

SKRIPSI

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA
JUAL DENGAN MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING*
DAN *VARIABEL COSTING* PADA USAHA TONY BAKERY**



OLEH

RESKI

NIM : 2020203861211016

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

2024

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA
JUAL DENGAN MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING*
DAN *VARIABEL COSTING* PADA USAHA TONY BAKERY**



OLEH

**RESKI
2020203861211016**

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Ekonomi (S.E.) pada Program Studi Manajemen Keuangan Syariah
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri
Parepare

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

2024

PERSETUJUAN KOMISI PEMBIMBING

Judul Skripsi : Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Dan *Variabel Costing* Pada Usaha Tony Bakery

Nama Mahasiswa : Reski

Nomor Induk Mahasiswa : 2020203861211016

Program Studi : Manajemen Keuangan Syariah

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Dasar Penetapan Pembimbing : Surat Penetapan Pembimbing Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam B.5126/In.39/FEBI.04/PP.00.9/08/2023

Disetujui oleh:

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

NIP : 19711111 199803 2 003

Pembimbing Pendamping : Besse Faradiba, S.E., M.M

NIP : 19891017 201903 2 004

Mengetahui:

Dekan,

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam



Dr. Miznahlah Muhammadun, M.Ag.

NIP. 19710208200112 2 002

PENGESAHAN KOMISI PENGUJI

Judul Skripsi : Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Dan *Variabel Costing* Pada Usaha Tony Bakery

Nama Mahasiswa : Reski

Nomor Induk Mahasiswa : 2020203861211016


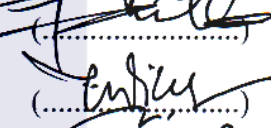
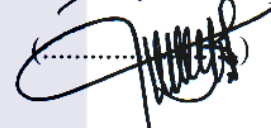

Program Studi : Manajemen Keuangan Syariah

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Dasar Penetapan Pembimbing : Surat Penetapan Pembimbing Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam B.5126/In.39/FEBI.04/PP.00.9/08/2023

Tanggal Kelulusan : 30 Juli 2024

Disetujui Oleh Komisi Penguji:

Dr. Hj. Syahriyah Semaun, S.E., M.M	(Ketua)	
Besse Faradiba, S.E.,M.M	(Sekertaris)	
Dr. Andi Bahri S.,M.E., M.Fil.I.	(Anggota)	
Dr. Andi Ayu Frihatni, S.E., M.Ak.,CTA., ACPA.	(Anggota)	

Mengetahui:

Dekan,

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam



Dr. Muzdaniyah Muhammadun, M.Ag.
NIP. 197102082001122002

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

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

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT. atas berkat Rahmat dan Hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi dan memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Parepare. Shalawat serta salam semoga selalu tercurah pada beliau Nabi Muhammad saw. beserta keluarga dan sahabatnya yang senantiasa kita nanti-nanti syafaatnya di yaumul akhir.

Rasa syukur dan bahagia yang tidak ada hentinya penulis mengucapkan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Ayahanda Abd. Rahman dan Ibunda Darmawati yang senantiasa memberikan semangat, nasihat, dan doanya. Berkat merekalah sehingga penulis selalu semangat dan berusaha sebaik mungkin untuk menyelesaikan tugas akhir ini tepat pada waktunya.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini tidak akan berhasil dengan baik tanpa adanya bimbingan dan bantuan pemikiran dari berbagai pihak yaitu ibu Dr. Hj. Syahriyah Semaun, S.E., M.M selaku Pembimbing Utama dan ibu Besse Faradiba, S.E.,M.M selaku Pembimbing Pendamping atas segala bantuan dan bimbingan yang telah diberikan selama penulisan skripsi ini, penulis mengucapkan banyak terima kasih.

