

SKRIPSI

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA BAKSO SARJANA DENGAN METODE *FULL COSTING* & *VARIABLE COSTING*



**MARLIANI KARUNIA TODING
1910321055**

**PROGRAM STUDI S1 AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU-ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS FAJAR
MAKASSAR
2023**

SKRIPSI

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA BAKSO SARJANA DENGAN METODE *FULL COSTING & VARIABLE COSTING*



Diajukan Sebagai Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Pada Program Studi S1 Akuntansi

**MARLIANI KARUNIA TODING
1910321055**

**PROGRAM STUDI S1 AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU-ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS FAJAR
MAKASSAR
2023**

LEMBAR PERSETUJUAN

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA BAKSO SARJANA DENGAN METODE *FULL COSTING & VARIABLE COSTING*

Disusun dan Diajukan Oleh

MARLIANI KARUNIA TODING
1910321055

Telah Diperiksa dan Telah Diuji
Makassar, 06 September 2023

Pembimbing



Ghaliyah Nimassita Triseptya, S.E., M.Si
NIDN: 0903099101

Ketua Program Studi S1 Akuntansi
Fakultas Ekonomi dan Ilmu-Ilmu Sosial
Universitas Fajar



Yasmi, S.P., M.St., CA., CTA., ACPA
NIDN : 0925107801

SKRIPSI

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA BAKSO SARJANA DENGAN METODE *FULL COSTING* DAN *VARIABLE COSTING*

disusun dan diajukan oleh

MARLIANI KARUNIA TODING
1910321055

telah dipertahankan dalam sidang ujian skripsi
pada tanggal 06 September 2023
dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Menyetujui,
Dewan Penguji

No.	Nama Penguji	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Ghaliyah Nimassita Triseptya, S.E., M.Si NIDN: 0903099101	Ketua	1. 
2.	Nurbayani, S.E., M.Si., CTA., ACPA NIDN: 0926098702	Sekretaris	2. 
3.	Juliana Sartika Djafar, S.E., M.Si NIDN:	Anggota	3. 
4.	Siprianus Paleta, S.E., M.Si., Ak., CA., CERA, CMA NIDN: 0922097303	Eksternal	4. 

Dekan Fakultas Ekonomi
dan Ilmu-Ilmu Sosial
Universitas Fajar



Dr. Yusmanizar, S.Sos., M.Kom
NIDN: 0925096902

Ketua Program Studi S1 Akuntansi
Fakultas Ekonomi dan Ilmu-Ilmu Sosial
Universitas Fajar



Yasmi, S.E., M.Si., Ak., CA., CTA., ACPA
NIDN. 0925107801

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Marliani Karunia Toding

Nim : 1910321055

Program Studi : Akuntansi S1

Dengan ini menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi yang berjudul **"ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA BAKSO DENGAN METODE *FULL COSTING* DAN *VARIABLE COSTING*"** adalah karya ilmiah saya sendiri dan sepanjang pengetahuan saya didalam naskah skripsi ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik disuatu perguruan tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila dikemudian hari ternyata di dalam naskah skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur plagiasi, saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut dan di proses sesuai dengan peraturan perundang undangan yang berlaku (UU No. 20 Tahun 2003, Pasal 25 Ayat 2 dan pasal 70)

Makassar, 06 September 2023

Yano membuat pernyataan


10000
METER
TEMPER
EC70CAK0647653703
Marliani Karunia Toding

PRAKATA

Puji Syukur peneliti panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan pertolongan-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan Skripsi dengan baik. Dalam kesempatan ini peneliti mengucapkan terima kasih kepada orang tua tercinta Ayah Simon Mamata dan Ibu Budiarti Toding serta seluruh keluarga yang selalu mendoakan, memberikan dukungan dan semangat kepada peneliti. Tidak lupa peneliti mengucapkan terima kasih banyak kepada Ibu Ghaliyah Nimassita Triseptya, S.E., M.Si selaku dosen pembimbing Skripsi yang telah memberikan arahan dan tambahan ilmu bagi peneliti selama menyusun Skripsi ini serta pihak pihak yang telah banyak membantu dalam pelaksanaan dan penyusunan Skripsi ini, diantaranya :

1. Bapak Dr. Mulyadi Hamid, S.E., M.Si selaku Rektor Universitas Fajar.
2. Ibu Dr. Hj. Yusmanizar, S.Sos., M.Ikom., selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Ilmu-Ilmu Sosial Universitas Fajar.
3. Ibu Yasmi, S.E., M.Ak., Ca., selaku Ketua Program Studi S1 Akuntansi Universitas Fajar.
4. Teri, SE.,M.SI,Ak,CA.,CTA selaku Dosen Penasehat Akademik (PA) peneliti. Terima kasih atas kebaikan dan keramahannya setiap kali berkonsultasi mengenai kartu rencana studi (KRS) selama masa perkuliahan.
5. Bapak/Ibu Dosen pengajar beserta staf Program Studi S1 Akuntansi Universitas Fajar yang telah memberikan banyak bekal ilmu dan pelajaran selama masa perkuliahan.

6. Teman-teman yang selalu mendukung serta memberikan masukan positif selama proses penyusunan Skripsi
7. Saudara peneliti, Laurent Alfa sudiarto dan Septiany Putri Rimba Toding yang telah memberi dukungan, materi serta doa kepada peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Denny Harland Daniel, S.T yang telah memberikan motivasi dan dukungan dalam proses penyelesaian skripsi ini

Peneliti menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan masih banyak terdapat kesalahan dalam penyusunan, oleh karena itu peneliti mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak untuk kesempurnaan skripsi ini.

Akhir kata, peneliti berharap semoga penelitian skripsi ini dapat bermanfaat untuk kepentingan penelitian dan ilmu pengetahuan dimasa yang akan datang sesuai dengan fungsinya.

Makassar, 06 September 2023

Marliani Karunia Toding

ABSTRAK

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA BAKSO SARJANA DENGAN METODE *FULL COSTING* DAN *VARIABLE COSTING*

**Marliani Karunia Toding
Ghaliyah Nimassita Triseptya**

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui Harga Pokok Produksi Pada Bakso Sarjana dengan menggunakan metode *Full Costing* dan *Variabel Costing*. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, observasi, studi pustaka dan dokumentasi. Penelitian ini menggunakan analisis data kualitatif yang bersifat induktif yaitu analisis berdasarkan data yang diperoleh di lapangan. Berdasarkan analisis yang telah dilakukan peneliti di Bakso Sarjana dengan menghitung harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* dan *Variabel Costing*, metode *full costing* lebih baik digunakan untuk menghitung harga pokok produksi pada usaha Bakso Sarjana dibandingkan jika menggunakan perhitungan menurut Bakso Sarjana dan *Variabel Costing*. Yang dimana cara perhitungan metode bakso sarjana sangat sederhana, serta tidak semua biaya yang keluar untuk produksi dihitung. Sedangkan Metode *variabel costing* tidak menghitung biaya overhead pabrik tetap yang dikeluarkan untuk menyewa gedung, sehingga pemilik usaha tidak dapat mengetahui seluruh biaya yang dikeluarkan untuk kelancaran dalam usaha bakso sarjana. Ditinjau dari perhitungannya, metode *full costing* telah membebankan semua biaya-biaya yang terlibat dalam proses produksi. Biaya yang terlibat dalam proses produksi meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yaitu biaya overhead pabrik tetap dan variabel. Disisi lain, penggunaan metode *full costing* akan menunjukkan hasil harga pokok produksi yang lebih akurat yang berakibat pada penetapan harga jual yang optimal, sehingga setiap tiap bakso akan dijual dengan harga yang wajar dan bersaing.

Kata Kunci : Penentuan Harga Pokok Produksi, Metode Full Costing, Metode Variable Costing

ABSTRACT

ANALYSIS OF DETERMINING PRODUCTION COSTS IN GRADUATE MEATBALLS USING THE METHOD FULL COSTING AND VARIABLE COSTING

**Marliani Karunia Toding
Ghaliyah Nimassita Triseptya**

The purpose of this study was to determine the Cost of Production of Undergraduate Meatballs using the Full Costing and Variable Costing methods. Data collection methods used are interviews, observation, literature and documentation. This study uses inductive qualitative data analysis, namely analysis based on data obtained in the field. Based on the analysis that has been carried out by researchers on Bachelor Meatballs by calculating the cost of production using the Full Costing and Variable Costing methods, the full costing method is better used to calculate the cost of production in the Bachelor Meatball business compared to using calculations according to Bachelor Meatballs and Variable Costing. The method for calculating bachelor meatballs is very simple, and not all costs incurred for production are calculated. Meanwhile, the variable costing method does not take into account the factory fixed costs incurred for renting a building, so that the business owner cannot know all the costs incurred for the smooth running of the bachelor meatball business. Judging from the calculations, the full costing method has imposed all costs involved in the production process. The costs involved in the production process include raw material costs, direct labor and factory overhead costs, namely fixed and variable factory overhead costs. On the other hand, the use of the full costing method will show more accurate results of the cost of production which results in determining the optimal selling price, so that each meatball will be sold at a fair and competitive price.

Keywords : Determination of Cost of Production, Full Costing Method, Variable Costing Method

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
PRAKATA.....	v
ABSTRAK.....	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Biaya.....	7
2.1.1 Pengertian Biaya.....	7
2.1.2 Pengelompokan Biaya.....	7
2.1.3 Manfaat Akuntansi biaya.....	10
2.2 Harga Pokok Produksi.....	10
2.2.1 Pengertian Harga Pokok Produksi.....	10
2.2.2 Manfaat Harga Pokok Produksi.....	11
2.2.3 Metode Pengumpulan Biaya Produksi.....	13
2.3 Unsur Unsur Harga Pokok Produksi.....	15
2.3.1 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	18
2.3.2 Perbedaan Full Costing dan Variable Costing.....	20

2.3.3	Manfaat Informasi yang Dihasilkan Oleh Metode <i>Full Costing</i> dan <i>Variable costing</i>	21
2.4	Penelitian Terdahulu	22
2.5	Kerangka Pikir	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		27
3.1	Rancangan Penelitian	27
3.2	Waktu Dan Tempat Penelitian	27
3.3	Sumber Data	27
3.4	Teknik Pengumpulan Data	28
3.5	Analisis Data	29
3.6	Pengecekan Validitas Temuan	32
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		33
4.1	Gambaran Umum Bakso Sarjana	33
4.1.1	Sejarah Perusahaan	33
4.1.2	Organisasi Perusahaan	33
4.1.3	Uraian Pekerjaan (Job Description)	34
4.1.4	Alur Proses Pembuatan	35
4.2	Hasil Penelitian	36
4.2.1	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Bakso Sarjana	36
4.2.2	Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Bakso Sarjana Menurut Metode <i>Full Costing</i>	38
4.2.3	Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Bakso Sarjana Menurut Metode <i>Variabel Costing</i>	43
4.3	Analisis Pembahasan Penentuan Harga Pokok Produksi menggunakan metode <i>Full Costing</i> dan <i>Variabel Costing</i>	48
BAB V PENUTUP		49
5.1	Kesimpulan	49
5.2	Saran	50
DAFTAR PUSTAKA		52

