

SKRIPSI

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN
HARGA JUAL KUE TORI PADA TOKO LINDANG DI
KECAMATAN NANGGALA KABUPATEN TORAJA UTARA**



**LUSIANA TANDI PAYUNG
1910321092**

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

SKRIPSI

ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL KUE TORI PADA TOKO LINDANG DI KECAMATAN NANGGALA KABUPATEN TORAJA UTARA



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

**LUSIANA TANDI PAYUNG
1910321092**

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

SKRIPSI

ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL KUE TORI PADA TOKO LINDANG DI KECAMATAN NANGGALA KABUPATEN TORAJA UTARA

disusun dan diajukan oleh

LUSIANA TANDI PAYUNG
1910321092

telah diperiksa, dan telah diuji
Makassar, 15 September 2023

Pembimbing



Suriyadi Nur, SE., M.Ak
NIDN : 0901038306

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



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

Saya yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Lusiana Tandi Payung

NIM : 1910321092

Prodi : Akuntansi S1

Dengan ini menyatakan sebenar-benarnya bahwa skripsi yang berjudul "Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Kue Tori Pada Toko Loindang di Kecamatan Nanggala Kabupaten Toraja Utara karya ilmiah saya sendiri dan sepanjang pengetahuan saya dan di dalam naskah skripsi ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain demi memperoleh gelar akademik disuatu perguruan tinggi dan tidak terdapat pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali yang secara tertulis dan dikutip dalam naskah ini kecuali disebutkan sumber kutipan dan daftar pustaka.

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

Makassar, 15 September 2023

Yang Membuat Pernyataan



Lusiana Tandi Payung

SKRIPSI


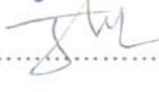
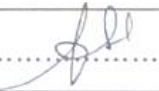

ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL KUE TORI PADA TOKO LINDANG KECAMATAN NANGGALA KABUPATEN TORAJA UTARA

disusun dan diajukan oleh

LUSIANA TANDI PAYUNG
1910321092

telah dipertahankan dalam sidang ujian skripsi
pada tanggal, **15 September 2023** dan
dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Menyetujui,
Dewan Penguji

No	Nama Penguji	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Suriyadi Nur, SE., M.Ak., CDVP NIDN: 0901038306	Ketua	1..... 
2.	Yasmi, S.E., M.Si., Ak., CA., CTA., ACPA NIDN: 0925107801	Anggota	2..... 
3.	Teri, S.E., M.Si., Ak., CA., CTA., ACPA., CHRO NIDN: 0930068001	Anggota	3..... 
4.	Ahmad Dahlan, SE., M.Si., Ak., CA NIDN: 0911047002	Eksternal	4..... 

Dekan Fakultas Ekonomi
dan Ilmu-ilmu Sosial
Universitas Fajar



UNIVERSITAS FAJAR
DEKAN FAKULTAS
EKONOMI DAN ILMU SOSIAL
Dr. Yusmanizar, S.Sos., M.I.Kom
NIDN: 0925096902

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



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

PRAKATA

Puji dan Syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa panjatkan ke-hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat dan pertolongan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik sebagai salah satu syarat dalam penyelesaian program Tugas Akhir pada Fakultas Ekonomi dan Ilmu-Ilmu Sosial jurusan Akuntansi konsentrasi Akuntansi Manajemen.

Terima kasih pula penulis sampaikan kepada Alm. Rego Mallipa dan Marta Sibala serta seluruh keluarga yang senantiasa memberikan perhatian dan kasih sayang, dukungan semangat dan doa yang tiada hentinya untuk keberhasilan penulis. Dan terima kasih kepada bapak Suriyadi Nur, SE., M.Ak selaku Dosen Pembimbing Skripsi, atas bimbingannya hingga Skripsi ini dapat tersusun dengan baik.


Penulis menyampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada :

1. Rektor Universitas Fajar Bapak Dr. Mulyadi Hamid, S.E., M.Si
2. Dekan Fakultas Ekonomi dan Ilmu-ilmu Sosial Universitas Fajar Ibu Dr.Yusmanizar, S.Sos., M.I.Kom.
3. Ketua Program Studi Sarjana Akuntansi Universitas Fajar Ibu Yasmi, S.E., M.Si., Ak.,CA., CTA., ACPA.
4. Penasihat Akademik penulis Bapak Wawan Darmawan, S.E., M.Si., Ak., CA., ACPA
5. Seluruh dosen serta staff Universitas Fajar.
6. Teman-teman mahasiswa Prodi S1 Akuntansi Angkatan 2019

Penulis menyadari dalam pembuatan Skripsi ini tidak lepas dari kekurangan sehingga penulis sadar dalam pembuatan Skripsi ada banyak kekurangan di dalamnya. Maka dari itu saran dan kritik yang membangun sangat penulis

seungguhnya menjadi tanggung jawab peneliti bukan para pemberi bantuan. Kritik dan saran yang membangun akan lebih menyempurnakan skripsi ini

Makassar, 6 September 2023



Peneliti

ABSTRAK

ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL KUE TORI TOKO PADA LINDANG DI KECAMATAN NANGGALA KABUPATEN TORAJA UTARA

LUSIANA TANDI PAYUNG

SURIYADI NUR

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual produk pada Toko Lindang. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* dan menentukan harga jual dengan menggunakan pendekatan *Cost Plus Pricing*. Jenis penelitian yang digunakan adalah jenis penelitian kualitatif. Berdasarkan karakteristik masalah yang diangkat oleh peneliti, maka penelitian ini di klasifikasikan sebagai penelitian deskriptif kuantitatif. Data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer yang diperoleh langsung dari pihak Toko Lindang seperti data hasil wawancara serta data berupa informasi biaya-biaya produksi Toko Lindang selama satu bulan. Sedangkan data sekunder diperoleh dari buku, jurnal, internet atau media lain yang mendukung penelitian ini.

Dari hasil analisis data, hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi. Hal ini terjadi karena adanya perbedaan pembebanan sejak awal, dimana metode Toko Lindang tidak memperhitungkan BOP tetap sebagai biaya produksi sedangkan metode *full costing* membebankan semua BOP baik yang bersifat variabel maupun tetap. Sehingga harga pokok produksi menurut metode *full costing* lebih tinggi. Selain itu, penetapan harga jual Toko Lindang hanya mengikuti harga pesaing. Dimana harga yang ditentukan oleh pesaing lebih rendah dibandingkan harga jual menurut pendekatan *cost plus pricing*. Jadi penetapan harga jual harus dilakukan secara tepat jika ingin mencapai laba yang diinginkannya.

Kata kunci : Harga Pokok produksi, *Full Costing*, *Cost Plus Pricing*, Harga Jual.

ABSTRACK

ANALYSIS OF PRODUCTION COSTS IN DETERMINING THE SELLING PRICE OF LINDANG SHOP TORI CAKES IN NANGGALA DISTRICT, NORTH TORAJA DISTRICT

LUSIANA TANDI PAYUNG

SURIYADI NUR

This research was conducted to determine the calculation of the cost of production in determining the selling price of products at the Lindang Shop. Calculation of the cost of production uses the Full Costing method and determines the selling price using the Cost Plus Pricing approach. The type of research used is qualitative research. Based on the characteristics of the problem raised by the researcher, this research is classified as quantitative descriptive research. The data used in this research is primary data obtained directly from the Lindang Shop, such as data from interviews and data in the form of information on the production costs of the Lindang Shop for one month. Meanwhile, secondary data is obtained from books, journals, the internet or other media that supports this research.

From the results of data analysis, the research results show that there are differences in the calculation of the cost of production. This occurs because there are differences in charges from the start, where the Toko Lindang method does not take into account fixed BOP as production costs while the full costing method charges all BOP, both variable and fixed. So the cost of production according to the full costing method is higher. Apart from that, the selling price of Toko Lindang only follows competitors' prices. Where the price determined by competitors is lower than the selling price according to the cost plus pricing approach. So setting the selling price must be done correctly if you want to achieve the desired profit.

Keywords: Cost of Production, Full Costing, Cost Plus Pricing, Selling Price.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
PRAKATA	iv
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Fokus Penelitian.....	5
1.3 Rumusan Masalah	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Pengertian Akuntansi Biaya	7
2.2 Tujuan Akuntansi Biaya.....	7
2.3 Pengertian Biaya	8
2.4 Pengertian Biaya Produksi	9
2.5 Harga Pokok Produksi.....	9
2.6 Unsur-Unsur Biaya Produksi	10
2.7 Harga Jual.....	11
2.8 Penetapan Harga Jual.....	12
2.9 Tujuan Penetapan Harga Jual	13
2.10 Metode Cost Plus Pricing	14
2.11 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi	15
2.12 Tinjauan Empirik.....	17
2.13 Kerangka Berpikir.....	20
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1 Rancangan Penelitian	21
3.2 Tempat Dan Waktu	21
3.3 Jenis Data dan Sumber Data	21
3.4 Teknik Pengumpulan Data	22
3.5 Analisis Data	22

3.6 Pengecekan Validasi Temuan	23
3.7 Tahap Penelitian	24
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Gambaran Umum.....	25
4.1.1 Sejarah Singkat	25
4.1.2 Struktur Organisasi	25
4.1.3 Tugas dan Tanggung Jawab.....	26
4.1.4 Proses Produksi.....	28
4.2 Hasil Penelitian.....	30
4.2.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Toko Lindang.....	30
4.2.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut metode <i>Full Costing</i>	
4.2.4 Perhitungan Harga Jual menurut Toko Lindang	40
4.2.5 Perhitungan Harga Jual Menurut Metode <i>Full costing</i> dengan pendekatan <i>Cost plus pricing</i>	41
4.3 Pembahasan	36
BAB V PENUTUP	46
5.1 Kesimpulan	46
5.2 Saran	47
DAFTAR PUSTAKA.....	48

DAFTAR TABEL

Tabel 2 1 Tinjauan Empirik.....	17
Tabel 4 1 Biaya Bahan Baku Pada Toko Lindang.....	31
Tabel 4 2 Biaya Tenaga Kerja Langsung Pada Toko Lindang	32
Tabel 4 3 Biaya Air dan Listrik Pada Toko Lindang.....	33
Tabel 4 4 Biaya Gas LPG pada Toko Lindang	33
Tabel 4 5 Biaya Kemasan pada Toko Lindang.....	34
Tabel 4 6 Biaya Pemasangan Stiker pada Toko Lindang.....	34
Tabel 4 7 Rincian biaya Overhead Variabel pada Toko Lindang.....	35
Tabel 4 8 Perhitungan Harga Pokok Produksi Toko Lindang dalam Sebulan.....	35
Tabel 4 9 Biaya Pemeliharaan dan Biaya Perawatan pada Toko Lindang	37
Tabel 4 10 Biaya penyusutan peralatan pada Toko Lindang.....	37
Tabel 4 11 Biaya Overhead Pabrik Tetap pada Toko Lindang	38
Tabel 4.15 Perhitungan Harga Jual di Pasar Menurut Peneliti.....	43
Tabel 4 16 Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing dalam Satu Bulan.....	38
Tabel 4 17 Perbandingan Harga Pokok Produksi Toko Lindang dengan Metode Full Costing (Kemasan Kilogram)	39
Tabel 4 18 Perhitungan Harga Jual Toko Lindang dalam Satu Bulan	40
Tabel 4 19 Perhitungan Biaya Penjualan, Administrasi , dan Umum.....	42
Tabel 4 20 Perhitungan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing dengan Pendekatan Cost Plus Pricing.....	42
Tabel 4 21 Perbandingan Harga Jual Toko Lindang Dengan metode full costing dengan pendekatan cost plus pricing (kemasan kilogram).....	43

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan perekonomian di Indonesia saat ini secara tidak langsung telah mendorong persaingan bisnis antar entitas diberbagai bidang. Semua industri atau perusahaan berlomba-lomba dalam meningkatkan mutu produksinya baik yang bersifat barang maupun jasa. Pada umumnya tujuan perusahaan dalam melakukan kegiatan operasionalnya yaitu untuk mendapatkan keuntungan atau laba semaksimal mungkin. Hal ini dilakukan agar kelangsungan hidup perusahaan terjamin dan dapat memberi manfaat bagi masyarakat umum. Harga pokok produksi merupakan salah satu upaya yang dapat digunakan perusahaan sebagai pedoman dan sumber informasi bagi pemilik usaha dalam pertimbangan dalam pengambilan keputusan untuk menentukan harga jual yang akan ditetapkan.

