

SKRIPSI

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM PENENTUAN
HARGA JUAL MAKANAN PADA RUMAH MAKAN
PALEKKO 27'E DI KECAMATAN DUAPITU
KABUPATEN SIDRAP**



OLEH

**SUCI RAMADANI
NIM : 18.62202.005**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
PAREPARE**

2023

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM PENENTUAN
HARGA JUAL MAKANAN PADA RUMAH MAKAN
PALEKKO 27'E DI KECAMATAN DUAPITU
KABUPATEN SIDRAP**



OLEH

**SUCI RAMADANI
NIM : 18.62202.005**

Skripsi ini sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana akuntansi (S.Akun) pada program Akuntansi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

Institut Agama Islam Negeri Parepare

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
PAREPARE**

2023

PERSETUJUAN KOMISI PEMBIMBING

Judul Skripsi : Analisis Biaya Produksi dalam Penentuan Harga Jual Makanan pada Rumah Makan Palekko 27'e di Kecamatan Duapitue Kabupaten Sidrap

Nama Mahasiswa : Suci Ramadani

Nomor Induk Mahasiswa : 18.62202.005

Program Studi : Akuntansi Syariah

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Dasar Penetapan Pembimbing : Surat Penetapan Pembimbing Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam No. B.4210/In.39.8/PP.00.9/10/2021

Disetujui Oleh:

Pembimbing Utama : Dr. Syahriyah Semaun, S.E.,M.M.

NIP : 19711111 199803 2 003

Pembimbing Pendamping : Abdul Hamid, S.E.,M.M


NIP : 19720929 200801 1 012



Mengetahui:

Dekan,
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam




Hafid Muhammadun, M.Ag
10208 200112 2 002

PENGESAHAN KOMISI PENGUJI

Judul Skripsi : Analisis Biaya Produksi dalam Penentuan Harga Jual Makanan pada Rumah Makan Palekko 27'e di Kecamatan Duapitue Kabupaten Sidrap

Nama Mahasiswa : Suci Ramadani

Nomor Induk Mahasiswa : 18.62202.005

Program Studi : Akuntansi Syariah

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Dasar Penetapan Pembimbing : Surat Penetapan Pembimbing Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam No. B. 4210/In.39.8/PP.00.9/10/2021

Tanggal Kelulusan : 23 Februari 2023

Disahkan oleh Komisi Penguji

Dr. Syahriyah Semaun, S.E., M.M (Ketua) (.....)

Abdul Hamid, S.E., M.M (Sekretaris) (.....)

Dr. Andi Bahri S, M.E., M.Fil I (Anggota) (.....)

Bahtiar, S.Ag., M.A (Anggota) (.....)

Mengetahui:

Dekan
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam


Muhammad Aliq Muhammadun, M.Ag
197102082001122002

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ وَالصَّلَاةُ وَالسَّلَامُ عَلَى أَشْرَفِ الْأَنْبِيَاءِ
وَالْمُرْسَلِينَ وَعَلَى آلِهِ وَصَحْبِهِ أَجْمَعِينَ أَمَّا بَعْدُ

Puji syukur penulis panjatkan aatas kehadiran Allah SWT. Berkat hidayah, rahmat, taufik dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan tulisan ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi dan memperoleh gelar Sarjana Akuntansi pada Program Studi Akuntansi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Parepare. Salawat serta salam semoga selalu tercurah pada beliau Nabi Muhammad saw. Beserta keluarga dan sahabatnya yang senang tiasa kita nanti-nanti syafaatnya di yaumul akhir.

Penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada Ayahanda Lakumma dan Ibunda Darmawati di mana dengan pembinaan dan berkah doa tulusnya, penulis mendapatkan kemudahan dalam meyelesaikan tugas akademik dengan tepat waktu.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tak akan berhasil dengan baik tanpa adanya bimbingan dan sumbangan pemikiran dari berbagai pihak terutama pembimbing yaitu Ibu Dr. Syahriyah Semaun, S.E.,M.M. selaku pembimbing utama dan Bapak Abdul Hamid, S.E.,M.M selaku pembimbing kedua atas segala bantuan dan bimbingannya selama penulisan skripsi ini, penulis mengucapkan banyak terima kasih.

Penyusunan dan penulisan skripsi ini tidak akan terlaksana apabila tidak ada bantuan, kerjasama, serta dukungan dari pihak-pihak yang terbaik mengerbankan waktu, tanaga, dan pikiran secara sukarela membantu serta mendukung penulis sehingga penulisan skripsi ini dapat diselesaikan.

Selanjutnya, penulis juga menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Hannani, M.Ag. Rektor Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Parepare yang telah bekerja keras mengelolah pendidikan di IAIN Parepare.
2. Ibu Dr. Muzdalifah Muhammadun, M.Ag. sebagai Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam atas pengabdianya dalam menciptakan suasana pendidikan yang positif bagi mahasiswa.
3. Bapak Dr. Muhammad Kamal Zubair, M.Ag. Penasehat Akademik khusus untuk penulis atas arahnya sehingga dapat menyelesaikan studi dengan baik di IAIN Parepare.
4. Ibu Andi Ayu Frihatni, S.E., M.Ak. Ketua Program Studi Akuntansi Syariah yang telah menasehati dan membimbing penulis selama studi di IAIN Parepare.
5. Bapak dan Ibu dosen program studi Akuntansi Syariah yang telah meluangkan waktu untuk mendidik penulis selama di Institut Agama Negeri (IAIN) Parepare.
6. Kepada Perpustakaan Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Parepare beserta jajarannya yang telah memberikan pelayanan kepada penulis selama menjalankan studi di IAIN Parepare, terutama dalam penulisan skripsi ini.
7. Bapak dan Ibu Staf dan Admin Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam yang telah banyak membantu mulai dari proses menjadi mahasiswa sampai berbagai pengurusan berkas penyelesaian studi.
8. Ibu Owner Titin Lisnani dan Omring Mada dan seluruh pegawai di Palekko I27'e Sidrap kecamatan Dyapitue, Kabupaten Sidenreng Rappang yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian.
9. Kedua orang tua Lakumma dan Darmawati yang selama ini selalu mendoakan dan memberikan motivasi penulis dalam menyelesaikan skripsi.
10. Keluarga saya yang selama ini selalu membantu dan memotivasi saya dalam menyelesaikan skripsi ini.
11. Sahabat seperjuangan Fitri Ramadhani, dan Surti dan juga eman-teman mahasiswa program studi Akuntansi Stariah angkatan 2018, seperjuangan KPM

dan PPL yang telah memberikan banyak bantuan dan tidak mengeluh dikala penulis meminta bantuan dan selalu memberikan semangat.

Penulis tidak lupa pula mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, baik moral maupun materi hingga tulisan ini dapat diselesaikan. Semoga Allah SWT, berkenan menilai segala kebijakan sehingga amal jariyah dan memberikan rahmat dan pahalanya.

Akhirnya penulis menyampaikan kiranya pembaca berkenan memberikan suara konstruktif demi kesempurnaan skripsi ini.

Parepare, Senin, 23 Januari 2023
26 Jumadil Akhirah
1444

Penulis



Suci Ramadani
Nim. 18.62202.005



PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Mahasiswa yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Suci Ramadani
NIM : 18.62202.005
Tempat/tanggal lahir : Sidrap, 15 Desember 1999
Program Studi : Akuntansi Syariah
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
Judul Skripsi : Analisis Biaya Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Palekko 27'e Kecamatan Duapitu Kabupaten Sidrap

Menyatakan dengan sesungguhnya dan penuh kesadaran bahwa skripsi ini benar merupakan hasil karya saya sendiri. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa skripsi saya merupakan duplikat, tiruan, plagiat, atau dibuat orang lain, sebagian atau seluruhnya, maka skripsi dan gelar yang diperoleh karenanya batal demi hukum.

Parepare, Senin, 23 Januari 2023

Penyusun,



PAREPAR SUCI RAMADANI
NIM: 18.62202.005

ABSTRAK

Suci Ramadani. *Analisis Biaya Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Palekko 27'e Kecamatan Duapitu Kabupaten Sidrap.* (dibimbing oleh Syahriyah Semaun dan Abdul Hamid).

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui besar biaya produksi yang digunakan untuk menetapkan harga jual makanan pada rumah makan palekko 27'e. Metode yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksi yaitu dengan metode *full costing* dan *variabel costing*, dalam menetapkan harga jual makanan menggunakan pendekatan *cost plus pricing*.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kuantitatif. Berdasarkan karakteristik masalah yang diangkat oleh peneliti, maka penelitian ini di klasifikasikan sebagai penelitian dengan menggunakan jenis penelitian lapangan (*field research*). Dengan pendekatan penelitian menggunakan pendekatan studi kasus. Data yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah data primer yang diperoleh langsung dari pihak rumah makan seperti hasil wawancara dan observasi juga data berupa informasi biaya-biaya produksi pihak rumah makan selama satu bulan. Sedangkan data sekunder berasal dari buku, internet, jurnal atau media lain yang mendukung penelitian ini.

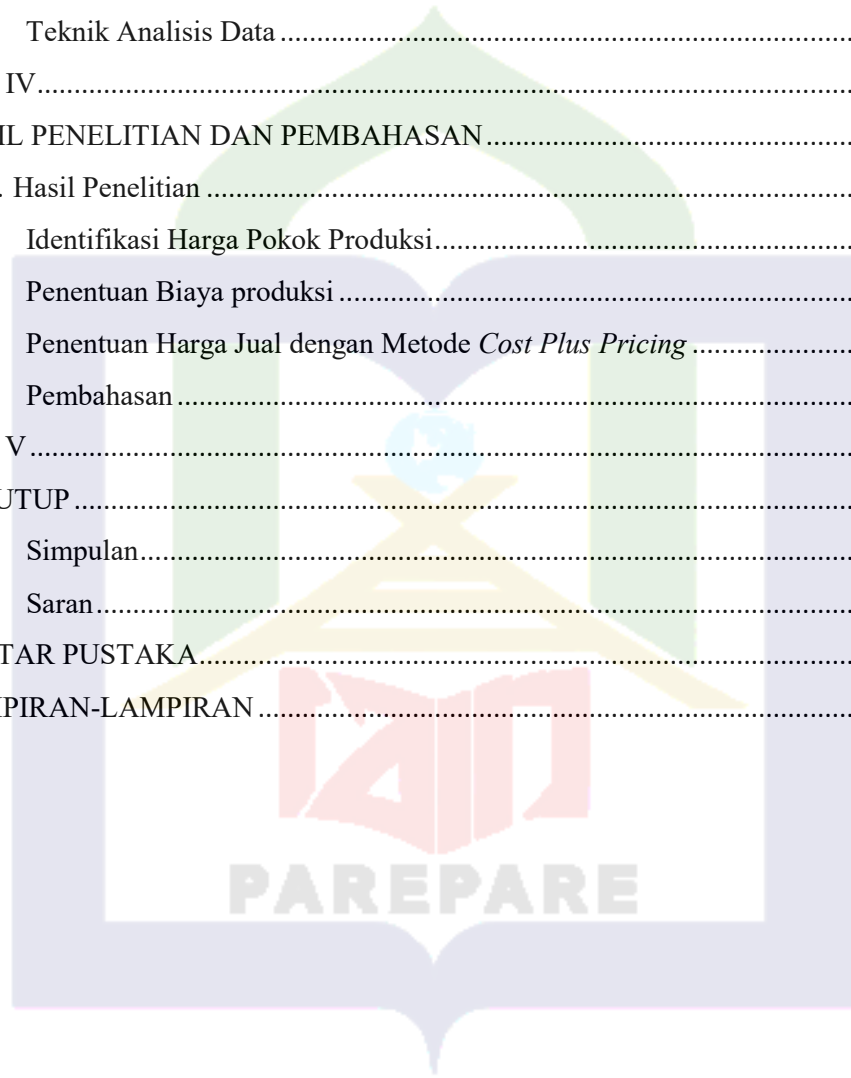
Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa, besar biaya harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada rumah makan palekko 27'e sidrap yaitu meliputi biaya bahan baku sebesar Rp. 137.610.000, biaya tenaga kerja sebesar Rp. 18.700.000, biaya *overhead pabrik variabel* Rp. 7.125.000, dan biaya *overhead pabrik tetap* Rp. 4.396.000. Hasil perhitungan dalam penelitian menggunakan metode *full costing* dihasilkan biaya sebesar Rp.167.831.000.- dengan HPP perpersi Rp. 56.000, sedangkan untuk harga pokok produksi dengan metode *variabel costing* sebesar Rp. 163.435.000, dengan HPP perpersi ialah Rp.54.000, Harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* menghasilkan perhitungan yang lebih tinggi daripada metode *variabel costing* hal ini dikarenakan pada metode *full costing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead pabrik variabel* maupun biaya *overhead pabrik tetap*. Untuk penentuan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* yang dihasilkan harga jual Rp. 84.000 perpersi sedangkan dengan pendekatan *variabel costing* sebesar Rp. 82.000 perpersi.

Kata kunci : Biaya Produksi, Harga Pokok Produksi, Harga Jual.

DAFTAR ISI

	Halaman
PERSETUJUAN KOMISI PEMBIMBING	ii
PENGESAHAN KOMISI PENGUJI	iii
KATA PENGANTAR.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	XI
DAFTAR GAMBAR.....	XII
DAFTAR LAMPIRAN	XIII
TRANSLITERASI DAN SINGKATAN	XIV
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penulis	5
D. Kegunaan Penelitian.....	6
BAB II	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Tinjauan Penelitian Relavan.....	7
B. Tinjauan Teori	12
1. Akuntansi Biaya.....	12
2. Biaya Produksi.....	20
3. Harga Jual	29
4. Akuntansi Syariah	42
C. Kerangka Pikir.....	44
BAB III.....	46
METODE PENELITIAN	46
A. Pendekatan Dan Jenis Penelitian.....	46

B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	46
C. Sampel.....	47
D. Teknik Pengumpulan dan Pengolahan Data.....	47
E. Defenisi Operasional Variabel.....	48
F. Instrumen Penelitian.....	48
G. Teknik Analisis Data.....	49
BAB IV.....	50
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	50
A. Hasil Penelitian.....	50
1. Identifikasi Harga Pokok Produksi.....	50
2. Penentuan Biaya produksi.....	61
3. Penentuan Harga Jual dengan Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	66
B. Pembahasan.....	72
BAB V.....	80
PENUTUP.....	80
A. Simpulan.....	80
B. Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA.....	82
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	85



DAFTAR TABEL

NO.TABEL	JUDUL TABEL	HALAMAN
1.1	Jumlah pendapatan rumah makan palekko 27'e tahun 2019-2022	4
4.1	Biaya bahan baku palekko 27'e	53
4.2	Biaya tenaga kerja	54
4.3	Biaya Listrik di Palekko 27'e	55
4.4	Biaya Gas LPG di Palekko 27'e	56
4.5	Biaya kemasan pada Palekko 27'e	57
4.6	Biaya administrasi dan umum Palekko 27'e	58
4.7	Biaya <i>overhead pabrik variabel</i> Palekko 27'e	58
4.8	Biaya penyusutan peralatan Palekko 27'e	60
4.9	Biaya <i>overhead pabrik tetap</i> Palekko 27'e	61
4.10	Biaya harga pokok produksi metode <i>full costing</i>	63
4.11	Biaya harga pokok produksi metode <i>variabel costing</i>	65
4.12	Biaya non produksi	68
4.13	Biaya perhitungan harga jual metode <i>cost plus pricing</i> pendekatan <i>full costing</i>	69
4.14	Biaya perhitungan harga jual metode <i>cost plus pricing</i> pendekatan <i>variabel costing</i>	69

DAFTAR GAMBAR

NO.GAMBAR	JUDUL GAMBAR	HAL AMAN
2.1	Kerangka Pikir	45



DAFTAR LAMPIRAN

No. Lampiran	Judul Lampiran	HALAMAN
1	Pedoman Wawancara	86
2	Surat Izin Penelitian dari Kampus Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Parepare	88
3	Surat Izin Penelitian Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Sidrap	89
4	Surat Keterangan Selesai Meneliti Dari Palekko 27'e	90
5	Dokumentasi Penelitian	91
6	Berita Acara Revisi Judul	92
7	Biodata Penulis	93

TRANSLITERASI DAN SINGKATAN

1. Transliterasi

a. Konsonan

Fonem konsonen bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf dan sebagian dilambangkan dengan tanda, dan sebagian lain lagi dilambangkan dengan huruf dan tanda.

Daftar huruf bahasa Arab dan transliterasinya ke dalam huruf Latin:

Huruf	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	alif	tidak dilambangkan	tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	tha	Th	te dan ha
ج	Jim	J	Je
ح	Ha	ḥ	ha (dengan titik di bawah)
خ	kha	Kh	ka dan ha

د	dal	D	De
ذ	dhal	Dh	de dan ha
ر	Ra	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	es dan ye
ص	Shad	ṣ	es (dengan titik di bawah)
ض	Dad	ḍ	de (dengan titik di bawah)
ط	Ta	ṭ	te (dengan titik di bawah)
ظ	Za	ẓ	zet (dengan titik di bawah)
ع	'ain	‘	koma terbalik ke atas
غ	Gain	G	Ge
ف	Fa	F	Ef

ق	Qaf	Q	Qi
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	El
م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En
و	Wau	W	We
هـ	Ha	H	Ha
ء	Hamzah	'	Apostrof
ي	Ya	Y	Ye

Hamzah (ء) yang diawal kata mengikuti vokalnya tanpa diberi tanda apapun.

Jika terletak di tengah atau di akhir, ditulis dengan tanda (°).

b. Vokal

- 1) Vokal tunggal (*monoftong*) bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harakat, transliterasi sebagai berikut:

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Fathah	A	A
ا	Kasrah	I	I

ا	Dammah	U	U
---	--------	---	---

- 2) Vokal rangkap (*diftong*) bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harakat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf, yaitu:

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
يَ	fathah dan ya	ai	a dan i
وَ	fathah dan wau	au	a dan u

Contoh:

كَيْفَ: kaifa

حَوْلَ: haula

c. Maddah

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harkat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda, yaitu:

Harkat Dan Huruf	Nama	Huruf Dan Tanda	Nama
آ / اَ	fathah dan alif atau ya	Ā	a dan garis di atas
يَ	kasrah dan ya	Ī	i dan garis di atas

تُو	dammah dan wau	Ū	u dan garis di atas
-----	----------------	---	---------------------

Contoh:

مَاتَ .māta

رَمَى .ramā

قِيلَ .qīla

يَمُوتُ .yamūtu

d. *Ta Marbutah*

Transliterasi untuk *ta marbutah* ada dua:

- 1) *Ta marbutah* yang hidup atau mendapat harkat fathah, kasrah dan dammah, transliterasinya adalah [t].
- 2) *Ta marbutah* yang mati atau mendapat harkat sukun, transliterasinya adalah [h].

Kalau pada kata yang terakhir dengan *ta marbutah* diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al-* serta bacaan kedua kata itu terpisah, maka *ta marbutah* itu ditransliterasikan dengan *ha (h)*.

