OSS atau dasar data dari pelaku usaha. Kebenaran dan keabsahan atas data yang ditampilkan dalam dokumen ini dan data yang tersimpan dalam Sistem OSS menjadi tanggung jawab pelaku usaha sepenuhnya.

Suat izin usaha



Proses Pembulatan Bakso

Penyimpanan Bakso

Penyajian Bakso



Bahan Baku Bakso yang Sudah Berstandar Halal



Penyajian Bakso Ipung



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



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 Website: <http://uinkhas.ac.id>



SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIASI

Bagian Akademik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam menerangkan bahwa :

Nama : Audy Yosi Meyla
 NIM : 212105030026
 Program Studi : Akuntansi syariah
 Judul : Perencanaan dan pengendalian biaya produksi berbasis standar halal pada usaha bakso Ipung Jajag Banyuwangi

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.

Jember, 21 November 2025

Operator Turnitin

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

(Mariyah Ulfah, MEI)

197709142005012004





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 Website: <http://febi.uinkhas.ac.id>

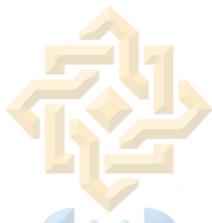


SURAT KETERANGAN

Nomor : 931 /Un.22/D.5.KP.2/KM.05.00/11/2025

Yang bertandatangan di bawah ini Koordinator program Studi Akuntansi Syariah, menerangkan bahwa :

Nama : Audy Yosi Meyla
 NIM : 212105030026
 Semester : IX (Sembilan)



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

Jember, 17 November 2025

A.n. Dekan

Koordinator Prodi. Akuntansi Syariah

Nurika Mauliyah

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
 KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
 JEMBER**



SITASI ARTIKEL JURNAL DOSEN FEBI

- Khamdan, Rifa'I. "Kepuasan Konsumen." Khamdan Rifa'i (2023).
- Masruroh, Nikmatul. "Pemaknaan Halal Antara Simbol Dan Bentuk Implementasi Keagamaan Oleh Pemilik UMKM Pasca Pemberlakuan UU No. 33 Tahun 2014." *istinbath* 21.2 (2022): 351-373.
- Mauliyah, Nur Ika. "Implementasi Sistem Just in Time (JIT) dalam Meningkatkan Produktivitas Perusahaan pada PT. Langgeng Makmur Utama Bangsalsari Jember." *Jurnal Akuntansi dan Audit Syariah (JAAiS)* 4.01 (2023): 94-106.
- Nufuz, D. A., Mahendra, M. H., Faqih, A., & Setianingrum, N. Strategi efektif dalam manajemen perubahan: Membangun ketahanan organisasi di era digital. *Menulis: Jurnal Penelitian Nusantara*, 1(6), (2025). 540-547.
- Putri, Nadia Azalia. "Pengaruh Literasi Keuangan dan Kapabilitas Inovasi terhadap Keunggulan Bersaing dan Kinerja UMKM Kerajinan Tangan di Kabupaten Jember." *Opinia de Journal* 2.1 (2022): 1-13.



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

BIODATA PENULIS



A. DATA PRIBADI

Nama : Audy Yosi Meyla
NIM : 212105030026
Tempat/Tanggal Lahir : Banyuwangi, 31 Mei 2003
Alamat : Dusun Sirodukun, RT 03/ RW 01, Desa Buluagung, Kecamatan Siliragung, Kabupaten Banyuwangi
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
Program Studi : Akuntansi Syariah
Universitas : Universitas Islam Negeri Kiai Achmad Siddiq Jember
No. HP : 085855315714
Email : audyyosimeyla@gmail.com

B. RIWAYAT PENDIDIKAN:

1. MI Wathoniyah (2009-2015)
2. MTsN 9 Banyuwangi (2015-2018)
3. MAN 4 Banyuwangi (2028-2021)
4. UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember (2021-2025)