Penentuan harga pokok produksi secara akurat dan menyeluruh sangat penting. Karena jika perusahaan salah menentukan harga pokok produksi tanpa melakukan perhitungan secara akurat pada biaya yang terlibat dalam proses produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang ada maka akan mempengaruhi perusahaan dalam pengambilan keputusan dalam menentukan harga jual. Penentuan harga pokok produksi yang salah akan mengakibatkan perusahaan mengalami kerugian apabila harga yang ditetapkan tidak dapat menutup semua biaya yang sudah dikeluarkan oleh perusahaan.

Kondisi perekonomian yang kurang stabil disebabkan oleh harga biaya bahan baku yang semakin mahal, sangat mempengaruhi perusahaan dalam melakukan aktifitasnya. Sehingga berpengaruh pada produk yang dihasilkan. Pemilik dituntut

untuk menghasilkan produk yang bermutu tinggi dengan harga jual yang kompetitif untuk mencapai suatu persaingan di dalam usaha. Penentuan harga jual yang kompetitif tidaklah mudah. Dengan tingkat harga bahan baku yang mengalami naik turun dan cenderung tinggi pada akhirnya berpengaruh terhadap penentuan biaya produksi.

Penentuan biaya produksi yang baik dan tepat merupakan salah satu faktor atas penentuan harga jual suatu produk yang telah diproduksi, untuk memperoleh laba yang maksimal harus dapat menentukan harga jual dengan biaya yang minimal. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Secara garis besar, biaya produksi ini dibagi menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead, Mulyadi (2015).

Perhitungan harga pokok produksi sangat berperan dalam penentuan harga jual produk, sehingga harga yang ditawarkan oleh perusahaan dapat bersaing dengan perusahaan lain yang sejenis dengan kualitas produk yang baik pula. Dalam akuntansi biaya, perhitungan harga pokok produksi berfungsi dalam menganalisa dan melaporkan pos-pos biaya yang mengandung laporan keuangan sehingga dapat menunjukkan data yang wajar. Perhitungan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting untuk perusahaan industri mengingat manfaat informasi harga pokok produksi adalah untuk menentukan harga jual yang akan disajikan dalam laporan posisi keuangan (Samsul, 2018). Ketika suatu perusahaan tidak memperhatikan perhitungan atau metode penentuan harga pokok produksi maka akan menimbulkan masalah bagi kelangsungan perusahaan tersebut yang akan menimbulkan kerugian bagi perusahaan.

Harga jual sering menjadi tolak ukur untuk para konsumen dalam memilih sebuah produk. Karena itu, penentuan harga jual sangat penting untuk perusahaan industri sebagai pertimbangan yang terintegrasi mulai dari biaya

produksi, biaya operasional, target laba yang diinginkan perusahaan, daya beli konsumen, harga jual pesaing kondisi perekonomian secara umum, elastisitas harga produk dan sebagainya (Kristiani, 2018). Namun seringkali perusahaan hanya mempertimbangkan biaya produksi yang dikeluarkan dalam menetapkan harga jual produk. Walaupun demikian pertimbangan biaya merupakan faktor yang sangat penting dalam sebuah perusahaan untuk pengambilan keputusan.

Biaya yang dikeluarkan perusahaan dalam melakukan proses produksi akan dijadikan dasar dalam penentuan harga jual dan biasanya perusahaan akan menambahkan presentasi laba yang diinginkan. Salah satu metode penetapan harga jual, dimana seluruh biaya atau total biaya penuh ditambah dengan presentase laba yang diinginkan oleh perusahaan disebut metode *cost plus pricing*. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya dalam harga pokok produksi, terdapat dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variable costing*.

Penelitian yang dilakukan oleh Indah (2018), mengenai analisis penentuan harga pokok produksi dalam menetapkan harga jual ditinjau dari perspektif ekonomi islam (studi pada industry ikan teri asin pulau pasaran Bandar Lampung), menyatakan bahwa setelah melakukan perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar penetapan harga jual dengan metode *full costing* diperoleh hasil yang baik untuk dapat meningkatkan keuntungan pengolah dengan menjumlahkan semua unsur biaya. Hasil perhitungan harga jual dengan metode *full costing* sebesar Rp114.000/Kg. Hasil penelitian ini dapat memberikan masukan bagi para pengolah untuk dapat meningkatkan keuntungan untuk dapat mempertahankan keberlangsungan usahanya.

Setiap daerah memiliki masing-masing kue khas tersendiri yang memiliki citra rasa dan keunikan yang mencerminkan budaya dan tradisi setempat, termasuk daerah Toraja. Salah satu kue khas Toraja yang terkenal adalah kue Tori. Kue Tori dibuat dari olahan beras ketan dan gula merah. Dalam setiap acara yang dilakukan

oleh suku Toraja, kue Tori selalu menjadi hidangan yang wajib disajikan. Kue ini menjadi bagian penting dari tradisi dan identitas budaya suku Toraja serta menjadi simbol keramahan dan kehangatan dalam menyambut tamu. Kue Tori memiliki rasa manis gula merah yang khas dan tekstur kenyal yang lezat, tidak hanya itu kue Tori juga sering dijadikan sebagai ole-ole saat berkunjung ke Toraja.

Toko Lindang di Kecamatan Nanggala, Kabupaten Toraja Utara, adalah usaha yang menjual berbagai kue khas seperti kue jipang, kue tori putih dan berbagai kue khas toraja lainnya tetapi yang menjadi produk utama dalam usaha ini yaitu memproduksi kue Tori. Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan oleh peneliti pada Toko Lindang, ditemukan bahwa penentuan harga jual hanya mengikuti harga yang ditetapkan oleh pesaing penjual Kue Tori lainnya. Akibatnya, muncul masalah dalam menentukan harga jual Kue Tori karena belum dilakukan perhitungan terhadap semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Sebagai hasilnya, harga jual yang berlaku saat ini belum dapat mencapai besarnya laba yang diinginkan.

Penelitian ini penting untuk dilakukan, mengingat Toko Lindang hanya mengikuti harga yang ditetapkan oleh pesaing penjual kue Tori lainnya dalam menentukan harga jualnya. Sehingga perusahaan dapat mempertimbangkan, apakah akan mengikuti harga yang ditentukan oleh pesaing lainnya yang bisa saja cenderung lebih murah atau lebih kecil tetapi tidak mempertimbangkan adanya biaya-biaya lain yang dilakukan dalam proses produksi atukah menggunakan *metode cost plus pricing* yang bisa saja cenderung lebih mahal atau lebih besar tetapi mempertimbangkan semua biaya-biaya yang terjadi dalam proses produksi baik itu biaya yang bersifat tetap maupun yang bersifat variabel.

Penelitian ini membahas mengenai analisis biaya produksi untuk menentukan harga jual pada Toko Lindang dengan usaha yang bergerak pada kue Khas Toraja yang berorientasi pada laba tanpa melakukan perhitungan harga jual secara tepat

dan masih mengikuti harga jual yang ditetapkan oleh pesaing, dengan perhitungan harga pokok produksi metode *full costing* dalam menentukan harga jual menurut perhitungan *cost plus pricing* diharapkan dapat membantu pengolah dalam menentukan harga jual dan mengetahui biaya produksi dan non produksi apa saja yang sudah dikorbankan oleh perusahaan dalam proses produksinya. Berdasarkan latar belakang yang diuraikan diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Biaya Produksi dalam Menentukan Harga Jual Kue Tori di Kecamatan Nanggala Kabupaten Toraja Utara”

1.2 Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah diatas untuk dapat menentukan harga pokok produksi yang digunakan sebagai dasar penentuan harga jual suatu produk, maka elemen biaya produksi baik bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, maupun biaya *overhead* pabrik harus di hitung secara tepat. Oleh karena itu, fokus penelitian ini analisis harga pokok produksi dengan metode *full costing* pada Toko Lindang yang berhubungan dengan biaya produksi untuk satuan produk dan laba yang dihasilkan pada Toko Lindang.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana penentuan harga pokok produksi yang dilakukan Toko Lindang?
2. Bagaimana penentuan harga pokok produksi Toko Lindang berdasarkan metode *full costing*?
3. Bagaimana perbandingan antara perhitungan harga pokok produksi menurut Toko Lindang dengan metode *full costing*?

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui harga pokok produksi yang ditentukan Toko Lindang
2. Untuk dapat menghitung harga pokok produksi Toko Lindang berdasarkan metode *full costing*.
3. Untuk mengetahui bagaimana perbandingan perhitungan harga pokok produksi menurut Toko Lindang dengan metode *full costing*.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diambil dalam penelitian ini yaitu :

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan sumbangsih pada pengembangan teori, teruntuk akuntansi biaya mengenai perhitungan harga pokok produksi yang bertujuan sebagai dasar penentuan harga jual barang maupun jasa. Selain itu juga dapat dijadikan acuan bagi peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian ini.

2. Manfaat praktis

- a. Bagi perusahaan, penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan,
- b. Bagi peneliti, sebagai sarana penerapan ilmu pengetahuan dan tambahan wawasan mengenai penentuan harga pokok produksi.
- c. Bagi pembaca, diharapkan mampu memberikan referensi bagi pembaca dan berguna untuk penenlitan serupa dimaasa yang akan datang.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengertian Akuntansi Biaya

Manfaat dari akuntansi biaya bagi perusahaan terletak pada penyediaan informasi tentang biaya produksi produk dan perhitungan laba yang dihasilkan oleh produk tersebut untuk pihak internal perusahaan. Akuntansi biaya adalah alat yang diperlukan untuk melengkapi manajemen melalui proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian, serta penafsiran informasi biaya adalah tergantung untuk siapa proses tersebut ditunjukkan. Proses akuntansi biaya dapat ditunjukkan untuk memenuhi kebutuhan pemakai luar perusahaan.

Menurut Mulyadi, (2015) menyatakan bahwa akuntansi biaya merupakan proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Sedangkan menurut Mursyidi, (2018) akuntansi biaya merupakan proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan pelaporan biaya pabrikasi, dan penjualan produk dan jasa, dengan cara tertentu, serta penafsiran terhadap hasil-hasilnya. Berdasarkan definisi tersebut dapat disimpulkan bahwa akuntansi biaya adalah bagian dari akuntansi keuangan dan akuntansi manajemen yang berfokus pada pengelolaan informasi biaya perusahaan.

2.2 Tujuan Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya memuat informasi keuangan untuk berbagai pihak yang berkepentingan, sebagai dasar bagi pihak-pihak tersebut untuk pengambilan keputusan keuangan. Sehingga akuntansi biaya mempunyai tujuan dan manfaat

bagi penggunaanya. Menurut Mulyadi (2015), akuntansi biaya memiliki tiga tujuan pokok sebagai berikut :

- a. Akuntansi biaya bertujuan untuk menentukan harga pokok produk, di mana prosesnya mencakup pencatatan, penggolongan, dan ringkasan biaya pembuatan produk atau penyediaan jasa.
- b. Untuk melakukan pengendalian biaya, yang dimulai dengan menentukan estimasi biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk memproduksi satu unit produk.
- c. Pengambilan keputusan khusus menyangkut masa yang akan datang. Oleh karena itu, informasi yang relevan dengan pengambilan keputusan khusus selalu berhubungan dengan informasi masa yang akan datang.