Penulis dengan kerendahan hati juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Hannani, M.Ag. sebagai Rektor IAIN Parepare yang telah bekerja keras dan penuh tanggung jawab dalam pengembangan, pengelolaan dan kemajuan IAIN Parepare.
2. Ibu Dr. Muzdalifah Muhammadun, M.Ag. sebagai Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam yang atas antusias beserta pemikirannya dalam menciptakan suasana pendidikan yang positif bagi mahasiswa.
3. Ibu Dr. Nurfadillah, S.E., M.M. sebagai ketua program studi Manajemen Keuangan Syariah yang telah memberikan bimbingan dan arahan.
4. Ibu Dr. Hj. Syahriyah Semaun, S.E., M.M selaku Pembimbing Utama dan ibu Besse Faradiba, S.E.,M.M selaku Pembimbing Pendamping telah memberikan bimbingan, arahan, dan dorongan yang tak ternilai selama proses penulisan skripsi ini.
5. Pemilik usaha Tony Bakery yang telah mengizinkan dan memberikan data informasi terkait penelitian.
6. Kedua orang tua tercinta, yang menjadi saksi perjuangan penulis selama menempuh pendidikan untuk mendapatkan gelar sarjana, yang selalu tidak putus putusnya menyertai doa untuk kelancaran jalan penulis selama melaksanakan penyusunan tugas akhir ini.
7. Teruntuk temanku Dhea Amanda dan Ainun Tamara yang selalu membantu penulis dalam penyusunan skripsi dan menemani setiap melakukan penelitian ke lokasi Tony Bakery.
8. Teruntuk teman – teman seperjuanganku Nur Annizah, Sulistiawati serta teman Prodi Manajemen Keuangan Syariah Angkatan 04 yang tidak bisa kusebut satu persatu, terima kasih telah berjuang bersama selama kurang lebih 4 tahun.

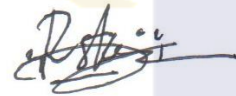
9. Terimakasih kepada diri sendiri, karena telah mampu berusaha keras dan berjuang sejauh ini. Tak pernah memutuskan menyerah sesulit apapun proses penyusunan skripsi ini sehingga dapat menyelesaikan sebaik dan semaksimal mungkin. Ini merupakan pencapaian yang patut di banggakan untuk diri sendiri.

Penulis tak lupa mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, baik berupa moril maupun materi hingga tulisan ini dapat di selesaikan. Semoga Allah SWT. Membalas segala kebaikan dan menjadikannya sebagai amal jariyah serta senantiasa memberikan rahmat dan pahalanya.

Akhir kata penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna menyempurnakan skripsi ini.

Parepare, 11 Juni 2024 M
4 Zulhijjah 1445 H

Penulis



Reski

NIM:2020203861211016

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

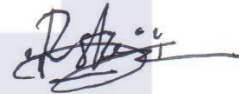
Mahasiswa yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Reski
Nim : 2020203861211016
Tempat/Tgl. Lahir : Parepare, 28 April 2002
Program Studi : Manajemen Keuangan Syariah
Fakultas : Ekonomi Dan Bisnis Islam
Judul Skripsi : Analisis Biaya Produksi dalam Menentukan Harga Jual
dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Dan *Variabel Costing* Pada Usaha Tony Bakery

Menyatakan dengan sesungguhnya dan penuh kesadaran bahwa skripsi ini benar merupakan hasil karya saya sendiri. Apabila di kemudian hari terbukti bahwa ia merupakan duplikat, tiruan, plagiat, atau di buat oleh orang lain sebagian atau seluruhnya, maka skripsi dan gelar yang di peroleh karenanya batal demi hukum.

Parepare, 11 Juni 2024

Penyusun



Reski

NIM:2020203861211016

ABSTRAK

RESKI, *Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Pada Usaha Tony Bakery.* (Dibimbing oleh Hj. Syahriyah Semaun dan Besse Faradiba).

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui besar biaya produksi yang digunakan untuk menetapkan harga jual roti pada Tony Bakery. Metode yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksi yaitu dengan metode *full costing* dan *variabel costing* dalam menetapkan harga jual.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. 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 (*case study*). Data yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah data primer yang diperoleh langsung dari observasi langsung dan wawancara dari pihak Tony Bakery sedangkan data sekunder berasal dari buku, internet, jurnal maupun media lain yang mendukung penelitian ini.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa, besar biaya harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada usaha Tony Bakery yaitu meliputi biaya bahan baku sebesar Rp. 39.180.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 47.250.000, dan biaya *overhead* pabrik variabel sebesar Rp. 3.800.000 dan biaya *overhead* tetap sebesar Rp. 2.200.000. Hasil perhitungan dalam penelitian menggunakan metode *full costing* dihasilkan biaya sebesar Rp.92.430.000 dengan penentuan harga jual sebesar Rp. 43.134 dengan jumlah produksi sebanyak 3000 *pcs* sebulan sedangkan untuk harga pokok produksi dengan metode *variabel costing* sebesar Rp. 90.230.000 dengan penentuan harga jual sebesar Rp. 42.107 dengan jumlah produksi sebanyak 3000 *pcs* perbulannya. Harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih besar dibanding dengan 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 tetap.