Contoh:

رَوْضَةُ الْجَنَّةِ : *rauḍah al-jannah* atau *rauḍatul jannah*

الْمَدِينَةُ الْقَادِسِيَّةُ : *al-madīnah al-fāḍilah* atau *al-madīnatul fāḍilah*

الْحِكْمَةُ : *al-hikmah*

e. *Syaddah (Tasydid)*

Syaddah atau tasydid yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda tasydid (ـَ), dalam transliterasi ini dilambangkan dengan perulangan huruf (konsonan ganda) yang diberi tanda syaddah. Contoh:

رَبَّنَا :*rabbanā*

نَجَّيْنَا :*najjainā*

الْحَقُّ :*al-haqq*

الْحَجَّ :*al-hajj*

نُعَمَّ :*nu‘ima*

عَدُوُّ :*aduwwun*

Jika huruf ى bertasydid diakhiri sebuah kata dan didahului oleh huruf kasrah (يَ), maka ia litransliterasi seperti huruf *maddah* (i). Contoh:

عَرَبِيٌّ :*‘arabi* (bukan *‘arabiyy* atau *‘araby*)

عَلِيٌّ :*‘ali* (bukan *‘alyy* atau *‘aly*)

f. Kata Sandang

Kata sandang dalam tulisan bahasa Arab dilambangkan dengan huruf ٱ (*alif lam ma‘arifah*). Dalam pedoman transliterasi ini kata sandang ditransliterasi seperti biasa, *al-*, baik ketika diikuti oleh huruf *syamsiah* maupun huruf *qamariah*. Kata sandang tidak mengikuti bunyi huruf langsung yang mengikutinya. Kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikutinya dan dihubungkan oleh garis mendatar (-), contoh:

الشَّمْسُ :*al-syamsu* (bukan *asy-syamsu*)

الزَّلْزَلَةُ :*al-zalزالah* (*bukan az-zalزالah*)

الفَلْسَفَةُ :*al-falsafah*

الْبِلَادُ :*al-bilādu*

g. Hamzah

Aturan transliterasi huruf hamzah menjadi apostrof ('), hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengah dan di akhir kata. Namun bila hamzah terletak diawal kata, ia tidak dilambangkan, karena dalam tulisan Arab ia berupa alif. Contoh:

تَأْمُرُونَ :*ta 'murūna*

النَّوْءُ :*al-nau'*

شَيْءٌ :*syai'un*

أَمْرٌ :*umirtu*

h. Kata Arab yang lazim digunakan dalam Bahasa Indonesia

Kata, istilah atau kalimat Arab yang di transliterasi adalah kata, istilah atau kalimat yang belum dibukukan dalam bahasa Indonesia. Kata, istilah atau kalimat yang sudah lazim dan menjadi bagian dari pembendaharaan bahasa Indonesia, atau sudah sering ditulis dalam tulisan bahasa Indonesia, tidak lagi ditulis menurut cara transliterasi diatas. Misalnya kata *Al-Qur'an* (dar *Qur'an*), *sunnah*. Namun bila kata-kata tersebut menjadi bagian dari satu rangkaian teks Arab, maka mereka harus ditransliterasikan secara utuh. Contoh:

fī zīlāl al-qur'an

al-sunnah qabl al-tadwin

al-ibārat bi 'umum al-lafẓ lā bi khusus al-sabab

i. *Lafz al-Jalalah* (الله)

Kata “Allah” yang didahului partikel seperti huruf jar dan huruf lainnya atau berkedudukan sebagai *mudaf ilaih* (frasa nominal), ditransliterasi tanpa huruf hamzah. Contoh:

دِينُ اللَّهِ *dīnullah* بِاللَّهِ *billah*

Adapun *ta marbutah* di akhir kata yang disandarkan kepada *lafz al-jalālah*, ditransliterasi dengan huruf [t]. contoh:

هُمُ فِي رَحْمَةِ اللَّهِ *Hum fi rahmatillāh*

j. Huruf Kapital

Walau sistem tulisan Arab tidak mengenal huruf kapital, alam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga berdasarkan pada pedoman ejaan Bahasa Indonesia yang berlaku (EYD). Huruf kapital, misalnya, digunakan untuk menuliskan huruf awal nama diri (orang, tempat, bulan) dan huruf pertama pada permulaan kalimat. Bila nama diri didahului oleh kata sandang (*al-*), maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya. Jika terletak pada awal kalimat, maka huruf A dari kata sandang tersebut menggunakan huruf kapital (*Al-*). Contoh:

wa mā muhammadun illā rasūl

inna awwala baitin wudi‘a linnāsi lalladhī bi

Bakkata mubārakan

syahru ramadan al-ladhī unzila fih al-qur’an

Nasir al-din al-tusī

abū nasr al-farabi

Jika nama resmi seseorang menggunakan kata *Ibnu* (anak dari) dan *Abū* (bapak dari) sebagai nama kedua terakhirnya, maka kedua nama terakhir itu harus disebutkan sebagai nama akhir dalam daftar pustaka atau daftar referensi. Contoh:

Abū al-Walid Muhammad ibnu Rusyd, ditulis menjadi: IbnuRusyd, Abūal-Walīd Muhammad (bukan: Rusyd, Abūal-Walid MuhammadIbnu)

Naṣr Ḥamīd Abū Zaid, ditulis menjadi: Abū Zaid, Naṣr Ḥamīd (bukan: Zaid, Naṣr Ḥamīd Abū)

2. Singkatan

Beberapa singkatan yang dibakukan adalah:

Swt.	=	<i>subḥānahū wa ta'āla</i>
Saw.	=	<i>ṣallallāhu 'alaihi wa sallam</i>
a.s.	=	<i>'alaihi al- sallām</i>
H	=	Hijriah
M	=	Masehi
SM	=	Sebelum Masehi
l.	=	Lahir tahun
w.	=	Wafat tahun
QS .../...4	=	QS al-Baqarah/2:187 atau QS Ibrahim/ ..., ayat 4
HR	=	Hadis Riwayat

Beberapa singkatan dalam bahasa Arab:

ص	=	صفحة
دو	=	بدون مكان
صهعى	=	صلى الله عليه وسلم
ط	=	طبعة
نا	=	بدون ناشر
الغ	=	إلى آخرها/إلى آخره
خ	=	جزء

Beberapa singkatan yang digunakan secara khusus dalam teks referensi perlu dijelaskan kepanjangannya, diantaranya sebagai berikut:

ed. : Editor (atau, eds [dari kata editors] jika lebih dari satu editor), karena dalam bahasa Indonesia kata “editor” berlaku baik untuk satu atau lebih editor, maka ia bisa saja tetap disingkat ed. (tanpa s).

Et al.: “Dan lain-lain” atau “dan kawan-kawan” (singkatan dari *et alia*). Ditulis dengan huruf miring. Alternatifnya, digunakan singkatan dkk. (“dan kawan-kawan”) yang ditulis dengan huruf biasa/tegak.

Cet. : Cetakan. Keterangan frekuensi cetakan buku atau literatur sejenisnya.

Terj. : Terjemahan (oleh). Singkatan ini juga digunakan untuk penulisan karya terjemahan yang tidak menyebutkan nama penerjemahnya.

Vol. : Volume, Dipakai untuk menunjukkan jumlah jilid sebuah buku atau ensiklopedia dalam bahasa Inggris. Untuk buku-buku berbahasa Arab biasanya digunakan kata juz.

No. : Nomor. Digunakan untuk menunjukkan jumlah nomor karya ilmiah berkala seperti jurnal, majalah, dan sebagainya.



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Saat ini perkembangan dunia Bisnis berkembang sangat cepat. Hal ditandai dengan adanya Persaingan yang semakin ketat terjadi di dunia bisnis dalam mempertahankan dan meningkatkan usahanya. Perkembangan bisnis sejalan dengan perkembangan kebutuhan masyarakat yang menunjukkan trend yang terus meningkat dan beragam. Bidang usaha yang pada awalnya tidak terpikirkan dan bahkan belum ada sama sekali dikemudian hari dapat berkembang menjadi bidang usaha yang sangat menjanjikan. Hal ini di dorong karena semakin meningkatnya kebutuhan masyarakat akan produk yang dihasilkannya.¹

Tentunya dalam suatu kegiatan bisnis memiliki sebuah tujuan yaitu memperoleh keuntungan yang sebesar-besarnya untuk dapat bersaing dengan kompetitor lainnya. Hal ini dapat dilakukan oleh suatu perusahaan dengan cara menekan biaya produksinya dan pengeluaran lainnya sehingga biaya yang dikeluarkan sangat rendah, dan selanjutnya perusahaan juga dapat menaikkan harga pasar sehingga diperoleh keuntungan yang maksimal.

Usaha kuliner merupakan bisnis yang sangat ketat persaingannya. Umur bisnis kuliner sangat bervariasi, bias sangat singkat hanya bertahan beberapa bulan saja, tetapi biasa juga bertahan puluhan tahun bahkan biasa turun-temurun ke ahli warisnya. Skala usaha bisnis kuliner juga bervariasi mulai dari sangat kecil dan

¹ Dikdik Hatjadi dan Dewi Fatmasari, *Pengantar Bisnis* (Kuningan: UNIKU Press, 2015). hlm 2.

tradisional berupa warung angkringan hingga menjadi perusahaan besar internasional.²

Usaha kuliner yang pada dasarnya untuk memenuhi kebutuhan dasar manusia berupa pemenuhan rasa lapar mampu berkembang menjadi bisnis restoran dan rumah makan yang menjanjikan secara finansial. Tentunya untuk membangun bisnis kuliner yang stabil dan berdaya saing dibutuhkan sistem pengolahan bisnis yang baik.

Sangat penting untuk menentukan biaya asli produk dengan benar dan komprehensif. Karena apabila perusahaan salah dalam menentukan harga pokok produk tanpa menghitung dengan benar biaya-biaya yang berkaitan dengan proses produksi, seperti bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya pabrik, hal ini akan mempengaruhi perusahaan dalam menentukan harga jual. Penetapan biaya produksi yang tidak tepat akan menimbulkan kerugian bagi perusahaan jika perkiraan tidak dapat menutupi seluruh biaya operasional kuliner.

Kondisi ekonomi yang tidak stabil, akibat harga bahan baku yang semakin mahal sangat mempengaruhi operasional perusahaan. Sementara itu mempengaruhi produk yang diproduksi. Pemilik dituntut untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi dengan harga jual yang kompetitif untuk mencapai kompetitif dalam bisnis. Menentukan harga jual yang kompetitif memang tidak mudah. Dengan harga komoditas yang memiliki harga tertinggi dan terendah, pada akhirnya mempengaruhi penentuan biaya produksi.

Yang tidak kalah pentingnya adalah tingkat pengetahuan yang dimiliki perusahaan tentang produk mereka dalam hal penetapan harga. Selain itu,

² Mahmudi, et al., eds., Ekonisia, *Sistem Pengendalian Manajemen Usaha Mikro Kecil Menengah* (Yogyakarta: 2020) 4

pemahaman tentang keuangan dan keuntungan atau hasil akhir profit juga sangat penting. Semua hal tersebut dapat dilakukan dengan akuntansi yang baik.³

Kabupaten Sidenreng Rappang atau lebih dikenal dengan Sidrap merupakan daerah di tengah Sulawesi Selatan yang memiliki berbagai keragaman dari budaya, pariwisata dan khususnya bidang kuliner. Masakan atau makanan daerah adalah makanan yang disiapkan dengan cara yang unik atau makanan yang disajikan dengan cara yang tidak biasa. Hidangan khas Bugis yang begitu unik dan menarik perhatian pengunjung hingga menjadi hidangan populer dan terkenal di masyarakat sekitar. Soal rasa memang tak bisa dipungkiri, racikan bumbu yang berbeda menciptakan ciri khas tertentu.

Rumah makan Palekko 27'e Sidrap adalah salah satu bisnis kuliner, dimana kegiatan utama dalam bisnis ini adalah menjual makanan siap saji yaitu palekko dan itik goreng. Untuk memproduksi makanan tersebut pihak rumah makan menggunakan bahan baku seperti: cabai, bawang merah, bawang putih, minyak goreng, dan lain-lain. Dari pengamatan awal diperoleh bahwa pihak rumah makan tersebut dalam menentukan harga jual makanan kurang memperhatikan faktor-faktor yang mempengaruhi harga jual produknya. Hal ini terlihat dalam perhitungan biaya produksi yang kurang memperhatikan ketidakstabilan harga pangan bahan bakunya. Seperti yang diketahui bahwasanya harga cabai, bawang merah, bawang putih, dan minyak goreng merupakan bahan baku yang harganya sangat tidak stabil di pasar. Ketidakstabilan harga bahan baku terkadang mengakibatkan harga bahan baku melonjak tinggi sewaktu-waktu.

³ Indra Mahardika Putra, *Akuntansi Biaya Pedoman Terlengkap Analisis dan Pengendalian Biaya Produksi* (Anak Hebat Indonesia, Yogyakarta: 2021) h.25.

Tabel 1.1 Jumlah pendapatan Rumah Makan Palekko 27'e Sidrap Tahun 2019-2021

No	Tahun	Penjualan Palekko
1	2019	Rp.2.016.000.000.00
2	2020	Rp.864.000.000.00
3	2021	Rp.2.880.000.000.00

Table 1.1 diketahui bahwa jumlah pendapatan rumah makan di rumah makan Palekko 27'e Sidrap periode tahun 2019-2021 yang mana pada tahun 2019 jumlah pendapatan rumah makan sebesar Rp.2.016.000.000, tahun 2020 pendapatan rumah makan Rp.864.000.000. Terjadi penurunan yang signifikan dari tahun 2019 ke 2020 dikarenakan pada tahun 2020 itu puncak dari kasus Covid-19 dan pada saat itu banyak kegiatan yang dihentikan atau ditunda karena dilarang berkerumunan dan harus mematuhi protokol kesehatan. Dan pada tahun 2021 pendapatan kembali meningkat dikarenakan mulainya kembali aktivitas setelah PPKM berlangsung, dimana pendapatan rumah makan Palekko 27'e sidrap meningkat menjadi Rp.2.880.000.000.

Keberlangsungan usaha rumah makan khususnya yang menyediakan menu itik palekko tidak dapat diprediksi. Bukan hanya karena produk tersebut hanya disukai oleh khalayak tertentu saja, tetapi juga karena keteguhan rumah makan dalam menyediakan produk berkualitas yang sesuai dengan keinginan konsumen dari waktu ke waktu guna membentuk kepuasan konsumen, karena konsumen memiliki keinginan dan kebutuhan tertentu yang berbeda-beda. kondisi konsumsi dan daya beli produk.

Pemilik usaha perlu menghasilkan produk berkualitas tinggi yang dapat diterima di pasar, terutama untuk memenangkan persaingan dengan perusahaan sejenis. Untuk itu pengusaha selalu harus melakukan langkah kebijakan ekonomi melalui anggaran biaya produksi yang berdampak signifikan terhadap harga pembelian dan penjualan produk.

Maka dari uraian diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa biaya produksi sangat berpengaruh dalam penetapan harga jual, oleh karena itu, penulis tertarik untuk meneliti dan menulis lebih lanjut dan menuangkannya dalam skripsi dengan judul : **“Analisis Biaya Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Palekko 27’e di Kecamatan Duapitue Kabupaten Sidrap”**.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana identifikasi harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik pada rumah makan Palekko 27’e Sidrap?
2. Bagaimana penentuan biaya produksi dengan pendekatan metode *full costing* dan metode *variabel costing* dalam menentukan harga jual makanan pada rumah makan palekko 27’e Sidrap?

C. Tujuan Penulis

1. Untuk mengetahui identifikasi harga pokok produksi produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik pada rumah makan Palekko 27’e Sidrap.
2. Untuk mengetahui penentuan biaya produksi dengan pendekatan metode *full costing* dan metode *variabel costing* dalam menentukan harga jual makanan pada rumah makan palekko 27’e Sidrap.

D. Kegunaan Penelitian

Penelitian ini dapat menyajikan manfaat secara teoritis maupun praktis, penjelasannya sebagai berikut:

1. Kegunaan Teoritis

Penelitian ini diharapkan bias dijadikan bahan referensi untuk penelitian yang sejenis sebagai tambahan informasi, pengetahuan, wawasan dan masukan untuk membantu memberikan gambaran bagi peneliti kedepannya jika ada penelitian sejenis yang mendalam yang akan dilakukan.

2. Kegunaan praktis

Berikut beberapa keuntungan yang didapatkan oleh beberapa kalangan penelitian, yaitu:

- a. Bagi peneliti, untuk menambah wawasan dan mewujudkan pengetahuan tentang penetapan harga jual yang di terapkan pada palekko 27'e sidrap.
- b. Bagi usaha rumah makan, diharapkan hasil penelitian ini sedikit banyaknya memberikan kontribusi pemikiran yang selanjutnya dapat membantu manajemen dalam menentukan harga.
- c. Bagi peneliti lain, hasil penelitian ini diharapkann menjadi bahan informasi bagi pneliti lain dalam menentukan masalah yang sama atau berkaitan dengan penelitian ini.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Penelitian Relevan

Abdul Kadir, *Analisis Biaya Produksi Dan Biaya Penjualan Untuk Meningkatkan Profitabilitas Pada PT Aneka Tambang Tbk*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana PT. Aneka Tambang Tbk dalam mengelola biaya produksi dan biaya penjualannya untuk meningkatkan profitabilitas perusahaan yang diharapkan. Biaya produksi dan biaya penjualan sangat penting bagi perusahaan sebagai dasar pengambilan keputusan manajemen. Selain itu, biaya produksi berpengaruh terhadap tingkat profitabilitas perusahaan. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Sumber data yang digunakan yaitu data sekunder dengan Teknik pengumpulan data dilakukan melalui dokumentasi, yang dilakukan dengan cara meneliti bahan dokumentasi yang ada dan mempunyai relevansi terhadap tujuan penelitian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produksi yang dikeluarkan PT. Aneka Tambang Tbk masih bisa meningkatkan profitabilitasnya dengan cara melakukan beberapa koreksi pada biaya produksi dan biaya penjualan. Jumlah penjualan yang sama akan memperoleh profitabilitas yang tinggi jika menggunakan biaya produksi yang rendah. Berdasarkan evaluasi, terlihat bahwa biaya produksi dan biaya penjualan yang diterapkan selama ini masih terlalu tinggi karena bahan baku yang digunakan mahal. Dengan demikian semakin efisien ditentukannya biaya produksi dan biaya penjualan maka profitabilitas perusahaan dapat meningkat.⁴

⁴ Abdul Kadir, *Analisis Biaya Produksi Dan Biaya Penjualan Untuk Meningkatkan Profitabilitas Pada PT Aneka Tambang Tbk*. (Skripsi Sarjana: Fakultas Ekonomi dan Bisnis: Batusangkar, 2021). h. i

Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis yaitu membahas tentang besar biaya produksi pada PT Aneka Tambang. Sedangkan perbedaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu, ialah dimana pada penelitian terdahulu menggunakan beberapa variabel yaitu biaya produksi, biaya penjualan dan profitabilitas. Sedangkan pada penelitian penulis ini menggunakan variabel biaya produksi dan harga jual. Dan juga perbedaan yang paling mendasar terletak pada objek penelitian, dimana pada penelitian terdahulu ini semua data laporan biaya dan biaya penjualan penulis peroleh dari data keuangan di Bursa Efek Indonesia melalui melalui akses www.idx.co.id.

Perbedaan lainnya juga terdapat hasil penelitian, berdasarkan hasil penelitian sebelumnya, biaya produksi yang dikeluarkan PT. Aneka Tambang Berfluktuatif setiap tahunnya dimana pada tahun 2019 sebesar Rp. 28,366,007,461. Sedangkan pada penelitian ini berdasarkan data perbulan di bulan November dihasilkan biaya produksi di rumah makan palekko 27'e menggunakan 2 metode yaitu metode *full costing* sebesar Rp. 167,831,000 dan *variabel costing* sebesar Rp. 163.435.000,-

Fachri Amrullah Faisal, *Analisis biaya produksi dalam menentukan harga jual produk liquid hero 57 studi kasus pada cv.cloud heaven makassar*. Metode analisis data yang digunakan dalam peneilitan adalah metode diskriptif kuantitafi dan kualitatif dengan pendekatan studi kasus yaitu menganalisis dan mendiskripsikan data kegiatan operasional usaha terutama yang terkait dengan biaya produksi dan penetapan harga jual yang biasa dilakukan pada CV. Clouds Heaven Makassar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, secara garis besar komponen biaya produksi Liquit Hero 57 terdiri dari biaya bahan baku, biaya

tenaga kerja dan biaya overhead, berdasarkan hasil analisis diketahui bila metode yang digunakan perusahaan dalam menghitung biaya produksi yaitu *Full Costing*, sedangkan untuk menghitung harga jual perusahaan menggunakan metode *Variable Cost-Plus Mark-up*.⁵

Persamaan penelitian ini dengan penelitian penulis yaitu, membahas biaya produksi dalam menentukan harga jual dan juga menggunakan jenis pendekatan penelitian studi kasus. Sedangkan perbedaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu yaitu dimana penelitian terdahulu menggunakan jenis penelitian kualitatif dan kuantitatif, sedangkan penelitian ini menggunakan jenis penelitian kuantitatif. Dan juga penelitian terdahulu menggunakan metode *variable cost-plus mark-up* dalam menentukan harga jual sedangkan penulis menggunakan *cost plus pricing*.

Perbedaan lainnya juga terdapat pada hasil penelitian oleh penelitian sebelumnya, harga jual produk Liquid Hero 57 sesuai hasil perhitungan harga jual menggunakan metode *variabel costing* sebesar Rp.1.400.000.000, dan harga jual satuan sebesar Rp. 140.000,- dan biaya produksi Liquid Hero 57 sesuai hasil penelitian menggunakan metode *variabel costing* sebesar Rp.962.600.000'- dengan biaya produksi per satuan sebesar Rp.96.000. Sedangkan dalam penelitian yang ditulis peneliti harga jual makanan di rumah makan palekko 27'e sesuai hasil perhitungan harga jual dengan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp.84.000 per porsi dan *variabel costing* sebesar Rp.82.000 per porsi. Dan biaya

⁵ Fachri Amrullah Faisal, *Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk Liquid Hero 57 Studi Kasus Pada Cv.Cloud Heaven Makassar*,(Skripsi Sarjana:Fakultas Ekonomi dan Bisnis: Makassar, 2020). h.77

produksi pada palekko 27'e sesuai hasil penelitian menggunakan metode *full costing* sebesar Rp.167.831.000 dengan biaya produksi per porsi ialah Rp.56.000 dan untuk metode *variabel costing* biaya produksi sebesar Rp. 163.435.000, dan biaya produksi per porsi sebesar Rp.55.000.

Dian Purnama, *Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing (Studi Pada PT.Prima Istiqamah Sejahterah Di Makassar)*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi dan tata cara penentuan harga jual produk di PT. Perdana Menteri Istiqoma Sejahtera. Menentukan harga pokok produksi menurut metode full cost dan menentukan harga jual menurut nilai tambah. Jenis penelitian yang digunakan adalah jenis penelitian kuantitatif. Berdasarkan karakteristik masalah yang diajukan oleh peneliti, penelitian ini tergolong penelitian deskriptif kuantitatif.⁶

Berdasarkan penelitian Dian Purnama,persamaan terletak pada adanya penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dan penetapan harga jual dengan pendekatan *cost plus pricing*. Sedangkan perbedaan dengan penulis teliti yaitu, terdapat pada objek penelitian, Pendekatan penelitian yang digunakan dalam penelitian terdahulu adalah pendekatan komparatif Sedangkan pada penelitian penulis menggunakan pendekatan studi kasus dimana pada penelitian terdahulu akan membandingkan apakah terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual dengan metode perusahaan dan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing*.

⁶ Dian Purnama, *Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing Studi Pada PT.Prima Istiqamah Sejahterah Di Makassar*.(Skripsi Sarjana : Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam: Makassar, 2017) h. xii

Perbedaan lainnya juga terdapat pada hasil penelitian oleh penelitian sebelumnya, dimana pada analisis data yang diperoleh menunjukkan bahwa harga pokok produksi pada bulan September, dengan metode perhitungan perusahaan yaitu sebesar Rp.85.472/kg sementara menurut metode *full costing* dari hasil evaluasi, penggolongan biaya dan pengumpulan biaya dengan tujuan perhitungan harga pokok produksi yaitu sebesar Rp.85.926/kg. sedangkan harga pokok produksi pada palekko 27'e sesuai hasil penelitian menggunakan metode *full costing* sebesar Rp.167.831.000 dengan biaya produksi per porsi ialah Rp.56.000 dan untuk metode *variabel costing* biaya produksi sebesar Rp. 163.435.000, dan biaya produksi per porsi sebesar Rp.54.000.