Akuntansi biaya memiliki peran dalam memantau kesesuaian pengeluaran biaya aktual dengan biaya yang seharusnya. Kemudian, akuntansi biaya menganalisis penyimpangan antara biaya aktual dan biaya yang seharusnya, serta menyajikan informasi tentang penyebab terjadinya penyimpangan tersebut. Informasi ini memungkinkan manajemen puncak untuk mempertimbangkan tindakan koreksi yang diperlukan.

2.3 Pengertian Biaya

Mulyadi (2015) mendefinisikan biaya sebagai pengorbanan sumber daya ekonomi yang diukur dalam satuan uang, baik yang telah terjadi maupun yang kemungkinan akan terjadi, untuk mencapai tujuan tertentu. Menurut Euis Rosidah (2015), biaya adalah pengeluaran sumber-sumber ekonomi dalam bentuk keuangan yang telah terjadi, sedang terjadi, dan mungkin akan terjadi dengan tujuan untuk memperoleh pengembalian (*return*) yang lebih menguntungkan. Sedangkan menurut Emy & Monika (2019:4), biaya merupakan manfaat yang dikorbankan untuk memperoleh barang dan jasa. Berdasarkan beberapa definisi

tersebut dapat disimpulkan bahwa biaya adalah pengeluaran dalam bentuk uang yang dikeluarkan untuk memperoleh sesuatu atau mencapai tujuan tertentu.

2.4 Pengertian Biaya Produksi

Biaya Produksi adalah biaya yang muncul dari suatu proses produksi dalam perusahaan manufaktur yang membuat barang dan jasa untuk dijual kembali. Biaya produksi sangat penting, terutama dalam pelaporan keuangan perusahaan. Dalam akuntansi biaya, kita akan menemukan bahwa biaya produksi ini merupakan komponen yang masuk dalam laporan laba rugi atau *Income Statement*. Biaya produksi ini akan memudahkan seorang manajer dalam mengambil keputusan yang krusial, agar bisa mengoptimalkan bisnisnya.

Menurut Syamsul Rivai (2019), biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Menurut Wibowo (2016), biaya Produksi adalah biaya yang terkait dengan fungsi produksi, yaitu biaya yang timbul dalam pengolahan bahan menjadi produk jadi sampai akhirnya produk tersebut siap untuk dijual. Bastian (2013) biaya produksi adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Dari definisi tersebut dapat disimpulkan bahwa biaya produksi adalah biaya-biaya yang digunakan dalam proses produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik untuk menghasilkan produk.

2.5 Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2015), harga pokok produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa selama periode bersangkutan. Dengan kata lain, bahwa harga pokok produksi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku hingga menjadi barang jadi yang siap jual. Melakukan perhitungan harga pokok produksi perlu memperhatikan

unsur-unsur biaya yang termasuk dalam harga pokok produksi itu sendiri dan metode yang digunakan dalam pengumpulan biaya produksi. Penentuan Harga pokok produksi itu ditentukan oleh bagaimana cara perusahaan tersebut memproduksi. Umumnya sifat pengolahan produk didasarkan atas pesanan dan pengolahan produk yang didasarkan pada proses.

2.6 Unsur-Unsur Biaya Produksi

Menurut Horngren dkk (2018) unsur dalam perhitungan harga pokok produksi adalah biaya. Akuntansi mendefinisikan biaya sebagai sumber daya yang dikorbankan atau dilepaskan untuk mencapai tujuan tertentu. Suatu biasanya diukur dalam jumlah uang yang harus dibayarkan dalam rangka mendapatkan barang atau jasa. Harga pokok produksi adalah biaya yang timbul karena adanya aktivitas produksi. proses produksi suatu perusahaan akan mengeluarkan biaya-biaya yang akan digunakan untuk menghasilkan barang atau jasa. Biaya-biaya tersebut dinamakan biaya produksi atau biaya jasa. Harga pokok produksi terdiri dari tiga unsur biaya yaitu bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *Overhead* pabrik ketiga unsur tersebut harus diperhatikan sebaik mungkin sehingga dalam pengalokasian dan pembebanan biaya produksi dapat dilakukan dengan tepat.

- a. Biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku yang telah digunakan demi menghasilkan produk jadi tertentu dengan volume tertentu. Biaya bahan baku langsung merupakan bahan yang menjadi bagian utama dan dapat diidentifikasi secara langsung pada produk jadi. Biaya ini mudah ditelusuri ke tiap unit barang yang dihasilkan atau ke suatu tahapan produksi.
- b. Biaya Tenaga Kerja Langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar pekerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi. Tenaga Kerja Langsung yaitu yang terlibat langsung dalam proses

mengubah bahan menjadi produk jadi. Biaya tenaga kerja pada fungsi produksi lebih lanjut diklasifikasikan kedalam biaya tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung. Biaya tenaga kerja langsung adalah jumlah upah yang dibayarkan tenaga kerja yang secara langsung menangani proses pengolahan bahan baku menjadi produk selesai dan dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai.

- c. Biaya *Overhead* Produk (biaya produksi tidak langsung) adalah seluruh biaya manufaktur yang terkait dengan objek biaya namun tidak dapat ditelusuri ke objek biaya (barang dalam proses dan kemudian barang jadi) dengan cara yang ekonomis. Berdasarkan uraian diatas maka dapat disimpulkan bahwa unsur utama biaya produksi terdiri dari tiga unsur yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Biaya bahan baku adalah biaya yang dikorbankan untuk memperoleh bahan menjadi unsur paling pokok dalam pembuatan produk. Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membayar upah karyawan yang bekerja langsung pada proses produksi. Biaya *overhead* pabrik adalah biaya yang tidak termasuk ke dalam biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

2.7 Harga Jual

Menurut Mulyadi, (2016) harga jual merupakan jumlah yang mencakup biaya produksi dan non produksi serta laba yang adil, umumnya biaya ini tidak menjadi satu-satunya faktor dalam menentukan harga produk atau jasa. Proses produksi perusahaan melibatkan perhitungan biaya untuk periode tertentu guna menghasilkan informasi biaya dan non-biaya tambahan. Harga jual yang adalah nilai akhir suatu barang yang terdiri dari total biaya produksi dan biaya lainnya yang diperlukan untuk memproduksi barang tersebut, ditambah dengan margin keuntungan yang diinginkan.

Pentingnya penetapan harga yang akurat dan cermat tergambar dalam kebutuhan perusahaan untuk tetap bersaing dan mempertahankan produksi di tengah persaingan pasar. Bahkan perubahan harga, baik kecil maupun besar, memiliki potensi berdampak signifikan terhadap volume penjualan produk. Oleh karena itu, perusahaan harus mempertimbangkan dengan teliti berbagai faktor dalam menentukan harga jual, mengingat bahwa kesalahan dalam penentuan harga dapat mengakibatkan kerugian finansial atau kehilangan basis pelanggan akibat harga yang tidak seimbang.

Secara umum, harga jual produk, barang, atau jasa ditetapkan dengan menggabungkan seluruh biaya, termasuk yang berhubungan dengan produksi dan non produksi. Menurut Aurora (2013), biaya produksi berfungsi sebagai landasan pelaporan, di mana biaya persediaan akhir tercermin dalam laporan posisi keuangan, dan biaya pokok penjualan tercermin dalam laporan laba rugi. Penentuan harga jual bukan hanya aspek pemasaran atau keuangan semata, melainkan juga merupakan pilar utama dalam kelangsungan perusahaan. Ini karena harga jual akan mempengaruhi volume penjualan dan jumlah pembeli, serta berdampak pada pendapatan perusahaan.

2.8 Penetapan Harga Jual

Penetapan harga merupakan salah satu aspek penting dalam kegiatan perdagangan. Harga menjadi sangat penting untuk diperhatikan, mengingat harga menentukan laku tidaknya suatu produk dalam perdagangan. Salah dalam menentukan harga akan berakibat fatal dalam produk yang ditawarkan. Oleh karena itu, harga yang ditentukan penjual harus sebanding dengan penawaran nilai kepada konsumen, Kurniawan Saifullah (2017). Harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan. Perusahaan selalu menetapkan

harga produknya dengan harapan produk tersebut laku terjual dan boleh memperoleh laba yang maksimal, Hansen (2019).

Menurut Kotler dan Keller (2015), menyatakan harga jual merupakan sejumlah uang yang dibebankan atas suatu produk dan jasa atau jumlah dari nilai yang ditukar konsumen atas manfaat-manfaat, karena memiliki atau menggunakan produk atau jasa tersebut. Dari beberapa definisi tersebut dapat disimpulkan bahwa harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan presentasi laba yang diinginkan perusahaan, karena itu untuk mencapai laba yang diinginkan perusahaan harus menentukan harga yang tepat untuk menarik minat konsumen dengan cara menentukan harga yang tepat untuk produk yang akan dijual.

2.9 Tujuan Penetapan Harga Jual

Tujuan penetapan harga jual dibuat dan dijadikan sebagai panduan terhadap suatu usaha dalam meningkatkan dan mengembangkan produknya. Penetapan harga jual bertujuan agar suatu perusahaan mampu mencapai tujuan yang diinginkan dan memperoleh bersarnya keuntungan yang diharapkan dari suatu produk usaha yang dijalankan. Menurut V. Wiratna Sujarweni (2015), tujuan penetapan harga meliputi:

1. Kelangsungan hidup perusahaan, tujuan utama perusahaan adalah menjaga kelangsungan hidupnya. Dalam situasi seperti kapasitas produksi yang berlebih, persaingan yang ketat, atau perubahan preferensi konsumen, perusahaan mungkin akan menurunkan harga untuk memastikan operasional pabrik tetap berjalan dan persediaan terus berputar. Dalam hal ini, mencapai laba menjadi kurang penting dibandingkan dengan mempertahankan kelangsungan hidup. Asalkan harga dapat mencakup biaya variabel dan sebagian biaya tetap, perusahaan dapat terus beroperasi. Namun, kelangsungan hidup ini

biasanya merupakan tujuan jangka pendek, dan dalam jangka panjang perusahaan perlu meningkatkan nilai perusahaannya.

2. Maksimalkan laba saat ini banyak perusahaan menetapkan harga dengan tujuan untuk mencapai laba maksimum saat ini. Mereka melakukan estimasi terkait permintaan dan biaya sebagai faktor yang terkait dengan harga, dan memilih harga yang akan menghasilkan laba, arus kas, atau pengembalian investasi yang optimal.
3. Penentuan harga promosi, perusahaan, menetapkan suatu harga yang spesifik bertujuan melakukan promosi penjualan terhadap produknya dan untuk menerima keuntungan berdasarkan jenis produknya.
4. Pertumbuhan penjualan maksimum menjadi tujuan perusahaan lain yang ingin memaksimalkan jumlah unit penjualan. Keyakinan mereka adalah bahwa peningkatan volume penjualan akan menghasilkan biaya per unit yang lebih rendah dan laba jangka panjang yang lebih tinggi. Dalam hal ini, mereka menetapkan harga terendah dengan anggapan bahwa pasar sangat sensitif terhadap harga.

2.10 Metode *Cost Plus Pricing*

Cost plus pricing merupakan salah satu metode yang digunakan dalam penentuan harga suatu produk yang akan dijual. Menurut Garisson dkk (2013:544), *cost plus pricing* adalah suatu metode penentuan harga dimana markup yang sudah ditentukan sebelumnya diterapkan untuk suatu dasar harga untuk menentukan harga jual target. Sedangkan menurut Halim, dkk (2013:126), *cost plus pricing* adalah penentuan harga jual dengan menjumlahkan semua biaya dengan jumlah tertentu yang disebut dengan markup.