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2. 1 Perhitungan Harga Pokok Produksi <i>Full Costing</i>	19
Tabel 2. 2 Perhitungan Harga Pokok Produksi <i>Variable Costing</i>	20
Tabel 2. 3 Perbedaan <i>full costing</i> dan <i>variable costing</i>	21
Tabel 2. 4 Penelitian Terdahulu.....	22
Tabel 4. 1 Biaya Bahan Baku	36
Tabel 4. 2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Bakso Sarjana perbulan	38
Tabel 4. 3 Biaya bahan baku per bulan	39
Tabel 4. 4 Tenaga Kerja Langsung per bulan.....	39
Tabel 4. 5 Tenaga Kerja Tidak Langsung per bulan.....	39
Tabel 4. 6 Biaya Sewa	39
Tabel 4. 7 Biaya Overhead Pabrik Variabel (Bahan Penolong)	40
Tabel 4. 8 Biaya Overhead Pabrik Variabel (Beban Utilitas).....	40
Tabel 4. 9 Biaya Overhead Pabrik Variabel (Biaya Pemeliharaan dan Perbaikan)...	40
Tabel 4. 10 Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakso Sarjana menurut metode <i>Full Costing</i>	41
Tabel 4. 11 Rincian Biaya	42
Tabel 4. 12 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakso Sarjana dengan Menurut Metode Full Costing	43
Tabel 4. 13 Biaya bahan baku per bulan	44
Tabel 4. 14 Tenaga Kerja Langsung per bulan	44
Tabel 4. 15 Biaya Overhead Pabrik Variabel (Bahan Penolong).....	44
Tabel 4. 16 Biaya Overhead Pabrik Variabel (Beban Utilitas)	45
Tabel 4. 17 Biaya Overhead Pabrik Variabel(Biaya Pemeliharaan dan perbaikan) ..	45
Tabel 4. 18 Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Bakso Sarjana Menurut Metode <i>Variabel Costing</i>	45
Tabel 4. 19 Rincian Biaya	46
Tabel 4. 20 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakso Sarjana dengan Menurut Metode <i>Variabel Costing</i>	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.5 Kerangka Pikir.....	28
Gambar 4.1 Bagan Struktur Organisasi.....	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Lampiran Wawancara Peneliti.....	59
2. Lampiran Dokumentasi Peneliti.....	60

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertumbuhan ekonomi di Indonesia tidaklah lepas dari perkembangan dunia bisnis yang sangat cepat sehingga mengakibatkan persaingan yang ketat antara pelaku usaha. Persaingan dalam mendongkrak perekonomian menimbulkan banyak munculnya pelaku usaha kecil dan menengah (UMKM). Usaha UMKM merupakan salah satu sektor usaha yang mengalami peningkatan yang sangat signifikan dalam dunia usaha. Semakin banyaknya para pelaku usaha kecil dan menengah ini memicu persaingan usaha baik dagang maupun jasa yang sejenis (Wathon 2021:6).

Menurut Wikipedia salah satu usaha UMKM yang banyak diminati masyarakat Indonesia yaitu bakso. Bakso adalah jenis bola daging yang lazim ditemukan pada masakan Indonesia. Bakso umumnya dibuat dari campuran daging sapi giling dan tepung tapioka, tetapi ada juga bakso yang terbuat dari daging ayam, ikan, udang bahkan daging kerbau. Tidak sedikit pelaku usaha bakso baik itu penjual keliling, maupun menetap yang masih menggunakan akuntansi biaya tradisional dalam menghitung harga pokok produksi pada bakso. Kurangnya pengetahuan tentang akuntansi biaya dan keterbatasan dalam mempelajarinya yang menyebabkan pelaku usaha masih menggunakan akuntansi tradisional.

Menurut Wathon (2021:6) Masalah yang sering muncul bagi pengguna akuntansi tradisional adalah efisiensi dan efektivitas dalam produksi mengakibatkan pelaku usaha kalah saing dengan pengusaha yang sudah

memiliki ilmu di bidang akuntansi biaya. Penggunaan akuntansi tradisional juga memiliki kekurangan yaitu tidak tercerminnya biaya secara keseluruhan. Permasalahan yang sering dialami oleh pelaku usaha UMKM yang menggunakan akuntansi biaya tradisional adalah penentuan harga pokok produksi. Permasalahan ini ditimbulkan karena kurang baiknya pencatatan akuntansi atau bisa dikarenakan kurang pengetahuan terkait akuntansi biaya. Selain dua alasan tersebut tidak biasanya melakukan pencatatan dan pembuatan laporan keuangan terhadap bisnis yang dijalankan juga bisa menjadi alasan mengapa sulitnya menentukan harga pokok produksi. Kecenderungan usaha yang masih tradisional adalah penentuan harga menggunakan logika / perkiraan berdasarkan total biaya produksi

Penentuan harga pokok produksi dengan sistem tradisional ini memiliki kelemahan yaitu harga yang dihasilkan tidak kompetitif karena perhitungan hanya di ambil dari beberapa bahan pokok atau tidak keseluruhan. Masalah selanjutnya yang timbul adalah risiko. Para pelaku bisnis harus memperhatikan penentuan harga pokok produksi agar bisnis yang dijalankan dapat tercapai sesuai tujuan yang diharapkan (Wathon 2021:6).

Menurut Bustami dan Nurlela (2013 : 4) suatu perusahaan yang ingin tetap bertahan dan dapat bersaing secara nasional maupun internasional harus menentukan strategi dan kebijakan yang tepat. Salah satu kebijakan yang harus ditetapkan adalah kebijakan tentang penentuan harga pokok produksi. Diharapkan dengan adanya kebijakan ini pengeluaran biaya pada UMKM akan lebih efisien. Dalam meningkatkan produksi biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang di ukur dari satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan yang akan terjadi untuk mencapai suatu tujuan tertentu.

Penentuan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting, mengingat manfaat informasi harga pokok produksi adalah untuk menentukan harga jual produk. Menurut Mulyadi (2007), harga pokok produksi merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh penghasilan. Semakin kecil harga pokok produksi maka semakin besar laba yang diperoleh perusahaan, atau sebaliknya.

Perhitungan harga pokok produksi yang tepat akan menyebabkan penentuan harga jual suatu produk dapat diketahui dan ditentukan dengan tepat sehingga perusahaan dapat mengetahui dengan jelas laba yang dihasilkan oleh perusahaan. Sedangkan penentuan harga pokok produksi yang tidak tepat akan menyebabkan penentuan harga jual produk yang tidak tepat. Hal ini akan mengakibatkan perhitungan harga jual yang terlalu tinggi ataupun harga jual yang terlalu rendah dari harga pokok produksi. Penentuan harga jual yang terlalu rendah dari harga pokok akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan karena perusahaan tidak dapat menutup biaya-biaya yang telah dikeluarkan berkaitan dengan produk tersebut. Sedangkan jika penentuan harga jual produk terlalu tinggi akan menyebabkan berkurangnya minat konsumen untuk membeli produk tersebut karena harga produk yang terlalu tinggi. Hal ini sesuai dengan pendapat Hariadi (2002: 67) bahwa penentuan harga pokok yang tidak tepat juga akan mempengaruhi keputusan dalam pengambilan keputusan oleh manajemen,

Dalam menghitung harga pokok produksi terdapat beberapa faktor atau informasi yang dibutuhkan antara lain, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *Overhead* pabrik. Ketiga informasi tersebut nantinya akan

digunakan sebagai salah satu acuan dalam menentukan harga pokok produksi. Dalam menentukan harga pokok produksi terdapat dua metode yaitu metode *Full Costing* dan *Variable Costing*. Pada metode *Full Costing* perhitungan dilakukan berdasarkan seluruh biaya baik itu biaya tetap atau biaya *Variable* karena salah satu cara untuk mengendalikan biaya yaitu dengan menghitung harga pokok produksi dalam menentukan harga jual produk. Sedangkan *Variable costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya-biaya produksi *variable* saja ke dalam harga pokok produk. Harga pokok produk menurut metode *full costing* terdiri dari: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja *variable*, biaya *overhead* pabrik *variable* dan harga pokok produksi.

Perhitungan harga pokok produksi akan dapat membantu pelaku usaha dalam melakukan perencanaan produksi, pengawasan pada saat produksi, serta pengendalian dalam biaya produksi. Dengan adanya hal ini perusahaan dapat mengetahui penyebab terjadinya atau kesalahan dalam penetapan harga pokok produksi sehingga tujuan yang telah ditetapkan dapat terwujud.

Kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dapat mengakibatkan penentuan terhadap harga jual produk suatu perusahaan tersebut menjadi terlalu tinggi atau menjadi terlalu rendah. Kedua kemungkinan tersebut tidak menguntungkan bagi perusahaan karena jika harga jual produk terlalu tinggi maka produk yang ditawarkan oleh perusahaan akan sulit bersaing di pasar lantaran harga produk melebihi harga pasar. Berlaku juga sebaliknya, apabila harga produk terlalu rendah maka laba yang diperoleh perusahaan menjadi rendah sehingga tidak dapat memenuhi target laba perusahaan.

Berdasarkan masalah tersebut perlu untuk perusahaan untuk mengetahui harga pokok produksinya dengan tepat, agar biaya-biaya yang tidak sesuai dengan porsinya dapat dikontrol. Jika perusahaan sudah mengetahui harga pokok produksi diharapkan perusahaan tersebut dapat beroperasi dengan efisien dan efektif (Hetharia 2019;8). Berdasarkan hal tersebut maka penulis mengambil judul Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Bakso Sarjana Dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pada latar belakang penelitian ini maka rumusan masalah yang akan diteliti dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana penentuan harga pokok produksi pada penjual bakso sarjana dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*?
2. Bagaimana menentukan harga jual pada bakso sarjana dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian yang telah dikemukakan diatas, maksud dan tujuan penelitian yang ingin dicapai yaitu:

1. Untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi pada penjual bakso sarjana dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*
2. Untuk mengetahui harga jual pada bakso sarjana setelah menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah:

a. Bagi peneliti

Memperkuat hasil penelitian sebelumnya dan menambah bukti empiris mengenai mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada penjual bakso Sarjana dengan menggunakan metode *Full Costing* dan *Variable Costing*,
Guna Memenuhi Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana S1 Akuntansi

b. Bagi Pelaku Usaha

Pelaku Usaha akan memperoleh sumbangan pemikiran dalam bentuk bahasan dan saran-saran serta kontribusi praktis dan bermanfaat. Khususnya kaitan dengan penentuan harga pokok produksi pada penjual bakso Sarjana dengan menggunakan metode *Full Costing* dan *Variable Costing* sehingga penentuan harga jual suatu produk dapat diketahui dan ditentukan dengan tepat agar dapat mengetahui dengan jelas laba yang dihasilkan oleh pelaku usaha. Dengan adanya hal ini pelaku usaha dapat mengetahui penyebab terjadinya kesalahan dalam penentuan harga pokok produksi sehingga tujuan yang telah ditetapkan dapat terwujud dengan efisien dan efektif.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Biaya

2.1.1 Pengertian Biaya

Mulyadi (2015 : 7) Pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva merupakan pengertian biaya dalam arti sempit. Untuk membedakan pengertian biaya dalam arti luas, pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva ini disebut dengan istilah kos. Istilah kos juga digunakan untuk menunjukkan pengorbanan sumber ekonomi dalam pengolahan bahan baku menjadi produk.

Hamli Syarifulah (2014) Biaya merupakan pengorbanan ekonomi untuk memperoleh barang dan jasa, di mana manfaat tersebut bisa dinikmati dalam waktu lebih dari satu tahun (jangka panjang).

wasilah dan Abdullah (2012) menyatakan biaya (*cost*) adalah pengeluaran-pengeluaran atau nilai pengorbanan untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna untuk masa yang akan datang atau mempunyai manfaat melebihi satu periode akuntansi. Biasanya tercermin dalam laporan posisi keuangan (neraca) sebagai asset.

2.1.2 Pengelompokan Biaya

Pengelompokan biaya yang terjadi dalam suatu perusahaan perlu di telusuri dari mana saja biaya tersebut berasal. Menurut V. Wiratna Sujarweni, (2015:10-15) pengelompokan biaya adalah sebagai berikut:

A. Berdasarkan Pengelompokan Biaya

1. Biaya Pabrik

Biaya pabrik atau biaya produksi adalah hasil penjumlahan dari tiga kelompok biaya antara lain biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

- a) Biaya bahan baku merupakan semua biaya bahan baku utama yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi satuan produk.
- b) Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya yang dikeluarkan perusahaan selama proses produksi berlangsung dari produk mentah menjadi produk jadi kepada tenaga kerja langsung.
- c) Biaya overhead pabrik merupakan semua biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi barang selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja pabrik yang tidak dapat ditelusur.