Nur Hanifatul Aniroh, *Penentuan Harga Pokok Penjualan Dan Harga Jual Susu di Koperasi Peternakan Sapi Perah (KPSP) Sidodadi Kabupaten Malang*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penentuan harga pokok penjualan dan harga jual susu di koperasi peternakan sapi perah (KPSP) sidodadi sebagai suatu lembaga koperasi memiliki peran untuk memberikan pelayanan bagi peternak anggotanya. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa setiap kenaikan 1 satuan angka dalam perhitungan berat jenis maka HPP akan naik sebesar Rp.60, setiap kenaikan 1 satuan angka total solid maka HPP nya akan naik sebesar Rp.290 sedangkan harga yang diberikan koperasi dari segi wilayah penyeteran susu ada 2 jenis, yaitu POS dan KPSP. Jika peternak menyerahkan susu ke POS maka harga yang diberikan lebih murah Rp. 110 dibandingkan jika peternak menyerahkan ke POS.⁷

⁷ Nur Hanifatul Aniroh, *Penentuan Harga Pokok Penjualan Dan Harga Jual Susu di Koperasi Peternakan Sapi Perah (KPSP) Sidodadi Kabupaten Malang* (skripsi sarjana: Fakultas Ekonomi UIN Malang: 2019). h. xiv

Berdasarkan penelitian Nur Hanifatul Aniroh, persamaan dari yang penulis teliti yaitu membahas tentang penentuan harga jual. Sedangkan perbedaan dengan penulis teliti yaitu, perbedaannya terdapat pada objek penelitian, pendekatan penelitian pada penelitian terdahulu menggunakan pendekatan fenomenologi instrumentalisasi (*posfenomenologi*), sedangkan pada penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif. Dan juga perbedaan yang lainnya yaitu pada variabel penelitian terdahulu menggunakan Harga pokok Penjualan dan harga jual, sedangkan pada penelitian ini menggunakan variabel biaya produksi dan harga jual.

Perbedaan lainnya juga terdapat pada hasil penelitian oleh penelitian sebelumnya, dimana harga jual yang digunakan oleh koperasi sesuai dengan kebijakan koperasi. Faktor-faktor yang mempengaruhi harga jual yaitu protein, TS, dan TPC. Setiap kenaikan protein atau TS bernilai 10 rupiah, TPC memiliki 4 grade untuk menentukan harga yaitu grade 1 Rp. 5.755 grade 2 Rp. 5.505 grade 3 Rp. 5.405 dan grade 4 Rp. 5.205, semakin rendah TPC yang dihasilkan maka semakin tinggi harga jual susu. Sedangkan pada penelitian ini harga jual dipengaruhi oleh besarnya biaya produksi yang dikeluarkan oleh rumah makan, dimana biaya produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik.

B. Tinjauan Teori

1. Akuntansi Biaya

a. Pengertian Akuntansi Biaya

Menurut Mulyadi, akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya, pembuatan produk atau jasa,

dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Objek kegiatan akuntansi biaya adalah biaya. Proses akuntansi biaya dapat ditunjukkan pula untuk memenuhi kebutuhan pemakai dalam perusahaan.⁸

Menurut Indra Mahardika Putra, akuntansi biaya adalah proses pencatatan keuangan yang didalamnya terjadi penggolongan dan peringkasan atas suatu biaya produksi, penjualan produk ataupun jasa yang menggunakan suatu cara-cara tertentu.⁹

Akuntansi biaya adalah suatu pengkhususan dalam akuntansi, seperti halnya dengan akuntansi keuangan, akuntansi pemerintahan, dan akuntansi pajak. Ciri khas yang dapat membedakan akuntansi biaya dengan akuntansi yang lainnya ialah pada kajian datanya. Akuntansi biaya melakukan pengkajian data biaya untuk digolongkan, dicatat, dianalisis dan dilaporkan dalam laporan informasi akuntansi.

Dulu akuntansi biaya hanya dapat berlaku dalam perusahaan manufaktur, tetapi pada saat ini setiap jenis dan ukuran organisasi yang dapat memperoleh manfaat dari penggunaan akuntansi biaya. contohnya akuntansi biaya yang biasa digunakan dalam institusi keuangan, lembaga pendidikan, perusahaan transportasi, rs, serta aktivitas pemasaran dan administratif dalam perusahaan manufaktur lainnya.¹⁰

⁸ Widya Ais Sahla, *Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan Biaya Pokok Produksi*, (Banjarmasin; Deepublish 2020). H. 5

⁹ Indra Mahardika Putra, *Akuntansi Biaya Pedoman Terlengkap Analisis Dan Pengendalian Biaya Produksi* (Yogyakarta; Anak Hebat Indonesia 2021) H.2

¹⁰ Sofia Prima Dewi dan Septian Bayu Kristanto, *Akuntansi Biaya* (Jakarta Barat: Penerbit In Media, 2013) h.1

b. Tujuan Akuntansi Biaya

Menurut Widya Ais Sahla, akuntansi biaya mempunyai tiga tujuan utama dalam akuntansi biaya yaitu, penentuan *cost* produksi, pengendalian biaya dan pengambilan keputusan khusus¹¹.

Akuntansi biaya pada umumnya dianggap sebagai metode perhitungan atas nilai persediaan yang dilaporkan di neraca dan harga pokok penjualan yang dilaporkan di laporan laba rugi. Hal ini dapat membatasi cakupan informasi yang dibutuhkan oleh manajemen dalam pengambilan keputusan yang menjadi sekedar data biaya produk untuk memenuhi aturan pelaporan eksternal. Pengertian yang terbatas seperti hal tersebut tidak sesuai untuk masa saat ini dan tidak cukup untuk menggambarkan kegunaan informasi biaya.

Akuntansi biaya dalam melengkapi peran manajemen dengan alat yang diperlukan untuk suatu aktivitas perencanaan dan pengendalian, meningkatkan kualitas dan efisiensi serta membuat keputusan yang bersifat efisien dan strategis. Pengumpulan, presensi dan analisis dari informasi mengenai biaya dan laba akan membantu manajemen menyelesaikan tugas berikutnya yaitu:

- 1) Membuat dan melaksanakan rencana dan anggaran untuk operasi dalam kondisi-kondisi kompetitif dan ekonomi yang telah diprediksi sebelumnya. Suatu aspek penting dari rencana adalah potensi untuk

¹¹ Widya Ais Sahla, *Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan Biaya Pokok Produksi*, h. 7

memotivasi manusia untuk berkinerja secara konsisten dengan tujuan perusahaan.

- 2) Menerapkan metode perhitungan biaya yang dapat mengendalikan pengendalian aktivitas, mengurangi biaya serta memperbaiki kualitas.
- 3) Mengendalikan kualitas fisik dari persediaan dan menentukan biaya dari setiap produk dan jasa yang dihasilkan, dengan tujuan untuk penerapan harga dan evaluasi kinerja dari suatu produk, departemen atau divisi.
- 4) Menetapkan biaya dan laba perusahaan untuk jangka waktu satu tahun dalam akuntansi atau untuk periode lain yang lebih singkat. Hal ini dapat menemukan nilai persediaan dan harga pokok penjualan sesuai dengan aturan yang berlaku dalam pelaporan eksternal.
- 5) Dapat memilih antara dua atau lebih alternatif jangka pendek atau jangka panjang, yang dapat mengubah pendapatan atau biaya.

Akuntansi biaya dapat menyajikan suatu informasi yang dibutuhkan oleh akuntansi manajemen dan akuntansi keuangan. Akuntansi biaya juga dapat mengukur, menganalisis dan melaporkan informasi keuangan dan non keuangan yang berhubungan dengan biaya yang akan perolehan atau penggunaan sumber daya dalam suatu organisasi. Misalnya: menghitung biaya produk adalah salah satu fungsi akuntansi biaya yang dapat memenuhi kebutuhan akuntansi keuangan dalam menilai persediaan, sekaligus kebutuhan akuntansi manajemen dalam menentukan suatu keputusan seperti memilih produk yang akan dipasarkan.¹²

¹² Sofia Prima Dewi dan Septian Bayu Kristanto, *Akuntansi Biaya*, h.1-2

c. Penggolongan Biaya

Pada akuntansi biaya, biaya dapat digolongkan menjadi beberapa macam cara. Dan ada umumnya penggolongan biaya ini dapat ditentukan berdasarkan tujuan yang ingin dicapai dengan penggolongan tersebut, karena di dalam akuntansi biaya biasa dikenal dengan konsep : “*different costs for different purposes*”

Mulyadi berpendapat bahwa, Ada beberapa cara penggolongan biaya yang sering dilakukan antara lain:

1) Penggolongan biaya menurut objek pengeluaran

Dengan cara penggolongan ini, objek pengeluaran adalah dasar dalam penggolongan biaya. Contohnya, nama objek pengeluaran ialah bahan bakar, maka semua pengeluaran yang berkaitan dengan bahan bakar disebut dengan “biaya bahan bakar”.

2) Penggolongan biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan

Pada perusahaan manufaktur, terdapat tiga fungsi utama, yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, dan fungsi administrasi dan umum. Maka dari itu, didalam perusahaan manufaktur, biaya biasa dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok yaitu:

- a) Biaya Produksi adalah biaya-biaya yang akan terjadi dalam mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang nantinya akan siap dijual. Menurut objek pengeluarannya, pada umumnya biaya produksi ini dibagi menjadi beberapa hal seperti: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung disebut pula dengan

istilah biaya utama (*prime cost*), sedangkan biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik disebut dengan istilah biaya konversi, yang merupakan biaya untuk mengkonversi (mengubah) bahan baku menjadi bahan jadi.

b) Biaya Pemasaran adalah biaya-biaya yang terjadi untuk mewujudkan kegiatan pemasaran produk. Misalnya, yaitu biaya iklan, biaya promosi, biaya angkutan dari gudang perusahaan ke gudang pembeli, gaji karyawan bagian-bagian yang melaksanakan kegiatan pemasaran, biaya contoh (*sample*).

c) Biaya administrasi dan umum adalah biaya untuk mengkoordinasikan seluruh kegiatan produksi dan pemasaran produk. Misalnya, biaya gaji karyawan bagian keuangan, akuntansi, personalia dan bagian hubungan masyarakat, biaya pemeriksaan akuntan, biaya fotocopy.¹³

3) Penggolongan biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai

Sesuatu yang dibiayai dapat berupa produk atau departemen. Dalam hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan yaitu;

a) Biaya langsung.

Biaya langsung adalah biaya yang terjadi yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayai. Jika sesuatu yang dibiayai tersebut tidak ada, maka biaya langsung ini tidak akan terjadi.

¹³ Mulyadi, *Akuntansi Biaya Edisi 3*, (Yogyakarta; Penerbit Aditya Media, 1999) h. 15

Dengan demikian biaya langsung akan mudah diidentifikasi dengan sesuatu yang dibiayai. Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

b) Biaya tidak langsung.

Biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadinya tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau biaya *overhead pabrik*. Biaya ini tidak mudah diidentifikasi dengan produk tertentu. Dalam hubungannya dengan departemen, biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadi pada suatu departemen, tetapi manfaatnya dinikmati oleh lebih dari satu departemen.¹⁴

4) Penggolongan biaya menurut perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan

Dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan, biaya dapat digolongkan menjadi:

- a) Biaya variabel, adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Contoh biaya variabel adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung.
- b) Biaya semivariabel, adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semivariabel mengandung unsur biaya tetap dan unsur biaya variabel.

¹⁴ Mulyadi, Akuntansi Biaya Edisi 3, h. 16

- c) Biaya semifixed, adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produk tertentu.
 - d) Biaya tetap, adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisar volume kegiatan tertentu. Contoh biaya tetap adalah gaji direktur produksi.
- 5) Penggolongan biaya atas dasar jangka waktu manfaatnya

Atas dasar jangka waktu manfaatnya, biaya dapat dibagi menjadi 2 yaitu sebagai berikut:

a) Pengeluaran modal (*capital expenditures*)

Pengeluaran modal adalah biaya yang mempunyai manfaat yang lebih dari satu periode akuntansi (biasanya periode akuntansi adalah satu tahun kelender). Pengeluaran modal ini pada saat terjadinya dibebankan sebagai harga pokok aktiva, dan dibebankan dalam tahun-tahun yang menikmati manfaatnya dengan cara deepresiasi, diamotasi atau didepleksi. Contoh pengeluaran modal adalah pengeluaran untuk pembelian aktiva tetap, untuk reparsi besar terhadap aktiva tetap, untuk promosi besar-besaran, dan pengeluaran untuk riset dan pengembangan suatu produk. karena pengeluaran untuk keperluan tersebut biasanya melibatkan jumlah yang besar dan memiliki masa manfaat lebih dari satu tahun, maka pada saat pengeluaran tersebut dilakukan, pengorbanan tersebut diperlakukan sebagai pengeluaran modal dan dicatat sebagai harga pokok aktiva (misalnya harga pokok aktiva tetap atau beban yang di tangguhkan).

Periode akuntansi yang menikmati manfaat pengeluaran modal tersebut dibebani sebagian pengeluaran modal tersebut berupa biaya depresiasi, biaya amortasi, atau biaya delesi.

b) Pengeluaran pendapatan (*revenue expenditures*)

Pengeluaran pendapatan adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut. Pada saat terjadinya, pengeluaran pendapatan ini dibebankan sebagai biaya dan dipertemukan dengan pendapatan yang diperoleh dari pengeluaran biaya tersebut. Contoh pengeluaran pendapatan antara lain adalah biaya iklan, biaya telex. Dan biaya tenaga kerja.¹⁵

2. Biaya Produksi

a. Pengertian Biaya Produksi

Biaya produksi yaitu biaya-biaya yang timbul akibat adanya fungsi produksi. Fungsi produksi adalah sebuah kegiatan yang mengolah bahan baku menjadi barang jadi dan siap untuk dijual.

Menurut Indra Mahardika Putra, Ada beberapa hal yang di butuhkan untuk dapat menghasilkan sebuah produk yaitu:

- 1) Bahan baku langsung
- 2) Tenaga kerja langsung
- 3) Tenaga kerja langsung
- 4) Bahan penolong
- 5) Fasilitas pendukung

¹⁵ Mulyadi, *Akuntansi Biaya Edisi 3*, h.17

Jika dilihat dari klasifikasi diatas, terdapat fasilitas pendukung untuk menghasilkan suatu produk. Fasilitas tersebut dapat digolongkan kedalam biaya *overhead* pabrik.

Di dalam struktur biaya produksi, biaya bahan baku langsung jika digabungkan dengan biaya tenaga kerja langsung akan menjadi biaya utama dikarenakan memiliki komposisi terbesar dalam biaya yang ada. Hal ini akan terjadi pada perusahaan yang dalam memproduksi suatu produk banyak menggunakan tenaga manusia (*inbor intensive*). Jika biaya tenaga kerja langsung di gabungkan dengan biaya *overhead* pabrik disebut juga dengan biaya konversi (*conversion*). Biaya konversi digunakan untuk mengubah bahan baku menjadi barang jadi dan siap untuk dijual karena untuk melakukan itu diperlukan juga tenaga kerja dan fasilitas pendukung.

Kembali pada perusahaan manufaktur, untuk dapat memproduksi suatu produk, maka membutuhkan kegiatan pengolahan bahan baku dimana akan menimbulkan biaya produksi, yaitu terdiri atas:

- a) Biaya bahan baku.
- b) Biaya tenaga kerja.
- c) Biaya *overhead* pabrik¹⁶

b. Harga Pokok Produksi

Menurut Sofia Prima Dewi, Harga pokok produksi adalah biaya barang yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode akuntansi berjalan. Semua biaya ini adalah biaya persediaan.

¹⁶ Indra Mahardika Putra, *Akuntansi Biaya Pedoman Terlengkap Analisis dan Pengendalian Biaya Produksi*, h.116-118

Biaya persediaan yaitu semua biaya produk yang dianggap sebagai aktiva dalam neraca ketika terjadi dan selanjutnya menjadi harga pokok penjualan ketika produk itu dijual. Harga pokok penjualan mencakup semua biaya produksi yang terjadi untuk membuat barang yang terjual. Biaya produksi dapat digolongkan menjadi tiga yaitu:¹⁷

- 1) Biaya bahan baku adalah biaya perolehan semua bahan yang pada akhirnya akan menjadi bagian dari objek biaya (barang dalam proses dan kemudian barang jadi) dan yang dapat ditelusuri ke objek biaya dengan cara yang ekonomis. Misalnya pemakaian bahan berupa kulit, benang, paku, lem dan cat pada perusahaan sepatu.
- 2) Biaya tenaga kerja langsung atau upah langsung adalah biaya yang dibayarkan kepada tenaga kerja langsung. Istilah tenaga kerja langsung digunakan untuk menunjuk tenaga kerja (karyawan) yang terlibat secara langsung dalam proses pengolahan bahan baku menjadi barang jadi. Biaya tenaga kerja langsung meliputi kompensasi atas seluruh tenaga kerja manufaktur yang dapat ditelusuri ke objek biaya (barang dalam proses dan kemudian barang jadi) dengan cara yang ekonomis. Misalnya upah yang dibayarkan kepada karyawan bagian pemotongan atau bagian perakitan atau bagian pengecatan pada perusahaan mebel.
- 3) Biaya overhead pabrik (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. Contoh biaya overhead pabrik antara lain:

¹⁷ Sofia Prima Dewi dan Septian Bayu Kristanto, *Akuntansi Biaya*, h. 13

- a) Biaya tenaga kerja tidak langsung
- b) Biaya bahan baku penolong
- c) Biaya reparasi dan pemeliharaan mesin pabrik
- d) Biaya pemeliharaan gedung pabrik
- e) Biaya penyusutan mesin pabrik

Biaya yang terjadi di bagian penjualan dan pemasaran atau bagian umum dan administrasi tidak digolongkan sebagai biaya produksi, karena biaya-biaya tersebut tidak dikeluarkan/digunakan dalam proses produksi sehingga tidak termasuk ke dalam biaya overhead pabrik. Biaya yang terjadi di bagian penjualan dan pemasaran atau bagian umum dan administrasi termasuk ke dalam biaya periode (*period cost*) beban komersial (*commercial expense*)/ total beban operasi (*total operating expense*) yaitu biaya-biaya yang terkait secara tidak langsung dengan akuisisi atau produksi barang. Biaya yang berhubungan langsung dengan transfer barang ke lokasi pembeli dan pengubahan barang tersebut ke kondisi yang siap dijual disebut biaya produk (*product cost*)/ total biaya manufaktur (*total manufacturing cost*). Beban komersial ditambah dengan total biaya manufaktur disebut total biaya operasi (*total operating cost*). Biaya utama (*prime cost*) adalah semua biaya produksi langsung yang terdiri dari biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya konversi (*conversion cost*) adalah semua biaya produksi yang terjadi untuk mengubah bahan baku menjadi barang jadi. Biaya ini terdiri dari biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.¹⁸

¹⁸ Sofia Prima Dewi dan Septian Bayu Kristanto, *Akuntansi Biaya*, h. 14

c. Metode Penentuan Biaya Produksi

Didalam akuntansi biaya yang konvensional, komponen-komponen harga pokok produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat tetap maupun variabel. Konsep harga pokok tersebut tidak selalu relevan dengan kebutuhan manajemen. Oleh karena itu, timbul konsep lain yang tidak diperhitungkan semua biaya produksi sebagai komponen harga pokok produksi.

Terdapat dua konsep biaya produksi yang menjadi pemikiran para ahli akuntansi biaya, yaitu konsep *full costing* dan *variabel costing*. Konsep tersebut menjadi berbeda akibat adanya perbedaan pengakuan terhadap biaya *overhead* pabrik tetap. Dalam konsep *full costing*, BOPT diakui sebagai bagian integral dari biaya produksi (harga pokok produksi). adapun dalam konsep *variabel costing*, yaitu BOPT justru tidak dianggap sebagai bagian dari biaya produksi yang elementer.

Dalam konsep biaya produksi, terdapat suatu istilah yang disebut sebagai harga pokok produksi. Harga pokok produksi ini merupakan suatu perhitungan harga pokok produksi dengan menunjukkan penyerahan terhadap biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Harga pokok produksi juga dapat di defenisikan sebagai seluruh biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam membuat suatu produk. Harga pokok produksi merupakan salah satu unsur yang penting bagi pengendalian biaya produksi.

Menurut Bustami dan Nurlela, penentuan harga pokok produksi adalah suatu proses memperhitungkan biaya kepada suatu produk atau pesanan atau jasa yang dapat dilakukan dengan cara memasukkan seluruh biaya produksi atau sebagian unsur biaya produksi variabel saja. Adapun menurut mursyidi, yang mendefinisikan penentuan harga pokok produksi sebagai suatu pembebanan unsur biaya produksi terhadap produk yang dihasilkan dari suatu produksi, yakni penentuan biaya yang melekat pada produk jadi dan persediaan barang dalam proses.¹⁹

Terdapat dua pendekatan yang dapat digunakan dalam perhitungan harga pokok, yaitu perhitungan harga pokok penuh (*full costing*) dan perhitungan harga pokok variabel (*variabel costing*).

a. Metode *Full costing*

Full costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang membebankan seluruh biaya produksi kepada produk, baik yang berperilaku tetap maupun periodik. Dalam metode *full costing*, harga pokok produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik tetap, dan biaya overhead pabrik variabel.²⁰

Metode penentuan *full costing*

Biaya bahan baku	Xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Xxx
Biaya overhead pabrik variabel	Xxx

¹⁹ I Made Adnyana, *Akuntansi Manajemen*, (Jakarta Selatan, Penerbit Lembaga Penerbitan Universitas Nasional (LPU-UNAS)) hal 163-164

²⁰ I Made Adnyana, *Akuntansi Manajemen*. hal 164

Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	<u>Xxx</u>
Biaya produksi	<u>Xxx</u>

- a) Biaya bahan baku adalah biaya perolehan semua bahan yang pada akhirnya akan menjadi bagian dari objek biaya (barang dalam proses dan kemudian barang jadi) dan yang dapat ditelusuri ke objek biaya dengan cara yang ekonomis.
- b) Biaya tenaga kerja langsung atau upah langsung adalah biaya yang dibayarkan kepada tenaga kerja langsung, istilah tenaga kerja langsung digunakan untuk menunjuk tenaga kerja (buruh) yang terlibat secara langsung dalam proses pengolahan bahan baku menjadi barang jadi.
- c) Biaya *overhead* pabrik (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 ekonomi. Contoh biaya *overhead* pabrik antara lain: biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya bahan penolong, biaya reparasi dan pemeliharaan gedung pabrik, biaya penyusutan mesin pabrik.
- d) Biaya *overhead* pabrik dapat dibagi menjadi tiga golongan: biaya *overhead* pabrik tetap adalah biaya *overhead* pabrik yang tidak berubah dalam kisar perubahan volume kegiatan tertentu. Biaya *overhead* pabrik variabel adalah biaya *overhead* pabrik yang berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya

overhead pabrik semivariabel adalah biaya *overhead* pabrik yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan.²¹

Dalam metode *full costing*, biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku tetap maupun variabel, akan dibebankan kepada produk yang di produksi atas dasar *overhead* pabrik sesungguhnya. Oleh karena itu, *overhead* pabrik tetap akan melekat pada harga pokok prsediaan produk dalam proses dan persediaan produk jadi yang belum laku dijual dan baru dianggap sebagai biaya (periode harga pokok penjualan) apabila produk produk jadi tersebut telah terjadi. ²²

b. Metode *variabel costing*

Metode penetapan harga pokok yang dinilai lebih bermanfaat untuk pengambilan keputusan manajemen adalah metode *variabel costing*, yaitu metode penentuan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya produk yang dapat berubah secara langsung mengikuti perubahan kuantitas produk yang diproduksi. Dalam hal ini, *variabel costing* memperbaiki informasi biaya penuh produk dengan mengelompokkan biaya menurut perilaku biaya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan. Metode *variabel costing* sering juga disebut sebagai metode *periodic costing* karena hanya membebankan biaya-biaya produksi *periodic* saja kedalam harga pokok produksi.