Cost plus pricing merupakan cara untuk menentukan harga jual yang dilakukan dengan menambahkan laba atau mark up pada jumlah biaya yang

dikeluarkan untuk proses produksi dan pemasaran. Harga jual yang didasarkan pada perhitungan *cost plus pricing* dapat dilakukan perhitungan dengan rumus :

$$\text{Harga jual} = \text{Taksiran biaya penuh} + \text{Laba yang diinginkan}$$

Perhitungan taksiran biaya dapat dilakukan melalui dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variable costing*. Pada pendekatan *full costing*, untuk dasar menentukan harga jual melalui biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, *overhead pabrik* (variabel dan tetap), administrasi dan umum, serta pemasaran yang merupakan kegunaan dari taksiran total biaya (Sunarto dalam Nadyah, 2014). Sedangkan pada pendekatan *variabel costing*, taksiran total biaya yang digunakan sebagai dasar menentukan harga jual meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, *overhead pabrik variabel*, administrasi dan umum, dan pemasaran (Sunarto dalam Nadyah, 2014).

2.11 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut, (Mulyadi dalam Ahmad, 2013)) menjelaskan bahwa metode penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam kos produksi, terdapat 2 pendekatan:

a *Full costing*

Dalam pendekatan *full costing*, taksiran biaya penuh yang dipakai sebagai dasar penentuan biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun yang berperilaku tetap seperti berikut:

Biaya bahan baku	: Rp. xxx
Biaya tenaga kerja langsung	: Rp. xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik	: <u>Rp. xxx +</u>
Harga pokok produksi	: Rp. xxx

Biaya produk yang dihitung dengan pendekatan variabel *costing* terdiri dari unsur harga pokok produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel) ditambah dengan biaya non produksi variabel (biaya pemasaran variabel dan biaya administrasi dan umum variabel) dan biaya tetap (biaya *overhead* pabrik tetap, biaya pemasaran tetap, biaya administrasi dan umum tetap).

b Variabel *costing*

Variabel *costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Harga pokok produksi menurut variabel *costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini :

Biaya bahan baku	: Rp. xxx
Biaya tenaga kerja langsung	: Rp. xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	: <u>Rp. xxx +</u>
Harga pokok produksi	: Rp. xxx

2.12 Tinjauan Empirik

Adapun beberapa penelitian terdahulu yang menjadi acuan pada penelitian ini adalah:

Tabel 2.1
Tinjauan Empirik

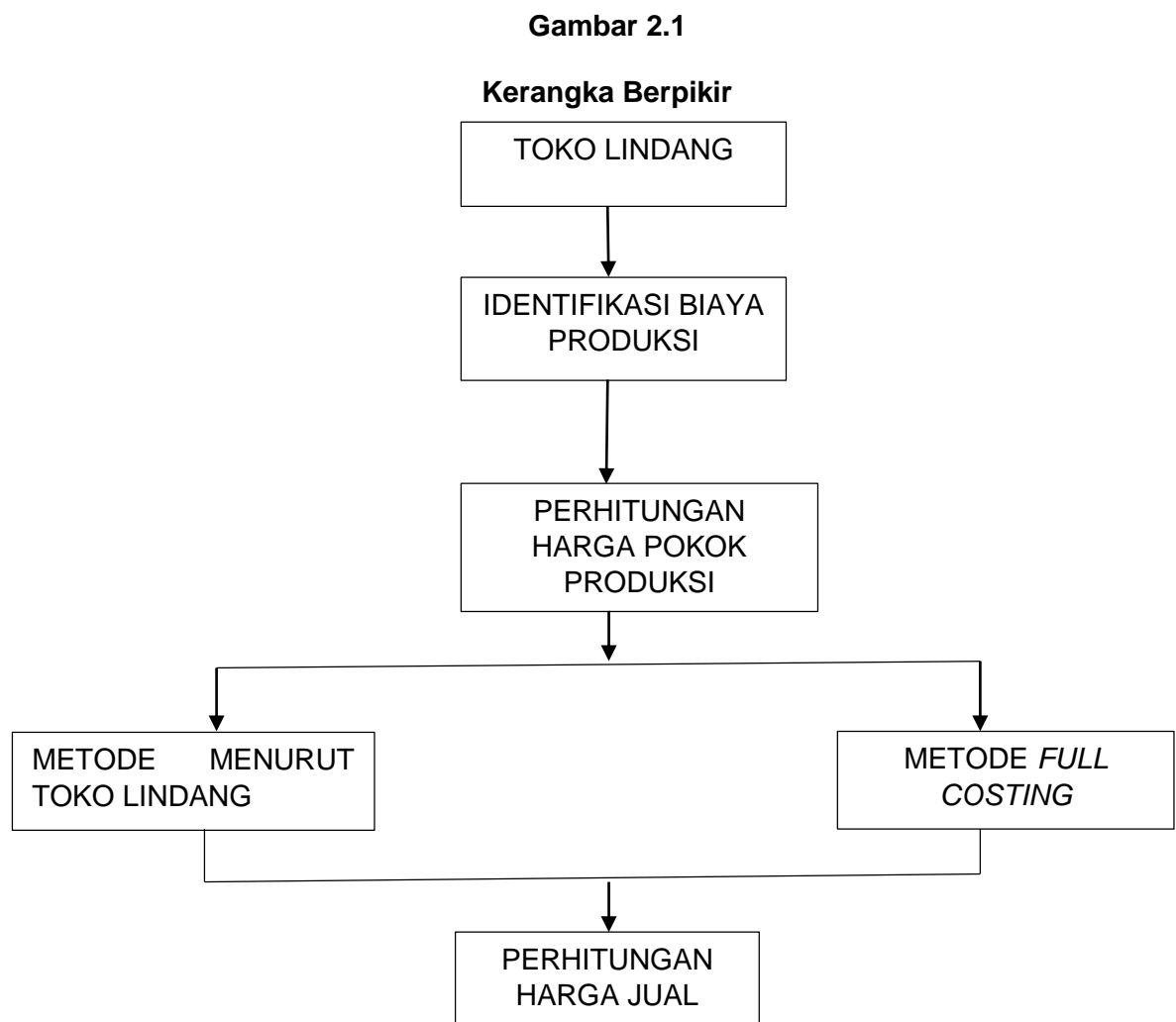
No	Nama Peneliti dan Tahun	Judul Penelitian	Tahun Penelitian
1	Indah Apriliani (2018)	Analisis penentuan harga pokok produksi dalam menetapkan harga jual ditinjau dari perspektif ekonomi islam (studi pada industry ikan teri asin pulau pasaran Bandar lampung).	Menyatakan bahwa setelah melakukan perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar penetapan harga jual dengan metode full costing diperoleh hasil yang baik untuk dapat meningkatkan keuntungan pengolah dengan menjumlahkan semua unsur biaya. Hasil perhitungan harga jual dengan metode full costing sebesar Rp114.000/Kg. Hasil penelitian ini dapat memberikan masukan bagi para pengolah untuk dapat meningkatkan keuntungan untuk dapat mempertahankan keberlangsungan usahanya.
2	Dian Purnama, dkk (2019)	Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost plus pricing dengan pendekatan full costing (studi pada	Terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut metode yang dilakukan perusahaan dengan metode menurut full costing. Hal ini terjadi karena adanya perbedaan pembebanan biaya sejak awal. Metode perusahaan tidak

		PT. Prima Istiqamah Sejahtera Di Makassar).	memperhitungkan BOP baik yang bersifat tetap maupun yang bersifat variabel. Karena itu, lebih pihak akan membebaskan semua biaya-biaya yang mempengaruhi proses produksi, sehingga menghasilkan harga pokok produksi yang akurat. Jadi perhitungan dengan menggunakan metode <i>full costing</i> lebih cocok untuk digunakan perusahaan.
3	Fransiskus Wahyu Septiano (2018)	Perhitungan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode Cost plus pricing (Studi Kasus Di UD. Berkah Agung Kapuk Super)	Perhitungan harga jual pada 16 produk yang ditetapkan oleh UD.Berkah Agung Kapuk Super, harga jual 15 rodud ditetapkan lebih tinggi dan 1 produk ditetapkan lebih rendah dibanding harga jual produk jika dihitung berdasarkan Cost plus pricing. Perbedaan selisih harga jual produk disebabkan karena perusahaan masih menggunakan penentuan harga jual berdasarkan intuisi dan perkiraan pemilik usaha tanpa melakukan perhitungan harga pokok produk, biaya non produksi dan markup secara akurat.
4	Riupassa (2019)	Analisis penetapan harga jual produk kain tenun tanimbar pada kelompok usaha mama ina di Skip	Berdasarkan hasil penelitian, ditemukan bahwa dengan menggunakan konsep biaya total, harga jual per unit kain tenun Tanimbar adalah Rp. 716.438. Apabila dibandingkan dengan

		Kelurahan Batu Meja Kecamatan Sirimau Kota Ambon.	harga jual yang ditetapkan oleh Kelompok Usaha tersebut, terdapat selisih sebesar Rp. 16.438. Hal ini menunjukkan bahwa Kelompok Usaha masih dapat menaikkan harga jualnya untuk mencapai tingkat keuntungan yang diharapkan sebesar 10%. Selain itu, terdapat perbedaan harga sebesar 2,35%.
--	--	---	---

2.13 Kerangka Berpikir

Berdasarkan deskripsi sebelumnya, peneliti bermaksud mencari bukti empiris mengenai perbedaan perhitungan harga jual antara Menurut harga pokok produksi Toko Lindang dan metode *Full costing*, serta apakah metode *Full costing* dapat membantu menentukan harga jual yang kompetitif di Toko Lindang. Oleh karena itu, kerangka pikir yang diusulkan adalah sebagai berikut:



BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Rancangan Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif, dimana peneliti mengumpulkan data berupa catatan harga pokok produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Jenis penelitian ini dipilih karena bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi. Memberikan gambaran maupun uraian penjelasan mengenai suatu keadaan atau fenomena. Menganalisis penggunaan informasi akuntansi biaya dalam pengambilan keputusan dalam menetapkan harga jual pada Toko Lindang Kecamatan Nanggala Kabupaten Toraja Utara.

3.2 Tempat Dan Waktu

Penelitian ini dilakukan pada usaha Toko Lindang yang berlokasi pada Jl.Poros Nanggala-Palopo Kecamatan Nanggala Kabupaten Toraja Utara. Waktu penelitian untuk memperoleh data ini selama kurang lebih satu bulan yaitu bulan Agustus 2023.

3.3 Jenis Data dan Sumber Data

Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari objek penelitian melalui wawancara langsung dengan pemilik usaha toko Lindang.
2. Data sekunder merupakan informasi yang diambil dari sumber-sumber yang telah ada sebelumnya, seperti dokumen, publikasi, dan catatan-catatan yang berkaitan dengan penelitian.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan melalui beberapa metode berikut ini:

1. Observasi adalah metode pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung pada obyek yang diteliti sehingga diperoleh gambaran yang jelas mengenai penentuan harga pokok produksi dalam menetapkan harga jual produk.
2. Wawancara adalah teknik pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan kepada pemilik Toko Lindang yaitu ibu Agustina Patanduk untuk memperoleh data mengenai biaya produksi dalam rangka menentukan harga jual produk.
3. Dokumentasi adalah pendekatan yang digunakan untuk mengumpulkan informasi tentang hal-hal melalui catatan tertulis, buku, majalah, dan lain sebagainya. Dengan demikian, peneliti hanya perlu mengamati dan mencatat elemen-elemen penting seperti dokumen yang mencakup profil Toko Lindang, data biaya bahan baku, biaya langsung tenaga kerja, biaya overhead pabrik tetap, dan biaya *overhead* pabrik variabel yang terlibat dalam proses produksi suatu produk.

3.5 Analisis Data

Dalam penulisan ini, digunakan analisis data deskriptif kuantitatif yang bertujuan untuk menggambarkan bagaimana metode *full costing* digunakan dalam mengidentifikasi biaya produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik tetap dan *variabel*) guna menghitung total harga pokok produksi. Informasi tersebut kemudian dijadikan dasar untuk menentukan harga jual produk dengan menggunakan pendekatan biaya, yaitu metode *cost plus pricing*. Biaya-biaya yang terjadi dalam proses produksi akan dijelaskan melalui

rumus yang telah ditetapkan dalam metode full costing, dan perhitungan dilakukan sesuai dengan teori yang telah ditentukan.