2. Biaya Komersial

Terdapat dua biaya komersial adalah sebagai berikut:

- a) Biaya pemasaran adalah produk jadi yang siap untuk dijual.
- b) Biaya administrasi adalah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk mengendalikan produk selama proses produksi dan kegiatan pemasaran suatu produk.

3. Biaya Berdasarkan Perilaku Biayanya

Terdapat tiga kelompok biaya berdasarkan perilaku biayanya adalah sebagai berikut:

1. Biaya variabel adalah biaya yang jumlahnya selalu berfluktuasi sesuai dengan jumlah produk yang dihasilkan.

2. Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya selalu stabil walaupun jumlah produksi meningkat.
3. Biaya semi variabel adalah bagian dari biaya tetap dan biaya variabel.
4. Hubungan Biaya dengan Pengambilan Keputusan Terdapat dua kelompok hubungan biaya dengan pengambilan keputusan adalah sebagai berikut:
 1. Biaya relevan adalah dimana biaya ini telah dirancang oleh manajemen terkait pengambilan keputusan di masa akan datang.
 2. Biaya tidak relevan adalah dimana jumlah biaya yang dihasilkan tidak akan mempengaruhi keputusan manajemen perusahaan di masa mendatang artinya biayanya tetap sama.

5. Sesuatu yang dibiayai

Terdapat dua kelompok biaya berdasarkan sesuatu yang dibiayai adalah sebagai berikut:

1. Direct cost atau biaya langsung

Produk yang dihasilkan akan diketahui biayanya secara langsung dan dapat diidentifikasi.

2. Indirect cost atau biaya tidak langsung

Produk yang dihasilkan perusahaan akan diketahui biayanya tetapi tidak dapat diidentifikasi.

6. Opportunity Cost Pengorbanan

suatu kesempatan dari banyak alternatif demi memperoleh sesuatu yang lain dalam hal ini adalah pendapatan.

2.1.3 Manfaat Akuntansi biaya

Timbulnya sikap “sadar akan biaya” adalah manfaat dari akuntansi biaya. Tidak banyak yang memahami bahwa harga pokok produk atau jasa merupakan refleksi kemampuan suatu organisasi dalam memproduksi barang dan jasa. Semakin tinggi kemampuan mengelola biaya, maka akan semakin baik produk dan jasa yang ditawarkan pada pelanggan baik dari sisi harga maupun kualitas.

Keberadaan sistem akuntansi biaya yang mampu mengukur biaya dengan cukup akurat serta didukung kemampuan manajemen untuk memanfaatkan informasi yang dihasilkan oleh sistem tersebut merupakan tolak ukur kemampuan pengelolaan biaya.

Manfaat lainnya sebagai berikut

- a. Bertindak sebagai pemasok informasi dasar untuk menentukan harga jual produk barang dan jasa.
- b. Sebagai bagian dari alat pengendalian manajemen, khususnya alat yang berkaitan dengan pengukuran kinerja manajer pusat pertanggungjawaban.
- c. Bertindak sebagai pemasok informasi pada pihak eksternal berkenaan dengan seluruh biaya operasi, misalnya kepentingan pajak.

2.2 Harga Pokok Produksi

2.2.1 Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi menurut Bastian Bustami Nurlela dalam buku Akuntansi Biaya (2010, 49) yaitu kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan

produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi terikat pada periode waktu tertentu, dan akan sama dengan biaya produksi apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir.

Sedangkan menurut Mulyadi dalam buku Akuntansi Biaya (2012, 14) “harga pokok produksi adalah sejumlah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual”. Berdasarkan pengertian diatas, harga pokok produksi yaitu total biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi barang jadi.

2.2.2 Manfaat Harga Pokok Produksi

a. Menentukan harga jual produk

Perusahaan yang memproduksi bertujuan memproses produknya untuk memenuhi persediaan digudang dengan demikian biaya produk dihitung untuk jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi itu sendiri. Biaya per unit jadi pertimbangan untuk penentuan harga jual produk.

b. Memantau realisasi biaya produksi

Informasi biaya yang keluar dalam jangka waktu tertentu digunakan sebagai alat pengukur apakah nilai biaya sesuai dengan apa yang telah dikeluarkan. Dalam hal ini, informasi digunakan untuk perbandingan antara perencanaan dan realisasi

c. Menghitung laba rugi bruto periodik

Laba rugi bruto dihitung dengan membandingkan antara harga jual produk per unit dengan biaya produksi persatuan. Informasi ini diperlukan untuk menentukan kontribusi produk untuk membayar

biaya non produksi dan apakah menghasilkan keuntungan atau menyebabkan kerugian.

- d. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam laporan keuangan

Saat manajemen dituntut untuk membuat sebuah laporan pertanggungjawaban secara periodik, manajemen harus membuat neraca dan laporan laba rugi yang di dalamnya terdapat informasi harga pokok persediaan produk dalam proses.

Mulyadi (2013) Biaya yang melekat pada produk jadi yang belum terjual, maka dalam neracanya disajikan dalam harga pokok persediaan produk jadi. Dan juga biaya produksi yang masih dalam proses dimasukkan pada neraca dan disajikan sebagai persediaan produk dalam proses.

peran Harga Pokok Produksi adalah:

1. Berdasarkan tingkat keuntungan yang diharapkan, penentuan harga jual yang sesuai menjadi dasar penentuan harga jual yang akan ditentukan. Dengan mengetahui secara pasti berapa nilai (besaran biaya) yang telah dikorbankan dalam suatu proses produksi. Dari harga produksi tersebut, dengan menyesuaikan tingkat keuntungan yang diharapkan, maka dapat ditentukan harga jual yang sesuai.
2. Sebagai alat untuk menilai efisiensi suatu proses produksi. Dengan keberhasilan menerapkan efisiensi. Harga Pokok Produksi benar-benar dapat ditekan pada tingkat yang menguntungkan.

3. Sebagai dasar untuk menilai tingkat persediaan dalam proses maupun persediaan barang jadi. Dengan mengetahui harga pokok produksi yang melekat pada masing-masing barang tersebut, besarnya nilai persediaan akan dapat dihitung.

2.2.3 Metode Pengumpulan Biaya Produksi

Dalam menentukan harga pokok produksi terdapat dua metode yang dapat dilakukan, yaitu dengan menggunakan metode harga pokok berdasarkan pesanan (*job order costing*) dan metode harga pokok berdasarkan proses (*process costing*).

A. Metode harga pokok proses

1. Pengertian harga pokok proses

Akuntansi biaya mendefinisikan penentuan harga pokok dalam proses sebagai metode pengumpulan harga pokok produk dimana biaya dikumpulkan untuk setiap unit waktu tertentu, dan tujuan produksi untuk mengisi persediaan yang akan dijual kepada pembeli. Total biaya produksi dalam satuan waktu tertentu dibagi dengan jumlah yang diproduksi dalam satuan waktu yang sama.

2. Karakteristik Metode Harga Pokok Proses

Bustami dan Nurlela (2010:91) Karakteristik perusahaan yang menggunakan sistem harga pokok proses yaitu:

- a. Proses produksi bersifat kontinyu
- b. Produksi bersifat massal, tujuannya mengisi persediaan yang siap dijual

- c. Produk yang dihasilkan dalam suatu departemen atau pusat biaya bersifat homogen
 - d. Biaya yang dibebankan kepada setiap unit dengan membagi total biaya yang diproduksi
 - e. Akumulasi biaya yang dilakukan berdasarkan periode tertentu
- B. Metode harga pokok pesanan

1. Pengertian harga pokok pesanan

Harga pokok pesanan adalah metode penjualan harga pokok produk dimana biaya dibebankan untuk setiap pesanan atau kontrak, layan, dan setiap pesanan atau kontrak dapat diidentifikasi. Metode harga pokok pesanan biasanya digunakan oleh perusahaan produksi sesuai pesanan. Bentuk dan kualitas produksi sesuai yang diproduksi sesuai dengan keinginan pelanggan, sehingga setiap produk mempunyai atribut yang berbeda-beda. Produk dibuat berdasarkan pemesanan dan bukan untuk memenuhi stok gudang.

2. Karakteristik metode harga pokok pesanan

Beberapa karakteristik perusahaan yang menggunakan sistem penentuan harga pokok berdasarkan pesanan yaitu:

- a. Kegiatan produksi dilakukan atas dasar pesanan sehingga, bentuk barang atau produk tergantung pada spesifikasi pesanan. Proses produksinya terputus-putus
- b. Biaya produksi dikumpulkan untuk setiap pesanan sehingga perhitungan total biaya produksi dihitung pada saat pesanan

selesai. Biaya per unit adalah dengan membagi total biaya produksi dengan total unit yang dipesan.

Pengumpulan biaya produksi diselesaikan dengan membuat kartu harga pokok pesanan. Kartu harga pokok pesanan digunakan sebagai pelengkap biaya yang memuat informasi umum seperti nama dan jumlah dipesan, tanggal pesanan dan tanggal penyelesaian, biaya bahan baku, tenaga kerja, biaya dan biaya tidak langsung yang telah ditentukan sebelumnya.

2.3 Unsur Unsur Harga Pokok Produksi

Dalam memproduksi suatu produk akan diperlukan beberapa biaya untuk mengelola bahan baku menjadi produk jadi siap dijual. Dalam harga pokok produksi, biaya produksi yang bersangkutan dengan pengolahan bahan mentah menjadi produk jadi, biaya dalam perusahaan manufaktur dikelompokkan menjadi dua. Kelompok biaya (Rudianto 2012:157) sebagai berikut

A. Berdasarkan Biaya Produksi

1. Bahan Baku Langsung

Bahan baku adalah bahan yang akan diolah menjadi produk selesai dan pemakaiannya dapat diidentifikasi atau diikutijakannya atau merupakan bagian dari integral pada produk tertentu. Biaya bahan baku ini meliputi harga pokok dari semua bahan yang secara praktis dapat diidentifikasi sebagai bagian dari produk selesai. Contoh bahan baku langsung adalah bahan baku kapas untuk industri benang karena biaya bahan baku biasanya mudah mudah di telusuri pada produk.

Pertimbangan utama dalam mengelompokkan bahan ke dalam bahan baku langsung adalah kemudahan penelusuran proses perubahan bahan tersebut sampai menjadi barang jadi. Jadi biaya bahan baku langsung adalah biaya dari komponen-komponen fisik produk. Biaya bahan baku dapat dibebankan secara langsung kepada produk karena observasi fisik dapat dilakukan untuk mengukur kuantitas yang dikonsumsi oleh setiap produk.

2. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja adalah semua balas jasa (teknik prestasi) yang diberikan oleh perusahaan kepada semua karyawan. Biaya tenaga kerja adalah biaya tenaga kerja yang berhubungan langsung dengan proses produksi. misalnya gaji karyawan pabrik, biaya kesejahteraan karyawan pabrik, upah lembur karyawan pabrik, upah mandor pabrik, dan gaji manajer pabrik.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *Overhead* pabrik, adalah biaya produksi selain bahan baku dan tenaga kerja langsung, yang elemennya dapat digolongkan ke dalam: biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, penyusutan dan amortisasi aktiva tetap pabrik, reparasi dan pemeliharaan aktiva tetap, biaya listrik dan air pabrik, biaya asuransi pabrik, biaya *overhead* lain-lain. Terdapat beberapa jenis biaya overhead pabrik, yaitu biaya overhead pabrik tetap dan variable.

a) Biaya overhead tetap

Biaya overhead tetap adalah biaya yang tidak berubah meskipun volume aktivitas produksi pada suatu bisnis mengalami

perubahan. Selain cukup mudah diprediksi, fixed overhead juga sangat diperlukan untuk memastikan operasional bisnis tetap berjalan lancar. Contoh dari biaya overhead tetap seperti biaya sewa, asuransi, gaji karyawan, depresiasi (perbaikan gedung atau alat-alat kerja), dan amortisasi (pembayaran tagihan bulanan atau kredit). Pada area produksi, fixed overhead biasanya dialokasikan untuk upah pengawas produksi, sewa pabrik, utilitas, dan asuransi peralatan produksi.

b) Biaya Overhead Pabrik Variable

Biaya overhead variabel adalah istilah yang sering digunakan untuk menggambarkan jenis biaya produksi yang berfluktuasi. Singkatnya, variable overhead akan berubah jika volume produksi berubah atau jumlah layanan yang disediakan berubah. Biaya overhead variabel juga akan ikut menurun ketika output produksi menurun, dan sebaliknya, itu akan meningkat ketika output produksi mengalami kenaikan. Bila tidak ada output produksi, maka tidak akan ada pula yang namanya biaya overhead variabel.

Contoh dari biaya overhead variabel adalah bahan baku, perlengkapan produksi, komisi, biaya pengiriman, atau segala perlengkapan yang dipakai dalam pengemasan.

4. Berdasarkan Biaya Non Produksi

- a) Biaya Pemasaran yakni biaya-biaya dalam penjualan produk (keluar gudang) sampai dengan pengumpulan piutang hingga menjadi kas.
- b) Biaya Administrasi dan Umum yaitu keseluruhan biaya yang ada sangkut pautnya dengan administrasi dan umum. Biaya keuangan

adalah semua biaya yang terjadi dalam melaksanakan fungsi keuangan seperti biaya bunga.

2.3.1 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Mulyadi (2015:17) menjelaskan bahwa metode penentuan kos produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam kos produksi, Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam kos produksi, terdapat 2 pendekatan:

1. Full Costing

Full costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang menghitung semua unsur biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead baik yang berperilaku *variabel* maupun tetap. Metode *full costing* terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik *variable*, dan biaya *overhead* pabrik tetap

Dalam metode *full costing*, biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku tetap maupun variabel, dibebankan kepada produk yang diproduksi atas dasar tarif yang ditentukan dimuka pada kapasitas normal atau atas dasar biaya overhead pabrik sesungguhnya. Oleh karena itu, biaya overhead pabrik tetap akan melekat pada harga pokok persediaan produk dalam proses dan persediaan produk jadi yang belum laku dijual, dan baru dianggap sebagai biaya unsur harga pokok penjualan apabila produk jadi tersebut telah terjual.

Menurut Mulyadi, (2014:17) pengertian metode *full costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi kedalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung,

dan biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat variabel maupun tetap, dengan demikian harga pokok produksi menurut *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi.

Tabel 2. 1 Perhitungan Harga Pokok Produksi *Full Costing*

Biaya Bahan Baku	Rp xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Rp xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik <i>Variable</i>	Rp xxx+
Harga Pokok Produksi	Rp xxx

Sumber : Mulyadi (2014)

2. Metode *Variable Costing*

Variable Costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku *Variable* ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *Overhead* pabrik *Variable*.

Dalam pendekatan ini biaya-biaya berubah sejalan dengan perubahan *output* yang diperlakukan sebagai elemen harga pokok produk. Laporan laba rugi yang dihasilkan dengan metode ini banyak digunakan untuk memenuhi kebutuhan pihak internal, sehingga tidak perlu dilakukan penyesuaian sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku umum.

Menurut Mulyadi, (2014:18) pengertian metode *variable costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi,

yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel.

Metode *variabel costing* terdiri dari unsur-unsur biaya produksi sebagai berikut: persediaan awal, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik *variabel*, total biaya produksi, persediaan akhir, harga pokok produksi.

Tabel 2. 2 Perhitungan Harga Pokok Produksi *Variable Costing*

Biaya Bahan Baku	Rp xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik <i>Variable</i>	Rp xxx +
Harga Pokok Produksi	Rp xxx

Sumber : Mulyadi (2014)

2.3.2 Perbedaan Full Costing dan Variable Costing

Perbedaan antara metode *full costing* dan *variabel costing* sebetulnya terletak pada perlakuan biaya tetap produksi tidak langsung. Dalam metode *full costing* dimasukkan unsur biaya produksi karena masih berhubungan dengan pembuatan produk berdasar tarif (*budget*), sehingga apabila produksi sesungguhnya berbeda dengan tarifnya maka akan timbul kekurangan atau kelebihan pembebanan. Tetapi pada *variabel costing* memperlakukan biaya produksi tidak langsung tetap bukan sebagai unsur harga pokok produksi, tetapi lebih tepat dimasukkan sebagai biaya periodik, yaitu dengan membebankan seluruhnya ke periode dimana biaya tersebut dikeluarkan sehingga dalam *variabel costing* tidak terdapat pembebanan lebih atau kurang. Menurut metode harga pokok penuh selisih antara tarif yang ditentukan di muka dengan Biaya Overhead Pabrik sesungguhnya

dapat diperlakukan sebagai penambah atau pengurang harga pokok produk yang belum laku dijual (harga pokok persediaan).

Tabel 2. 3 Perbedaan *full costing* dan *variable costing*

Keterangan	<i>Full costing</i>	<i>Variable costing</i>
Biaya Pabrik	1. Bahan baku 2. Biaya tenaga kerja 3. Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel 4. Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	1. Biaya bahan baku 2. Biaya tenaga kerja 3. Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel
Biaya Periode	1. Biaya administrasi umum 2. Biaya pemasaran	1. Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap 2. Biaya administrasi dan umum 3. Biaya pemasaran

Sumber : Mulyadi (2014)

2.3.3 Manfaat Informasi yang Dihasilkan Oleh Metode *Full Costing* dan *Variable costing*

a. Dalam Perencanaan Laba Jangka Pendek

Untuk keperluan perencanaan laba jangka pendek, manajemen membutuhkan informasi biaya yang di klasifikasikan menurut perilaku biaya terkait dengan perubahan volume kegiatan, sehingga manajemen hanya perlu mempertimbangkan biaya *Variable* dalam pengambilan keputusan.

Oleh karena itu, metode *Variable Costing* yang menghasilkan laporan laba rugi yang menyajikan informasi biaya *Variable* yang terpisah dari informasi biaya tetap dapat memenuhi kebutuhan manajemen untuk perencanaan laba jangka pendek.

b. Dalam pengendalian biaya

Dibandingkan dengan informasi yang dihasilkan melalui metode *Full Costing*, *Variable Costing* menyediakan informasi yang lebih baik untuk mengendalikan *period cost*. Pada *Full Costing* biaya *Overhead* pabrik tetap dihitung dalam biaya *Overhead* pabrik dan dibebankan sebagai bagian dari biaya produksi sehingga manajemen kehilangan perhatian pada biaya yang dapat dikendalikan (biaya *Overhead* pabrik tetap) selama periode tertentu.

Di dalam *Variable Costing*, *period cost* yang terdiri dari biaya yang berperilaku tetap dikumpulkan dan disajikan secara terpisah dalam laporan rugi-laba sebagai pengurang terhadap laba kontribusi.

2.4 Penelitian Terdahulu

Tabel 2. 4 Penelitian Terdahulu

No.	Nama dan Judul Penelitian	<i>Variable</i> Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Sri Maryati (2007) Penerapan <i>Variable Costing</i> sebagai dasar bagi perusahaan	<i>Variable costing</i> Harga jual produk	Deskriptif Kuantitatif	Perbedaan laba bersih sebesar 1.944.989 disebabkan karena adanya penangguhan biaya <i>Overhead</i> pabrik persediaan akhir yang dicatat pada periode

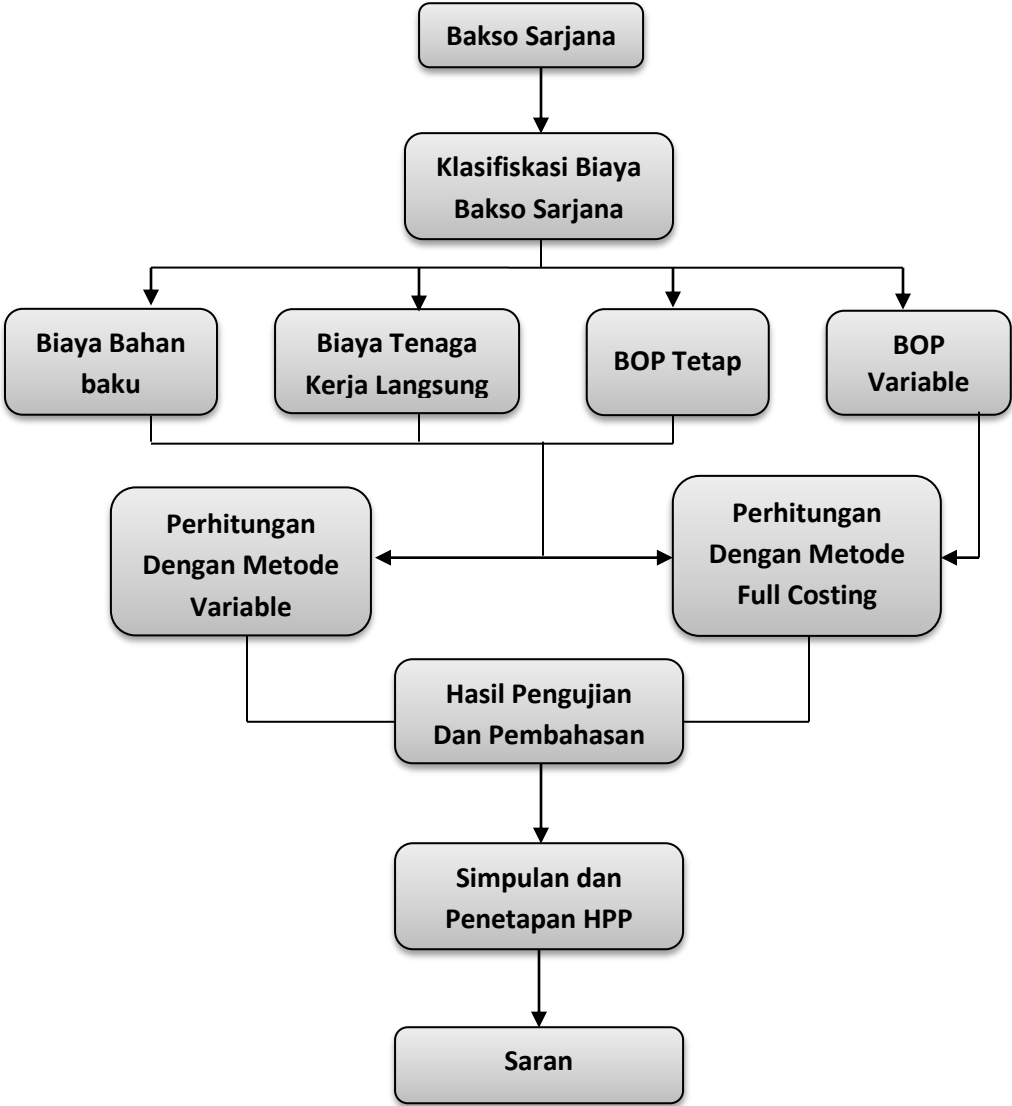
	dalam penetapan harga jual khusus (PT. Pancaguna			berikutnya.
2.	Bayu Nugroho (2018) Analisis penentuan harga pokok produksi jamu dengan menggunakan metode <i>Full Costing</i> (studi kasus pada usaha mikro jamu Bu Tini	<i>Full Costing</i> Harga pokok produksi		Terdapat perbedaan dikarenakan perusahaan membebankan biaya bahan baku dengan jumlah yang sama untuk semua jenis produk. Terdapat perbedaan Pada satu botol beras kencur menurut harga perusahaan sebesar Rp. 5.031 sedangkan menurut perhitungan sebesar Rp. 5.025 selisih Rp. 6 atau 0,11% Untuk yang kedua yaitu kunir asem dari perusahaan sebesar Rp. 5.031 Sedangkan menurut perhitungan sebesar Rp 4.972 terdapat selisih Rp. 59,00 atau 1,1%.