Kata kunci : Biaya Produksi, Metode full costing dan Variabel Costing, Harga Jual

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
PERSETUJUAN KOMISI PEMBIMBING.....	ii
PENGESAHAN KOMISI PENGUJI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	vii
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PEDOMAN TRANSLITERASI	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	10
C. Tujuan Penelitian	11
D. Kegunaan Penelitian	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	13
A. Tinjauan Penelitian Relevan	13
B. Tinjauan Teori.....	21
1. Biaya Produksi	21
2. Harga Pokok Produksi.....	30
3. Metode Penentuan Biaya Produksi	33
4. Teori Manajemen Keuangan Syariah	37
C. Tinjauan Konseptual	41
D. Kerangka Pikir	45

BAB III METODE PENELITIAN.....	47
A. Pendekatan dan Jenis Penelitian	47
B. Lokasi dan Waktu	47
C. Populasi dan Sampel	47
D. Jenis dan Sumber Data.....	48
E. Teknik Pengumpulan dan Pengolahan Data	50
F. Uji Keabsahan Data	51
G. Teknik Analisis Data.....	52
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	53
A. Hasil Penelitian	53
1. Analisis Biaya Produksi	54
2. Perhitungan Metode Full Costing	71
3. Perhitungan Metode variabel costing.....	73
4. Penentuan Harga Jual Produk	75
B. Pembahasan Penelitian.....	78
1. Perhitungan Biaya Produksi Material Langsung, Biaya Tenaga Kerja Langsung, Dan Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Dalam Mengidentifikasi Penetapan Harga Jual Produk Pada Usaha Tony Bakery.	78
2. Perhitungan Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> Dalam Menentukan Harga Jual Pada Usaha Tony Bakery	80
3. Perhitungan Menggunakan Metode <i>Variabel Costing</i> Dalam Menentukan Harga Jual Pada Usaha Tony Bakery ..	82
BAB V PENUTUP.....	96
A. Simpulan	96
B. Saran.....	96
DAFTAR PUSTAKA	98
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	I
DATA PENULIS	XIV

DAFTAR TABEL

No. Tabel	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kondisi Harga Pangan Nasional Tahun 2023	4
4.1	Biaya bahan baku	61
4.2	Biaya tenaga Kerja	65
4.3	Biaya Air	66
4.4	Biaya Listrik	67
4.5	Biaya Kemasan	68
4.6	Biaya Overhead Pabrik Variabel	69
4.7	Biaya Overhead Pabrik Tetap	70
4.8	Biaya Harga Pokok Produksi metode <i>full costing</i>	72
4.9	Biaya Harga Pokok Produksi metode <i>variabel costing</i>	74

DAFTAR GAMBAR

No. Gambar	Judul Gambar	Halaman
2.1	Bagan Kerangka Pikir Penelitian	46



DAFTAR LAMPIRAN

No. Lampiran	Judul Lampiran	Halaman
1	Pedoman Wawancara	II
2	Surat izin penelitian dari kampus Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Parepare	V
3	Surat izin penelitian Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu satu Pintu Parepare	VI
4	Surat Selesai Meneliti	VII
5	Surat keterangan wawancara	VIII
6	Berita Acara Revisi Judul Skripsi	XI
7	Dokumentasi Penelitian	XII
8	Biodata penulis	XIV

PEDOMAN TRANSLITERASI

A. Transliterasi

1. Konsonan

Fonem konsonan 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	Tsa	Ts	te dan sa
ج	Jim	J	Je
ح	Ha	ḥ	ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kh	ka dan ha
د	Dal	D	De
ذ	Dzal	Dz	de dan zet
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	Dhad	ḍ	de (dengan titik dibawah)
ط	Ta	ṭ	te (dengan titik dibawah)
ظ	Za	ẓ	zet (dengan titik dibawah)
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 di awal kata mengikuti vokalnya tanpa diberi tanda apapun. Jika terletak di tengah atau di akhir, ditulis dengan tanda (").