²¹ Sofia Prima Dewi dan Septian Bayu Kristanto, *Akuntansi Biaya*, h. 20

²² I Made Adnyana, *Akuntansi Manajemen*. hal 165

Dalam metode *variabel costing*, harga pokok produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel. Hal ini dikarenakan biaya-biaya utama, yakni biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, merupakan biaya-biaya yang secara penuh berubah secara sebanding dengan produksi. Adapun biaya *overhead* pabrik yang dimasukkan kedalam perhitungan *variabel costing* hanyalah komponen dari *overhead* pabrik yang bersifat variabel dengan tanpa meyeritakan komponen biaya yang bersifat tetap.²³

Menurut metode *variabel costing*

Biaya bahan baku	Xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	<u>Xxx</u>
Biaya produksi	Xxx

Menurut metode *variabel costing*, penundaan pembebanan suatu biaya hanya bermanfaat jika dengan penundaan tersebut diharapkan dapat dihindari terjadinya biaya yang sama dalam periode yang akan datang. Apabila diperhatikan, maka metode pembiayaan variabel ini mempunyai keuntungan bagi manajemen untuk membuat keputusan dan juga untuk pengendalian biaya. Misalnya, untuk menentukan penerimaan pesanan khusus. Akan tetapi diluar kebutuhan

²³ I Made Adnyana, *Akuntansi Manajemen*. h 167

manajemen tersebut, konsep ini masih diragukan, terutama dalam penilaian asset dan penentuan laba periodic.²⁴

3. Harga Jual

a. Pengertian Harga Jual

Penggunaan istilah ‘harga’ umumnya dipakai dalam kegiatan jual-beli suatu produk, baik itu barang maupun jasa. Harga jual ditentukan oleh penjual dan mengambil keuntungan dari harga tersebut, sedangkan konsumen mendapatkan kebutuhannya dengan membayar produk tersebut dengan harga yang ditentukan.

Menurut Juli Ismanto, harga merupakan salah satu unsur bauran marketing yang mempunyai peranan sangat penting, dalam teori ekonomi telah dijelaskan bahwa harga merupakan nilai suatu barang dan jasa yang dinyatakan dalam satuan moneter, misalnya negara kita dalam ‘rupiah’. Basu Swastha, juga menjelaskan bahwa, harga adalah jumlah uang yang harus dibayar oleh konsumen atau membeli untuk mendapatkan produk yang ditawarkan oleh penjual. Menetapkan harga jual harus disesuaikan dengan daya beli konsumen, dimaksudkan dan dengan mempertimbangkan biaya, laba, pesaing, dan perubahan permintaan pasar. Harga juga sejumlah uang (ditambah beberapa barang yang mungkin) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dari barang-barang dan pelayanan mereka.²⁵

²⁴ I Made Adnyana, *Akuntansi Manajemen*. hal 169

²⁵ Juli Ismanto, *Manajemen Pemasaran*, (Tangerag Selatan-Banten: Penerbit Unpam Press 2020) h. 66

b. Peran harga jual

Menurut Juli Ismanto, harga memiliki dua peranan utama dalam proses pengambilan keputusan para pembeli, yaitu peranan alokasi dan peranan informasi.

1) Peranan Alokasi

Peranan alokasi dari harga adalah fungsi harga dalam membantu para pembeli untuk memutuskan cara memperoleh manfaat atau utilitas tertinggi yang diharapkan berdasarkan kekuatan membelinya. Dengan demikian adanya harga dapat membantu para pembeli untuk memutuskan cara mengalokasikan kekuatan membelinya pada berbagai jenis barang dan jasa. Pembeli membandingkan harga dari berbagai alternatif yang tersedia, kemudian memutuskan alokasi dana yang dikehendaki.

2) Peranan informasi

Peranan informasi dari harga adalah fungsi harga dalam “mendidik” konsumen mengenai faktor produk, misalnya kualitas. Hal ini terutama bermanfaat dalam situasi dimana pembeli mengalami kesulitan untuk menilai faktor produk atau manfaatnya secara objektif. Persepsi yang sering berlaku adalah bahwa harga yang mahal mencerminkan kualitas yang tinggi.²⁶

c. Penetapan Harga Jual

Dalam penetapan harga, manajemen harus memiliki kebijakan sendiri. Kebijakan tersebut harus dapat memastikan pemulihan dalam

²⁶ Juli Ismanto, *Manajemen Pemasaran*, h. 68

jangka panjang atas semua biaya dan laba meskipun perusahaan sedang berada dalam masa sulit sekalipun. Penetapan harga sendiri memiliki tujuan yaitu:

- a) Mencapai penghasilan atas investasi
- b) Kestabilan harga
- c) Mempertahankan atau meningkatkan bagian dalam pasar
- d) Menghadapi atau mencegah persaingan
- e) Penetapan harga untuk memaksimalkan laba.²⁷

Dalam penetapan harga terdapat 4 metode yang dapat dilakukan. Berikut ini adalah metode-metode tersebut.

- a) Berbasis biaya

Faktor penetapan harga yang dipengaruhi aspek penawaran atau biaya dan bukannya aspek permintaan. Penetapan harga sendiri dilakukan dengan cara menentukan biaya produksi dan pemasaran produk yang ditambah dengan jumlah tertentu. Hal ini dapat menutupi biaya langsung, *overhead*, dan juga laba rugi. Metode penetapan harga berbasis biaya dibagi menjadi beberapa metode yaitu sebagai berikut:

- 1) Penetapan harga biaya plus (*cost-plus pricing method*). Harga jual dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Harga jual} = \text{biaya} + \text{margin}$$

- 2) Penetapan harga *mark-up* (*mark-up pricing method*). Harga jual dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

²⁷ Widya Ais Sahla, *Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan Biaya Pokok Produksi*, h. 32.

$$\text{Harga jual} = \text{biaya} + \text{mark-up}$$

3) *BEP (break even point)*, ialah titik impas dimana biaya atau pengeluaran dan pendapatan impas, dengan rumus sebagai beriku:

$$BEP = \frac{FC}{P - VC}$$

b) Berbasis persaingan

Dalam dunia bisnis, terjadinya persaingan harga mungkin sudah menjadi hal yang biasa terdengar. Atas dasar itulah, setiap perusahaan harus melakukan penetapan harga. Dalam hal ini, penetapan harga dilakukan dengan mengikuti apa yang dilakukan oleh pesaing, banyak hal yang dapat dilakukan, yaitu:

- 1) Menjual barang dengan harga dibawah harga normal yang dilakukan pesaing. Tujuannya untuk menarik konsumen.
- 2) Menjual barang dengan harga yang sama agar tingkat persaingan tidak terlalu tinggi. Namun, biasanya persaingan terjadi dari kualitas barang dagangan yang dijual.²⁸

c) Berbasis permintaan

Metode yang berbasis permintaan lebih memengaruhi kepada minat dari pelanggan. Semua itu dapat terlihat dari kemampuan dan keinginan pelanggan untuk membeli serta manfaat yang diberikan produk dan perilaku konsumen secara umum.

d) Berbasis laba

²⁸ Widya Ais Sahla, *Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan Biaya Pokok Produksi*, h. 33

Dalam hal ini, keseimbangan biaya dan pendapatan menjadi dasar terhadap penetapan harga. Adapun beberapa pendekatan yang dapat dilakukan untuk menentukan harga dalam metode ini, yaitu;

- 1) Target keuntungan (*target profit pricing*)
- 2) Target harga berdasarkan penjualan (*target return on sales pricing*)
- 3) Target pengembalian modal (*target return on investment pricing*)

Hal yang tidak kalah penting bagi perusahaan dalam penetapan harga adalah luasnya pengetahuan perusahaan terhadap produk mereka sendiri. Selain itu, pemahaman terhadap keuangan dan hasil akhir profit atau keuntungan yang ingin dicapai juga menjadi hal yang penting untuk dipahami. Semua hal tersebut dapat diperoleh dengan adanya perhitungan akuntansi yang baik. Perhitungan yang dilakukan tidak hanya memuat angka-angka nominal berupa pengeluaran dan pemasukan, namun juga system akuntansi yang mampu menyajikan suatu prediksi dan penilaian yang digambarkan dengan table maupun grafik secara cepat dan akurat²⁹.

d. Metode Penentuan Harga Jual

Biaya (*cost*) merupakan komponen penting yang harus dipertimbangkan dalam penentuan harga jual produk atau jasa. Dalam keadaan normal, harga jual harus mampu menutup biaya penuh dan memperoleh laba yang sepadan dengan investasi yang telah dikeluarkan.

²⁹ Widya Ais Sahla, *Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan Biaya Pokok Produksi*, h. 34

Menurut Mulyadi, ada beberapa metode penentuan harga jual: penentuan harga jual dalam keadaan normal, penentuan harga jual dalam *cost-type contract*, penentuan harga jual pesanan khusus (*special order pricing*), penentuan harga jual produk atau jasa yang dihasilkan oleh perusahaan yang diatur dengan peraturan pemerintah.³⁰

1) Penentuan Harga Jual Normal (*Normal Pricing*)

Dalam keadaan normal, manajer penentu harga jual memerlukan informasi biaya penuh masa yang akan datang sebagai dasar penentu harga jual produk atau jasa. Metode penentuan harga jual normalseringkali disebut dengan istilah *cost plus pricing*, karena harga jual ditentukan dengan menambah biaya masa yang akan datang dengan suatu *persentase mark up* (tambahan diatas jumlah biaya) yang dihitung dengan formula tertentu.

Harga jual produk atau jasa dalam keadaan normal ditentukan dengan formula sebagai berikut:

$$\text{Harga jual} = \text{Taksiran biaya penuh} + \text{laba yang diharapkan}$$

Taksiran biaya penuh data dihitung dengan dua pendekatan, full costing dan variable costing.

2) Penentuan Harga Jual dalam *Cost Type Contract (Cost-Type Contract Pricing)*

Cost type contract adalah kontrak pembuatan produk atau jasa yang pihak pembeli setuju untuk membeli produk atau jasa pada harga

³⁰ Euis Rosidah, et al.,eds., *Akuntansi Manajemen Edisi Pertama* (Bandung; Mujahid Press, 2018) h. 54

yang didasarkan pada total biaya yang sesungguhnya tersebut. Jika dalam keadaan normal, harga jual produk atau jasa yang akan dijual di masa yang akan datang ditentukan dengan metode *cost plus pricing*, berdasarkan taksiran biaya penuh sebagai dasar, dalam *cost type contract* harga jual yang dibebankan kepada pembeli dihitung berdasarkan biaya penuh sesungguhnya yang telah dikeluarkan untuk memproduksi dan memasarkan produk. Dalam *cost-type contract* produsen dijamin akan memperoleh laba sebesar persentase tertentu dari biaya sesungguhnya yang telah dikeluarkan untuk penyelesaian proyek.

Harga jual yang dibebankan dalam *cost type contract* dapat dihitung sebagai berikut:³¹

Total biaya penuh	xx
Laba...% × total biaya penuh	<u>xx</u>
Harga jual yang dibebankan	<u>xx</u>

3) Harga Jual Pesanan Khusus (*Special Order Pricing*)

Pesanan khusus merupakan pesanan yang diterima oleh perusahaan di luar pesanan regular perusahaan. Biasanya customer yang melakukan pesanan khusus ini meminta harga di bawah harga jual normal, bahkan seringkali harga yang diminta oleh customer berada di bawah biaya penuh, karena biasanya pesanan khusus mencakup jumlah yang besar. Jika perusahaan menerima pesanan khusus, harga jual produk tidak dibebani tugas untuk menutup biaya

³¹ Euis Rosidah, et al., eds., *Akuntansi Manajemen Edisi Pertama*, h.55-56

penuh produk. Dalam mempertimbangkan pesanan khusus, manajer penentu harga jual dapat menetapkan harga jual hanya di atas biaya variabel, karena laba kontribusi yang dihasilkan dari pesanan khusus akan mengakibatkan kenaikan laba, asalkan manajer tersebut yakin bahwa pesanan yang regular mampu menyerap seluruh biaya tetap. Perhitungannya dapat digambarkan sebagai berikut:

Total harga jual dari pesanan khusus	xx
Total biaya variabel untuk menghasilakn pesanan khususu	<u>xx</u>
Laba kontribusi	<u>xx</u>

- 4) Penentuan Harga Jual Produk atau Jasa yang Dihasilkan oleh Perusahaan yang Diatur dengan Peraturan Pemerintah.

Produk dan jasa yang dihasilkan untuk memenuhi kebutuhan pokok masyarakat seperti listrik, air, telpon dan telegram, dan pos diatur dengan peraturan pemerintah. Harga jual produk dan jasa tersebut ditentukan berdasarkan biaya penuh masa yang akan datang ditambah dengan laba yang diharapkan. Informasi akuntansi penuh yang bermanfaat untuk menetapkan harga jual produk atau jasa yang diatur dengan peraturan pemerintah terdiri dari biaya penuh masa yang akan datang dikeluarkan untuk menghasilkan produk atau jasa dan aktiva penuh yang akan digunakan untuk menghasilkan produk atau jasa tersebut.

Dalam penentuan harga jual yang diatur dengan peraturan pemerintah, biaya penuh masa yang akan datang yang dipakai sebagi

dasar penentuan harga jual tersebut dihitung dengan menggunakan pendekatan full costing saja, karena pendekatan variable costing tidak diterima sebagai prinsip akuntansi yang lazim.

Perhitungan dapat digambarkan sebagai berikut:³²

$$\text{Harga jual} = \text{Taksiran biaya penuh dimasa yang akan datang} + \text{Taksiran laba}$$

e. Penetapan Harga Dalam Islam

Harga merupakan salah satu variabel pemasaran atau penjualan. Islam memberikan kebebasan harga. Artinya, semua konsep penetapan harga yang berkaitan dengan transaksi jual beli diperbolehkan oleh syariat islam, kecuali ada dalil yang melarangnya, dan selama harga didasarkan pada keadilan dan juga suka sama suka antara penjual dan pembeli. Harga yang terjadi pada akad, yakni sesuatu yang direlakan dalam akad, baik lebih sedikit, lebih besar, atau sama dengan nilai barang biasanya, harga dijadikan penukar barang yang diridhoi oleh kedua belah pihak yaitu akad.

Hal ini sesuai dengan firman Allah Swt dalam QS. Al-Baqarah

(2:275) sebagai berikut;

لَّذِينَ يَأْكُلُونَ الرِّبَا لَا يَقُومُونَ إِلَّا كَمَا يَقُومُ الَّذِي يَتَخَبَّطُهُ الشَّيْطَانُ مِنَ الْمَسِّ ۗ ذَٰلِكَ بِأَنَّهُمْ قَا
لُوا إِنَّمَا الْبَيْعُ مِثْلُ الرِّبَا ۗ أَلَا لِلَّهِ الْبَيْعُ ۗ رَمِ الرِّبَا ۗ فَمَنْ جَاءَهُ مَوْعِظَةٌ
مِّنْ رَبِّهِ فَآ نْتَهَى فَلَهُ مَا آ لَفٌ ۗ أَمْرَةٌ إِلَى اللَّهِ ۗ مَنْ عَادَ فَأُولَٰئِكَ أَصْحَابُ النَّآ ۗ هُمْ فِيهَا
خَالِدُونَ

³² Euis Rosidah, et al., eds., *Akuntansi Manajemen Edisi Pertama*, h. 57-59.

Terjemahnya:

“Orang-orang yang makan (mengambil) riba tidak dapat berdiri melainkan seperti berdirinya orang yang kemasukkan syaitan lantaran (tekanan) penyakit gila. Keadaan mereka yang demikian itu, adalah disebabkan mereka berkata (berpendapat), sesungguhnya jual beli itu sama dengan riba, padahal Allah telah menghalalkan jual beli dan mengharamkan riba. Orang-orang yang telah sampai kepadanya larangan dari Tuhannya, lalu terus berhenti (dari mengambil riba), maka baginya apa yang telah diambilnya dahulu (sebelum datangnya larangan) dan urusanya (terserah) kepada Allah. Orang yang kembali (mengambil riba), maka orang itu adalah penghuni-penghuni neraka mereka kekal didalamnya³³

Berdasarkan ayat diatas, dapat dilihat bahwa secara eksplisit diperbolehkan dalam syariat islam. Keterangan lain menunjukkan bahwa penjualan barang dalam syariat islam, baik itu barang maupun jasa, memiliki standard, etika agama dan kemanusiaan yang menjadi dasar utama pasar dalam syariat islam yang bersih.

Ketahuilah bahwa berdagang adalah usaha manusia untuk memperoleh dan meningkatkan pendapatannya dengan mengembangkan properti yang dimilikinya, dengan cara membeli komoditi dengan harga murah dan menjualnya dengan harga mahal, baik barang tersebut berupa tepung atau hasil-hasil pertanian, binatang ternak, maupun kain, jumlah nilai yang tumbuh dan berkembang itulah dinamakan laba.

Harga adalah suatu nilai tukar yang biasa disamakan dengan uang atau barang lain untuk memperoleh manfaat dari suatu barang atau jasa bagi seseorang atau kelompok pada waktu dan tempat

³³ Kementrian Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an Terjemahan* (Jakarta: Syamil Cipta Media, 2015) h. 32

tertentu. Istilah harga digunakan untuk memberikan nilai pada suatu produk barang atau jasa. Kaitannya dengan islam bahwa harga tersebut terbentuk secara alami, yakni terbentuk melalui permintaan dan penawaran dalam rangka untuk mewujudkan masalah.

Ketika harga-harga melonjak pada masa rosulullah swa., para sahabat berkata, yang artinya: *“wahai rasulullah, tentukan harga untuk kami”*. Rasulullah saw. Menjawab: *“sesungguhnya Allah lah yang menentukan harga, yang mencabut, yang membentangkan, dan yang memberi rejeki. Saya sungguh berharap dapat bertemu Allah dalam keadaan tidak seorang pundari kalian yang menuntut kepadaku karena kezaliman dalam darah dan harta”*.³⁴

Hadist diatas menunjukkan bahwa penetapan harga dalam islam berdasarkan sunatullah atau berjalan secara alami sesuai kondisi pasar tanpa penentuan dari kekuatan manusia. Jika demikian adanya, maka penentuan harga yang menimbulkan ketidakseimbangan pada pasar berarti akan menimbulkan kerugian bagi pembeli atau penjual, ini adalah suatu kezaliman. Oleh karena itu, harga harus sesuai dengan kekuatan penawaran dan permintaan yang ditetapkan dipasar, artinya harga barang tidak boleh ditetapkan oleh pemerintah, karena ketentuan harga tergantung pada interaksi permintaan dan penawaran.

Namun demikian, islam masih memberikan peluang pada kondisi tertentu untuk melakukan intervensi harga bila para

^{34 34} Syaparuddin, Ilmu Ekonomi Mikro Islam (Yogyakarta: Trust Media Publishing, 2017) h.

produsen/penjual melakukan kecurangan yang menekan dan merugikan konsumen. Dimasa *khalafaur rasyidin*, para khalifah pernah melakukan intervensi pasar, baik pada sisi *supply* maupun *demand*. Intervensi pasar yang dilakukan *khalafaur rasyidin* sisi *supply*, yaitu mengatur jumlah barang yang ditawarkan seperti yang dilakukan Umar Bin Khattab ketika mengimpor gandum dari Mesir untuk mengendalikan harga gandum di Madinah sedang intervensi dari sisi *demand* dilakukan dengan menanamkan sikap sederhana dan menjauhkan diri dari sifat konsumerisme.

Selain itu, Ibnu Taimiyah juga memperkenalkan konsep harga yang adil dalam penentuan harga suatu barang dan jasa. Harga yang adil menurut Ibnu Taimiyah adalah nilai harga dimana orang-orang menjual barangnya dan diterima secara umum sebagai hal yang sepadan dengan barang yang dijual ataupun barang-barang yang sejenis lainnya ditempat dan waktu berbeda. Ada dua hal yang seringkali ditemukan tentang masalah harga tersebut Ibnu Taimiyah, yakni kompensasi yang setara/adil (*'Iwad al-mitsl*) dan harga yang setara/adil (*Tsaman al-mitsl*). Kompensasi yang setara diukur dan ditaksir dengan hal-hal yang setara, dan itulah esensi dari keadilan (*Nafs al-adl*)³⁵.

Ajaran Islam memperhatikan pada mekanisme pasar yang sempurna khususnya terhadap harga yang adil. Karena pasar yang memiliki persaingan sempurna akan menghasilkan harga yang adil

³⁵ Syaparuddin, Ilmu Ekonomi Mikro Islam. h. 208

bagi penjual maupun pembeli. Allah adalah pencipta segala sesuatu, dan salah satu sifatnya adalah adil. Dia tidak membeda-bedakan perlakuan terhadap makhluknya secara dzalim. Manusia sebagai khalifah diatas bumi harus memelihara hukum Allah dan menjamin bahwa pemakaian segala sumber daya diarahkan untuk kesejahteraan manusia, supaya semua mendapat manfaat dari padanya secara adil dan baik.