- a. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing adalah sebagai berikut:

Biaya bahan baku	Rp xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	<u>Rp xxx +</u>
Harga Pokok Produksi	Rp xxx

- b. Perhitungan penetapan harga jual

Dalam penetapan harga jual tersebut menggunakan hanya biaya plus (*cost plus pricing*). Maka kita dapat menghitung harga jual dengan rumus harga biaya plus sebagai :

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya Total} + \text{Margin}$$

Selanjutnya harga jual dihitung dengan menggunakan metode *cost plus pricing* kemudian dibagi dengan volume produksi. Maka perhitungannya sebagai berikut :

$$\text{Harga Jual Produk per unit} = \frac{\text{Total biaya produksi} + \text{Margin}}{\text{Volume Produksi}}$$

3.6 Pengecekan Validasi Temuan

Penelitian ini menggunakan teknologi triangulasi untuk memeriksa keabsahan data, karena penelitian ini menemukan kebenaran dengan membandingkan data dengan cara yang berbeda, sehingga diperoleh kesimpulan yang dapat diandalkan.

3.7 Tahap Penelitian

Tahap penelitian yang dimaksudkan adalah mulai dari melakukan observasi sampai dengan menganalisis biaya-biaya yang digunakan dalam memproduksi kue tori pada Toko Lindang untuk menentukan harga jual yang layak untuk usaha Toko lindang di Kecamatan Nanggala Kabupaten Toraja Utara.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum

Toko Lindang di Kecamatan Nanggala, Kabupaten Toraja Utara, adalah usaha yang menjual berbagai kue khas seperti kue jipang, kue Tori putih dan berbagai kue khas Toraja lainnya tetapi yang menjadi produk utama dalam usaha ini yaitu memproduksi kue Tori.

4.1.1 Sejarah Singkat

Usaha Toko Lindang di Kecamatan Nanggala Kabupaten Toraja Utara didirikan pada tahun 2017 oleh ibu Agustina Patanduk. Awalnya ibu Agustina Patanduk bekerja sebagai karyawan pada Toko Aulia yang merupakan usaha yang juga memproduksi kue Tori, setelah ahli dalam membuat kue Tori beliau memutuskan untuk mendirikan usaha sendiri, kemudian diberi nama Toko Lindang. Saat mendirikan usaha tersebut ibu Agustina Patanduk memulai usahanya dengan modal 2 juta rupiah dengan ketekunannya dalam memulai usaha sampai saat ini, sehingga Toko Lindang saat ini dapat memproduksi beberapa jenis kue yaitu kue Tori, kue Jipang dan kue Tori putih.

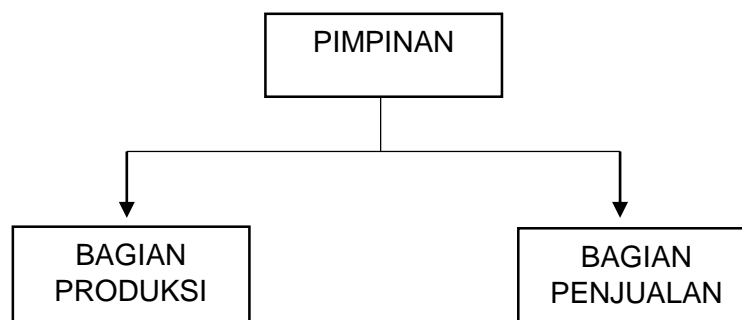
4.1.2 Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan susunan dan hubungan antara tiap posisi pada suatu organisasi dalam menjalankan kegiatan operasional usaha untuk mencapai tujuan yang diinginkan. Struktur organisasi memiliki peranan yang penting pada suatu usaha karena dengan adanya struktur organisasi maka dapat dilihat secara jelas tugas, wewenang dan tanggung jawab seseorang dalam usaha tersebut.

Suksesnya suatu perusahaan dalam menjalankan kegiatannya memerlukan sarana berupa struktur organisasi yang tersusun secara rapi tetapi juga disertai dengan pembagian tugas dan tanggung jawab dalam menjalankan tugas

perusahaan yang sehubungan dengan pentingnya struktur organisasi. Struktur organisasi dibuat oleh manajemen untuk mengatur kegiatan operasional perusahaan, dimana dalam struktur organisasi menjelaskan penempatan karyawan pada masing-masing bagian yang ada. Penempatan karyawan pada masing-masing bagian dilakukan dengan melihat kemampuan karyawan pada bidang yang ada dalam struktur organisasi. Struktur organisasi yang baik adalah struktur organisasi yang bisa menjaga agar tidak terjadi kesalahan dalam pelaksanaan kegiatan operasional perusahaan sehingga tujuan organisasi bisa tercapai. Dalam pencapaian tujuan tersebut sangat diperlukan peranan pimpinan yang cukup dalam memimpin dan mengorganisasi perusahaan.

Gambar 4.1
Struktur organisasi Toko Lindang



Sumber : Hasil diolah dari data Toko Lindang, 2023

4.1.3 Tugas dan Tanggung Jawab

Struktur organisasi yang tertera diatas memiliki penjelasan tugas individu masing-masing untuk mencapai target dan sasaran perusahaan. Dari struktur organisasi yang digambarkan diatas akan lebih mudah untuk memahami peran dan tanggung jawab setiap bagian, pembagian fungsi dalam struktur organisasi pada Toko Lindang Terdiri dari:

a. Pimpinan

Merupakan orang yang bertanggung penuh atas segala kegiatan Toko Lindang baik mengenai produksi, pemasaran dan administrasi/keuangan.

Tugas pemimpin yaitu:

- a) Mengenai secara keseluruhan terhadap semua bagian dalam Toko Lindang.
- b) Menumbuhkan motivasi kerja pada karyawan sehingga dapat bekerja dengan penuh tanggung jawab .
- c) Mengambil keputusan mengenai kegiatan yang hendak dilakukan oleh Toko Lindang.

b. Bagian Produksi

Merupakan bagian yang bertanggung jawab membuat dan menyelesaikan produk (mengolah bahan baku menjadi barang jadi siap dijual) yang hendak dipasarkan oleh Toko Lindang. Tugas bagian produksi yaitu:

1. Mengumpulkan dan menyeleksi bahan baku yang akan digunakan dalam pembuatan Kue Tori
2. Melakukan pengawasan pada setiap proses produksi
3. Melakukan evaluasi terhadap hasil produk

c. Bagian Penjual

Bagian penjualan adalah bagian yang bertanggung jawab menangani transaksi penjualan, tugas dari bagian penjualan yaitu:

- a. Bertanggung jawab melayani kebutuhan pelanggan
- b. Membuat faktur penjualan
- c. Membuat laporan pertanggung jawaban kepada bagian pemasaran

Dengan adanya pembagian kerja yang jelas pada setiap masing-masing bagian akan memungkinkan komunikasi yang baik dan arus informasi dari pimpinan ke seluruh bagian yang ada sehingga proses produksi dapat berjalan

dengan baik sesuai dengan yang telah di rencanakan dan dapat menghasilkan produk yang baik pula.

4.1.4 Proses Produksi

Proses produksi merupakan proses mengubah bahan-bahan baku menjadi sebuah produk yang siap untuk dipasarkan. Toko Lindang merupakan usaha yang memproduksi tepung beras dan gula aren yang merupakan bahan baku sebagai dasar untuk diolah menjadi Kue Tori. Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan ibu agustina patanduk bahwa proses produksi yang dilakukan oleh Toko Lindang yaitu berdasarkan persediaan, setiap satu kali kegiatan produksi usaha ini mampu memproduksi 125 kg tepung beras dan 105 kg gula aren yang menghasilkan 350 sampai 400 kg Kue Tori. Namun jumlah tersebut bersifat fluktuatif karena tergantung dari persediaan barang dagang.

Tempat produksi berada disebuah rumah yang diberi nama rumah produksi. Didalam rumah produksi tersebut terdapat beberapa alat yang digunakan dalam proses produksi seperti kompor, wajan, spatula dan talenan. Proses pembuatan Kue Tori tersebut terdiri dari beberapa tahap proses. Adapun proses produksi Kue Tori pada Toko Lindang yaitu sebagai berikut :

1. Proses pemilihan bahan baku

Dalam tahap ini menyediakan bahan baku utama yaitu beras dan gula aren.

2. Proses pembersihan

Kegiatan ini dilakukan setelah semua bahan baku tersedia, langkah pertama yang dilakukan yaitu pembuatan tepung beras, yaitu bilas beras sampai bersih dengan air, tiriskan sebentar lalu letakan beras yang direndam dengan air didalam wadah dan tutup, rendam minimal 3 jam dan maksimal hingga 6 jam. Langkah kedua, yaitu tiriskan beras dengan saringan halus selama 10-15 menit, lalu tiriskan beras selama satu jam

atau lebih. Beras ini harus sedikit lembab dan tidak basah ketika akan dihaluskan menjadi tepung. Langkah ketiga, gunakan mesin penggiling untuk menghaluskan beras sehingga jadi tepung beras.

3. Proses *mixing*

Proses *mixing* adalah proses pencampuran antara tepung beras dengan gula aren yang telah disiapkan sebelumnya. Proses ini dilakukan dengan cara panaskan wajan, masukan air dan gula aren, biarkan hingga gula tercampur merata dan mencair. Masukan tepung beras sedikit demi sedikit, aduk terus hingga tercampur merata, masak terus hingga mengental dan setelah masak lalu dinginkan. Adonan dianggap telah masak yaitu dipukul-pukul dengan jari tangan adonan tidak lengket di jari tangan.

4. Proses pencetakan adonan

Proses meratakan adonan ini dilakukan dengan meratakan adonan dengan lebar sekitar 15-20 cm dengan tebal sekitar 0,5 cm, cara meratakannya yaitu dengan meletakkan adonan diatas plastik yang telah dilumuri minyak goreng, kemudian dengan memakai pipa ukuran 2 inci ditekan sambil didorong berputar kemudian ditaburi wijen secukupnya. Kemudian adonan yang telah rata dipotong-potong dengan bentuk khas Kue Tori yaitu bentuk jajaran genjang.

5. Proses penggorengan

Kegiatan ini dilakukan dengan menggoreng adonan yang telah dicetak ke dalam wajan yang berisi minyak panas. Goreng hingga matang dan mengembang, tiriskan dan sajikan.

6. Proses *packing (finishing)*

Proses packing merupakan aktivitas setelah bahan baku tepung beras dan gula aren berubah menjadi Kue Tori. Kue Tori dikemas dalam wadah yang telah disiapkan, berupa tempat plastik mika berukuran ½ kg dan 1 kg.

4.2 Hasil Penelitian

Hasil penelitian ini menggambarkan analisis biaya produksi berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Agustina Patanduk dalam menentukan harga jual produk mengacu pada proses mengidentifikasi, menghitung, dan memahami semua biaya yang terlibat dalam pembuatan produk kue Tori pada Toko Lindang. Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk membantu Toko Lindang dalam menetapkan harga jual yang sesuai agar bisnis tetap menguntungkan sambil tetap bersaing dengan pesaing lainnya.

4.2.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Toko Lindang

Harga pokok produksi adalah biaya-biaya yang dikeluarkan Toko Lindang dalam proses produksi Kue Tori. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan ibu Agustina Patanduk menyatakan bahwa pada Toko Lindang dalam proses produksinya, pihak pengolah akan melakukan pengorbanan sumber daya ekonomi yang dimilikinya. Nilai dari pengorbanan ekonomi inilah yang akan dihitung dalam bentuk perhitungan harga pokok, harga pokok yang memperhitungkan semua komponen-komponen biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yaitu bahan baku. Bahan baku yang digunakan seperti beras, gula aren, wijen dan minyak goreng. Biaya tenaga kerja langsung yang meliputi pekerja bagian produksi, penggorengan, dan penjualan, sedangkan biaya *overhead* pabrik tetap maupun variabel meliputi biaya listrik, biaya air, biaya LPG, biaya kemasan dan biaya pemasangan stiker.