1. Vokal

- a. Vokal tunggal (*monoftong*) bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harakat, transliterasinya sebagai berikut:

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
أ	Fathah	A	A
إ	Kasrah	I	I
أ	Dhomma	U	U

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

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
أِي	Fathah dan Ya	Ai	a dan i
أُو	Fathah dan Wau	Au	a dan u

Contoh :

كَيْفَ : Kaifa

حَوْلَ : Haula

c. *Maddah*

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

Harkat dan Huruf	Nama	Huruf dan Tanda	Nama
نَا / نَيَّ	Fathah dan Alif atau ya	A	a dan garis di atas
يِّي	Kasrah dan Ya	I	i dan garis di atas
وُو	Kasrah dan Wau	U	u dan garis di atas

Contoh :

مَات :māta

رَمَى : ramā

قِيلَ : qīla

يَمُوت : yamūtu

d. *Ta Marbutah*

Transliterasi untuk *ta marbutah* ada dua:

a. *ta marbutah* yang hidup atau mendapat harkat fathah, kasrah dan dammah, transliterasinya adalah [t].

b. *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	: <i>raudāh al-jannah</i> atau <i>raudatul jannah</i>
الْمَدِينَةُ الْفَاضِلَةُ	: <i>al-madīnah al-fāḍilah</i> atau <i>al-madīnatul fāḍilah</i>
الْحِكْمَةُ	: <i>al-hikmah</i>

e. *Syaddah (Tasydid)*

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

Contoh:

رَبَّنَا	: <i>Rabbanā</i>
نَجَّيْنَا	: <i>Najjainā</i>
الْحَقُّ	: <i>al-haqq</i>
الْحَجُّ	: <i>al-hajj</i>
نُعْمٌ	: <i>nu‘ima</i>
عُدُوٌّ	: <i>‘aduwwun</i>

Jika huruf *ى* bertasydid diakhir sebuah kata dan didahului oleh huruf kasrah (يِ), maka ia ditransliterasi seperti huruf *maddah (i)*.

Contoh:

عَرَبِيٌّ	: ‘Arabi (bukan ‘Arabiyy atau ‘Araby)
عَلِيٌّ	: ‘Ali (bukan ‘Alyy atau ‘Aly)

f. Kata Sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf لا (*alif lam ma'arifah*). Dalam pedoman transliterasi ini, kata sandang ditransliterasi seperti biasa, *al-*, baik ketika ia 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 dengan garis mendatar (-).

Contoh:

الشَّمْسُ	: <i>al-syamsu</i> (bukan <i>asy-syamsu</i>)
الزَّلْزَلَةُ	: <i>al-zalzalāh</i> (bukan <i>az-zalzalāh</i>)
الْفَلْسَفَةُ	: <i>al-falsafah</i>
الْبِلَادُ	: <i>al-bilādu</i>

g. Hamzah

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

Contoh:

تَأْمُرُونَ	: <i>ta'murūna</i>
النَّوْعُ	: <i>al-nau'</i>
شَيْءٌ	: <i>syai'un</i>
أُمِرْتُ	: <i>Umirtu</i>

h. Kata Arab yang lazim digunakan dalam Bahasa Indonesia

Kata, istilah atau kalimat Arab yang ditransliterasi adalah kata, istilah atau kalimat yang belum dibakukan 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 di atas. Misalnya kata *Al-Qur'an* (dar *Qur'an*), *Sunnah*. Namun bila kata-kata tersebut menjadi bagian dari satu rangkaian teks Arab, maka mereka harus ditransliterasi secara utuh.

Contoh:

Fī ḥilāl al-qur'an

Al-sunnah qabl al-tadwin

Al-ibārat bi 'umum al-laḥẓ lā bi khusus al-sabab

i. *Laḥẓ al-Jalālah* (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* بِاِلهِ *billah*

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

Contoh:

هُمُ فِي رَحْمَةِ اللَّهِ *Hum fī rahmatillāh*

j. Huruf Kapital

Walau sistem tulisan Arab tidak mengenal huruf kapital, dalam 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: Ibnu Rusyd, Abū al-Walīd Muhammad (bukan: Rusyd, Abū al-Walid Muhammad Ibnu) Naṣr Ḥamīd Abū Zaid, ditulis menjadi: Abū Zaid, Naṣr Ḥamīd (bukan: Zaid, Naṣr Ḥamīd Abū)

2. Singkatan

Beberapa singkatan yang dibakukan adalah:

Swt.	=	<i>subhānahū 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 Ibrāhīm/ ..., ayat 4
HR	=	Hadis Riwayat

Beberapa singkatan dalam bahasa Arab:

ص	=	صفحة
دم	=	بدون
صلعم	=	صلى الله عليه وسلم
ط	=	طبعة
بن	=	بدون ناشر
الخ	=	إلى آخرها / إلى آخره
ج	=	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 orang 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 sejenis.