3.	Lailatul Fitriyah (2018) Analisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode job order costing sebagai	<i>Job order costing</i> Harga pokok produksi	Deskriptif Kualitatif	Penelitian ini menunjukkan salah satu kelemahan dari penggunaan metode job order costing, yaitu tidak semua biaya memiliki korelasi langsung dengan unit
4.	Eunike Isabel Anjani Hetharia (2019) Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi menggunakan metode full costing (Studi Kasus Fried chicken)	<i>Full Costing</i>	Deskriptif Kualitatif	Hasil penelitian yang didapatkan bahwa dari perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing dibandingkan dengan harga pokok produksi yang digunakan dengan perhitungan perusahaan memberikan hasil yang berbeda. Terdapat perbedaan harga pokok produksi sebesar Rp4.341,16 untuk ayam krispi dan Rp4.119,16 untuk ayam geprek. Perhitungan menggunakan metode <i>full costing</i> lebih baik dalam menganalisis biaya produksi karena dengan metode ini merincikan seluruh biaya produksi yang terkait dengan

				proses proses produksi sehingga hasil yang diperoleh menunjukkan hasil akurat yang dikeluarkan selama proses produksi.
5.	Lale Yunda Fatmala (2019) Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan metode <i>full costing</i> dan <i>variable costing</i>	<i>Full costing</i> <i>variable costing</i>	Deskriptif Kualitatif	Hasil penelitian menunjukkan bahwa : sebaiknya pabrik tahu ini menggunakan <i>full costing</i> dalam menghitung biaya produksinya, karena metode ini lebih menghitung biaya produksinya, karena metode ini lebih menghitung semua unsur biaya produksi dibandingkan dengan metode <i>variable costing</i> . Metode <i>full costing</i> merinci seluruh biaya produksi yang terkait dengan proses produksi sehingga hasil perhitungan yang diperoleh menunjukkan hasil akurat yang dikeluarkan selama proses produksi.

Sumber: Data diolah 2023

2.5 Kerangka Pikir



Sumber: Data diolah 2023

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Rancangan Penelitian

Rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif yaitu penelitian yang dimaksudkan untuk melukiskan, menggambarkan, atau memaparkan objek yang diteliti sebagaimana apa adanya, sesuai dengan situasi dan kondisi ketika penelitian tersebut dilakukan. Dengan metode ini, peneliti perlu menggambarkan realitas dengan fakta yang tampak.

3.2 Waktu Dan Tempat Penelitian

Waktu Penelitian : Bulan Juli sampai Agustus 2023

Tempat Penelitian : Bakso Sarjana jalan Abubakar Lambogo no.250.

3.3 Sumber Data

Sumber data yang digunakan pada penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder.

- a. Data primer adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan langsung di lapangan oleh peneliti dari orang yang bersangkutan. Sumber data dari penelitian ini diolah dan dianalisis dari hasil jawaban yang diberikan responden. Responden yang dimaksud ialah pelaku bisnis Bakso Sarjana.
- b. Data Sekunder merupakan data yang diperoleh peneliti secara tidak langsung. Dikatakan tidak langsung karena data diperoleh melalui

perantara atau literature, yaitu bisa lewat orang lain, ataupun lewat dokumen seperti buku, atau jurnal

3.4 Teknik Pengumpulan Data

1. Wawancara

Menurut Moleong (2005:186) menyatakan wawancara adalah percakapan dengan makna tertentu, percakapan itu dilakukan oleh dua pihak yaitu pewawancara yang mengajukan pertanyaan dan diwawancarai memberikan jawaban atas pertanyaan itu.

Wawancara yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara bebas, yaitu tanya jawab secara lisan antara peneliti dengan responden terkait dengan beberapa pertanyaan yang diajukan oleh peneliti secara bebas tetapi tidak menyimpang dari pedoman wawancara yang sudah ditetapkan.

2. Observasi

Menurut Tersiana (2018:12) mendefinisikan yaitu proses pengamatan menyeluruh dan mencermati perilaku pada suatu kondisi tertentu. Pada dasarnya, observasi bertujuan untuk mendiskripsikan aktivitas, individu, serta makna kejadian berdasarkan perspektif individu.

Observasi juga teknik dalam pengumpulan data kualitatif. Observasi merupakan kegiatan dalam memperoleh suatu informasi di lapangan, hasil observasi diperlukan untuk menjawab masalah penelitian. Peneliti melakukan observasi lapangan dan melihat aktivitas produksi untuk memperoleh gambaran riil.

3. Studi Pustaka

Studi pustaka adalah teknik pengumpulan data dengan cara menghimpun informasi yang relevan dengan objek penelitian. Informasi tersebut didapat dari kajian beberapa buku, jurnal, ensiklopedia, internet dan sumber lainnya. Dengan begitu peneliti dapat memanfaatkan sumber-sumber yang ada dan pemikiran yang relevan dengan penelitiannya.

4. Dokumentasi

Metode dokumentasi adalah pengumpulan data berupa dokumen atau catatan yang dibuat oleh subjek atau pihak lain yang ada sangkut pautnya dengan penelitian yang telah dikonfirmasi dan juga sebagai pelengkap dari hasil wawancara terhadap subjek.

Dalam penelitian ini dokumentasi yang dibutuhkan berupa dalam bentuk foto kegiatan dan lembar wawancara. Dokumentasi ini dimaksudkan untuk memberi gambaran terkait dengan usaha Bakso Sarjana

3.5 Analisis Data

Teknik analisis data adalah proses pengumpulan data secara sistematis untuk mempermudah peneliti dalam memperoleh kesimpulan. Analisis data menurut Bogdan dalam Sugiyono yaitu proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan bahan-bahan lain sehingga dapat mudah dipahami dan temuannya dapat diinformasikan kepada orang lain. Penelitian ini menggunakan Analisis data kualitatif bersifat induktif, yaitu analisis berdasarkan data yang diperoleh dilapangan.

Menurut Miles & Huberman (1992: 16) analisis terdiri dari tiga alur kegiatan yang terjadi secara bersamaan yaitu: reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan/verifikasi.¹⁸ Mengenai ketiga alur tersebut secara lebih lengkapnya adalah sebagai berikut:

a. Reduksi Data

Reduksi data diartikan sebagai proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan, dan transformasi data kasar yang muncul dari catatan-catatan tertulis di lapangan. Reduksi data berlangsung terus-menerus selama proyek yang berorientasi penelitian kualitatif berlangsung. Antisipasi akan adanya reduksi data sudah tampak waktu penelitiannya memutuskan (seringkali tanpa disadari sepenuhnya) kerangka konseptual wilayah penelitian, permasalahan penelitian, dan pendekatan pengumpulan data mana yang dipilihnya.

Reduksi data merupakan suatu bentuk analisis yang menajamkan, menggolongkan, mengarahkan, membuang yang tidak perlu, dan mengorganisasi data dengan cara sedemikian rupa hingga kesimpulan-kesimpulan finalnya dapat ditarik dan diverifikasi.

Dalam hal ini peneliti melakukan reduksi data berdasarkan penggunaan metode *full costing* dan *variable costing* dalam menentukan harga pokok produksi, menjadi data apa saja yang diperlukan dalam perhitungan masing-masing metode.

b. Penyajian Data

Data yang telah didapat dari hasil penelitian selanjutnya akan diuji dengan menggunakan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full*

costing dan *variable costing* untuk menentukan perbandingan dengan penggunaan kedua metode tersebut.

a) Metode *full costing*

Metode *full costing* adalah metode yang digunakan dalam menentukan harga pokok produksi dengan memperhitungkan semua unsur biaya baik yang bersifat tetap maupun variabel kedalam harga pokok produksi di bawah ini :

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
BOP variabel	xxx
BOP tetap	<u>xxx +</u>
Harga pokok produk	xxx

b) Metode *variable costing*

Metode *variable costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi dengan membebankan biaya-biaya produksi variabel saja kedalam harga pokok produk :

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
BOP variabel	<u>xxx +</u>
Harga pokok produk	xxx

c) Penarikan Kesimpulan

Dalam tahap ini semua data yang didapat akan disimpulkan dengan mengacu pada data dari hasil lapangan. Kemudian peneliti menarik

kesimpulan atas masalah yang ada di lapangan tentang harga pokok produksi, kemudian membandingkan dengan teori yang digunakan dalam hal ini adalah metode *full costing* dan *variable costing*.

3.6 Pengecekan Validitas Temuan

Validitas data dalam penelitian bertujuan untuk memberikan apakah data yang diperoleh di lapangan betul-betul valid atau tidak, dengan memadukan landasan teori yang menjadi landasan penelitian. Untuk mendapatkan keabsahan data diperlukan teknik pemeriksaan. Pemeriksaan keabsahan data didasarkan atas kriteria tertentu. Kriteria itu sendiri atas dasar kepercayaan (*kredibilitas*), keteralihan, ketergantungan, dan kepastian. Masing masing kriteria tersebut menggunakan teknik-teknik pemeriksaan sebagai berikut:

1) Memperpanjang kehadiran peneliti di lapangan

Peneliti melakukan penelitian atau wawancara dengan informasi untuk mendapatkan data yang lebih detail dengan cara melakukan kunjungan dan memperpanjang kehadiran peneliti di lokasi penelitian. Dalam penelitian ini, peneliti akan memanfaatkan waktu kurang lebih satu bulan untuk menggali informasi-informasi serta data yang diperlukan dalam penelitian.

2) Triangulasi

Triangulasi merupakan tehnik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain diluar data itu untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembanding terhadap data itu. Karena yang dicari adalah kata-kata, maka tidak mustahil ada kata-kata yang keliru yang tidak sesuai antara yang dibicarakan dengan kenyataan sesungguhnya. Hal ini bisa dipengaruhi oleh kredibilitas informasinya, waktu pengungkapan, kondisi yang dialami dan sebagainya.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Bakso Sarjana

4.1.1 Sejarah Perusahaan

Bakso Sarjana adalah sebuah usaha tempat makan yang memproduksi bakso. Tempat usaha ini didirikan pada tahun 2018 yang dipimpin oleh bapak Sugiono dan mempunyai 2 cabang bakso sarjana, cabang pertama beralamat di Jalan Abubakar Lambogo No. 250 sedangkan cabang kedua beralamat di jalan Abdullah Daeng Sirua, Sejak berdiri dan beroperasi usaha Bakso Sarjana berupaya untuk memuaskan konsumen dengan mengedepankan kualitas rasa terhadap makanan yang dipasarkan. Hal ini dilatarbelakangi oleh salah satu Visi dan Misi usaha yang ingin memuaskan konsumen dan usaha yang maju dibidangnya. Setiap perusahaan memiliki tujuan dalam mendirikan usahanya begitu juga dengan Bakso Sarjana. Tujuan umum usaha Bakso Sarjana adalah sama seperti tujuan perusahaan pada umumnya yaitu meningkatkan keuntungan dari usahanya dan menjaga kelancaran serta perkembangan perusahaan.