'Iwad al-mitsl adalah penggantian yang sama yang merupakan nilai harga sepadan dari sebuah benda menurut adat kebiasaan. Adapun *Tsaman ai-mistl* adalah nilai harga dimana orang-orang menjual barangnya dapat diterima secara umum sebagai hal yang sepadan dengan barang yang dijual itu. Keadilan yang dikehendaki oleh Ibnu Taimiyah berhubungan dengan prinsip *La Dharar* yakni tidak melukai dan tidak merugikan orang lain, dengan berbuat adil maka tidak akan terjadi kezaliman.³⁶

Tujuan utama dari harga yang adil tersebut adalah untuk menegakkan keadilan dalam bertransaksi pertukaran dan berbagai hubungan lainnya di antara anggota masyarakat. Konsep ini juga dimaksud sebagai panduan bagi para penguasa untuk melindungi masyarakat dari berbagai tindakan eksploitatif. Dengan kata lain, pada hakikatnya konsep ini akan lebih memudahkan bagi masyarakat dalam mempertemukan kewajiban moral dengan kewajiban finansial.

³⁶ Syaparuddin, Ilmu Ekonomi Mikro Islam. h.209

Konsep harga adil Ibnu Taimiyah ini hanya terjadi pada pasar kompetitif, tidak ada pengaturan yang mengganggu keseimbangan harga kecuali jika terjadi suatu usaha yang mengganggu terjadinya keseimbangan, yaitu kondisi dimana semua faktor produksi digunakan secara optimal dan tidak ada yang menganggur, sebab harga pasar kompetitif merupakan kecenderungan yang wajar. Karena itu, Ibnu Taimiyah menentang adanya praktek monopoli terhadap kebutuhan-kebutuhan manusia. Jika ada sekelompok manusia yang melakukan regulasi atau pengaturan terhadap harga.³⁷

4. Akuntansi Syariah

a. Pengertian Akuntansi Syariah

Akuntansi syariah merupakan suatu proses akuntansi atas transaksi-transaksi yang sesuai dengan syariah dan dikelola berdasarkan syariah, dengan tujuan sebagai bahan pertimbangan bagi pihak-pihak pemakai laporan keuangan.³⁸

Akuntansi syariah dapat diartikan sebagai proses akuntansi sesuai dengan yang ditetapkan oleh Allah SWT, informasi yang disajikan oleh akuntansi syariah untuk pengguna laporan lebih luas tidak hanya data financial tetapi juga mencakup aktivitas perusahaan yang berjalan sesuai dengan syariah serta memiliki tujuan social yang terhindrka dalam islam.³⁹

b. Tujuan Akuntansi Syariah

³⁷ Syaparuddin, Ilmu Ekonomi Mikro Islam. h. 210.

³⁸ Andri Eko Prabowo, *Pengantar Akuntansi Syariah* (Perpustakaan Nasional: CV. Bina Karya Utama, 2014), h.2

³⁹ Khaddafi Muammar, *et al., eds., Akuntansi Syariah* (Medan: MADENATERA, 2016), h. 14

Tujuan akuntansi syariah adalah merealisasikan kecintaan utama kepada Allah SWT, dengan melaksanakan akuntabilitas ketundukan dan kreativitas, atas transaksi –transaksi, kejadian-kejadian ekonomi serta proses produksi dalam organisasi, yang penyampaian informasinya bersifat material, batin maupun spiritual, sesuai nilai-nilai islam dan tujuan syariah.

Secara umum tujuan akuntansi syariah sebagai berikut:

- 1) Membantu mencapai keadilan sosio-ekonomi (*Al Falah*)
- 2) Menegnal sepenuhnya kewajiban kepada tuhan, masyarakat, individu sehubungan dengan pihak-pihak yang terkait pada aktivitas ekonomi yaitu akuntan, auditor, manajer, pemilik, pemerintah dsb sebagai bentuk ibadah.⁴⁰

c. Prinsip-prinsip Akuntansi Syariah

Berikut ini prinsip-prinsip dasar akuntansi syariah:

- 1) Pertanggung jawaban (*Accountability*)

Prinsip pertanggung jawaban (*Accountability*), merupakan konsep yang tidak asing lagi dikalangan masyarakat muslim. Pertanggung jawaban selalu berkaitan dengan konsep amanah. Implikasi dalam bisnis dan akuntansi adalah bahwa individu yang terlibat dalam praktik bisnis harus selalu melakukan pertanggung jawaban apa yang telah diamanahkan dan diperbuat kepada pihak-pihak yang terkait.

- 2) Prinsip Keadilan

Menurut penafsiran Al-Qur'an surat Al-Baqarah; 282 terkandung prinsip keadilan yang merupakan nilai penting dalam etika kehidupan

⁴⁰ Khaddafi Muammar, *et al., eds., Akuntansi Syariah*, (2016), h. 16

social dan bisnis yang melekat dalam fitrah manusia. Pada konteks akuntansi, menegaskan kata adil dalam ayat 282 surat Al-Baqarah, dilakukan oleh perusahaan harus dicatat dengan benar.

3) Prinsip Kebenaran

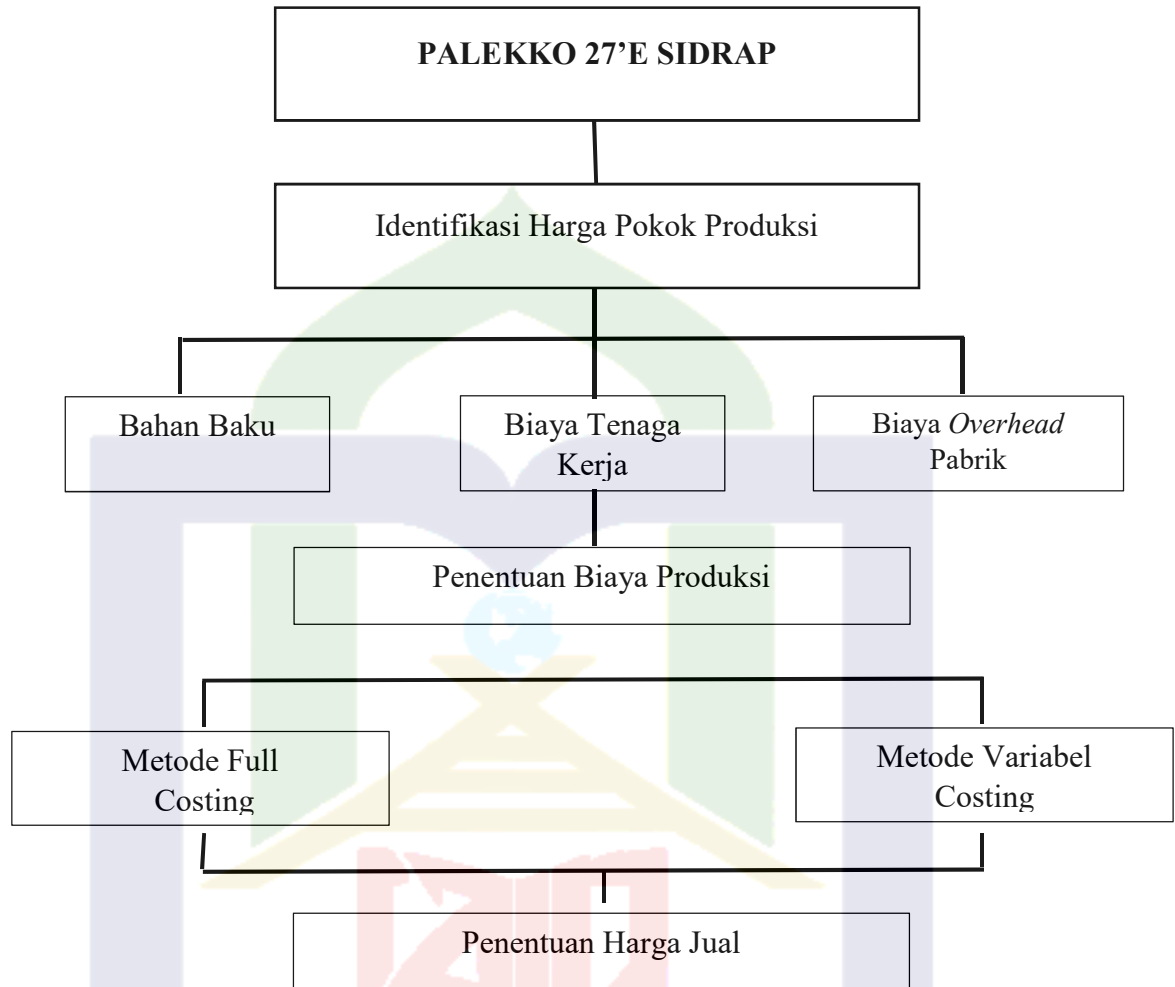
Prinsip ini sebenarnya tidak terlepas dengan prinsip keadilan. Sebagai contoh dalam akuntansi kita selalu dihadapkan pada masalah pengakuan, pengukuran laporan. Aktivitas ini akan dapat dilakukan dengan baik apabila dilandaskan pada nilai kebenaran. Kebenaran ini akan dapat menciptakan nilai keadilan dalam mengakui, mengukur, dan melaporkan transaksi-transaksi dalam ekonomi.⁴¹

C. Kerangka Pikir

Setiap perusahaan pasti mempunyai tujuan yang ingin dicapai. Untuk mencapai tujuan tersebut pihak rumah makan harus mempunyai strategi, salah satunya yaitu penentuan harga jual. Maka dari itu, penetapan harga jual produk merupakan salah satu faktor yang dapat menentukan besarnya laba yang akan diperoleh.

Besar kecilnya penentuan harga jual suatu produk akan dilihat dari berapa besar biaya produksi yang dikeluarkan. Maka dari itu pihak rumah makan berusaha untuk menetapkan biaya produksi tersebut dengan cermat agar menghasilkan harga pokok produk yang tepat dan berdaya saing. Dalam penelitian mengkaji beberapa faktor dari biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead pabrik*.

⁴¹ Khaddafi Muammar, *et al.*, eds., *Akuntansi Syariah*, (2016), h. 17



Gambar 1 : Bagan Kerangka pikir

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Pendekatan Dan Jenis Penelitian

Metode penelitian ini merupakan metode penelitian deskripsi kuantitatif. Dimana penelitian ini merupakan suatu metode yang bertujuan untuk membuat gambaran atau deskriptif tentang suatu keadaan secara objektif yang menggunakan angka, dimulai dari pengumpulan data sampai dengan penafsiran terhadap data tersebut.

Pendekatan penelitian ini adalah pendekatan studi kasus. Dengan menggunakan jenis penelitian lapangan (*field research*), dimana jenis penelitian ini merupakan penelitian yang langsung berhubungan dengan objek penelitian yang akan diteliti melalui pemilik usaha rumah makan dan karyawan rumah makan tersebut.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini dilakukan di rumah makan Palekko 27'e Sidrap yang terletak di Jl.Sejiwa, Padangloang Alau, Duapitue, Sidrap.

2. Waktu Penelitian

Kegiatan penelitian ini dilakukan pada bulan november 2022, dalam waktu kurang lebih 1 bulan lamanya disesuaikan dengan kebutuhan penulis. Dimana kegiatan meliputi persiapan, pelaksanaan, pengelolaan data dan penyusunan hasil penelitian.

C. Sampel

Dalam penelitian ini menggunakan teknik sampling jenuh adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi yang digunakan sebagai sampel. Teknik ini sering dilakukan bila jumlah populasi relatif kecil. Istilah lain sampel jenuh adalah sensus, dimana semua anggota populasi dijadikan sampel.⁴²

Sampel adalah subset dari populasi, yang terdiri dari beberapa anggota populasi. Dalam penelitian ini penulis menggunakan Sampel yaitu biaya produksi palekko pada usaha rumah makan palekko 27'e Sidrap.

D. Teknik Pengumpulan dan Pengolahan Data

Dalam setiap penelitian dikenal dengan adanya beberapa metode pengumpulan data, yaitu cara-cara yang ditempuh oleh peneliti untuk mengumpulkan data secara objektif. Walaupun dalam penelitian terdapat berbagai teknik penelitian, namun pada dasarnya semua teknik tersebut mempunyai tujuan yang sama, yaitu untuk mengumpulkan data atau informasi yang dapat menjelaskan atau menjawab permasalahan yang diteliti dengan objektif.

Pada penelitian ini penulis menggunakan teknik pengumpulan data yaitu dengan teknik Observasi dan wawancara, dimana suatu kegiatan pengamatan secara langsung yang dilakukan peneliti untuk mengetahui gambaran yang jelas.⁴³ Mengenai penentuan biaya produksi dalam menetapkan harga jual makanan. Dalam hal ini peneliti berusaha mengumpulkan data-data dengan cara melakukan

⁴² Wiratna, surjarweni, *metode penelitian Bisnis dan Ekonomi*, (Yogyakarta: pustaka baru press, 2015). h. 78

⁴³ Prof.Ma'ruf Abdullah, *Metodologi Penelitian Kuantitatif*, h. 253

pengamatan langsung di rumah makan palekko 27'e dan juga bertanya langsung kepada pemilik usaha dan pegawai pada rumah makan palekko 27'e mengenai segala hal yang berhubungan dengan biaya produksi.

E. Defenisi Operasional

Defenisi operasional merupakan suatu nilai yang digunakan oleh peneliti untuk dapat dipelajari sehingga dapat memperoleh informasi untuk penarikan kesimpulan. Adapun defenisi operasional variabel pada penelitian ini adalah:

1. Biaya Produksi adalah biaya yang timbul dalam proses pengolahan bahan mentah sehingga berubah menjadi produk siap jual kepada masyarakat.⁴⁴
2. Harga Jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh perusahaan kepada pembeli atau pelanggan terhadap barang maupun jasa yang dijual ataupun diserahkan⁴⁵

F. Instrumen Penelitian

Dalam melakukan penelitian ini data yang akan penulis gunakan yaitu sebagai berikut:

1. Data primer, adalah data yang akan penulis peroleh melalui proses observasi langsung kepada pihak rumah makan palekko 27'e sidrap.
2. Data sekunder, adalah data yang diperoleh dari buku, jurnal, media dan dokumen-dokumen yang memiliki kaitan yang erat dengan objek yang sedang diteliti.

⁴⁴ Indra Mahardika Putra, *Akuntansi Biaya Pedoman Terlengkap Analisis dan Pengendalian Biaya Produksi*.h.92

⁴⁵ Hasen dan Mowen, *Manajemen Biaya, Buku II*, Terjemahan Benyamin Molan, (Jakarta: Salemba Empat, 2001) h. 633

G. Teknik Analisis Data

Penelitian ini, analisis data yang digunakan yaitu metode kuantitatif dengan pendekatan studi kasus yaitu menganalisis data operasional usaha terutama yang terkait dengan biaya produksi dan penetapan harga jual yang biasa dilakukan di rumah makan Palekko 27'e Sidrap.

1. Mengidentifikasi harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik.
2. Perhitungan biaya produksi menggunakan metode *full costing* dan metode *variabel costing* dalam menentukan harga jual.

Cost (biaya) produksi menurut Metode *full costing*

Biaya bahan baku	Rp.xx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp.xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variable	Rp.xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	<u>Rp.xx</u>
Cost produksi	Rp.xx

Cost produksi menurut metode *variabel costing*

Biaya bahan baku	Rp.xx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp.xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variable	<u>Rp.xx</u>
Cost produksi	Rp.xx

3. Penentuan harga jual metode *cost plus pricing*.

$\text{Harga jual} = \text{Taksiran biaya penuh} + \text{laba yang diharapkan}$

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Identifikasi Harga Pokok Produksi

Rumah makan Palekko 27'e Sidrap merupakan salah satu bisnis kuliner, dimana kegiatan utama dalam bisnis ini ialah menjual makanann siap saji seperti palekko itik dan itik goreng. Dalam proses produksinya Rumah Makan Palekko 27'e membagi biaya yang timbul kedalam 2 kelompok utama, yaitu biaya produksi (biaya yang berkaitan erat dengan proses produksi) dan biaya non produksi (biaya yang juga menunjang proses produksi secara tidak langsung sehingga produk tersebut dapat terjual) pembagian yang dilakukan oleh rumah makan palekko 27'e dijabarkan sebagai berikut:

a. Biaya produksi

Biaya produksi adalah biaya yang terkait dengan fungsi produksi. fungsi produksi sendiri adalah biaya yang timbul dalam proses pengolahan bahan mentah sehingga berubah menjadi produk siap jual kepada masyarakat. Biaya produksi meliputi:

- 1) Biaya bahan baku
- 2) Biaya tenaga kerja
- 3) Biaya *overhead* pabrik⁴⁶

Biaya non produksi adalah semua biaya-biaya yang secara tidak langsung mendukung dihasilkannya produk dan memungkinkan dilakukan penjualan atas produk tersebut. Biaya non produksi meliputi biaya pemasaran dan biaya administrasi dan umum. Namun, perlu dikemukakan disini, bahwa pada rumah

⁴⁶ Indra Mahardika Putra, *Akuntansi Biaya Pedoman Terlengkap Analisis dan Pengendalian Biaya Produksi*, h. 92-93

makan palekko 27'e sidrap akun biaya pemasaran dan administrasi pada laporan keuangan dijadikan satu. Alasan rumah makan palekko 27 e sidrap pada kegiatan pemasaran dan administrasi dijadikan satu ialah untuk alasan efisien tapi hal tersebut dapat memengaruhi terhadap penyusunan laporan keuangan.⁴⁷

b. Biaya Tetap

Biaya memiliki ciri khas yang total biaya tidak akan berubah dan terpegaruh terhadap perubahan aktivitas atau volume produksi dalam rentang waktu yang cukup relevan meskipun biaya tetap per unit output akan berubah. Biaya unit per output ini berbanding terbalik dengan perubahan aktivitas atau volume produksi. hal ini disebabkan karena apabila aktivitas atau volume produksi meningkat maka biaya tetap per unit output akan mengalami penurunan dan begitupun sebaliknya.

c. Biaya variabel

Biaya variabel memiliki karakteristik yaitu memiliki total biaya yang akan berubah secara proporsional terhadap perubahan aktivitas dalam rentang yang relevan. Aktivitas yang dimaksud disini adalah jumlah yang di produksi atau yang biasa disebut dengan volume produksi, jumlah produk yang dijual, jumlah waktu yang dalam memproduksi. Dengan kata lain, semakin besar aktivitas atau jumlah yang di produksi maka semakin tinggi biaya variabel yang dikeluarkan dan begitupun berlaku pada kondisi sebaliknya.⁴⁸

Harga pokok produksi merupakan seluruh biaya yang di keluarkan pengelolah untuk memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam harga pokok produksi, antara lain biaya bahan baku langsung dan biaya bahan baku

⁴⁷ Indra Mahardika Putra, *Akuntansi Biaya Pedoman Terlengkap Analisis dan Pengendalian Biaya Produksi*, h. 94

⁴⁸ Indra Mahardika Putra, *Akuntansi Biaya Pedoman Terlengkap Analisis dan Pengendalian Biaya Produksi*, h. 97-99

tidak langsung, biaya bahan baku langsung seperti itik dan cabe rawit, biaya bahan baku tidak langsung seperti bawang merah, bawang putih dan minyak goreng. Biaya tenaga kerja langsung meliputi seluruh pegawai yang bekerja di rumah makan palekko 27'e, sedangkan biaya overhead pabrik tetap maupun variabel meliputi biaya listrik, biaya air, biaya LPG, biaya kemasan, biaya pemeliharaan dan biaya penyusutan peralatan.

Setelah menghitung total produksi, pengelola dapat mengetahui biaya produksi per porsi, yaitu dengan cara membagi total biaya produksi dengan jumlah produk yang dihasilkan selama satu bulan. Data yang diperoleh dari rumah makan palekko 27'e yaitu dalam satu bulan dapat memproduksi hamper 3000 porsi dengan harga jual Rp.80.000 per porsi.

a. Biaya Bahan Baku

Bahan baku adalah biaya perolehan semua bahan yang pada akhirnya akan menjadi bagian dari objek biaya (barang dalam proses dan kemudian barang jadi) dan yang dapat ditelusuri ke objek biaya dengan cara yang ekonomis⁴⁹. Salah satu bahan baku atau yang menjadi bahan baku utama dalam usaha rumah makan palekko 27'e sidrap ialah daging itik dan cabai rawit, dan dalam hal ini, palekko 27'e sidrap dapat mengasilkan sampai dengan 100 porsi dalam seharinya, jadi dalam sebulannya palekko 27'e dapat menghasilkan kurang lebih 3000 porsi.