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 ensiklopedi 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

Siklus dalam dunia bisnis terbagi menjadi tiga bagian, yaitu produksi, distribusi dan juga penjualan kepada konsumen atau konsumsi. Sebelum suatu barang dijual dan juga dibeli oleh konsumen ataupun pelanggan, produk harus melewati tahapan produksi. Dalam proses produksi ini tentunya diperlukan suatu metode yang dinilai efektif dan juga efisien untuk menentukan harga pokok produksi. Penentuan harga pokok produksi ini dipengaruhi oleh beberapa penyebab, seperti bahan baku, SDM, biaya *overhead* pabrik, dan hal lainnya yang berhubungan dengan kegiatan produksi. Metode yang banyak digunakan untuk menentukan harga pokok produksi adalah menggunakan *full costing* dan juga *variable costing*. Metode *full costing* dan *variable costing* ini sama-sama berfungsi sebagai metode perhitungan atas suatu biaya produk. Kedua istilah tersebut keberadaannya sangat penting untuk proses perhitungan biaya dalam dunia bisnis.

Metode *full costing* dan *variable costing* mempengaruhi pelaporan keuangan dan pengambilan keputusan manajerial dengan cara yang berbeda. Dalam *full costing*, semua biaya produksi, baik tetap maupun variabel, diakui sebagai bagian dari biaya produk. Fenomena yang terjadi adalah fluktuasi laba yang disebabkan oleh biaya tetap yang diserap ke dalam biaya unit, sehingga laba bisa tampak lebih tinggi saat penjualan tinggi dan lebih rendah saat penjualan rendah. Selain itu, metode ini cenderung menghasilkan inventori yang lebih tinggi di neraca, yang mempengaruhi laba yang dilaporkan ketika inventori tersebut dijual atau tidak terjual. *Full costing*

biasanya diwajibkan oleh standar akuntansi untuk pelaporan eksternal karena memberikan gambaran yang lebih lengkap tentang total biaya produksi.

Variable costing hanya mengakui biaya *variabel* produksi sebagai bagian dari biaya produk, sementara biaya tetap diperlakukan sebagai biaya periode. Fenomena yang muncul adalah analisis biaya yang lebih mudah karena pemisahan yang jelas antara biaya tetap dan variabel, serta stabilitas laba yang lebih baik karena laba tidak dipengaruhi oleh fluktuasi dalam tingkat produksi atau inventori. *Variable costing* membantu manajemen dalam pengambilan keputusan jangka pendek, seperti penentuan harga produk, dengan memberikan gambaran yang lebih realistis tentang biaya dan margin kontribusi. Meskipun *full costing* lebih cocok untuk pelaporan eksternal dan penilaian kinerja jangka panjang, *variable costing* lebih bermanfaat untuk analisis dan keputusan manajerial yang memerlukan pemahaman mendalam tentang biaya variabel. Dengan memahami perbedaan dan implikasi dari kedua metode ini, manajer dapat memilih pendekatan yang paling sesuai untuk tujuan pelaporan dan analisis mereka.

Kenaikan harga pangan akan mempengaruhi biaya produksi di berbagai industri, yang berdampak pada metode *full costing* dan *variable costing* serta penentuan harga jual produk. Dalam metode *full costing*, semua biaya produksi, termasuk biaya tetap dan variabel, dihitung sebagai bagian dari biaya produk. Dengan kenaikan harga pangan, biaya bahan baku yang merupakan bagian dari biaya variabel juga meningkat, mengakibatkan peningkatan biaya per unit produk. Karena *full costing* memasukkan semua biaya produksi ke dalam harga pokok produk, kenaikan harga pangan akan langsung terlihat dalam laporan keuangan. Produsen mungkin perlu menaikkan harga jual produk untuk mempertahankan margin laba mereka, yang

bisa mempengaruhi daya saing di pasar. Sebaliknya, dalam metode *variable costing*, hanya biaya *variabel* yang dihitung sebagai bagian dari biaya produk. Dengan kenaikan harga pangan, biaya *variabel* akan meningkat, yang mengakibatkan kenaikan biaya per unit produk yang dihasilkan, sementara biaya tetap seperti sewa dan gaji manajemen tidak terpengaruh langsung. Laporan laba rugi dalam *variable costing* akan menunjukkan peningkatan biaya variabel dan penurunan margin kontribusi. Untuk menjaga margin laba, perusahaan mungkin perlu menaikkan harga jual produk mereka.