Visi & Misi :

Mengembangkan usaha yang kreatif dan inovatif dengan harga yang mudah di jangkau agar dapat dinikmati oleh semua kalangan

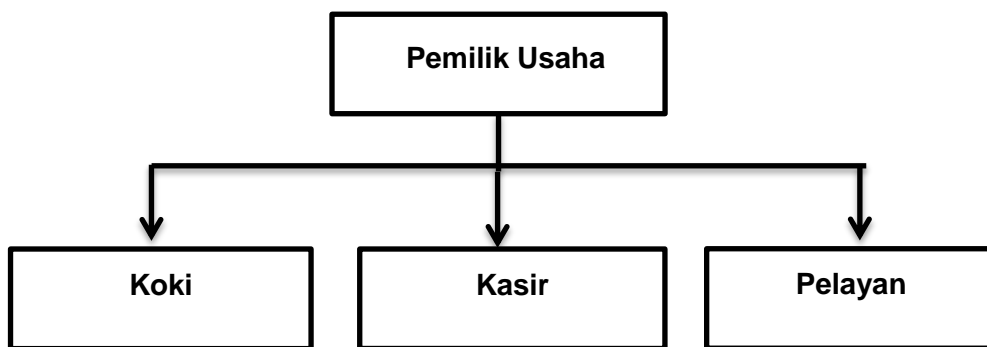
4.1.2 Organisasi Perusahaan

Organisasi perusahaan harus mampu mengelolah manajemennya untuk memenangkan persaingan dan dapat tumbuh dan berkembang sesuai tujuan perusahaan. Koordinasi yang tepat diharapkan mampu mencapai kesatuan tindakan

dalam mencapai tujuan tersebut. Struktur organisasi sangat penting perannya dalam meningkatkan efektivitas kerja. Bakso Sarjana memiliki struktur organisasi yang terstruktur dengan tugas dan tanggung jawabnya tersendiri. Struktur Bakso Sarjana dapat dilihat pada Gambar 4.1

Gambar 4.1

Bagan Struktur Organisasi



Sumber: Data diolah 2023

4.1.3 Uraian Pekerjaan (Job Description)

a. Pemilik

1. Bertanggung jawab pada keuangan
2. Mengontrol dan mengawasi seluruh kegiatan operasional
3. Memastikan setiap karyawan mendapat haknya
4. Memantau reputasi bisnis dimata masyarakat
5. Mengkomunikasi dengan jelas setiap harapan dan tujuan
6. Mengecek dan memantau setiap laporan yang masuk secara rutin

b. Koki

1. Mengelola dapur yang menjadi tanggung jawab
2. Menyusun menu yang akan di masak
3. Menyiapkan menu masakan yang telah dipesan oleh pelanggan.

c. Kasir

1. Menjalankan proses penjualan dan pembayaran
2. Melakukan pencatatan atas semua transaksi
3. Membantu pelanggan dalam memberikan informasi mengenai harga suatu produk yang harus dibayar

d. Pelayan

1. Menyambut *customer* yang datang
2. Mencatat, melayani dan mengantar pesanan
3. Membersihkan area restoran .
4. Selalu berada dalam posisi *standby* untuk menyambut tamu

4.1.4 Alur Proses Pembuatan

a. Bakso

Daging Sapi dan daging ayam yang telah digiling, di campur bersama garam, Bumbu-bumbu seperti merica dan bawang putih, tepung tapioca, dan air es ditambahkan kedalam adonan. Adonan kembali digiling sampai tercampur rata dan menjadi legit. Adonan tersebut lalu dibentuk bulat-bulat dan dimasukkan ke dalam air panas, setelah mulai mengambang bakso direbus sampai matang.

b. Kuah Bakso

Geprek bawang putih, lalu cincang kasar, panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum dan berwarna keemasan. Kemudian didihkan air di panci besar, lalu masukkan daun bawang dan seledri. Setelahnya masukkan bawang putih yang telah ditumis,. Terus rebus dengan api kecil. Masukkan garam dan lada putih secukupnya, cicipi rasa. Setelah dirasa cukup enak Jika air sudah mendidih, matikan api

4.2 Hasil Penelitian

Pada bagian ini teknik yang digunakan untuk menjawab rumusan masalah yaitu melakukan perhitungan harga pokok produksi pada Bakso Sarjana dengan menggunakan dan membandingkan metode full costing dan variable costing.

4.2.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Bakso Sarjana

a. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku adalah biaya yang digunakan untuk membeli bahan baku yang digunakan untuk proses produksi. Seperti pada produksi Bakso Sarjana, bahan baku yang digunakan berupa Daging Sapi, Daging Ayam dan tepung tapioka. Untuk setiap satu kali produksi diperlukan sebanyak Daging sapi 15 kg, Daging ayam 30 kg dan tepung 40 kg . Biaya yang dikeluarkan untuk membeli Daging Sapi adalah 110.000 per kg, Daging Ayam adalah 35.000 per kg, dan Tepung 11.000 per kg.

Data biaya bahan baku yang diperlukan oleh bakso sarjana dapat dilihat pada tabel 4.1

Tabel 4. 1 Biaya Bahan Baku

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Perolehan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
Daging sapi	450 kg	RP. 110.000	Rp. 49,500,000
Daging Ayam	900 kg	Rp. 35.000	Rp. 31,500,000
Tepung	30 kg	Rp. 11.000	Rp. 330,000
Total biaya bahan baku			81,330,000

Sumber : diolah dari data primer Bakso Sarjana

b. Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang langsung terkait dengan upah dan gaji karyawan yang bekerja di perusahaan. Beberapa contoh biaya tenaga kerja langsung di antaranya adalah: Upah dan gaji karyawan, termasuk tunjangan dan bonus yang diberikan.

Tenaga kerja yang bertugas membantu proses produksi dan penjualan bakso berjumlah 8 orang karyawan. Biaya gaji yang dikeluarkan per bulan sebesar 1.800.000, maka dari itu biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan selama sebulan yaitu $1.800.000 \times 8 = 14.400.000$

c. Biaya Overhead Pabrik

Biaya *Overhead* pabrik, adalah biaya produksi selain bahan baku dan tenaga kerja langsung, yang elemennya dapat digolongkan ke dalam: biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, penyusutan dan amortisasi aktiva tetap pabrik, reparasi dan pemeliharaan aktiva tetap, biaya listrik dan air pabrik, biaya asuransi pabrik, biaya *overhead* lain-lain.

1. Biaya Listrik & Air

Perusahaan memerlukan listrik dan air untuk menghidupkan lampu dan untuk membersihkan peralatan makan bakso. Biaya listrik Rp. 1.500.000 dan air Rp. 1.500.000

2. Biaya Bahan Penolong

Selain bahan utama usaha Bakso Sarjana juga menggunakan bahan tambahan tiap bulan seperti Saus Sambal 5 botol Rp. 125.000, kecap 5 botol Rp. 125.000, Plastik 3 bungkus Rp.75.000 untuk membungkus pesanan pelanggan, Jeruk

Nipis 5 kg Rp.60.000, Garam 45 bungkus Rp.90.000, Lada putih bubuk 2 kg Rp. 100.000, Bawang putih 3 kg Rp.96.000, dan Daun seledri 3 kg 81.000

Sebelumnya pemilik usaha umkm bakso sarajana sudah memiliki taksiran perhitungan harga pokok produksi yang dibuat untuk menentukan harga pokok produksi. Pada penghitungan harga pokok, pemilik usaha mengestimasi bahwa setiap 15kg daging sapi + 30 kg daging ayam dapat menghasilkan 280 butir bakso. Sehingga apabila dalam satu bulan pemilik usaha mampu memproduksi sebanyak kurang lebih 30 kali maka banyaknya bakso yang dihasilkan adalah 8.400 butir bakso. Sehingga taksiran penghitungan menurut perusahaan dapat diperhatikan pada tabel 4.2

Tabel 4. 2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Bakso Sarjana perbulan

Elemen Biaya	Jumlah Biaya (Rp)	Unit Diproduksi	Biaya Per Ayam
Biaya Bahan Baku	81,330,000	8.400	9.682,14
Biaya tenaga kerja langsung	14,400,000	8.400	1.714,28
Biaya <i>overhead</i> pabrik	3,752,000	8.400	446,66
Total biaya produksi	99,482,000		
Hpp			11.843,35

Sumber : diolah dari data primer Bakso Sarjana

4.2.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Bakso Sarjana

Menurut Metode Full Costing

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku yang digunakan untuk memproduksi Bakso Sarjana yaitu Daging Sapi giling dan Daging Ayam giling. Untuk setiap kali produksi dibutuhkan

15 kg Daging Sapi giling dan 30 kg Daging Ayam giling, biaya yang dikeluarkan untuk membeli biaya bahan baku Daging Sapi adalah Rp.110.000 per kilogram dan Daging Ayam adalah Rp.35.000 per kilogram

Tabel 4. 3 Biaya bahan baku per bulan

Bahan Baku	Unit	Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
Daging Sapi Giling	15 kg x 30 hari	Rp. 110.000	Rp. 49.500.000
Daging Ayam Giling	30 kg x 30 hari	Rp. 35.000	Rp. 31.500.000
Jumlah			Rp. 81.000.000

Sumber : Data diolah 2023

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 4. 4 Tenaga Kerja Langsung per bulan

Elemen Biaya	Karyawan	Gaji (Rp)	Jumlah (Rp)
Gaji	1 Orang	Rp. 3.500.000	Rp. 3.500.000

Sumber : Data diolah 2023

c. Biaya Overhead Pabrik Tetap

Biaya overhead pabrik tetap adalah biaya yang harus dikeluarkan setiap periode terlepas dari volume penjualan apakah naik, turun, tak berubah. Bakso Sarjana membebankan biaya *overhead* pabrik tetap berupa biaya sewa gedung

Tabel 4. 5 Tenaga Kerja Tidak Langsung per bulan

Elemen Biaya	Karyawan	Gaji (Rp)	Jumlah (Rp)
Gaji Karyawan	8 Orang	Rp. 1.800.000	Rp. 14.400.000

Tabel 4. 6 Biaya Sewa

Elemen biaya	Unit	Biaya unit per bulan (Rp)
Sewa gedung	2	Rp. 7.000.000
Jumlah		Rp. 7.000.000

Sumber : Data diolah 2023

d. Biaya Overhead Pabrik Variable

Biaya overhead pabrik variabel adalah biaya yang berubah dari satu periode ke periode lain sesuai dengan aktivitas perusahaan.

Tabel 4. 7 Biaya Overhead Pabrik Variabel (Bahan Penolong)

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Perolehan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
Tepung	30 kg	Rp 11,000	Rp 330,000
Saus Sambal	5 botol	Rp 25,000	Rp 125,000
Kecap	5 botol	Rp 25,000	Rp 125,000
Plastik	3 bungkus	Rp 25,000	Rp 75,000
Jeruk Nipis	5 kg	Rp 12,000	Rp 60,000
Garam	45 bungkus	Rp 2,000	Rp 90,000
Lada putih bubuk	2 kg	Rp 50,000	Rp 100,000
Bawang putih	3 kg	Rp 32,000	Rp 96,000
Daun seledri	3 kg	Rp 27,000	Rp 81,000
Total Biaya Bahan Penolong			Rp 1,082,000

Sumber :Data diolah 2023

Tabel 4. 8 Biaya Overhead Pabrik Variabel (Beban Utilitas)

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Perolehan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
Biaya listrik	1 bulan	Rp 1,500,000	Rp 1,500,000
Biaya Air	1 bulan	Rp 1,500,000	Rp 1,500,000
Biaya gas	10 tabung	Rp 22,000	Rp 220,000
Total Biaya Beban Utilitas			Rp 3,220,000

Sumber: Data diolah 2023

Tabel 4. 9 Biaya Overhead Pabrik Variabel (Biaya Pemeliharaan dan Perbaikan)

Jenis Biaya	Kuantitas	Jumlah Biaya (Rp)
Cat	2 Kaleng	Rp 40.000
Total Biaya Pemeliharaan Gerobak		Rp 40.000

Setelah seluruh biaya produksi untuk produk bakso sarjana diketahui selanjutnya dapat dihitung harga pokok produksi menurut metode *full costing*.