Berdasarkan data yang penulis peroleh, biaya bahan baku pada rumah makan palekko 27'e yang dikeluarkan untuk produksi palekko dan itik goreng selama bulan November 2022 adalah sebagai berikut:

⁴⁹ Sofia Prima Dewi dan Septian Bayu Kristanto, *akuntansi Biaya*, h. 13

Tabel 4.1
Biaya Bahan Baku
Pada bulan November 2022

BAHAN BAKU	KUANTITAS	HARGA SATUAN (Rp)	JUMLAH (Rp)
Itik	3000 ekor	Rp. 35.000	Rp.105.000.000
Cabai rawit	200 kg	Rp. 30.000	RP. 6.000.000
Cabai	60 kg	Rp. 15.000	RP. 900.000
Bawang merah	150 kg	Rp. 35.000	RP. 5.250.000
Bawang putih	150 kg	Rp. 25.000	RP. 2.760.000
Minyak goreng	120 liter	Rp. 2.760.000	RP. 2.700.000
Bahan baku penolong			RP. 15.000.0 00
Total			RP. 137. 610.000

Sumber: Hasil observasi pada rumah makan palekko 27'e

Tabel diatas menyajikan data biaya bahan baku yang digunakan palekko 27'e dalam memproduksi 3000 porsi dalam satu bulan, dimana total keseluruhannya yaitu Rp.137.610.000.

b. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja langsung atau upah langsung adalah biaya yang dibayarkan kepada tenaga kerja langsung. Istilah tenaga kerja langsung digunakan untuk menunjuk tenaga kerja (karyawan) yang terlibat secara langsung langsung dalam proses pengelolaan bahan baku menjadi barang jadi.⁵⁰

⁵⁰ Sofia Prima Dewi dan Septian Bayu Kristanto, *akuntansi Biaya*, h. 13

Terkait hak ini peneliti mewawancarai Ibu Ria selaku penanggungjawab pada rumah makan Palekko 27'e;

“Rumah makan palekko 27'e menghitung biaya upah setiap bulan. Tenaga kerja di palekko 27'e terdiri dari 11 orang, 3 orang memasak, 6 orang dan 2 orang kasir dan penerima pesanan.”⁵¹

Berdasarkan hasil wawancara peneliti terkait biaya tenaga kerja pada rumah makan palekko 27'e dapat dibuktikan pada tabel berikut ini:

Tabel 4.2
Biaya Tenaga kerja
Pada Bulan November 2022

KETERANGAN	JUMLAH KARYAWAN	GAJI PERBULAN	JUMLAH
Kasir	2 orang	Rp. 1.700.000	RP. 3.400.000
Bagian memasak	3 orang	Rp. 1.700.000	RP. 5.100.000
Pelayan	6 orang	Rp. 1.700.000	RP. 10.200.000
Jumlah			RP. 18.700.000

Sumber: Hasil wawancara pada pihak penanggung jawab rumah makan palekko 27'e

c. Biaya overhead pabrik

Pada dasarnya biaya overhead pabrik merupakan biaya dari operasional pabrik selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Dilihat dari perilaku unsur- unsur biaya overhead pabrik dan keterhubungannya dengan perubahan volume kegiatan, biaya overhead pabrik dapat dibedakan menjadi 2 golongan yaitu biaya *overhead* pabrik variabel dan tetap⁵² sebagai berikut;

⁵¹ Wawancara dengan Ibu Ria. 25 November 2022, di rumah makan Palekko 27'e

⁵² Indra Mahardika Putra, *Akuntansi Biaya Pedoman Terlenkap Analisis dan Pengendalian Biaya Produksi*, h. 93

a) Biaya overhead pabrik variabel

Biaya *overhead* pabrik *variabel* ialah biaya overhead pabrik yang berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan⁵³. Biaya overhead pabrik variabel yang dikeluarkan rumah makan palekko 27'e ialah sebagai berikut:

1) Biaya Air

Dalam menentukan biaya air yang digunakan pada proses produksi pada rumah makan palekko 27'e ialah sebesar Rp.25.000, biaya air disini ialah biaya air pembantu melalui air PAM.

2) Biaya Listrik

Dalam menentukan biaya listrik pada proses produksi yang dikeluarkan pada rumah makan palekko 27'e yaitu dengan menyisihkan biaya untuk pembayaran listrik yang digunakan. Rumah makan memperkirakan biaya listrik yang dibayar dalam sebulannya. Adapun biaya listrik yang dikeluarkan rumah makan setiap bulan yaitu sebesar Rp.250.000

Tabel 4.3
Biaya listrik pada Palekko 27'e
Bulan November 2022

Keterangan	Biaya
Biaya air	Rp. 100.000
Biaya listrik	Rp. 250.000
Total	Rp. 350.000

Sumber: Hasil observasi pada rumah makan palekko 27'e

⁵³ Indra Mahardika Putra, *Akuntansi Biaya Pedoman Terlengkap Analisis dan Pengendalian Biaya Produksi*, h. 98

3) Biaya Gas LPG

Dalam menentukan biaya LPG yang digunakan oleh rumah makan termasuk dalam biaya variabel, dimana semakin banyak jumlah porsi yang di produksi maka semakin banyak pula biaya LPG yang harus dikeluarkan oleh pihak rumah makan. Dalam proses produksi di rumah makan palekko 27'e menggunakan jenis gas LPG yang berukuran 3 kg. berdasarkan informasi yang peneliti peroleh dari pihak rumah makan bahwa dalam sehari biasanya dapat menghabiskan satu tabung gas dalam satu kompor, dikali ada 5 buah kompor yang digunakan dalam proses produksi, maka dari itu dalam melakukan proses produksi pihak rumah makan akan menggunakan sebanyak 150 tabung gas dalam sebulan dengan harga Rp. 23.000 per tabungnya. Data biaya biaya LPG rumah makan palekko 27'e selama sebulan dapat dilihat pada tabel berikut;

Tabel 4.4
Biaya gas LPG
Pada bulan November 2022

Keterangan	Kuantitas (Tabung)	Biaya LPG (3 kg)	Jumlah
Gas LPG	150	Rp.23. 000	Rp. 3.450.000
Total			Rp. 3.450.000

Sumber: Hasil observasi pada rumah makan palekko 27'e

4) Biaya kemasan

Dalam menentukan biaya kemasan pihak rumah makan mengemas makanan yang konsumen bungkus menggunakan wadah palstik twinwall ukuran 1000 ml, pihak rumah makan biasanya membeli kemasan tersebut dalam pack. Dimana dalam 1 pack berisi 25 buah dengan harga Rp.35.000. dimana pada rumah makan biasa nya menggunakan kurang

lebih twinwall sebanyak 1500 buah perbulannya. Jadi berikut perhitungan biaya kemasan pada rumah makan palekko 27'e , pada tabel berikut;

Tabel 4.5
Biaya kemasan
Bulan November 2022

Keterangan	Unit Produksi	Kuantitas	Harga per pack	Jumlah
Kotak makan twinwall 1000 ml	1500 porsi	60 pak	Rp. 35.000	Rp. 2.100. 000
Total				Rp. 2.100.000

Sumber: Hasil observasi pada rumah makan palekko 27'

5) Biaya Administrasi Dan Umum

Biaya administrasi dan umum adalah biaya yang akan dikeluarkan pihak rumah makan yang berkaitan dengan administrasi dan umum yang termasuk bonus karyawan bagian penjualan, yang dapat dilihat pada tabel berikut:

Berdasarkan hal tersebut peneliti mewawancarai ibu Ria selaku penanggung jawab pihak rumah makan Palekko 27'e;

“Biasa dalam satu bulan sekali, kami akan memberikan kompensasi kepada seluruh pegawai, seperti halnya membawa mereka berlibur atau ketempat hiburan lainnya, disesuaikan dengan waktu dan kesempatan”⁵⁴

Dan dapat dibuktikan dengan tabel berikut ini:

⁵⁴ Wawancara dengan Ibu Ria. 25 November 2022, di rumah makan Palekko 27'e

Tabel 4.6
Biaya administrasi dan umum palekko 27'e
Bulan November 2022

Keterangan	Jumlah
Bonus Bulanan	Rp. 1.200.000
Jumlah	Rp.1.200.000

Sumber: Hasil Wawancara pada Pihak Penanggung jawab palaekko 27'e

Total rincian biaya *Overhead pabrik variabel* pada rumah makan palekko 27'e dapat dilihat pada tabel berikut ini;

Tabel 4.7
Biaya overhead pabrik variabel
palekko 27'e

Keterangan	Biaya sebulan
Biaya air	Rp. 25.000
Biaya listrik	Rp. 350.000
Biaya gas LPG	Rp. 3.450.000
Biaya kemasan	Rp.2.100.000
Biaya administrasi dan umum	Rp. 1.200.000
Total	Rp. 7.125.000

Sumber: Hasil observasi pada rumah makan palekko 27'e

Tabel diatas menunjukkan bahwa total biaya *overhead pabrik variabel* pada rumah makan palekko 27'e yaitu sebesar Rp. 7.125.000.

b) Biaya *Overhead* Pabrik Tetap

Biaya overhead pabrik tetap yaitu biaya overhead pabrik yang tidak berubah dalam kisar perubahan volume kegiatan tertentu. Biaya ⁵⁵overhead pabrik tetap yang dikeluarkan pada rumah makan palekko 27'e terdiri dari biaya pemeliharaan dan perawatan peralatan dan juga biaya penyusutan peralatan. Untuk lebih jelas berikut penyajian dari biaya *overhead pabrik* tetap:

1) Biaya pemeliharaan dan biaya perawatan alat produksi

Biaya pemeliharaan dan biaya perawatan adalah salah satu usaha yang dilakukan pihak rumah makan untuk tetap memperhatikan kondisi alat alat yang biasa digunakan dalam proses produksi, karena alat-alat produksi yang digunakan pada rumah makan palekko 27'e tidak setiap bulanya mengalami kerusakan sehingga pemilik usaha menganggap bahwa biaya pemeliharaan adalah biaya tak terduga , biasa pemilik usaha menyisihkan Rp.2.000.000 untuk biaya dan perawatan alat produksi.

2) Biaya Penyusutan Peralatan

Dalam kegiatan produksi pemilik usaha rumah makan palekko 27'e, peralatan yang digunakan akan mengalami penyusutan nilai, penyusutan nilai ini terjadi dan akan menyebabkan berkurangnya nilai peralatan yang biasanya disebut dengan biaya penyusutan. Untuk dapat menghitung biaya penyusutan peralatan peneliti menggunakan metode garis lurus sebagai berikut;

⁵⁵ Indra Mahardika Putra, *Akuntansi Biaya Pedoman Terlengkap Analisis dan Pengendalian Biaya Produksi*, h. 97

$$\text{Beban Penyusutan} = \frac{(\text{Harga Beli} - \text{Nilai Sisa})^{56}}{\text{Umur ekonomis}}$$

Berdasarkan dari rumus perhitungan diatas, maka dapat diketahui bahwa biaya penyusutan peralatan untuk setiap tahunnya dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 4.8
Biaya penyusutan peralatan di palekko 27'e
Bulan November 2022

Keterangan	Harga per unit	Harga beli	Nilai sisa	Umur ekonomis	Biaya penyusutan/tahun	Biaya penyusutan per\ bulan
Kompore (5 unit)	Rp. 150000	Rp. 7500000	Rp. 75000	5 thn	Rp. 485000	Rp. 124000
Blender	Rp. 700000	Rp. 700000	Rp. 7000	1 thn	Rp. 693000	Rp. 57750
Prezer (2 unit)	Rp. 4000000	Rp. 8000000	Rp. 80000	4 thn	Rp. 1980000	Rp. 165000
Kulkas	Rp. 3000000	Rp. 3000000	Rp. 30000	5 thn	Rp. 594000	Rp. 49500
Total					Rp. 4752000	Rp. 396000

Sumber: Hasil observasi pada rumah makan palekko 27'e

Berdasarkan dari tabel diatas, dapat diketahui bahwa menurut peraturan kementerian keuangan No. 96/PKM.03/2009 yang mengatur tentang pengelompokan jenis harta tak berwujud pada beban penyusutan kendaraan dan peralatan selama satu tahun diperoleh

⁵⁶ | Made Adnyana, *akuntansi Manajemen*, h. 154

dengan hasil Rp. 4.752.000, sedangkan untuk biaya penyusutan selama sebulan yaitu sebesar Rp. 396.000. jadi untuk total rincian biaya *overhead* pabrik tetap pada rumah makan palekko 27'e sidrap adalah sebagai berikut.

Tabel 4.9
Biaya *overhead* pabrik tetap
November 2022

Keterangan	Biaya satu bulan
Biaya pemeliharaan dan perawatan peralatan	Rp. 2.000.000
Biaya penyusutan peralatan	Rp. 396.000
Biaya lain-lain	Rp. 2.000.000
Total	Rp. 4.396.000

Sumber: Hasil observasi pada rumah makan palekko 27'e

Setelah menghitung keseluruhan biaya produksi yang di keluarkan oleh pihak rumah makan palekko 27'e, yang meliputi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik, baik biaya overhead pabrik variabel maupu tetap. Maka langkah selanjutnya adalah dengan menghitung biaya produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* yaitu sebagai berikut;

2. Penentuan Biaya produksi

Terdapat dua konsep biaya produksi yang menjadi pemikiran para ahli akuntansi biaya, yaitu konsep *full costing* dan *variabel costing*. Konsep tersebut menjadi berbeda akibat adanya perbedaan pengakuan terhadap biaya *overhead* pabrik tetap. Dalam konsep *full costing*, BOPT diakui sebagai bagian integral dari biaya produksi (harga pokok produksi). adapun dalam konsep *variabel*

costing, yaitu BOPT justru tidak dianggap sebagai bagian dari biaya produksi yang elementer.

Dalam konsep biaya produksi, terdapat suatu istilah yang disebut sebagai harga pokok produksi. Harga pokok produksi ini merupakan suatu perhitungan harga pokok produksi dengan menunjukkan penyerahan terhadap biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Harga pokok produksi juga dapat di defenisikan sebagai seluruh biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam membuat suatu produk. Harga pokok produksi merupakan salah satu unsur yang penting bagi pengendalian biaya produksi.⁵⁷

Terdapat dua metode yang dapat digunakan dalam menghitung biaya produksi pada rumah makan palekko 27'e yaitu dengan menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing*, yaitu sebagai berikut;

a) Metode *Full Costing*

Metode pendekatan *Full costing* merupakan seluruh biaya yang memengaruhi proses harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam harga pokok produksi, antara lain biaya bahan baku langsung dan biaya bahan baku tidak langsung, biaya bahan baku langsung seperti itik dan cabe rawit, biaya bahan baku tidak langsung seperti bawang merah, bawang putih dan minyak goreng. Biaya tenaga kerja langsung meliputi seluruh pegawai yang bekerja di rumah makan palekko 27'e, sedangkan biaya overhead pabrik tetap maupun variabel meliputi biaya listrik, biaya air, biaya LPG, biaya kemasan, biaya pemeliharaan dan biaya penyusutan peralatan.

Dalam perhitungan biaya produksi menggunakan metode *Full Costing* yaitu semua biaya harus diperhitungkan dalam menentukan total harga pokok

⁵⁷ I Made Adnyana, *akuntansi Manajemen*, hal. 164-165

produksi yang akurat, yang nantinya akan dijadikan dasar untuk penentuan harga. Dan untuk lebih jelasnya berikut penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing pada rumah makan palekko 27'e sidrap bulan November 2022 adalah sebagai berikut:

Tabel 4.10
Perhitungan biaya Produksi metode *Full Costing*
Bulan November 2022

Keterangan	Jumlah
Biaya bahan baku	Rp. 137.610.000
Biaya tenaga kerja	Rp. 18.700.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	
Biaya air	Rp. 25.000
Biaya listrik	Rp. 350.000
Biaya Gas LPG	Rp. 3.450.000
Biaya kemasan	Rp. 2.100.000
Administrasi dan umum	Rp. 1.200.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	
Biaya pemeliharaan dan perawatan peralatan	Rp. 2.000.000
Biaya penyusutan peralatan	Rp. 396.000
Biaya lain-lain	Rp. 2.000.000
Total	Rp. 167.831.000
Jumlah produksi	3000 porsi
Biaya Produksi	Rp. 55.944
Pembulatan	Rp. 56.000

Sumber: Hasil observasi pada rumah makan palekko 27'e

Dari rincian tabel diatas, maka dapat diketahui bahwa perhitung harga pokok produksi rumah makan palekko 27'e dengan menggunakan perhitungan metode *full costing* diperoleh harga sebesar Rp. 56.000 yang diperoleh dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat variabel maupun bersifat tetap dibagi dengan jumlah produksi dalam sebulan yaitu 3000 porsi.

b) Metode *Variabel Costing*

Dari penelitian penulis tentang perhitungan biaya produksi dengan metode *variabel costing*. Dimana hanya biaya produksi variabel saja yang dibebankan sebagai bagian dari harga pokok produksi, dan juga dalam meninjau kebijakan pada harga jualnya yang menyangkut masa depan bisnisnya. Dalam penentuan biaya produksi dengan menetapkan metode *variabel costing* rumah makan palekko 27'e sidrap hanya dibebankan biaya variabel saja dan biaya tetap dianggap bukan bagian dari biaya produksi. hal ini terjadi karena yang dianggap produksi berubah-ubah sajalah yang layak dibebankan, agar tidak terjadi kelebihan ataupun kekurangan pembebanan, begitupun dengan biaya operasi. Biaya operasi dipisahkan antara biaya operasi tetap dan biaya operasi variabel, hal ini dikarenakan biaya overasi variabel berubah sesuai dengan perubahan operasi perusahaan, sedangkan biaya operasi tetap tidak mmpengaruhi oleh biaya operasi.

Untuk lebih jelasnya, perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh rumah makan palekko 27'e dengan menggunakan metode perhitungan variabel costing dapat disajikan sebagai berikut.

1) Pengklasifikasian perilaku biaya

Pengelompokan yang didasarkan oleh tingkah laku biaya yang berhubungan dengan perubahan volume produksi, biaya-biaya akan dikelompokkan kedalam biaya variabel dan biaya tetap. Pada saat peneliti melakukan penelitian di rumah makan palekko 27'e belum melakukan pengelompokan biaya kedalam biaya variabel dan biaya tetap, maka dari itu, peneliti akan menganalis biaya-biaya tersebut berdasarkan data yang telah peneliti peroleh yaitu sebagai berikut.

- a) Biaya bahan baku termasuk kedalam biaya variabel karena besarnya biaya yang dikeluarkan tergantung dari jumlah volume produksi.

- b) Biaya tenaga kerja adalah biaya tetap yang harus dibayarkan setiap bulanya.
- c) Biaya penyusutan adalah biaya tetap yang setiap tahun dibebankan berdasarkan dari tarif yang telah diterapkan.
- d) Biaya reparasi dan pemeliharaan termasuk dalam biaya semi variabel, dimana biaya reparasi adalah biaya variabel karna jumlahnya tidak sama tergantung, sedangkan biaya pemeliharaan termasuk dalam golongan biaya tetap karena biaya tersebut dikeluarkan secara rutin yang besarnya sesuai dengan kebijakan rumah makan.
- e) Biaya telfon adalah biaya semi variabel, hal ini terjadi karena pihak rumah makan merupakan pelanggan tetap Telkom dan bersifat variabel karena besarnya tergantung dari pemakaian.
- f) Biaya iklan termasuk golongan biaya variabel karena dalam meningkatkan penjualan dibutuhkan biaya iklan yang semakin besar.
- g) Biaya komsumsi dan rumah tangga adalah biaya tetap karena besarnya ditentukan oleh kebijakan rumah makan.

Pada tabel dibawah ini akan disajikan rincian biaya yang diperhitungkan untuk memproduksi 3000 porsi palekko yang telah dikelompokkan sesuai dengan tingkah laku dan hubungannya dengan volume produksi menggunakan metode variabel costing yaitu sebagai berikut;

Tabel 4.11
Perhitungan biaya Produksi dengan Metode *Variabel costing*
Bulan November 2022

Keterangan	Jumlah
Biaya bahan baku	Rp. 137. 610.000
Biaya tenaga kerja	Rp. 18.700.000
Biaya <i>overhead pabrik variabel</i>	

Biaya air	Rp. 25.000
Biaya listrik	Rp. 350.000
Biaya Gas LPG	Rp. 3.450.000
Biaya administrasi dan umum	Rp. 1.200.000
Biaya kemasan	Rp. 2.100.000
Total	Rp. 163.435.000
Jumlah Produksi	3000 porsi
Biaya Produksi	Rp. 54.478
Pembulatan	Rp. 54.000

Sumber: Hasil observasi pada rumah makan palekko 27'e

Dari rincian tabel diatas, maka dapat diketahui bahwa perhitung harga pokok produksi rumah makan palekko 27'e dengan menggunakan perhitungan metode *variabel costing* diperoleh harga sebesar Rp. 54.000 yang diperoleh dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat *variable* dibagi dengan jumlah produksi dalam sebulan yaitu 3000 porsi.

3. Penentuan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing*

Dasar dalam penetapan harga berdasarkan biaya adalah menambahkan komponen *mark-up* pada biaya dasar. Penambahan *mark-up* inilah yang membuat metode ini disebut sebagai *cost plus pricing*, dimana termonologi *plus* mengacu pada *mark-up* yang ditambahkan dengan biaya yang menjadi dasar perhitungan. Jumlah *mark-up* yang ditambahkan sifatnya fleksibel, tergantung dari pelanggan dan aksi persaingan.

Sebuah perusahaan dapat melakukan penetapan harga berdasarkan *cost plus pricing* dengan menggunakan:

- a) Total biaya
- b) Total biaya produksi

- c) Total biaya marjinal (termasuk kedalamnya biaya produksi marjinal, biaya penjualan, dan biaya administrasi)
- d) Biaya produksi marjinal

Semakin banyak komponen biaya yang menjadi dasar perhitungan, persentase *mark-up* akan lebih kecil. Hal ini mencerminkan bahwa harga harus mampu menutup seluruh biaya dan laba usaha yang normal. Apabila perhitungan harga hanya memasukkan komponen biaya marjinal, maka komponen biaya lain yang dikeluarkan oleh perusahaan harus ditutupi oleh *mark up*.

Cost Plus Pricing adalah salah satu metode penentuan harga jual dengan menambahkan laba yang di harapkan diatas biaya penuh masa yang akan datang untuk dapat memproduksi dan memasarkan produknya. Metode ini sangat membantu dalam menentukan harga jual, metode ini juga sangat umum dipakai perusahaan dan pengaplikasiannya sangat mudah dan sederhana. Metode *Cost Plus Pricing* dalam penentuan harga jual terdiri dari dua pendekatan yaitu pendekatan *full costing* dan pendekatan *variabel costing*. Dalam perhitungan harga jual dengan metode ini, semua unsur biaya dihitung dalam menentukan harga jual. baik itu biaya produksi maupun biaya non produksi untuk menentukan seluruh total biaya atau total harga pokok produksi.⁵⁸

Biaya non produksi adalah biaya yang tidak berhubungan langsung dengan kegiatan utama dari perusahaan atau bisnis dimana biaya non produksi akan mengalami kenaikan saat aktivitas perusahaan mengalami kenaikan saat aktivitas perusahaan bertambah, tetapi tidak akan banyak berkurang pada saat aktivitas perusahaan atau bisnis menurun. Biaya non produksi pada rumah makan palekko 27'e meliputi biaya iklan dan biaya promosi, yaitu sebesar Rp.

⁵⁸ Ikatan Akuntansi Indonesia, *Akuntansi Biaya Dan Manajemen* (Jakarta Pusat:IAI, 2019) h.56-57

100.000 yang mencakup seluruh kegiatan promosi di media social seperti Instagram dan facebook. Selanjutnya yaitu biaya telfon (biaya pulsa) sebesar Rp.80.000.