Kondisi kenaikan harga pangan, perusahaan yang menggunakan metode *full costing* mungkin mengalami peningkatan yang lebih signifikan dalam total biaya produksi dibandingkan dengan perusahaan yang menggunakan metode *variable costing*. Namun, keduanya harus mempertimbangkan kenaikan biaya bahan baku dalam menentukan harga jual produk mereka. Untuk tetap kompetitif, perusahaan perlu melakukan analisis mendalam tentang biaya dan strategi penetapan harga. Mereka juga harus mempertimbangkan dampak terhadap konsumen, karena kenaikan harga jual produk bisa mengurangi permintaan. Secara keseluruhan, kenaikan harga pangan mempengaruhi kedua metode costing dan memaksa perusahaan untuk menyesuaikan harga jual mereka untuk mempertahankan margin laba, sambil mempertimbangkan dampak terhadap daya saing dan permintaan pasar.

Badan Pangan Nasional mengatakan bahwasanya sejumlah harga pangan seperti beras, tepung terigu hingga gula mengalami kenaikan hampir di seluruh

Indonesia. Dilansir Panel Harga Badan Pangan Nasional pada Senin (24/7/2023) bisa dilihat pada Tabel 1.1 dibawah ini¹

JENIS PANGAN	HARGA PANGAN	
	Persentase (%)	Harga (kg)
Beras Premium	0,59%	Rp. 13.660/kg
Beras Medium	0,50%	Rp. 11.970/kg
Tepung terigu	0,18%	Rp. 13.620/kg
Kedelai	0,54%	Rp. 13.070/kg
Jagung	1,11%	Rp. 6. 370/kg
Gula	0,55%	Rp. 14.720/kg
Garam	0,18%	Rp. 11.520/kg
Daging Sapi	1,01%	Rp. 136.520/kg
Daging Ayam	0,50%	Rp. 37.150/kg
Telur Ayam Ras	0,39%	Rp. 30.740/kg
Minyak Goreng kemasan sederhana	0,10%	Rp. 17.630/kg
Minyak Goreng Curah	0,08%	Rp. 14.790/kg
Ikan Kembung	3,57%	Rp. 39. 720/kg

¹ Gunawan I. (2023, 24 juli), "Harga Pangan 24 Juli: Beras, Tepung Terigu hingga Gula Naik", <https://ekonomi.bisnis.com/read/20230724/12/1677456/harga-pangan-24-juli-beras-tepung-terigu-hingga-gula-naik>.

Ikan Tongkol	1,30%	Rp. 35.770/kg
Ikan Bandeng	0,58%	Rp. 34.410/kg
Bawang merah	0,78%	Rp. 33.560/kg
Bawang Putih	0,17%	Rp. 40.208/kg
Cabai merah keriting	4,30%	Rp. 37.350/kg
Cabai rawit merah	4,60%	Rp. 39.540/kg

*Tabel 1.1 Kondisi Harga Pangan Nasional Tahun 2023
Sumber data : Badan Pangan Nasional 2023*

Persentase pangan dapat menghasilkan jumlah yang berbeda setiap tahun karena berbagai faktor yang mempengaruhi produksi, distribusi, dan konsumsi pangan. Perubahan cuaca dan kondisi iklim seperti kekeringan, banjir, atau cuaca ekstrem dapat mempengaruhi hasil panen. Hasil panen yang lebih rendah karena kondisi cuaca buruk dapat menyebabkan penurunan pasokan pangan dan peningkatan harga. Selain itu, biaya produksi yang mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja, energi, dan transportasi dapat berubah setiap tahun. Jika biaya produksi meningkat, misalnya karena kenaikan harga pupuk, maka harga pangan terkhususnya beras dan percabai cabaian dan perbawangan per kilogramnya juga cenderung naik. Kebijakan pemerintah seperti subsidi, tarif impor, atau pembatasan ekspor juga dapat mempengaruhi pasokan dan harga pangan. Perubahan dalam kebijakan ini dapat menyebabkan fluktuasi harga pangan dari tahun ke tahun. Perubahan dalam permintaan konsumen dan penawaran pangan di pasar juga mempengaruhi harga. Jika permintaan meningkat sementara penawaran tetap atau menurun, harga pangan akan naik. Sebaliknya, jika penawaran meningkat lebih cepat dari permintaan, harga bisa