Tabel 4. 10 Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakso Sarjana menurut metode *Full Costing*

No.	Keterangan	Kuantitas	Harga Perolehan Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Unit Diproduksi	Harga Per unit
Biaya Bahan Baku						
1	Daging Sapi Giling	450 kg	Rp 110,000	Rp 49,500,000	8,400	5.892,85
2	Daging Ayam Giling	900 kg	Rp 35,000	Rp 31,500,000	8,400	3,750
BOP Tetap (Tenaga Kerja Tidak Langsung)						
1	Gaji	8 Orang	Rp 1,800,000	Rp 14,400,000	8,400	1.714,28
Biaya Tenaga Kerja Langsung						
1	Gaji Karyawan	1 Orang	Rp 3,500,000	Rp 3,500,000	8,400	416,66
BOP Tetap (Biaya Sewa)						
1	Sewa Gedung	2	Rp 7,000,000	Rp 7,000,000	8,400	833,33
BOP Variable (Bahan Penolong)						
1	Saus Sambal	5 botol	Rp 25,000	Rp 125,000	8,400	14,88
2	Kecap	5 botol	Rp 25,000	Rp 125,000	8,400	14,88
3	Plastik	3 Bungkus	Rp 25,000	Rp 75,000	8,400	8,92
4	Jeruk Nipis	5 kg	Rp 12,000	Rp 60,000	8,400	7,14
5	Garam	45 Bungkus	Rp 2,000	Rp 90,000	8,400	10,71
6	Lada Putih	2 kg	Rp 50,000	Rp 100,000	8,400	11,90
7	Bawang Putih	3 kg	Rp 32,000	Rp 96,000	8,400	11,42
8	Daun Seledri	2 kg	Rp 27,000	Rp 81,000	8,400	9,64
9	Tepung	30 kg	Rp 11,000	Rp 330,000	8,400	39,28
BOP Variable (Beban Utilitas)						
1	Biaya Listrik	1 bulan	Rp 1,500,000	Rp 1,500,000	8,400	178,57
2	Biaya Air	1 bulan	Rp 1,500,000	Rp 1,500,000	8,400	178,57
3	Biaya Gas	10 Tabung	Rp 22,000	Rp 220,000	8,400	26,19
BOP Variable (Biaya Perbaikan dan Pemeliharaan)						
1	Cat	2 Kaleng	Rp 20,000.00	Rp 40,000.00	8,400	4,76
Total Biaya Seluruhnya				Rp 110,242,000.00		

Jumlah Produksi				8,400	
HPP					13.123,98

Sumber : Data diolah 2023

e. Rincian Biaya

Rincian biaya ini merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan selama pembuatan produk bakso sarjana. Yang termasuk dalam rincian biaya yaitu biaya bahan baku : Daging Sapi, dan Daging Ayam, Biaya tenaga kerja langsung yaitu gaji karyawan, biaya overhead pabrik tetap yaitu biaya sewa gedung, biaya overhead variabel yaitu biaya listrik, biaya air, biaya gas, dan biaya bahan penolong

Tabel 4. 11 Rincian Biaya

No.	Keterangan	Jumlah (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	Rp 81,000,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 3,500,000
3	Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp 21,400,000
4	Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 4,342,000
5	Jumlah Total Perbulan	Rp 110,242,000

Sumber: Data diolah 2023

Dalam penentuan harga jual, pemilik usaha bakso sarjana menggunakan penetapan harga biaya plus (*cost plus pricing method*) dimana dengan menghitung jumlah seluruh biaya per unit ditambah jumlah tertentu untuk menutup laba yang ingin dikehendaki dan menginginkan keuntungan sebanyak 25%

Dengan Rumus:

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya Produksi} + (\% \text{ mark up} \times \text{Biaya Produksi})$$

$$\text{Harga Jual} = \text{Rp } 110,242,000 + (25\% \times \text{Rp } 110,242,000)$$

$$= \text{Rp } 137,802,500$$

$$= \text{Rp } 136.578.560 : 8.400 = \text{Rp.}16.405,06$$

$$= \text{Jadi harga jual dibulatkan Rp. } 16.000$$

Tabel 4. 12 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakso Sarjana dengan Menurut Metode Full Costing

No	Keterangan	Harga Pokok Produksi (Rp)	Harga Jual (Rp)
1	Menurut UMKM Bakso Sarjana	11.843,35	12.000
2	Menurut Metode Full Costing	13.123,98	16.000
3	Selisih	1.280,63	4.000

Sumber: Data diolah 2023

Dari hasil perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan UMKM Bakso Sarjana kurang terinci sehingga masih terdapat biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan dalam proses produksi yang tidak di hitung. Hasil perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan UMKM Bakso Sarjana atas produk baksonya adalah Rp.11.843,35 dengan harga jual Rp. 12.000. Sedangkan perhitungan biaya produksi yang dilakukan dengan *full costing* pada UMKM Bakso Sarjana dengan menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi bakso. Sehingga hasil perhitungan untuk produksi bakso dengan metode *Full costing* adalah Rp. 12.702,56 dengan harga jual Rp. 16.000

4.2.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Bakso Sarjana Menurut Metode Variabel Costing

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku yang digunakan untuk memproduksi Bakso Sarjana yaitu Daging Sapi giling dan Daging Ayam giling. Untuk setiap kali produksi dibutuhkan 15 kg Daging Sapi giling dan 30 kg Daging Ayam giling, biaya yang dikeluarkan untuk membeli biaya bahan baku Daging Sapi adalah Rp.110.000 per kilogram dan Daging Ayam adalah Rp.35.000 per kilogram

Tabel 4. 13 Biaya bahan baku per bulan

Bahan Baku	Unit	Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
Daging Sapi Giling	15 kg x 30 hari	Rp. 110.000	Rp. 49.500.000
Daging Ayam Giling	30 kg x 30 hari	Rp. 35.000	Rp. 31.500.000
Jumlah			Rp. 81.000.000

Sumber : Data diolah 2023

b. Tenaga kerja langsung

Tenaga kerja yang melakukan proses produksi dan penjualan bakso sebanyak 8 orang karyawan biaya gaji dikeluarkan per bulan sebesar Rp. 1.800.000

Tabel 4. 14 Tenaga Kerja Langsung per bulan

Elemen Biaya	Karyawan	Gaji (Rp)	Jumlah (Rp)
Gaji	1 Orang	Rp. 3.500.000	Rp. 3.500.000

Sumber : Data diolah 2023

c. Biaya Overhead Pabrik Variable

Biaya overhead pabrik variabel adalah biaya yang berubah dari satu periode ke periode lain sesuai dengan aktivitas perusahaan. Bakso sarjana membebankan biaya overhead pabrik variabel pada biaya listrik, biaya air, biaya gas dan biaya bahan penolong yaitu saus sambal, plastik untuk membungkus pesanan pelanggan, jeruk nipis, garam, lada putih bubuk, bawang putih, Jahe, dan daun seledri.

Tabel 4. 15 Biaya Overhead Pabrik Variabel (Bahan Penolong)

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Perolehan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
Tepung	30 kg	Rp 11,000	Rp 330,000
Saus Sambal	5 botol	Rp 25,000	Rp 125,000
Kecap	5 botol	Rp 25,000	Rp 125,000
Plastik	3 bungkus	Rp 25,000	Rp 75,000
Jeruk Nipis	5 kg	Rp 12,000	Rp 60,000
Garam	45 bungkus	Rp 2,000	Rp 90,000

Lada putih bubuk	2 kg	Rp 50,000	Rp 100,000
Bawang putih	3 kg	Rp 32,000	Rp 96,000
Daun seledri	3 kg	Rp 27,000	Rp 81,000
Total Biaya Bahan Penolong			Rp 1,082,000

Sumber :Data diolah 2023

Tabel 4. 16 Biaya Overhead Pabrik Variabel (Beban Utilitas)

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Perolehan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
Biaya listrik	1 bulan	Rp 1,500,000	Rp 1,500,000
Biaya Air	1 bulan	Rp 1,500,000	Rp 1,500,000
Biaya gas	10 tabung	Rp 22,000	Rp 220,000
Total Biaya Beban Utilitas			Rp 3,220,000

Sumber: Data diolah 2023

Tabel 4. 17 Biaya Overhead Pabrik Variabel(Biaya Pemeliharaan dan perbaikan)

Jenis Biaya	Kuantitas	Jumlah Biaya (Rp)
Cat	2 Kaleng	Rp 40.000
Total Biaya Pemeliharaan Gerobak		Rp 40.000

Sumber: Data diolah 2023

Setelah seluruh biaya produksi untuk produk bakso sarjana diketahui selanjutnya dapat dihitung harga pokok produksi menurut metode *full costing*.

Tabel 4. 18 Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Bakso Sarjana Menurut Metode *Variabel Costing*

No.	Keterangan	Kuantitas	Harga Perolehan Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Unit Diproduksi	Harga Per unit
Biaya Bahan Baku						
1	Daging Sapi Giling	450 kg	Rp 110,000	Rp 49,500,000	8,400	5.892,85
2	Daging Ayam Giling	900 kg	Rp 35,000	Rp 31,500,000	8,400	3,750
Biaya Tenaga Kerja Langsung						
1	Gaji Karyawan	1 Orang	Rp 3,500,000	Rp 3,500,000	8,400	416,66

BOP Variable (Bahan Penolong)							
1	Saus Sambal	5 botol	Rp 25,000	Rp 125,000	8,400	14,88	
2	Kecap	5 botol	Rp 25,000	Rp 125,000	8,400	14,88	
3	Plastik	3 Bungkus	Rp 25,000	Rp 75,000	8,400	8,92	
4	Jeruk Nipis	5 kg	Rp 12,000	Rp 60,000	8,400	7,14	
5	Garam	45 Bungkus	Rp 2,000	Rp 90,000	8,400	10,71	
6	Lada Putih	2 kg	Rp 50,000	Rp 100,000	8,400	11,90	
7	Bawang Putih	3 kg	Rp 32,000	Rp 96,000	8,400	11,42	
8	Daun Seledri	2 kg	Rp 27,000	Rp 81,000	8,400	9,64	
9	Tepung	30 kg	Rp 11,000	Rp 330,000	8,400	39,28	
BOP Variable (Beban Utilitas)							
1	Biaya Listrik	1 bulan	Rp 1,500,000	Rp 1,500,000	8,400	178,57	
2	Biaya Air	1 bulan	Rp 1,500,000	Rp 1,500,000	8,400	178,57	
3	Biaya Gas	10 Tabung	Rp 22,000	Rp 220,000	8,400	26,19	
BOP Variable (Biaya Perbaikan dan Pemeliharaan)							
1	Cat	2 Kaleng	Rp 20,000.00	Rp 40,000	8,400	4,76	
Total Biaya Seluruhnya				Rp 88,842,000			
Jumlah Produksi					8,400		
HPP						10.576,37	

Sumber: Data diolah 2023

d. Rincian Biaya

Rincian biaya ini merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan selama pembuatan produk bakso sarjana. Yang termasuk dalam rincian biaya yaitu biaya bahan baku : Daging Sapi, dan Daging Ayam, Biaya tenaga kerja langsung yaitu gaji karyawan, biaya overhead variabel yaitu biaya listrik, biaya air, biaya gas, dan biaya bahan penolong

Tabel 4. 19 Rincian Biaya

No.	Keterangan	Jumlah (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	Rp 81,000,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 3,500,000
4	Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 4,342,000
5	Jumlah Total Perbulan	Rp 88,842,000

Sumber: Data diolah 2023

Dalam penentuan harga jual, pemilik usaha bakso sarjana menggunakan penetapan harga biaya plus (*cost plus pricing method*) dimana dengan menghitung jumlah seluruh biaya per unit ditambah jumlah tertentu untuk menutup laba yang ingin dikehendaki dan menginginkan keuntungan sebanyak 25%