Jadi dalam jangka waktu satu bulan rumah makan mengeluarkan biaya non produksi yang terdiri dari biaya iklan (promosi) dan biaya telfon.

Tabel 4.12
Biaya Non Produksi pada Palekko 27'e
Bulan November 2022

Keterangan	Biaya
Biaya iklan	Rp. 100.000
Biaya telfon	Rp. 80.000
Total	Rp. 180.000

Sumber: Hasil observasi pada rumah makan palekko 27'e

Terkait dengan metode pentuan harga yang digunakan pihak rumah makan Palekko 27'e peneliti mewawancarai ibu Ria selaku penanggung jawab di rumah makan Palekko 27'e;

“Kami tidak menggunakan sebuah perhitungan khusus hanya sesuai dengan kesepakatan atau kekeluargaan antar teman seprofesi, tetapi sebagai pemilik usaha kuliner tentunya kami mengharapkan keuntungan yang memuaskan untuk usaha kami dan laba yang kami harapkan itu sekitar 50%”⁵⁹

Berdasarkan dari hasil wawancara yang penulis lakukan, dapat diketahui bahwa pada rumah makan palekko 27'e menginginkan laba hampir 50%. Untuk lebih jelasnya berikut adalah rincian penentuan harga jual menggunakan metode *full costing* maupun *variabel costing* dengan pendekatan *cost plus pricing* yaitu sebagai berikut::

⁵⁹ Wawancara dengan Ibu Ria. 25 November 2022, di rumah makan Palekko 27'e

Tabel 4.13
 Penentuan Harga Jual dengan Metode *full costing* pendekatan
cost plus pricing
 bulan November 2022

Keterangan	Jumlah
Total Biaya Produksi	Rp. 167.831.000
Biaya Non Produksi	Rp. 180.000
Total	Rp. 168.011.000
Laba Yang Diharapkan	50 %
	Rp. 84.005.500
Jumlah Total	Rp. 252.016.500
Jumlah Produksi	3000 porsi
Harga Jual Per Porsi	Rp. 84.005
Pembulatan	Rp. 84.000

Sumber: Hasil wawancara pada pihak penanggung jawab rumah makan palekko 27'e

Pada tabel diatas, hasil dari perhitungan harga jual dengan metode *full costing* dengan pendekatan *cost plus pricing* harga jual makanan pada rumah makan palekko 27'e diperoleh dengan harga Rp. 84.000. Dengan harga ini peneliti yakin bahwa pihak rumah makan palekko 27'e dapat memberikan kontribusi untuk dapat mempertahankan usaha mereka.

Tabel 4.14
 Penentuan Harga Jual dengan Metode *variabel costing* pendekatan
cost plus pricing
 Bulan November 2022

Keterangan	Jumlah
Total Biaya Produksi	Rp. 163.435.000
Biaya Non Produksi	Rp. 180.000
Total	Rp. 163.615.000
Laba Yang Diharapkan	50%

	Rp. 81.807.500
Jumlah Total	Rp. 245.422.500
Jumlah Produksi	3000
Harga Jual Per Porsi	Rp. 81.807
Pembulatan	Rp. 82.000

Sumber: Hasil wawancara pada pihak penanggung jawab rumah makan palekko 27'e

Pada tabel diatas, hasil dari perhitungan harga jual dengan metode *variabel costing* dengan pendekatan *cost plus pricing* harga jual makanan pada rumah makan palekko 27'e diperoleh dengan harga Rp. 82.000. Dengan harga ini peneliti yakin bahwa pihak rumah makan palekko 27'e dapat memberikan kontribusi untuk dapat mempertahankan usaha mereka.

a. Penetapan Harga Dalam Islam

Islam mempunyai konsep dalam penentuan harga dengan mekanismenya. Konsep islam memahami bahwa pasar dapat berperan efektif dalam kehidupan ekonomi bila prinsip persaingan bebas dapat berlaku secara efektif. Pasar tidak mengarpakan adanya intervensi dari pihak manapun, tak terkecuali negara dengan otoritas penentuan harga atau privat sector dengan kegiatan monopolistic ataupun lainnya.

Karena pada dasarnya pasar tidak membutuhkan kekuasaan yang besar untuk menentukan apa yang harus dikonsumsi dan di produksi. sebaliknya biarkan tiap individu dibebaskan untuk memilih sendiri apa yang dibutuhkan dan bagaimana memenuhinya. Salah satunya ailah transaksi ekenomi berupa barang dan jasa yang mengakibatkan adanya permintaan dan penawaran. Pasar juga memiliki fungsi strategis dimana menjadi sebuah tempat bertemunya para pedangang dan pembeli atau produen dan konsumen dalam kegiatan

perdagangan. Kedua pihak ini tersebut akan saling menentukan dan memengaruhi harga.

Tetapi sebelum penetapan harga ada beberapa hal dalam konsep ekonomi islam yang harus diperhatikan yaitu sebagai berikut:

a) Permintaan dan Penawaran

Permintaan suatu barang dan jasa yang diminta pada suatu tingkat harga tertentu. Adapun permintaan suatu produksi makanan pada rumah makan palekko 27'e dijelaskan sebagai berikut:

Permintaan terhadap produksi makanan di rumah makan Palekko 27'e menunjukkan permintaan yang cukup tinggi yaitu palekko itik dan itik goreng pedas. Menu makanan tersebut selain memiliki cita rasa pedas yang khas juga memiliki kualitas yang tinggi, faktor biaya pun memengaruhi tingkat harga yang ditetapkan. Hal ini dapat menunjukkan bahwa selera konsumen memberikan pengaruh yang sangat signifikan pada suatu tingkat permintaan. Apabila permintaanya tinggi maka harga suatu produk akan turun. Harga makanan pada rumah makan palekko 27'e selalu sama karena penetapan harga sudah ditentukan oleh pemilik usaha.

Penawaran terhadap menu-menu yang ada pada rumah makan palekko 27'e, terdapat 2 faktor yang dapat memengaruhi tingkat penawaran, yaitu Masalah dan keuntungan. Pada rumah makan ini *masalah* sangat penting terhadap tingkat penawaran, karena jika *masalah* atau manfaat yang akan mendatangkan kebaikan yang terdapat pada produk yang dihasilkan semakin meningkat, maka produsen pastinya akan memperbanyak jumlah produksinya. Hal ini terjadi pada rumah makan palekko 27'e, mereka memproduksi produk yang mengandung *masalah* pada konsumen dan produsen, yaitu dengan menu andalan mereka yaitu palekko itik yang menjadi menu unggulan pada

rumah makan tersebut dan secara tidak langsung mengandung *masalah* bagi konsumen dan produsennya akan mengalami produksi semakin meningkat. Selanjutnya yaitu faktor lain yang dapat mempengaruhi penawaran yaitu faktor keuntungan, keuntungan adalah salah satu bagian dari *masalah* karena keuntungan dapat mengakumulasikan modal yang akhirnya dapat dimanfaatkan untuk segala aktifitas lainnya. Dengan kata lain, keuntungan dapat menjadi tambahan modal guna untuk memperoleh *masalah* lebih besar lagi mencapai *falah*. Pada bisnis ini pihak bersangkutan memperoleh keuntungan dengan membeli komoditi berupa bahan baku kemudian memproduksi bahan baku tersebut menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual dengan adanya kelebihan dari biaya biaya tersebut.

Walaupun harga yang ditetapkan pihak rumah makan palekko 27'e cukup tinggi, tidak membuat permintaan dari konsumen berkurang karena produk tersebut sudah dijamin kualitas dan rasanya yang telah memenuhi minat dan keinginan konsumen. Dan penawaran sangat berpengaruh jika produk yang dihasilkan mengandung masalah, karena jika masalah yang terkandung pada produk tinggi, maka produsen akan memperbanyak tingkat produksinya.

B. Pembahasan

Harga pokok produksi adalah total dari seluruh biaya produksi yang dikeluarkan atau pengorbanan sumber daya ekonomi untuk pembuatan suatu produk, dimana setiap usaha mengharapkan laba/keuntungan yang maksimal dalam setiap melakukan kegiatan. Harga pokok produksi dapat dijadikan acuan oleh pemilik usaha untuk menetapkan kebijakan harga jual pada produknya. Oleh karena itu, perhitungan harga pokok produksi sangat penting dalam sebuah usaha kuliner untuk menentukan harga jual serta memperkirakan laba yang akan diperoleh.

Dalam perhitungan biaya produksi yang dilakukan penulis, yang menggunakan dua metode yaitu metode *full costing* dan *variabel costing* sebagai dasar dalam penentuan harga pokok produksi usaha kuliner tersebut. Dapat dilihat bahwa kedua metode tersebut memiliki perbedaan dalam aplikasinya, terutama dalam alokasi biaya variabel dan biaya tetap yang dibebankan pada produk. Terdapat perbedaan harga yaitu dengan menggunakan metode *full costing* dimana harga yang di peroleh lebih besar dibandingkan dengan metode *variabel costing*, Hal ini disebabkan karena biaya yang dibebankan kepada produk hanya dari biaya variabel saja, sehingga hal itu akan berpengaruh terhadap penentuan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan, sehingga laba pun akan berpengaruh.

Dari analisis data yang dilakukan, diperoleh bahwa biaya produksi per satu bulan, menurut metode *full costing* yaitu sebesar Rp. 56.000/porsi sementara untuk metode *variabel costing* Rp. 54.000/porsi. Harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* menghasilkan nilai lebih tinggi. Perbedaan tersebut sebagai akibat adanya biaya-biaya yang tidak diperhitungkan pada metode *variabel costing*, biaya tersebut ialah biaya *overhead pabrik* tetap. Dalam melakukan pembebanan biaya *overhead pabrik*, metode *variabel costing* hanya menggunakan biaya *overhead pabrik variabel* saja untuk penetapannya, sedangkan pada perhitungan dengan metode *full costing* akan menggunakan seluruh biaya pada proses produksi, baik itu biaya variabel maupun biaya tetap sehingga mencerminkan keadaan biaya yang terjadi dalam proses produksinya pada usaha tersebut.

Dalam menghitung biaya produksi menurut metode *full costing* akan membagi biaya *overhead pabrik* menjadi 2 kelompok yaitu biaya *overhead pabrik variabel* dan biaya *overhead pabrik* tetap. Biaya *overhead pabrik* dalam sebulan dapat dihitung dengan menggunakan *full costing* memiliki selisih sebesar Rp.4.396.000, dimana biaya *overhead pabrik* yang hitung dengan metode *variabel costing* sebesar Rp. 7.125.000. sementara biaya *overhead pabrik* yang ditung menggunakan metode *full costing* sebesar Rp.11.521.000. besarnya selisih tersebut

disebabkan karena adanya beberapa biaya *overhead* pabrik yang tidak diperhitungkan pada metode *variabel costing* namun diperhitungkan pada metode *full costing*. Selisih yang terjadi tersebut dikarenakan timbul biaya pemeliharaan & perawatan, biaya penyusutan peralatan alat produksi dan biaya lain-lain.

Harga pokok produksi bukanlah satu-satunya faktor dalam penetapan harga jual pada suatu usaha atau bisnis. Namun dengan perhitungan harga pokok produksi yang tepat, pemilik usaha akan dapat menargetkan laba yang akan di peroleh. Selama ini pengelola menetapkan harga jual yang sama yaitu pada harga Rp.80.000/porsi. Penetapan harga tersebut sudah berdasarkan harga yang ada dipasaran atau harga yang telah disepakati bersama oleh berbagai pihak usaha yang sama. Pengelola usaha tidak menentukan besarnya laba yang ingin ditambahkan secara pasti. Pengelola hanya selalu memastikan bahwa biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi palekko akan menutupi biaya tersebut dalam penentuan harga jualnya agar perusahaan tetap dapat menghasilkan laba.

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* dengan pendekatan *cost plus pricing* dalam penentuan harga jual, yang 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 ditetapkan pengelola. berdasarkan perhitungan menggunakan pendekatan *cost plus pricing* dengan metode *full costing* lebih tinggi untuk perporosi palekko yaitu sebesar Rp. 84.000. terdapat selisih harga jual sebesar Rp.2.000 dari harga hasil perhitungan menggunakan metode *variabel costing* dari harga yang dihasilkan sebesar Rp. 82.000. sedangkan selisih harga jual yang ditetapkan pengelola dengan kedua metode tersebut yaitu, untuk metode *full costing* selisihnya sebesar Rp. 4.000 dan metode *variabel costing* selisihnya sebesar Rp.2.000. Hal ini disebabkan karena pengelola usaha hanya mengikuti harga pasaran yang telah mereka tentukan bersama. Dengan demikian dapat dikatakan penentuan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* dan

variabel costing tidak dapat menentukan harga jual produk yang tepat dan mampu bersaing dengan pengelola usaha lainnya. Karena metode harga jual yang digunakan pemilik usaha adalah metode harga jual menurut pasaran atau metode *traditional costing* sehingga pemilik usaha tidak disarankan menggunakan metode harga jual menurut *cost plus pricing*, yang harga jualnya lebih tinggi dibandingkan harga jual yang ditetapkan dipasaran.

Perhitungan harga jual adalah salah satu tahap yang sangat penting untuk dilakukan oleh pemilik usaha. Harga adalah sejumlah uang yang akan dibebankan atas suatu produk atau jumlah dari nilai yang nantinya akan ditukar konsumen dengan segala manfaat-manfaatnya karena mengkonsumsi atau menggunakan produk yang dibelinya. Harga merupakan hal yang menjadi suatu pertimbangan yang paling utama dari konsumen sebelum membeli suatu produk. Maka dari itu, pengelola harus melakukan penetapan harga dengan tepat agar produk yang nantinya di jual tepat sasaran. Pengelola harus menetapkan harga sesuai dengan nilai yang diberikan dan dipahami konsumen. Jika harganya ternyata lebih tinggi daripada nilai yang diterima, maka kemungkinan besar pengelola akan kehilangan konsumen, dan jika ternyata harganya terlalu rendah daripada nilai yang diterima, pemilik usaha tersebut tidak akan berhasil mendapatkan keuntungan, jadi perhitungan harga jual sangat penting dalam sebuah bisnis kuliner dan bisnis lainnya, dalam menjalankan sebuah usaha untuk menilai efisiensi proses produksi, memantau realisasi biaya produksi, menentukan laba atau rugi perusahaan serta sebagai pedoman dalam pengambilan keputusan.

Hasil penelitian Abdul Kadir, berdasarkan biaya produksi yang dikeluarkan PT. Aneka Tambang Berfluktuatif setiap tahunnya dimana pada tahun 2019 sebesar Rp. 28,366,007,461. Sedangkan pada penelitian ini berdasarkan data perbulan di bulan November dihasilkan biaya produksi di rumah makan palekko 27'e menggunakan 2 metode yaitu metode *full costing* sebesar Rp. 167,831,000 dan *variabel costing* sebesar Rp. 163.435.000,-

Hasil penelitian Fachri Amrullah Faisal, harga jual produk Liquid Hero 57 sesuai hasil perhitungan harga jual menggunakan metode *variabel costing* sebesar Rp.1.400.000.000, dan harga jual satuan sebesar Rp. 140.000,- dan biaya produksi Liquid Hero 57 sesuai hasil penelitian menggunakan metode *variabel costing* sebesar Rp.962.600.000'- dengan biaya produksi per satuan sebesar Rp.96.000. Sedangkan dalam penelitian yang ditulis peneliti harga jual makanan di rumah makan palekko 27'e sesuai hasil perhitungan harga jual dengan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp.84.000 per porsi dan *variabel costing* sebesar Rp.82.000 per porsi. Dan biaya produksi pada palekko 27'e sesuai hasil penelitian menggunakan metode *full costing* sebesar Rp.167.831.000 dengan biaya produksi per porsi ialah Rp.56.000 dan untuk metode *variabel costing* biaya produksi sebesar Rp. 163.435.000, dan biaya produksi per porsi sebesar Rp.55.000.

Hasil penelitian Dian Purnama, pada analisis data yang diperoleh menunjukkan bahwa harga pokok produksi pada bulan September, dengan metode perhitungan perusahaan yaitu sebesar Rp.85.472/kg sementara menurut metode *full costing* dari hasil evaluasi, penggolongan biaya dan pengumpulan biaya dengan tujuan perhitungan harga pokok produksi yaitu sebesar Rp.85.926/kg. sedangkan harga pokok produksi pada palekko 27'e sesuai hasil penelitian menggunakan metode *full costing* sebesar Rp.167.831.000 dengan biaya produksi per porsi ialah Rp.56.000 dan untuk metode *variabel costing* biaya produksi sebesar Rp. 163.435.000, dan biaya produksi per porsi sebesar Rp.54.000.

Hasil penelitian Nur Hanifah Aniroh, ialah dimana harga jual yang digunakan oleh koperasi sesuai dengan kebijakan koperasi. Faktor-faktor yang mempengaruhi harga jual yaitu protein, TS, dan TPC. Setiap kenaikan protein atau TS bernilai 10 rupiah, TPC memiliki 4 grade untuk menentukan harga yaitu grade 1 Rp. 5.755 grade 2 Rp. 5.505 grade 3 Rp. 5.405 dan grade 4 Rp.5.205, semakin rendah TPC yang dihasilkan maka semakin tinggi harga jual susu. Sedangkan pada penelitian ini harga jual di pengaruhi oleh besarnya biaya produksi yang dikeluarkam oleh rumah makan,

dimana biaya produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik.

Ayat alquran yang menjelaskan tentang pengendalian internal dalam akuntansi yang bertujuan untuk menjaga kekayaan perusahaan dan memeriksa ketelitian dan keandalan data akuntansi dalam Q.S Al-Baqarah/2: 282

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِذَا دَايَنْتُمْ بِدَيْنٍ إِلَىٰ أَجَلٍ مُّسَمًّى فَاكْتُبُوهُ ۚ لِيَكُنْ بَيْنَكُمْ كِتَابٌ بِالْعَدْلِ ۚ لَا يَأْبَ كِتَابٌ ۚ يَكْتُوبَ كَمَا عَلَّمَهُ اللَّهُ فَلْيَكْتُبْ ۚ لِيُمِلَّ الَّذِي عَلَيْهِ الْحَقُّ ۚ لِيَتَّقِ اللَّهَ ۚ بِهِ ۚ لَا يَبْخَسُ مِنْهُ شَيْئًا ۚ فَالَّذِي عَلَيْهِ الْحَقُّ ۚ فِيهَا ۚ ضَعِيفًا ۚ لَا يَسْتَطِيعُ ۚ يُمِلُّ هُوَ فَلْيُمِلْ ۚ لِيُتَّقِ بِالْعَدْلِ ۚ تَشْهَدُ ۚ شَاهِدَيْنِ ۚ مِنْ جَالِكُمْ ۚ فَإِنْ لَمْ يَكُنَا ۚ جُلَيْنِ فَرَجُلٌ ۚ أَمْرًا ۚ أَنْ مِمَّنْ رَضَوْا ۚ مِنَ الشَّهَدَاءِ ۚ ضَلَّ ۚ دُبُهَمًا فَتَذَكَّرَ ۚ دُبُهَمًا الْأُخْرَىٰ ۚ لَا يَأْبَ الشَّهَدَاءُ إِذَا مَا دُعُوا ۚ لَا سَمُورًا ۚ كَتُبُوهُ صَغِيرًا ۚ كَبِيرًا ۚ إِلَىٰ أَجَلٍ ۚ ذَلِكُمْ أَقْسَطُ عِنْدَ اللَّهِ ۚ أَقْوَمٌ ۚ لِلشَّهَادَةِ ۚ ادْنَىٰ ۚ إِلَّا أَنْ يَأْتُوا إِلَّا كُورًا ۚ جَاءَةً ۚ اضْرَةً ۚ دِينًا ۚ نَهَا بَيْنَكُمْ فَلَيْسَ عَلَيْكُمْ جُنَاحٌ إِلَّا كَتُبُوهَا ۚ أَشْهَدُ ۚ إِذَا بَايَعْتُمْ ۚ لَا يُضَاءُ ۚ كِتَابٌ ۚ لَا شَهِيدًا ۚ فَعَلُوا فَإِنَّهُ فُسُوقٌ ۚ بِكُمْ ۚ أَقُوا اللَّهَ ۚ يُعَلِّمُكُمُ اللَّهُ ۚ اللَّهُ بِكُلِّ شَيْءٍ عَلِيمٌ ۚ ٢٨٢

Terjemahnya:

“Wahai orang-orang yang beriman, apabila kamu berutang piutang untuk waktu yang ditentukan, hendaklah kamu mencatatnya. Hendaklah seorang pencatat di antara kamu menuliskannya dengan benar. Janganlah pencatat menolak untuk menuliskannya sebagaimana Allah telah mengajar-kan kepadanya. Hendaklah dia mencatat(-nya) dan orang yang berutang itu mendiktekan(-nya). Hendaklah dia bertakwa kepada Allah, Tuhannya, dan janganlah dia menguranginya sedikit pun. Jika yang berutang itu orang yang kurang akalunya, lemah (keadaannya), atau tidak mampu mendiktekan sendiri, hendaklah walinya mendiktekannya dengan benar. Mintalah kesaksian dua orang saksi laki-laki di antara kamu. Jika tidak ada (saksi) dua orang laki-laki, (boleh) seorang laki-laki dan dua orang perempuan di antara orang-orang yang kamu sukai dari para saksi (yang ada) sehingga jika salah seorang (saksi perempuan) lupa, yang lain mengingatkannya. Janganlah saksi-saksi itu menolak apabila dipanggil. Janganlah kamu bosan mencatatnya sampai batas waktunya, baik (utang itu) kecil maupun besar. Yang demikian itu lebih adil di sisi Allah, lebih dapat menguatkan kesaksian, dan lebih

*mendekatkan kamu pada ketidakraguan, kecuali jika hal itu merupakan perniagaan tunai yang kamu jalankan di antara kamu. Maka, tidak ada dosa bagi kamu jika kamu tidak mencatatnya. Ambillah saksi apabila kamu berjual beli dan janganlah pencatat mempersulit (atau dipersulit), begitu juga saksi. Jika kamu melakukan (yang demikian), sesungguhnya hal itu suatu kefasikan padamu. Bertakwalah kepada Allah, Allah memberikan pengajaran kepadamu dan Allah Maha Mengetahui segala sesuatu”.*⁶⁰

Ayat ini diawali dengan seruan kepada orang beriman yang melakukan transaksi muamalah yang dalam hal ini konteks utang/piutang dalam hal ini transaksi tersebut dilakukan dalam rangka utang/piutang. Hal ini menunjukkan konsep identifikasi dalam proses akuntansi, dimana indentifikasi adalah proses akuntansi awal yang mengidentifikasi transaksi dalam kategori harta, kewajiban, modal, pengeluaran, atau pendapatan. Sedikitnya 7 kata dalam ayat diatas menyebutkan asal kata “ka-ta-ba,” yang berarti “menulis/mencatat”. Salah satu pengertian akuntansi adalah mencatat semua transaksi yang bernilai ekonomis. Ayat diatas juga menjelaskan “waktu” dalam bermuamalah. Juga terdapat konsep waktu dalam akuntansi: semua transaksi harus memiliki tanggal transaksi yang jelas, selain itu terdapat periode pelaporan keuangan per 31 Desember setiap tahun.