turun. Persentase perubahan dalam faktor-faktor ini dapat menyebabkan fluktuasi dalam harga per kilogram pangan setiap tahun. Misalnya, jika ada peningkatan 10% dalam biaya produksi karena kenaikan harga pupuk, maka biaya ini akan diteruskan kepada konsumen dalam bentuk harga pangan yang lebih tinggi. Demikian pula, jika hasil panen turun 15% karena cuaca buruk, pasokan yang lebih rendah dapat menyebabkan harga naik untuk menyeimbangkan permintaan dan penawaran. Oleh karena itu, memahami dan memantau faktor-faktor ini penting untuk mengantisipasi dan merespons fluktuasi harga pangan.

Perubahan persentase harga pangan per tahunnya dapat mempengaruhi metode *full costing* dan *variabel costing* dalam menentukan harga jual. Dalam metode *full costing*, semua biaya, termasuk biaya tetap dan variabel, dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi. Jika harga bahan baku pangan naik, total biaya produksi juga akan meningkat. Hal ini dapat menyebabkan kenaikan harga jual agar perusahaan dapat menutupi biaya produksinya dan tetap memperoleh keuntungan. Meskipun biaya tetap seperti sewa dan gaji tidak berubah, kenaikan biaya variabel, seperti bahan baku, akan meningkatkan biaya total sehingga harga jual yang dihitung dengan *full costing* perlu disesuaikan untuk menjaga margin keuntungan.

Metode *variable costing*, hanya biaya variabel yang dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi. Kenaikan harga pangan sebagai bagian dari biaya variabel akan langsung meningkatkan harga pokok produksi. Oleh karena itu, harga jual harus dinaikkan untuk menutupi kenaikan biaya variabel ini. Meskipun biaya tetap tidak dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi dalam *variable costing*, perusahaan harus memastikan bahwa total pendapatan tetap dapat menutupi

biaya tetap dan variabel. Jika harga pangan naik signifikan, perusahaan mungkin perlu menyesuaikan harga jual untuk memastikan bahwa margin kontribusi cukup besar untuk menutupi biaya tetap.

Perubahan harga pangan per tahunnya dapat mempengaruhi penentuan harga jual baik dalam metode *full costing* maupun *variable costing*. Dalam kedua metode, kenaikan biaya bahan baku pangan biasanya akan menyebabkan kenaikan harga jual produk untuk menjaga margin keuntungan perusahaan

Harga bahan pangan terus mengalami peningkatan hingga tahun 2024 yang dimana berpengaruh terhadap pelaku usaha yang mengakibatkan adanya ketidakstabilan harga yang akan dipasarkan. Namun sulit di pungkiri bahwasanya salah satu ketertarikan konsumen yaitu harga yang dipasarkan apabila harga yang mengalami kenaikan maka daya beli konsumen akan menurun. Kenaikan harga pangan sangat menjadi perhatian khusus bagi setiap pelaku usaha agar mampu mengimbangi antara biaya produksi dengan biaya yang akan di tetapkan dalam menentukan harga jual.

Perkembangan zaman yang semakin maju sehingga penerapan manajemen keuangan dalam perusahaan sangat penting untuk dilakukan agar tercipta kondisi keuangan perusahaan yang kondusif dan teratur. Sebuah perusahaan dapat dikatakan berkembang dengan baik jika perusahaan tersebut memiliki manajemen keuangan yang teratur dan baik pula. Terlebih di era globalisasi seperti sekarang ini, suatu perusahaan di tuntutan untuk memiliki manajemen keuangan yang sesuai dengan standar kode etik yang berlaku agar perusahaan tersebut dapat bersaing secara ketat dengan perusahaan – perusahaan lainnya.

Perkembangan usaha perusahaan seringkali didorong oleh keinginan untuk memperluas pasar, baik perluasan dari sudut konsumen yang baru dilayani, perluasan daerah pemasaran yang harus dijangkau perusahaan, serta para pesaing yang memberikan tantangan tersendiri untuk dihadapi, tidak terkecuali pada perusahaan manufaktur. Hal ini menjadi salah satu penyebab terjadinya persaingan yang semakin ketat dalam dunia bisnis terutama bagi perusahaan-perusahaan yang menghasilkan dan dengan adanya persaingan maka perusahaan harus mengatur dan mengelola sumber keuangan secara cermat dan tepat agar perusahaan dapat mempertahankan eksistensi dan kontinuitas usahanya memproduksi produk yang sejenis².