Dengan Rumus:

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya Produksi} + (\% \text{ mark up} \times \text{Biaya Produksi})$$

$$\text{Harga Jual} = \text{Rp } 88,842,000 + (25\% \times \text{Rp } 88,842,000)$$

$$= \text{Rp } 111,052,500$$

$$= \text{Rp } 111,052,500 : 8.400 = \text{Rp. } 13.220,53$$

$$= \text{Jadi harga jual dibulatkan Rp. } 13.000$$

Tabel 4. 20 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakso Sarjana dengan Menurut Metode *Variable Costing*

No.	Keterangan	Harga Pokok Produksi (Rp)	Harga Jual (Rp)
1	Menurut UMKM Bakso Sarjana	11.843,35	Rp 12.000
2	Menurut Metode <i>Variable Costing</i>	10.576,37	Rp 13.000
3	Selisih	1.266,98	Rp 1.000

Sumber: Data diolah 2023

Dari hasil perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan UMKM Bakso Sarjana kurang terinci sehingga masih terdapat biaya *overhead* yang dikeluarkan dalam proses produksi yang tidak dihitung. Hasil perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan UMKM Bakso Sarjana atas produk baksonya adalah Rp.11.843,35 dengan harga jual Rp. 12.000. Sedangkan perhitungan biaya produksi yang dilakukan dengan *Variable Costing* pada UMKM Bakso Sarjana ialah dengan menghitung biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi bakso. Sehingga hasil

perhitungan untuk produksi tahu dengan metode *Variable Costing* adalah Rp. 10.576,37 dengan harga jual Rp. 13.000

4.3 Analisis Pembahasan Penentuan Harga Pokok Produksi menggunakan metode *Full Costing* dan *Variabel Costing*

Dari hasil perbandingan perhitungan Harga Pokok Produksi antara metode UMKM Bakso Sarjana, metode Full Costing dan Variabel Costing dapat terlihat bahwa perusahaan harus melakukan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* lebih baik dibandingkan jika menggunakan perhitungan menurut Bakso Sarjana dan *Variabel Costing*. Yang dimana cara perhitungan metode bakso sarjana sangat sederhana, serta tidak semua biaya yang keluar untuk produksi dihitung. Sedangkan Metode *variabel costing* tidak menghitung biaya yang dikeluarkan untuk menyewa gedung , sehingga pemilik usaha tidak dapat mengetahui seluruh biaya yang dikeluarkan untuk kelancaran dalam usaha bakso sarjana. Ditinjau dari perhitungannya, metode *full costing* telah membebankan semua biaya-biaya yang terlibat dalam proses produksi. Biaya yang terlibat dalam proses produksi meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yaitu biaya overhead pabrik tetap dan variabel. Disisi lain, penggunaan metode *full costing* akan menunjukkan hasil harga pokok produksi yang lebih akurat yang berakibat pada penetapan harga jual yang optimal, sehingga setiap tiap bakso akan dijual dengan harga yang wajar dan bersaing.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang dilakukan peneliti pada Ditaki *Fried Chiken*, dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Pihak Ditaki *Fried Chiken* dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi masih menggunakan metode yang sederhana. Biaya yang dihitung masih belum mencakup semua biaya yang dikeluarkan. Biaya bahan penolong tidak semua dihitung dan biaya penyusutan juga blm dihitung oleh pihak Ditaki *Fried Chiken*.
2. Hasil perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM Bakso Sarjana adalah sebesar Rp.11.843,35. Sedangkan harga pokok produksi Bakso Sarjana menurut metode *full costing* adalah sebesar Rp. 13.123,98. Dan harga pokok produksi Bakso Sarjana menurut metode *variabel costing* adalah sebesar Rp. 10.576,37. Sehingga terdapat perbedaan sebesar Rp. 1.280,63 untuk metode produk bakso sarajana dengan metode *full costing* dan Rp. 1.266,98 untuk metode produk bakso sarjana dengan metode *variabel costing*. Hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* yang diperoleh dari biaya produksi yang lebih tinggi karena biaya yang ada dalam proses tersebut dihitung secara terperinci. Sedangkan perhitungan harga pokok produksi menurut bakso sarjana perhitungan diperoleh dari biaya produksi yang tidak merinci untuk semua biaya-biaya yang dikeluarkan pada saat produksi

3. Penentuan harga jual produk berdasarkan harga pokok penjualan menggunakan metode harga biaya plus (*cost plus pricing method*) dengan laba yang dikehendaki yaitu 25%. Maka dari itu hasil perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan UMKM Bakso Sarjana atas produk baksonya adalah Rp.11.843,35 dengan harga jual Rp. 12.000. Sedangkan perhitungan harga pokok produksi dengan Metode *Full Costing* adalah Rp.13,123,63 dengan harga jual Rp. 16.000 dan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variable costing* adalah Rp. 10.576,37 dengan harga jual Rp. 13.000

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka peneliti memberikan beberapa rekomendasi sebagai berikut:

1. Untuk menghasilkan harga pokok produksi maupun menentukan harga jual sebaiknya pihak Bakso Sarjana lebih mendetail dalam merinci semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi yaitu dengan menggunakan perhitungan metode *full costing* dalam menghitung biaya produksi. Sehingga dapat menghasilkan perhitungan yang lebih tepat dan akurat dibandingkan metode yang digunakan oleh UMKM Bakso Sarjana saat ini.
2. Pihak UMKM Bakso Sarjana sebaiknya menghitung seluruh biaya bahan penolong yang digunakan dan juga biaya sewa gedung,. Karena ini merupakan elemen yang penting untuk menghitung biaya *overhead* pabrik..
3. Untuk dapat menghasilkan perhitungan harga pokok produk yang tepat, sebaiknya dilakukan dengan mengidentifikasi biaya-biaya yang terjadi dalam

proses produksi secara tepat dan akurat. Sehingga usaha dapat menentukan harga jual yang tepat. Dengan penetapan harga jual yang tepat, dapat bersaing dengan perkembangan zaman yang modern ini dan terus mempertahankan dan mengembangkan usahanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggreani, S., & Adnyana, I. G. S. (2020). *Penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai dasar penetapan harga jual pada ukm tahu an anugrah. Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan, 8(1), 9-16.*
- Bastian Bustami, Nurlela. "Akuntansi biaya." (2013).
- Fatmala, L. Y. (2019). *Analisis penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing dan variable costing pada harga pembuatan tahu: studi di Desa Puyung Kecamatan Jonggat Kabupaten Lombok Tengah (Doctoral dissertation, UIN Mataram).*
- Harmoko, A. (2018). *Analisis Komparatif Tingkat Pendapatan Usaha Kuliner Penduduk Suku Jawa dan Makassar (Studi Pada Usaha Warung Bakso di Kecamatan Rappocini). Skripsi Universitas Islam Alauddin Makassar, 72-74*
- Hasmi, N. (2020). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing Pada Pembuatan Abon Ikan. AkMen Jurnal Ilmiah, 17(2), 254-269.*
- Hasyim, R. (2018). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Home Indistry Khoiriyah DI Taman Sari, Singaraja. Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha, 10(1), 65-75.*
- Hetharia, E. (2019). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus Ditaki Fried Chicken) (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri manado).*

Kurniasih, R. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada PT. Berkah Mulia Beton (Doctoral dissertation).

Mulyadi "Akuntansi Biaya" (2007).

Nafisah, N., Dientri, A. M., Darmayanti, N., Winarno, W., & Hairudin, H. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing dan Variable Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk. J-MACC: Journal of Management and Accounting, 4(1), 1-15.

Wathon, M. N. (2021). Analisis penentuan harga pokok produksi dengan penerapan metode variable costing dan full costing: Studi kasus pada UD Barokah (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).

Zalshabila, S. (2012). Javanese Price Setting: Refleksi Fenomenologis Harga Pokok Produksi Pedagang Bakso di Kota Malang. Jurnal Akuntansi Multiparadigma, 3(2), 161-172.

LAMPIRAN 1 :**Wawancara Dengan Pak Sugiono Pemilik Usaha Bakso Sarjana**

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apa yang mendasari bapak membangun usaha bakso sarjana ini?	Karena saya ingin perekonomian keluarga saya meningkat, dan ingin mengembangkan usaha juga, karena dulu saya usaha bakso tusuk keliling.
2.	Mengapa usaha bapak dinamakan bakso sarjana?	Karena dulu saya menjual bakso tusuk keliling di area kampus universitas hasanuddin, setelah itu saya berencana mengembangkan usaha saya dengan menjual bakso menetap, karena itu saya keluar dari area kampus universitas hasanuddin dan tidak menjual disana lagi, makanya saya menganggap bakso saya sudah sarjana karena sudah keluar atau selesai menjual dari kampus tersebut. Maka dari itu tercetus ide untuk menamai usaha saya Bakso Sarjana
3.	Bahan baku apa saja yang bapak gunakan untuk membuat bakso?	Saya menggunakan 15 kg Daging sapi giling , 30 kg Daging Ayam untuk satu kali produksi, dan tepung 30 kg
4.	Berapa harga bahan baku yang bapak beli per kg?	Daging sapi per kg harganya Rp. 110.000, daging ayam per kg harganya Rp. 35.000, Tepung Rp.11.000
5.	Apa saja bahan bahan yang bapak butuhkan untuk kelangsungan produksi bakso?	garam, lada putih bubuk, bawang putih, dan daun seledri.
6.	Dimana bapak membeli bahan untuk memproduksi bakso?	Saya membeli di pasar terong
7.	Apakah ada biaya lain yang dikeluarkan tiap bulan untuk kelangsungan usaha bakso sarjana?	Iya ada, seperti saos sambal, kecap, biaya listrik Rp.1.500.000 per bulan, biaya air Rp.1.500.000 per bulan, beli gas untuk proses memasak dan memanaskan kuah bakso biasa saya 10 kali isi tabung gas kecil selama 1 bulan harga 1 tabung itu 22.000, jadi tiap bulan saya keluar biaya Rp.220.000 untuk isi tabung, dan sewa rumah kontrak, karena

		saya punya 2 cabang, cabang 1 harga sewa perbulan Rp.3.000.000 dan cabang 2 harga sewa Rp.4.000.000
8.	Bagaimana proses pembuatan bakso di usaha bapak, apakah masih manual atau sudah menggunakan mesin	Proses pembuatan bakso di usaha saya masih manual belum menggunakan mesin
9.	Berapa jumlah karyawan bapak, dan masing masing gajinya berapa	Saya punya 8 karyawan, 4 karyawan di cabang 1, dan 4 nya lagi di cabang 2. Gaji karyawan saya Rp.1.800.000
10.	Bagaimana perhitungan bapak untuk menentukan laba	Saya tidak menghitung semuanya secara rinci, saya hanya mengeluarkan biaya untuk membeli bahan bahan produksi bakso, jadi modal dan hasil yang saya dapat dalam penjualan bakso harus bisa menguntungkan 25% untuk saya
11.	Berapa harga jual yang bapak berikan untuk produk bakso bapak	Saya mematok standar 12.000 per porsi untuk harga bakso saya
12.	Bagaimana cara bapak memasarkan produk usaha bakso sarjana bapak	Awalnya saya dibantu oleh anak saya dengan mempromosikannya lewat social media anak saya, saya juga menawarkan produk saya kepada keluarga dan teman, dan ternyata banyak yang suka produk saya, maka dari itu sampai sekarang usaha saya tetap bertahan
13.	Apa harapan bapak untuk usaha bakso sarjana yang telah bapak bangun untuk masa yang akan datang dalam meningkatkan laba usaha UMKM bakso sarjana	Saya ingin berinovasi mengembangkan menu baru pada produk saya agar produk saya banyak peminat.

LAMPIRAN 2 :
Dokumentasi Penelitian