Setelah menghitung total produksi, Toko Lindang dapat mengetahui biaya produksi per unit, yaitu dengan cara membagi total biaya produksi dengan jumlah produk yang dihasilkan selama satu bulan. Berdasarkan wawancara yang

dilakukan dengan ibu agustina patanduk bahwa dalam satu bulan memproduksi 1.400 kg Kue Tori dengan harga jual Rp. 35.000/kg.

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan penulis dengan ibu Agustina Patanduk sebagai pemilik Toko Lindang :

- a. Bahan baku apa saja yang digunakan selama dalam proses kue Tori serta dalam sebulan berapa banyak bahan baku tersebut digunakan?

“Bahan baku untuk pengolahan ini adalah beras, gula aren, wijen dan minyak goreng, dalam proses produksi persatu minggu biasanya menghasilkan kurang lebihnya 350 kg kue Tori empat kali memproduksi dalam sebulan, jadi jumlah hasil produksi adalah 1.400 kg/bulan. Dalam proses produksinya per minggu membutuhkan hingga 125 kg beras dan 105 kg gula aren, jadi selama sebulan memerlukan kurang lebinya 350 kg sampai 400 kg beras dan 420 kg sampai 450 kg gula aren dalam sebulan produksi. Sedangkan dalam proses produksinya per minggu membutuhkan kurang lebih 5 kg wijen dan minyak goreng yang digunakan adalah 1 dus minyak goreng yang berisi 6 pcs dengan berat per pcs 2 liter, perhari membutuhkan 6 liter minyak goreng per kompor dikali dengan tiga kompor yang digunakan dalam proses produksi. Selama sebulan memerlukan kurang lebih 20 kg wijen dan kurang lebinya 540 liter minyak goreng dalam sebulan.

Tabel 4.1

Biaya Bahan Baku Pada Toko Lindang

Keterangan	Kebutuhan per bulan	Harga per satuan	Jumlah
Beras	500 kg	Rp. 10.000	Rp. 5.000.000
Gula Aren	420 kg	RP. 25.000	Rp. 10.500.000
Wijen	25 kg	Rp. 30.000	Rp. 750.000
Minyak Goreng	540 l	Rp. 22.000	Rp. 11.880.00
Total Biaya Bahan Baku			Rp. 28.130.000

Sumber : Hasil diolah dari data Toko Lindang, 2023

- b. Berapa banyak tenaga kerja langsung yang digunakan selama dalam proses kue Tori serta bagaimana pembagian tugasnya dan upah yang diperoleh?

“Tenaga kerja langsung yang digunakan sebanyak 6 orang dengan masing-masing tugasnya. Perhitungan biaya tenaga kerja langsung dalam proses produksi yang meliputi proses pengolahan kue Tori pada Toko Lindang menghitung biaya upah setiap bulan. Pengolahan kue Tori terdiri dari 5 bagian produksi dalam proses pencampuran adonan, proses penggorengan, dan 1 satu di bagian penjualan Biaya tenaga kerja langsung pada Toko Lindang terinci pada tabel berikut:

Tabel 4.2
Biaya Tenaga Kerja Langsung Pada Toko Lindang

Keterangan	Jumlah Karyawan	Gaji perbulan	Jumlah
Bagian Produksi	5	Rp. 1.000.000	Rp. 5.000.00
Bagian Penjualan	1	Rp. 1.200.000	Rp. 1.200.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung			Rp. 6.200.000

Sumber : Hasil olah dari data Toko Lindang, 2023

- c. Bagaimana biaya *Overhead* Pabrik yang digunakan selama dalam proses pembuatan kue Tori?

“Biaya *overhead* pabrik pada kami antara lain berupa biaya listrik, biaya air, biaya kemasan, biaya LPG, dan biaya pemasangan stiker. Biaya *overhead* pabrik yang digunakan adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana dalam menentukan biaya air ?

“Dalam menentukan biaya air yang dikeluarkan pada proses produksi, kami hanya melakukan perkiraan yaitu sebesar Rp. 100.000 setiap bulannya.

- b. Bagaimana dalam menentukan biaya listrik yang digunakan?

“Dalam menentukan biaya listrik dalam proses produksi yang digunakan kami hanya menyisihkan sebagai biaya untuk pembayaran listrik. kami hanya memperkirakan biaya listrik setiap bulannya. Adapun biaya listrik yang dikeluarkan Toko Lindang setiap bulannya yaitu sebesar 200.00

Tabel 4.2
Biaya Air dan Listrik Pada Toko Lindang

Keterangan	Biaya
Biaya Air	Rp. 100.000
Biaya Listrik	Rp. 200.000
Total	Rp. 300.000

Sumber: Hasil olahan dari data Toko Lindang, 2023

- c. Bagaimana dalam penentuan biaya gas LPG yang digunakan?

“Dalam menentukan biaya LPG yang digunakan kami menggunakan gas LPG yang berukuran 3 kg. Dalam satu hari biasanya kami menghabiskan satu tabung gas dalam satu hari kompor dikali ada tiga buah kompor yang digunakan dalam satu kompor dikali ada tiga buah kompor yang digunakan dalam proses produksi, oleh karena itu dalam melakukan proses produksi kami akan menggunakan sebanyak 90 tabung gas dalam satu bulan dengan harga Rp. 25.000 per tabungnya. Data biaya LPG Toko Lindang selama sebulan dapat dilihat di tabel:

Tabel 4.3
Biaya Gas LPG pada Toko Lindang

Keterangan	Kuantitas (tabung)	Biaya LPG (3 kg)	Jumlah
Gas LPG	90	Rp. 25.000	Rp. 2.250.000
Total			Rp. 2.250.00

Sumber: Hasil olahan dari data Toko Lindang, 2023

- d. Bagaimana penentuan biaya kemasan yang digunakan?

“Dalam menentukan biaya kemasan kami mengemas produknya menggunakan 2 bentuk kemasan yaitu plastik mika ukuran ½ kg

dan plastik mika ukuran 1 kg. Kami membeli kemasan produk dalam satuan lusin atau *pack*. Dimana $\frac{1}{2}$ kg plastik mika berisi 100 buah dengan harga Rp. 35.000 dan untuk 1 kg plastik mika berisi 100 buah dengan harga 55.000. Perhitungan biaya kemasan yang dikeluarkan Toko Lindang setiap bulannya dapat dilihat pada tabel:

Tabel 4.4
BiayaKemasan pada Toko Lindang

Keterangan	Unit Produksi	Kuantitas	Harga per pak	Jumlah
Plastik mika $\frac{1}{2}$ kg	1.400 kg	12 pak	Rp. 35.000	Rp. 300.000
Plastik mika 1 kg	1.400 kg	12 pak	Rp. 55.000	Rp. 660.000
Total				Rp.960.000

Sumber: Hasil olahan dari data Toko Lindang, 2023

e. Bagaimana dalam menentukan biaya pemasang stiker?

“Biaya pemasanga stiker merupakan biaya kami keluarkan dalam proses produksi untuk memasang merek dagang dalam produk, tapi kami hanya menghitung biaya pembelian label yaitu 1 *pack* isi 25 lembar dan setiap lembarnya ada 14 pcs dengan harga Rp. 35.000 perhitungan biaya pemasangan stiker yang dikeluarkan toko Lindang setiap bulannya dapat dilihat pada tabel:

Tabel 4.6
Biaya Pemasangan Stiker pada Toko Lindang

Keterangan	Unit Produksi	Kuantitas	Harga per pak	Jumlah
Label	1.400 Kg	4	Rp. 30.000	Rp. 120.000
Total				Rp. 120.000

Sumber: Hasil olahan dari data Toko Lindang, 2023

Jadi total rincian biaya *overhead* pabrik variabel dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 4.5
Rincian biaya Overhead Variabel pada Toko Lindang

Keterangan	Biaya satu bulan
Biaya air	Rp. 100.000
Biaya listrik	Rp.200.000
Biaya gas LPG	Rp. 2.250.00
Biaya kemasan	Rp. 960.000
Biaya pemasangan stiker	Rp. 120.000
	Rp. 3.630.000

Sumber: Hasil olahan dari data Toko Lindang, 2023

Harga pokok produksi Toko Lindang dipengaruhi oleh beberapa jenis biaya yang telah diklasifikasikan oleh pengolah. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan pengolah yaitu dengan menjumlahkan semua total biaya produksi, yaitu bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* yang terdiri dari biaya air, biaya listrik, biaya gas LPG, biaya kemasan dan biaya pemasangan stiker setiap bulannya pada saat melakukan produksi.

Perhitunga harga pokok produksi toko Lindang dapat dilihat pada tabel:

Tabel 4.6
Perhitungan Harga Pokok Produksi Toko Lindang dalam Sebulan

Keterangan	Jumlah
Biaya bahan baku langsung	Rp. 28.130.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 6.200.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	
1. Biaya air	Rp. 100.000
2. Biaya listrik	Rp. 200.000
3. Biaya gas LPG	Rp. 2.250.000
4. Biaya kemasan	Rp. 960.000
5. Biaya pemasangan stiker	Rp. 120.000
Total	Rp .37.960.000
Jumlah produksi	1.400 Kg
HPP	Rp. 27.000

Sumber: Hasil olahan dari data Toko Lindang, 2023

Dalam perhitungan tabel diatas dapat dilihat bahwa harga pokok produksi kue Tori denga perhitungan Toko Lindang adalah Rp. 27.000 yang diperoleh dari total

bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik dibagi dengan total jumlah produksi 1.400 kg.

4.3 Pembahasan

Harga pokok produksi menurut metode *full costing* melibatkan perhitungan semua elemen biaya produksi yang memengaruhi total biaya yang dianggap dalam penetapan harga pokok, Ini mencakup biaya bahan baku langsung seperti beras dan gula aren, serta biaya bahan baku tidak langsung seperti wijen dan minyak goreng. Selain itu, biaya tenaga kerja langsung untuk pekerja produksi, penggoreng, dan penjualan dihitung, sementara biaya overhead pabrik tetap dan variabel seperti listrik, air, LPG, kemasan, stiker, pemeliharaan, perawatan, dan penyusutan peralatan juga dimasukkan dalam perhitungan tersebut.

Biaya-biaya yang diabaikan oleh Toko Lindang adalah biaya pemeliharaan dan penyusutan peralatan, yang sebenarnya merupakan bagian dari biaya overhead pabrik tetap. Meskipun diabaikan, kedua biaya ini akan dihitung sebagai bagian dari biaya produksi. Hal ini terjadi karena dalam perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*, semua biaya harus dipertimbangkan untuk memastikan total harga pokok produksi yang akurat, yang nantinya akan menjadi dasar untuk menentukan harga jual. Biaya overhead pabrik tetap yaitu :

a. Biaya pemeliharaan dan biaya perawatan

Biaya pemeliharaan dan perawatan mencakup biaya yang terkait dengan merawat dan memperbaiki peralatan. Total biaya yang dikeluarkan untuk pemeliharaan dan perawatan adalah sejumlah Rp.550.000. Rincian biaya yang terkait dengan pemeliharaan dan perawatan terperinci dalam tabel berikut:

Tabel 4.7
Biaya Pemeliharaan dan Biaya Perawatan pada Toko Lindang

Keterangan	Biaya Peralatan	Jumlah alat	Jumlah
Kompor	Rp. 100.000	3	Rp. 300.000
Mesin	Rp. 250.000	1	Rp. 250.000
Total			Rp. 550.000

Sumber: Hasil olahan dari data Toko Lindang, 2023

b. Biaya penyusutan pemeliharaan dan biaya perawatan

Biaya penyusutan pemeliharaan dan perawatan peralatan dalam kegiatan produksi Toko Lindang, peralatan akan mengalami penyusutan nilai, penyusutan nilai yang terjadi akan menyebabkan berkurangnya nilai peralatan yang disebut dengan biaya penyusutan. Untuk menghitung biaya penyusutan peralatan, digunakan metode garis lurus.