Akuntansi syariah dapat dipahami sebagai akuntansi dengan 3 konsep prinsip yang meliputi prinsip keadilan, kebenaran, dan pertanggungjawaban dengan dasar hukum syariah dengan sifatnya universal. Akuntansi syariah adalah penggunaan akuntansi untuk menjalankan syariat islam secara nyata yang ditetapkan sejak era nabi Muhammad SAW.

⁶⁰Kementrian Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an Terjemahan* (Jakarta: Syamil Cipta Media, 2015) h.48

Adanya suatu penetapan harga yang adil telah menjadi pegangang yang mendasar pada transaksi yang tercantum pada prinsip akuntansi syariah terhadap keadilan yang menyeluruh. Konsep dasar pada harga yang adil adalah harga yang tidak menimbulkan eksploitasi atau penindasan sehingga merugikan salah satu pihak dan menguntungkan pihak yang lain. Karenanya harga haruslah mencerminkan manfaat bagi pembeli dan penjualnya, penjual mendapatkan keuntungan dan pembeli memperoleh manfaat yang setara dengan harga yang dikeluarkan.



BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Palekko 27'e Sidrap dapat disimpulkan sebagai berikut;

1. Identifikasi harga pokok produksi pada rumah makan Palekko 27'e sidrap pada bulan November 2022 dapat diketahui bahwa biaya produksi yang dikeluarkan pihak rumah makan yaitu meliputi biaya bahan baku sebesar Rp. 137.610.000, biaya tenaga kerja sebesar Rp. 18.700.000, biaya *overhead pabrik variable* Rp. 7.125.000, dan biaya *overhead pabrik tetap* Rp. 396.000.
2. Perhitungan biaya produksi dengan metode *full costing* pada rumah makan palekko 27'e pada akhir bulan November 2022 adalah sebesar Rp.167.831.000.- dengan menghasilkan kurang lebih 3000 porsi palekko. Dengan biaya produksi per porsi ialah Rp. 56.000. Sedangkan untuk perhitungan biaya produksi dengan metode *variabel costing* sebesar Rp. 163.435.000, dengan biaya produksi per porsi ialah Rp.54.000. biaya produksi dengan menggunakan metode *full costing* menghasilkan perhitungan yang lebih tinggi daripada metode *variabel costing* hal ini dikarenakan pada metode *full costing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead pabrik variabel* maupun biaya *overhead* pabrik tetap. Sedangkan perhitungan harga jual pada rumah makan palekko 27'e menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* dan *variabel costing* pada akhir bulan November 2022, diketahui bahwa dihasilkan harga sebesar Rp. 84.000 per porsi pada metode *cost plus pricing* dengan pendekatan

full costing. Sedangkan menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *variabel costing* dihasilkan harga Rp.82.000 per porsi.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian secara keseluruhan dan simpulan yang diperoleh, maka dapat dikembangkan beberapa saran bagi pihak-pihak yang berkepentingan dalam penelitian ini. Berikut ini merupakan saran yang diajukan dalam penelitian ini;

1. Bagi Pengelolah

- a. Pengelolah sebaiknya memperhitungkan seluruh unsur-unsur biaya produksi sehingga perhitungan harga pokok produksi yang sesungguhnya atau biaya yang lebih akurat dan dapat dijadikan sebagai dasar dalam penetapan harga jual yang tepat.
- b. Dalam menentukan harga jual pemilik usaha tidak menggunakan metode khusus, bahkan dapat dikatakan bahwa mereka menggunakan penerapakan harga apa adanya. Terkait hal tersebut, maka Pendekatan *full costing* lebih tepat untuk diterapkan dalam penentuan harga jual, sebab harga jual produk yang dihasilkan lebih akurat karena biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik variabel dan tetap dengan *mark up* yang diinginkan pemilik usaha.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

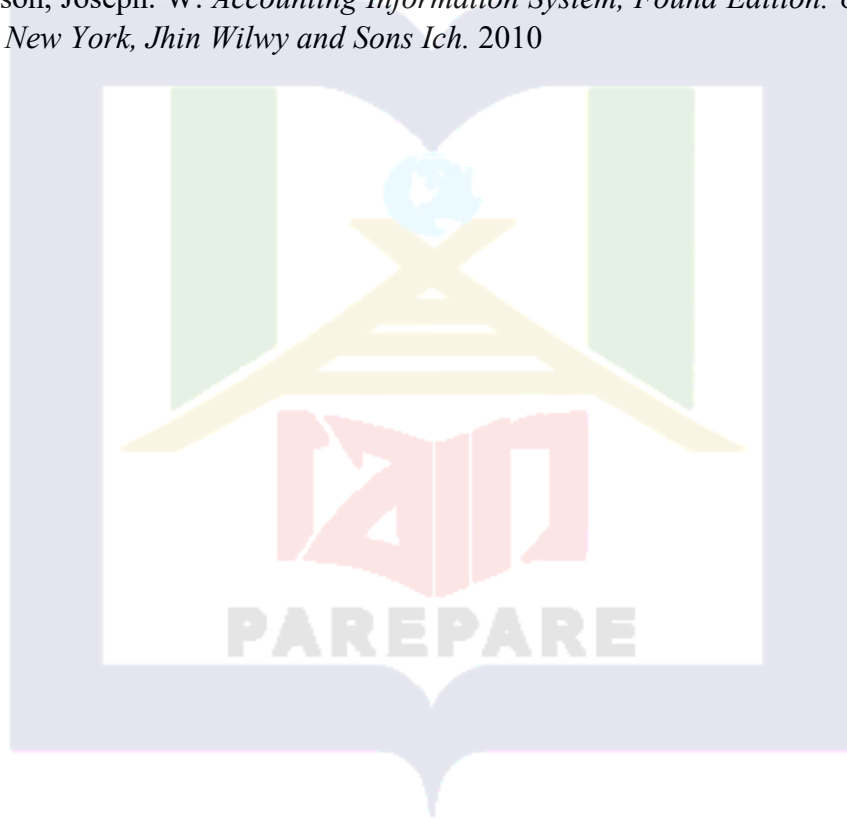
Bagi peneliti selanjutnya agar dapat lebih mengembangkan penelitian ini dengan menggunakan metode lain untuk mengembangkan penelitian ini seperti menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan penelitian lainnya yang lebih bervariasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Qur'an Al-karim.
- Abdullah, Ma'ruf, *Metodologi Penelitian Kuantitatif*, Banjarmasin: Aswaja Pressindo, 2015.
- Adnyana, I Made, *Akuntansi Manajemen*, Jakarta Selatan: penerbit Lembaga Penerbitan Universitas Nasional (LPU-UNAS), 2019.
- Ahmad, Kamaruddin, *Akuntansi Manajemen dasar-dasar konsep biaya dan pengambilan keputusan*, Jakarta: PT RajaGrafindo Persada, 2017.
- Akhyar, Adnam, *Akuntansi Syariah: Arah, Prospek dan Tantangannya*, Yogyakarta: penerbit UII Press. 2005.
- Altar, Biswan Ali Tafriji, *Short & Brief Akuntansi Manajemen*, Tangerang Selatan: Buku 1, Ihsan Media, 2018.
- Aniroh, Nur Hanifatun "Penentuan Harga Pokok Penjualan dan Harga Jual Susu Sapi Perah (KPSP) Sidodadi Kabupaten Malang" (Skripsi Sarjana: Fakultas Ekonomi: Malang 2019)
- Chapra, Umer, *towards a just monetary system*, London Road, Leicester, UK: *Editing The Islamic Foundation*, 1405 H/1985M
- Faisal, Fachri Amrullah, "Analisis Biaya Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Produk Liquid Hero 57 Studi Kasus Pada CV.Cloud Heaven Makassar" (Skripsi Sarjana: Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam: Makassar, 2020).
- Harjadi, Dikdik dan Fatmasari, Dewi. 2015. *Pengantar Bisnis*. Kuningan: Uniku Press.
- Ibrahim, Azharsyah, et al., Eds, 2021 *Pengantar Ekonomi Islam*, Jakarta: Penerbit Departemen Ekonomi dan Keuangan Syariah- Bank Indonesia
- Ikatan Akuntansi Indonesia. 2019. *Modul Level Dasar (CAFB): Akuntansi Biaya dan Manajemen*. Jakarta Pusat: IAI.
- Ismanti, Juli, *Manajemen Pemasaran*, Tangerang Selatan: Cetakan Pertama, Unpam Press, 2020.
- Jazil, Saiful, *Fiqh Mua'alah*, Surabaya: UIN Sunan Ampel Press, 2014.

- Kadir, Abdul, “ *Analisis Biaya Produksi Dan Biaya Penjualan untuk Meningkatkan Profitabilitas Pada PT Aneka Tambang Tbk*”(Skripsi Sarjana : Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam: Batusangkar, 2021)
- Karim, Adiwarmarman Azwar, *Ekonomi Islam Suatu Kajian Moneter*, Depok: Penerbit Gema Insani, 2018.
- Mahmudi, et all.,eds., 2020 *Sistem Pengendalian Manajemen Usaha Kecil Menengah*, Yogyakarta: Penerbit Ekonisia.
- Mahri, A. Jajang W, et all., Eds, 2021 *Ekonomi Pembangunan Islam*, Jakarta: Penerbit Departemen Ekonomi dan Keuangan Syariah- Bank Indonesia
- Mulyadi, *Akuntansi Biaya Edisi 5*, Yogyakarta: Penerbit Aditya Media, 1999.
- Paramita, Ratna Wijayanti Daniar, et all.,eds, 2021 *Metode Penelitian Kuantitatif edisi 3*, Jawa Timur:WidtaGama Press.
- Prima , Dewi Sofia dan Bayu Kristanto, Septian. 2013. *Akuntansi Biaya*. Jakarta Barat:Penerbit IN MEDIA.
- Purnama, Dian “*Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing Studi Pada PT.Prima Istiqamah Sejahterah Di Makassar*”(Skripsi Sarjana : Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam: Makassar 2017)
- Putra, Indra Mahardika, *Akuntansi Biaya: Pedoman Terlengkap Analisis dan Biaya Produksi*, Yogyakarta: Penerbit Anak Hebat Indonesia, 2021.
- Romney, Steinbart. *Accounting nformation System, nternational Editing, Prentice Hall: United State Of America. 2009.*
- Rosidah, Euis, et all.,eds. 2018.*Akuntansi Manajemen*. Bandung: Cetakan Pertama, Mujahid Press.
- Sahla, Ais Widya, *Akuntansi Biaya: Panduan Perhitungan dan Harga Pokok Produksi*, Banjarmasin : Deepublish, Politeknik Banjarmasin, 2020.
- Sarwono, Jonathan, *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*, Yogyakarta : Edisi Pertama, Penerbit Graha Ilmu, 2006.
- Siregar, Hariman Surya dan Khoerudin, Koko. 2019. *Fikih Muamalah Teori dan Implementasi*. Bandung: PT.Remaja Rosdakarya.
- Sudiarti, *Fiqh Muamalah Kontemporer, Sumatra Utara: FEBI UIN-SU Press, 2018.*
- Syahrum dan Salim. 2012. *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Citapustaka Media.

- Syaparuddin, *Ilmu Ekonomi Mikro Islam Peduli Maslaha & Tidak Peduli Maslahah*, Yogyakarta:Trust Media Publishing, 2017
- Tim Penyusun, 2020, *Penulisan Karya Ilmiah Berbasis Teknologi Informasi*, Draft FGD: IAIN Parepare
- Usry, Milthon F. dan Hammer, Lawrence H, *Akuntansi Biaya Perencanaan dan Pengendalian*. 1991, Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Utomo,Hargo, *Manajemen Pemasaran*, Jakarta: PenerbitGunadarma, 1993.
- Wagiyo dan Fransiska, Lia, *analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Meychan Serba Sepuluh Ribu di Pringsewu*, (2019).
- Wilkinson, Joseph. W. *Accounting Information System, Found Edition. United Statis, New York, Jhin Wilwy and Sons Ich*. 2010





LAMPIRAN-LAMPIRAN

	<p>KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PAREPARE FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM Jl. Amal Bakti No. 8 Soreang 91131 Telp. (0421) 21307</p>
	<p>VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN PENULISAN SKRIPSI</p>

NAMA MAHASISWA : SUCI RAMADANI
 NIM : 18.62202.005
 FAKULTAS : EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
 PRODI : AKUNTANSI SYARIAH
 JUDUL : ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM
 PENENTUAN HARGA JUAL MAKANAN PADA
 RUMAH MAKAN PALEKKO 27'E DI
 KECAMATAN DUAPITUE KABUPATEN
 SIDRAP

PEDOMAN WAWANCARA

1. Berapa porsi pelekko yang biasanya di produksi dalam sehari?
2. Apa saja bahan baku yang diperlukan dalam memproduksi palekko?
3. Berapa banyak bahan baku yang dihabiskan dalam sehari?
4. Bagaimana pencatatan stok bahan baku?
5. Biaya-biaya apa saja yang dikeluarkan untuk bahan penolong dan fasilitas pendukung?
6. Berapa jumlah karyawan yang bekerja di Palekko 27'e Sidrap?

7. Berapa besar upah karyawan yang bekerja di Palekko 27'e Sidrap?
8. Berapa banyak jumlah biaya *overhead pabrik* yang di gunakan dalam sebulan?
9. Apakah harga jual yang ditetapkan rumah makanan sudah sesuai dengan harapan?

Setelah mencermati instrumen dalam penelitian skripsi mahasiswa sesuai dengan judul diatas, maka instrumen tersebut dipandang telah memenuhi kelayakan untuk digunakan dalam penelitian yang bersangkutan.

Parepare, 17 Februari 2023

Pembimbing Utama

(Dr. Syahrifah Semaun, S.E., M.M)

NIP: 19711111 199803 2 003

Mengetahui,
Pembimbing Pendamping

(Abdul Hamid, S.E., M.M)

NIP: 19720929 200801 1 012

PAREPARE

Surat Permohonan Izin Penelitian



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PAREPARE
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jalan Arafat Sidiq No. 9 Sorong, Kota Parepare 91132 Telp: (0421) 21347, Fax: (0421) 24464
PO Box 588 Parepare 91188, website: www.iainparepare.ac.id, email: mail@iainparepare.ac.id

Nomor : B.5208/In.39.8/PP.00.9/11/2022
Lampiran : -
Hal : Permohonan Izin Pelaksanaan Penelitian

Yth. BUPATI SIDENRENG RAPPANG
Cq. Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu
Di
KABUPATEN SIDENRENG RAPPANG

Assalamu Alaikum Wr. Wb.

Dengan ini disampaikan bahwa mahasiswa Institut Agama Islam Negeri Parepare :

Nama : SUCI RAMADANI
Tempat/ Tgl. Lahir : SIDRAP, 15 DESEMBER 1999
NIM : 18 62202.005
Fakultas/ Program Studi : EKONOMI DAN BISNIS ISLAM/ AKUNTANSI SYARIAH
Semester : IX (SEMBILAN)
Alamat : DSN LARUMPU, KELURAHAN BILA, KECAMATAN DUA
PITUE, KABUPATEN SIDENRENG RAPPANG

Bermaksud akan mengadakan penelitian di wilayah KABUPATEN SIDENRENG RAPPANG dalam rangka penyusunan skripsi yang berjudul :

ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL MAKANAN PADA RUMAH MAKAN PALEKKO 27'E SIDRAP.

Pelaksanaan penelitian ini direncanakan pada bulan November sampai selesai.

Demikian permohonan ini disampaikan atas perkenaan dan kerjasama diucapkan terima kasih.

Wassalamu Alaikum Wr. Wb.



Parepare, 3 November 2022
Dean,

Muzamilah Muhammadun

Surat Izin Penelitian dari Dinas Penanaman Modal Pelayanan Terpadu Satu Pintu



PEMERINTAH KABUPATEN SIDENRENG RAPPANG
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
 JL. HARAPAN BARU KOMPLEKSI KSDP BLOK A NO. 3 KABUPATEN SIDENRENG RAPPANG
 PROVINSI SULAWESI SELATAN
 Telpun (0411) - 359005 Email : pttg_sidenreng@kesda.id Kode Pos : 91611

IZIN PENELITIAN
Nomor : 398/IP/DPMPTSP/11/2022

DASAR	1. Peraturan Bupati Sidenreng Rappang No. 1 Tahun 2017 Tentang Pendekatan Keunggulan Di Bidang Pelayanan Kepada Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kabupaten Sidenreng Rappang 2. Surat Pemohonan SUCI RAMADANI Tanggal: 25-11-2022 3. Berita Acara Telaah Administrasi / Telaah Lapangan dan Tim Teknis INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PAREPARE Nomor B.5208/In.39.8/PP.00.9/11/2022 Tanggal: 03-11-2022
--------------	--

MENGIZINKAN

KERADA	SUCI RAMADANI
NAMA	SUCI RAMADANI
ALAMAT	DSN LARUMPU, DESA BILA, KEC. DUA PITUE
UNTUK	melaksanakan Penelitian dalam Kabupaten Sidenreng Rappang, dengan kewajiban sebagai berikut :
NAMA LEMBAGA / UNIVERSITAS	INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PAREPARE
JUDUL PENELITIAN	ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENETUKAN HARGA JUAL MAKANAN PADA RUMAH MAKAN PALEKKO 27E SIDRAP
LOKASI PENELITIAN	PALEKKO 27E SIDRAP
JENIS PENELITIAN	KUANTITATIF
WAKTU PENELITIAN	25 November 2022 s.d 25 Desember 2022

Izin Penelitian berlaku selama penelitian berlangsung
 Dikeluarkan di : Pangkep Sidenreng Rappang Tanggal : 25-11-2022



Harga : Rp. 0,00

Tembusan :

1. PALEKKO 27E SIDRAP
2. DINAS INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PAREPARE
3. HESTINDO

Scanned by TapScanner

Surat Keterangan Telah Meneliti

SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN

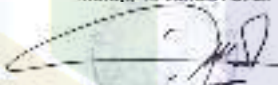
Yang bertanda tangan dibawah ini Pemegang Rumah Paekko 27'e Sidrap, menyatakan dengan sesungguhnya bahwa:

Nama : Suci Ramadani
 NIM : 18.622202.005
 Prodi : Akuntansi Syariah
 Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
 Alamat : DSN Lantapu, Desa Bili, Kec. Dappire.

Yang bersangkutan tersebut benar telah melakukan penelitian di Rumah Makan Paekko 27'e Sidrap dalam rangka penyusunan skripsi yang berjudul "**ANALISIS BILAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA HIAI MAKANAN PADA RUMAH MAKAN PAEKKO 27'E SIDRAP**".

Demikian surat keterangan izin penelitian ini kami buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Sidrap, 15 Januari 2023


 Owing G Nopu
 Pemegang Rumah
 Paekko 27'e

PAEKKO
PAREPARE

Dokumentasi

Proses Wawancara Pada Pihak Rumah Makan Palekko 27'e



Observasi Langsung Ke Rumah Makan Palekko 27'e





KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PAREPARE
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
 Jalan Amal Bakti No. 8 Sorong, Kota Parepare 91132 Telepon (0421) 21307, Fax. (0421) 24404
 PO Box 509 Parepare 91105, website: www.iainpare.ac.id, email: ma@iainpare.ac.id

BERITA ACARA
REVISI JUDUL SKRIPSI

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam menyatakan bahwa Mahasiswa

Nama : SUCI RAMADANI
 N I M : 18.62202.005
 Prodi : Akuntansi Syariah

Menerangkan bahwa judul skripsi semula:

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL MAKANAN
 PADA RUMAH MAKAN PALEKKO DUAPITUE SIDRAP**

Telah diganti dengan judul baru:

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM PENENTUAN HARGA JUAL MAKANAN
 PADA RUMAH MAKAN PALEKKO 27e DI KECAMATAN DUAPITUE
 KABUPATEN SIDRAP**

dengan alasan / dasar:

Agar judul lebih spesifik dan lebih mudah dipahami.

Demikian berita acara ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Parepare, 21 Februari 2023

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping

Dr. Syabriyah Semaun, S.E., M.M.

Abdul Hamid, S.E., M.M.

Mengetahui,
 Dekan

Dr. Muzdalifah Muhammadun, M.Ag
 NIP. 197102082001122002

BIODATA PENULIS



Suci Ramadani, lahir di Sidrap, tanggal 15 Desember 1999. Merupakan anak ketiga dari tujuh bersaudara, dari pasangan bapak Lakumma dan ibu Darmawati. Peneliti bertempat tinggal di Larumpu, Bila Riawa, Kecamatan Duapitue, Kabupaten Sidenreng Rappang.

Pendidikan yang telah ditempuh oleh peneliti yaitu SDN 6 Bila lulus pada tahun 2012, SMPN 2 Duapitue lulus tahun 2015, SMAN 3 SIDRAP lulus tahun 2018. Kemudian, pada tahun 2018 peneliti terdaftar sebagai mahasiswa di Perguruan Tinggi Negeri pada Program Studi Akuntansi Syariah Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam di Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Parepare dan menyusun skripsi dengan judul *“Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Palekko 27’e Sidrap”*. Penulis melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di Kantor Kementerian Agama Kota Parepare, dan melaksanakan Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) di Desa Botto, Bila Riase, Kabupaten Sidenreng Rappang