$$\text{Beban penyusutan} = \frac{(\text{Harga Beli} - \text{Nilai Sisa})}{\text{Umur ekonomi}}$$

Untuk menghitung biaya penyusutan peralatan dilihat pada tabel :

Tabel 4.8
Biaya penyusutan peralatan pada Toko Lindang

Keterangan	Harga per unit	Jumlah unit	Harga beli	Nilai sisa	Umur ekonomis	Biaya penyusutan/tahun	Biaya penyusutan/bulan
Kompor	Rp.800.000	3	Rp. 2.400000	Rp. 20.000	5	Rp. 476.000	Rp. 40.000
Mesin	Rp. 1.500.00	1	Rp. 1.500.000	Rp. 50.000	5	Rp. 290.000	Rp. 24.000
TOTAL						Rp. 768.000	Rp. 64.000

Sumber: Hasil olahan dari data Toko Lindang, 2023

Jadi biaya beban penyusutan selama satu tahun diperoleh Rp. 768.000 sedangkan untuk biaya penyusutan kendaraan dan peralatan satu bulan sebesar Rp. 64.000

Tabel 4.9
Biaya Overhead Pabrik Tetap pada Toko Lindang

Keterangan	Biaya satu bulan
Biaya pemeliharaan dan perawatan peralatan	Rp. 550.000
Biaya Penyusutan peralatan	Rp. 64.000
Total	Rp. 614.00

Sumber: Hasil olahan dari data Toko Lindang, 2023

Setelah menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang bersifat variabel dan yang bersifat tetap maka langkah selanjutnya yaitu menghitung harga pokok produksi dengan metode *full costing* untuk lebih rincinya dapat dilihat pada tabel:

Tabel 4.10
Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing dalam Satu Bulan

Keterangan	Jumlah
Biaya bahan baku	Rp. 28.130.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 6.200.000
<i>Biaya overhead</i>	
Biaya overhead variable	
1. Biaya air	Rp. 100.000
2. Biaya listrik	Rp. 200.000
3. Biaya gas LPG	Rp. 2.250.000
4. Biaya kemasan	Rp. 960.000
5. Biaya pemasang stiker	Rp. 120.000
Biaya overhead pabrik tetap	
1. Biaya Pemeliharaan dan perawatan	Rp. 550.000
2. Biaya penyusutan peralatan	Rp. 64.000
Total	Rp. 39.150.000
Jumlah Produksi	1.400 Kg
HPP	Rp. 28.000

Sumber: Hasil olahan dari data Toko Lindang, 2023

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa hasil perhitungan menunjukkan bahwa harga pokok produksi kue Tori menggunakan *full costing* adalah Rp. 28.000 yang berasal dari total biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik tetap dibagi dengan jumlah produksi sebesar 1.400 kg. Dari

perhitungan tersebut terdapat perbedaan harga pokok produksi antara perhitungan menurut Toko Lindang dan perhitungan menggunakan *full costing* yaitu Rp. 27.000 dan Rp. 28.000

Tabel 4.11
Perbandingan Harga Pokok Produksi Toko Lindang dengan Metode Full Costing (Kemasan Kilogram)

Keterangan	Toko Lindang	Full costing	Selisih
Kue Tori	Rp. 27.000	Rp. 28.000	Rp.1000

Sumber: Hasil olahan dari data Toko Lindang, 2023

Dari tabel di atas, terlihat adanya selisih harga pokok produksi kue Tori sebesar Rp. 1000 per Kg. Penyebabnya adalah penggunaan metode *full costing* yang merinci semua biaya dengan jelas, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik yang bersifat tetap, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel. Sementara itu, perusahaan hanya merinci beberapa biaya, mengakibatkan selisih dalam perhitungan biaya produksi antara metode toko Lindang dan metode *full costing*. Akibatnya, perhitungan biaya produksi menurut toko Lindang lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing*.

4.3.1 Perhitungan Harga Jual menurut Toko Lindang

Menentukan harga jual produk dalam perusahaan memiliki tingkat kepentingan yang tinggi, karena pendekatan dalam menetapkan harga memiliki peran besar dalam menentukan hasil keuntungan perusahaan. Sasaran utamanya adalah mencapai laba sebanyak mungkin, dan hubungan antara biaya produksi dan harga jual memiliki dampak yang signifikan terhadap laba yang diharapkan oleh perusahaan. Toko Lindang, sebagai contoh mengambil pendekatan dalam menetapkan harga jual produk kue Tori melalui estimasi biaya produksi dan pengorbanan sumber daya ekonomi yang akan dikeluarkan dalam proses produksi. Semua biaya yang dianggap berpengaruh dalam tahap produksi diperhitungkan secara seksama, dan setelah itu Toko Lindang menambahkan laba yang diinginkan untuk menetapkan harga jual akhir. Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan ibu Agustina Patanduk berapa tingkat keuntungan atau presentase yang diharapkan?

“Tingkat keuntungan yang kami harapkan cukuplah 35%”

Toko Lindang yang memproduksi 1.400 Kg kue Tori, total biaya produksi dalam sebulan mencapai Rp. 37.960.000 dari total biaya tersebut, Toko Lindang melakukan estimasi untuk menetapkan harga jual produk. Dari hasil perhitungan harga jual dengan perhitungan Toko Lindang dengan laba yang diharapkan pengolah didapatkan harga jual sebesar Rp. 35.000/kg, dapat dilihat pada tabel:

Tabel 4.12
Perhitungan Harga Jual Toko Lindang dalam Satu Bulan

Keterangan	Biaya
Total biaya produksi	Rp. 37.960.000
Laba yang diharapkan pengolah	35%
	Rp. 13.286.000
Jumlah total	Rp. 51.246.000
Jumlah produksi	1.400 Kg
Harga jual per kg	Rp. 37.000

Sumber: Hasil olahan dari data Toko Lindang, 2023

Berdasarkan perhitungan harga jual dari Toko Lindang dengan mempertimbangkan laba yang diinginkan, diperoleh harga jual sebesar Rp. 37.000/Kg. Namun berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan ibu Agustina Patanduk menyatakan:

“Bahwa selama ini kami hanya menetapkan harga jual yang sama yaitu pada harga Rp.35.000/Kg. Penetapan harga tersebut sama dengan harga pesaing lainnya, kami tidak menentukan besarnya laba yang ingin ditambahkan secara pasti. Karena kami hanya memastikan bahwa biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi kue Tori akan menutupi biaya tersebut dalam penetapan harga jualnya agar pada usaha kami tetap dapat menghasilkan laba”.

4.3.2 Perhitungan Harga Jual Menurut Metode *Full costing* dengan pendekatan *Cost plus pricing*

Penentuan harga jual dengan pendekatan *cost plus pricing* melibatkan penggunaan biaya sebagai dasar dalam menetapkan harga. Seluruh biaya, termasuk biaya administrasi, umum, dan biaya penjualan, dihitung dalam perhitungan harga jual. Dalam metode *cost plus pricing*, berbagai jenis biaya diambil dalam pertimbangan, termasuk biaya produksi (bahan baku, tenaga kerja langsung, overhead pabrik tetap, dan *overhead* pabrik variabel) serta biaya non-produksi (biaya penjualan dan biaya administrasi umum) guna menentukan total biaya atau total harga pokok produksi.

Toko Lindang mengalokasikan biaya penjualan dan biaya administrasi umum, termasuk biaya pemasaran sebesar Rp.200.000 yang mencakup pengeluaran transportasi saat produk diserahkan kepada pelanggan, dan biaya administrasi umum seperti biaya telpon (biaya pulsa) sebesar Rp.100.000. Dengan demikian, dalam jangka waktu satu bulan, perusahaan menghadapi biaya penjualan dan biaya administrasi umum yang terdiri dari biaya pemasaran dan biaya telpon (biaya pulsa).

Tabel 4.13
Perhitungan Biaya Penjualan, Administrasi , dan Umum

Keterangan	Biaya
Biaya pemasaran	Rp. 200.00
Biaya telpon (biaya pulsa)	Rp. 100.000
Total	Rp. 300.000

Sumber: Hasil olahan dari data Toko Lindang, 2023

Metode penentuan harga jual yang paling sederhana adalah *full costing* dengan pendekatan *cost plus pricing*, di mana Toko Lindang menambahkan *mark up* atau persentase laba yang diharapkan langsung pada harga pokok. Berikut adalah tabel yang menggambarkan harga jual menggunakan metode *full costing* dengan pendekatan *cost plus pricing*:

Tabel 4.14
Perhitungan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing dengan Pendekatan Cost Plus Pricing

Keterangan	Biaya
Total biaya produksi	Rp. 39.150.000
Biaya penjualan dan administrasi dan umum	Rp. 300.000
Total	Rp. 39. 450.000
Laba yang diharapkan	35%
	Rp. 13.807.500
Jumlah total	Rp. 53.257.500
Jumlah produksi	1.400 Kg
Harga jual per kg	Rp. 38.000

Sumber: Hasil olahan dari data Toko Lindang, 2023

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa hasil perhitungan harga jual Kue Tori pada Toko Lindang menggunakan metode *Full costing* dengan pendekatan *cost plus pricing* adalah Rp. 38.000/kg, dan harga ini memiliki potensi untuk mendukung kelangsungan usaha para pengolah kue Tori.

Tabel 4.15
Perhitungan Harga jual di pasar menurut Peneliti

Keterangan	Biaya
Total biaya produksi	Rp. 39.150.000
Laba yang diharapkan pengolah	25%
	Rp. 9.787.500
Jumlah total	Rp. 48.937.000
Jumlah produksi	1.400 Kg
Harga jual per Kg	Rp. 35.000

Sumber: Hasil perkiraan peneliti, 2023

Dari hasil perhitungan harga jual di pasaran menurut peneliti, pihak pemborong menetapkan laba yang diinginkan yaitu 25%. Sehingga total perhitungan yang seharusnya diinginkan pengolah lebih tinggi di bandingkan dengan harga jual di pasaran. Hal ini di sebabkan karena tingkat keuntungan yang ingin diperoleh berbeda. Menurut hasil wawancara yang dilakukan dengan ibu Agustina Patanduk menyatakan bawah “harga yang telah ditetapkan oleh pemborong sebesar Rp. 35.000/kg sudah dapat menutupi biaya sekali produksi namun jika terjadinya kenaikan harga bahan baku mereka biasa mengalami kerugian karena harga tetap segitu”.

Tabel 4.16
Perbandingan Harga Jual Toko Lindang Dengan metode *full costing* dengan pendekatan *cost plus pricing* (kemasan kilogram)

Keterangan	Toko Lindang	Full costing	Selisih
Kue Tori	Rp. 37.000	Rp. 38.000	Rp.1.000

Sumber: Hasil olahan dari data Toko Lindang, 2023

Dari tabel di atas menunjukkan adanya perbedaan dalam penentuan harga jual produk antara perusahaan dan pendekatan *cost plus pricing*, yang muncul akibat perbedaan dalam alokasi biaya sejak awal.

Harga pokok produksi ialah jumlah total biaya yang dikeluarkan atau sumber daya ekonomi yang dikorbankan dalam proses pembuatan produk, dengan harapan perusahaan dapat mencapai laba maksimal. Harga pokok produksi menjadi acuan bagi Toko Lindang dalam menetapkan harga jual produknya. Karena alasan ini, perhitungan harga pokok produksi memiliki kepentingan yang signifikan dalam sebuah industri Toko Lindang, karena berperan dalam menetapkan harga jual dan meramalkan potensi laba yang dapat diperoleh.

Hasil analisis data menunjukkan bahwa harga pokok produksi per bulan, berdasarkan metode perhitungan oleh pengolah usaha, adalah sebesar Rp. 27.000/Kg. Sementara itu, menurut metode *full costing* yang melibatkan evaluasi, pengelompokan biaya, dan pengumpulan biaya guna perhitungan harga pokok produksi, nilainya adalah Rp. 28.000/kg. Metode *full costing* menghasilkan nilai yang lebih tinggi. Perbedaan ini disebabkan oleh pengabaian biaya-biaya yang seharusnya dihitung oleh pengolah usaha sebagai komponen biaya dalam produksi, terutama biaya overhead pabrik. Pengolah usaha menggunakan estimasi dalam pembebanan biaya overhead pabrik, sedangkan *metode full costing* mengadopsi tarif sebenarnya yang mencerminkan kondisi biaya sebenarnya dalam proses produksi Toko Lindang.

Dalam perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing*, biaya overhead pabrik akan dipecah menjadi dua kelompok, yaitu biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel. Terdapat selisih biaya *overhead* pabrik dalam sebulan antara metode perhitungan Toko Lindang sebesar Rp. 3.620.000 dan metode *full costing* sebesar Rp. 4.234.000, dengan selisih sebesar Rp. 614.000. Perbedaan ini muncul karena beberapa biaya *overhead* pabrik yang tidak diperhitungkan oleh Toko Lindang, namun diakomodasi dalam metode *full costing*. Penyebab utama selisih ini adalah biaya pemeliharaan, perawatan, dan biaya penyusutan peralatan produksi. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Dian

Purnama, Saiful Muchlis, dan Andi Wawo (2019) yang menyatakan adanya perbedaan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing*. Hal ini terjadi karena adanya perbedaan pembebanan biaya sejak awal. Metode perusahaan tidak memperhitungkan BOP baik yang bersifat tetap maupun yang bersifat variabel. Karena itu, metode *full costing* lebih menguntungkan bagi pihak perusahaan karena akan membebaskan semua biaya-biaya yang mempengaruhi proses produksi.

Penentuan harga jual dengan perhitungan menggunakan metode *full costing* didasarkan pada harga pokok produksi taksiran per bulan, karena harga pokok taksiran tersebut digunakan untuk memastikan bahwa biaya yang dikeluarkan lebih tinggi dari harga jual yang akan ditetapkan oleh pengolah. Berdasarkan hasil perhitungan metode *cost plus pricing* memberikan penetapan harga jual yang lebih tinggi untuk kemasan per kilogram kue Tori yaitu sebesar Rp. 38.000 terdapat selisih harga jual sebesar Rp.1000 dari harga yang harusnya ditetapkan pengolah dan terdapat selisih Rp. 3.000 dari harga yang ditetapkan oleh pesaing lainnya. Namun untuk penetapan harga jual pada kemasan $\frac{1}{2}$ kg dan 1 kg Toko Lindang memiliki harga jual yang lebih rendah dari metode *cost plus pricing*, hal ini disebabkan karena Toko Lindang hanya mengikuti harga pesaing.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Penentuan biaya produksi yang seharusnya menurut standar umum adalah dengan menghitung unsur-unsur harga pokok produksi meliputi, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik tetap maupun biaya *overhead* pabrik variabel. Namun dalam perhitungan harga pokok produksi menurut metode pengolah pada Toko Lindang tidak memperhitungkan semua unsur biaya produksi (tidak memperhitungkan biaya *overhead* pabrik tetap).

Terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut metode pengolah Toko Lindang dengan metode *full costing*. Hal ini terjadi karena adanya perbedaan pembebanan biaya sejak awal. Metode pengolah tidak memperhitungkan BOP tetap sebagai biaya produksi. Sedangkan metode *full costing* akan membebankan semua BOP baik yang bersifat tetap maupun yang bersifat variabel. Karena itu, metode *full costing* lebih menguntungkan bagi pihak pengolah karena akan membebankan semua biaya-biaya yang mempengaruhi proses produksi, sehingga menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat.

2. Terdapat selisih biaya *overhead* pabrik dalam sebulan antara metode perhitungan Toko Lindang sebesar Rp. 3.620.000 dan metode *full costing* sebesar Rp. 4.234.000, dengan selisih sebesar Rp. 614.000. Perbedaan ini muncul karena beberapa biaya *overhead* pabrik yang tidak diperhitungkan oleh Toko Lindang, namun diakomodasi dalam metode *full costing*. Penyebab utama selisih ini adalah biaya pemeliharaan, perawatan, dan biaya penyusutan peralatan produksi

3. Pada metode yang digunakan Toko Lindang tidak ikut diperhitungkan, tentu saja biaya yang sering diabaikan tersebut seharusnya memang perlu diperhitungkan walaupun sebenarnya biaya penyusutan tersebut bukan kas tunai yang dikeluarkan, tetapi adalah jumlah uang yang harus disisihkan atau ditabung dari pendapatan perusahaan secara berkala dalam rangka mempersiapkan penggantian atau pembelian suatu peralatan atau mesin tertentu.

5.2 Saran

1. Toko Lindang sebaiknya melakukan pencatatan secara rinci dan lebih terorganisir dalam menghitung biaya produksi. Perusahaan dapat melakukan penggolongan biaya produksi yang sesuai dengan teori sehingga informasi biaya dapat tersaji secara efektif dan efisien.
2. Toko Lindang dapat menggunakan metode *full costing* dikarenakan metode ini lebih akurat dalam menghitung dalam harga pokok produksinya dimana mencakup seluruh biaya produksi, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, jika ingin mendapatkan laba sesuai yang diharapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustyawati, D. (2018). Penerapan Metode Harga Pokok Proses Dalam Penentuan Harga Jual Produksi Kasur Pada Usaha Kasur Membali Jaya Di Kota Baubau. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Manajemen*, 1(2), 35-43.
- Dariana, D. (2020). Penetapan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai dasar penentuan harga jual kain tenun songket melayu. *JAS (Jurnal Akuntansi Syariah)*, 4(2), 258-270.
- Deni Ariansa, D. (2022). *ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING DALAM PENETAPAN HARGA JUAL (Studi Kasus Pada Usaha Roti Prima Jaya Bakery Pekanbaru)* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).
- Dewi, H. P., & Hardiyanti, G. (2018). ANALISIS PERHITUNGAN HARGA JUAL PRODUK DENGAN DASAR HARGA POKOK PESANAN METODE FULL COSTING STUDI PADA UD. KUBE MAWAR PUTIH. *Jurnal Akuntansi dan Bisnis Krisnadwipayana*, 5(3).
- Febrianty, L., & Muchlis, S. (2020). Analisis Perbandingan Metode Full Costing dan Variabel Costing Dalam Penetapan Harga Pokok Produksi (Studi Pada Perusahaan Daerah Air Minum Tirta Je'neberang Kabupaten Gowa). *ISAFIR: Islamic Accounting and Finance Review*, 1(1), 71-83.
- Ikhsan, A. (2014). Metodologi Penelitian Bisnis: Untuk Akuntansi dan Manajemen.
- Manein, J. O., Saerang, D. P. E., & Runtu, T. (2020). Penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing pada Pembuatan Rumah Kayu (Studi kasus pada CV. Rajawali Tunggal Perkasa-Woloan 1 Utara). *Indonesia Accounting Journal*, 2(1), 37-43.
- Mulyadi, 2013. Akuntansi Biaya. Edisi ke-5. Cetakan Kesebelas. Yogyakarta: STIM YKPN
- Pratiwi, M. (2018). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Menggunakan Metode Cost Plus Pricing pada PT. Asam Jawa Medan* (Doctoral dissertation).
- Septiano, F. W. (2018). Penentuan harga jual produk dengan menggunakan metode Cost Plus Pricing (studi kasus di UD. Berkah Agung Kapuk Super). *Program Studi Akuntansi Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Sanata Dharma Yogyakarta*.
- Silvianti, S. (2021). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada Rehani Tenun Batik)* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara).
- Silvianti, S. (2021). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada Rehani Tenun Batik)* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara).

Thenu, G., Manossoh, H., & Runtu, T. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 9(2).

Thenu, G., Manossoh, H., & Runtu, T. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 9(2).

Tunggal, A. W. (2011). Dasar-dasar akuntansi biaya dan manajemen. *Jakarta: Harvindo*.

Umamik, S. M. (2014). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing Ud. Barokah.”.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Teks wawancara Usaha Toko Lindang pada ibu Agustina Patanduk

No	Pertanya	Jawaban
1.	Bisakah diceritakan kapan berdirinya usaha Toko Lindang?	Usaha Toko Lindang berdiri pada tahun 2017, awalnya mulanya saya hanya seorang karyawan pada Toko Aulia yang juga memproduksi kue Tori namun seiring berjalannya waktu saya ahli dlm membuatnya ku tori makanya saya membuka usaha sendiri dengan modal 2.000.000
2.	Bahan baku apa saja yang dibutuhkan selama proses produksi kue Tori?	Bahan baku yang kami gunakan selama proses produksi yaitu Tepung bersa, gula aren, sama wijen
3.	Ada berapa tenaga kerja yang ada pada Toko Lindang?	Ada 6 tenaga kerja, kadang juga saya ikut dalam mengerjakannya.
4.	Berapa banyak produksi yang dihasilkan dalam sebulan?	Kami disini biasanya memproduksi kue Tori satu kali dalam seminggu, dengan jumlah produksi sebanyak 350-400 Kg kue Tori. Jadi kami memproduksi empat kali dalam satu bulan
5.	Apakah Toko Lindang menggunakan metode berdasarkan pesanan atau berdasarkan proses dalam melakukan produksinya ?	proses produksi kami berdasarkan proses dalam melakukan produksi, hal ini karena kami tidak ingin persediaan barang dagang habis baru produksi lagi, ini juga bertujuan untuk perediaan gudang. Namun kami juga biasa memproduksi kue Tori

		berdasarkan pesanan dari konsumen
6.	Bagaimana penentuan harga jual menurut usaha pada Toko Lindang?	Perhitungan harga pokok produksi kami yaitu menghitung semua biaya-biaya produksi yang terlibat dalam proses produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya air, biaya listrik, biaya gas LPG, biaya kemasan dan biaya pemasangan stiker dan membandingkan harga jual pasaran.
7.	Adakah kendala atau masalah yang dihadapi perusahaan dalam menetapkan harga jual produk ?	Ya, tentunya ada. Apalagi bahan baku yang kami gunakan yaitu beras dan gula merah harganya biasa naik turun sehingga harga pembelian bahan baku bisa berubah-ubah.
8.	Bagaimana proses penjualan yang dilakukan?	Kami menyediakan langsung tempat untuk menjual produk kami, sehingga konsumen yang berada di sekitar tidak perlu jauh-jauh untuk membeli produk kue Tori kami dan juga proses penjualannya biasa konsumen memesan langsung produk kami.
9.	Apakah ada biaya yang dikeluarkan dalam proses penjualan?	Kami mengeluarkan biaya transportasi yang digunakan untuk kegiatan penjualan sebesar Rp. 200.000 dan untuk menghubungi para konsumen kami akan menggunakan handphone yang sebulan sekitar Rp. 100.000.

10.	Berapa tingkat keuntungan atau presentase yang diharapkan?	Tingkat keuntungan yang kami harapkan cukuplah 35%.
-----	--	---

Lampiran 2 Dokumentasi pada Toko Lindang



KUE TORI LINDANG

Alamat : Jln Poros Nanggala Kabupaten Toraja Utara

SURAT KETERANGAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, Pemimpin Usaha Kue Tori Pada Toko Lindang Kecamatan Nanggala Kabupaten Toraja Utara dengan ini menyatakan bahwa:

NAMA : LUSIANA TANDI PAYUNG
NIM : 1910321092
FAKULTAS : EKONOMI DAN ILMU – ILMU SOSIAL
PRODI : AKUNTANSI S1

Yang bersangkutan benar telah mengadakan penelitian pada Usaha Kue Tori Pada Toko Lindang di Kecamatan Nanggala Kabupaten Toraja Utara, dalam hal penyusunan skripsi yang berjudul:

“ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM PENETAPAN HARGA JUAL KUE TORI PADA TOKO LINDANG DI KECAMATAN NANGGALA KABUPATEN TORAJA”

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang bersangkutan untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Nanggala, 08 Agustus 2023



Agustina Patanduk