Persaingan dalam dunia bisnis hal yang lumrah yang akan dilalui oleh setiap perusahaan dalam mengelola bisnisnya sama halnya dengan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dimana setiap pedagang akan mendapatkan banyak tantangan yang mereka hadapi dalam merintis usahanya baik itu faktor eksternal maupun internal. Namun ada banyak cara dalam meminimalisir resiko tersebut salah satunya dengan pengelolaan keuangan yang baik. Dalam mengelola keuangan yang baik maka akan mendapatkan keuntungan yang baik pula.

Tony bakery merupakan salah satu toko roti yang berada diparepare tepatnya di jalan Andi Mappatola, Ujung Sabbang, Kec. Ujung, Kota Parepare, Sulawesi Selatan 91131, Indonesia. Tony Bakery ialah bisnis yang bergerak dalam memproduksi roti dengan berbagai jenis dan rasa yang bervariasi. Tony Bakery menawarkan roti-roti dengan harga terjangkau dan rasa khas serta berkualitas. Selama

² Indro Djumali et al., "Metode Variable Costing Dalam Proses Penentuan Harga Jual Pada PT . Sari Malalugis Bitung," *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi* 14, no. 3 (2014).

ini Tony Bakery telah memperhitungkan harga pokok produksinya namun belum menggunakan teknik yang sesuai dengan kaidah akuntansi biaya.

Masalah yang sering dihadapi oleh pengusaha UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) yang bersifat multidimensi, salah satunya adalah kesalahan dalam menetapkan harga yang tidak tepat³. Kesalahan ini terjadi karena adanya kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi yang salah. Permasalahan seperti ini akan menciptakan kesalahan fatal yang bisa mengakibatkan kebangkrutan usaha. Harga pokok produksi meliputi semua biaya dan pengorbanan yang perlu dikeluarkan dan dilakukan untuk menghasilkan produk jadi. saat ini harga bahan baku melonjak tinggi sehingga para UMKM harus bisa mengatur serta mengelola keuangannya dengan baik agar usahanya tidak mengalami gulung tikar. Dengan kenaikan harga bahan baku yang melonjak sering kali mengakibatkan adanya kenaikan harga pada usaha yang diperjual belikan.

Perusahaan akan dikatakan berhasil jika profit atau keuntungan yang di dapatkan itu mengalami hasil penjualan yang tinggi yang dimana apabila ingin mendapatkan hasil penjualan yang tinggi perusahaan harus mampu mengelola keuangannya dengan baik dengan menentukan harga jual yang baik . Maka dari itu, pentingnya penentuan harga pokok produksi , Penentuan harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yang digunakan yang dimana yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing*. *Full costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi,

³ Endang Rudiatin dan Anwar Ilmar Ramadhan, “Kekuatan Moral dan Budaya, Mendukung Perekonomian Indonesia: Sebuah Gambaran Usaha Kecil dan Menengah,” BASKARA Journal of Business & Entrepreneurship 1, no. 1 (2018): 21–34

yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku *variable* maupun tetap. Sedangkan *variable costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi (HPP) yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku *variable* ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik *variable*.

Metode *full costing* dan *Variabel Costing* salah satu cara untuk menentukan harga pokok produksi. Berdasarkan latar belakang yang telah di jelaskan diatas maka peneliti tertarik dan ingin mengetahui “Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode *Full costing* Dan *Variabel Costing* Pada Usaha Tony Bakery”.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana perhitungan biaya produksi material langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik dalam mengidentifikasi penetapan harga jual produk pada usaha Tony Bakery?
2. Bagaimana perhitungan menggunakan metode *full costing* dalam menentukan harga jual pada usaha Tony Bakery?
3. Bagaimana perhitungan menggunakan metode *variabel costing* dalam menentukan harga jual pada usaha Tony Bakery?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui perhitungan biaya produksi material langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik dalam mengidentifikasi penetapan harga jual produk pada usaha Tony Bakery.
2. Untuk mengetahui perhitungan menggunakan metode *full costing* dalam menentukan harga jual pada usaha Tony Bakery.
3. Untuk mengetahui perhitungan menggunakan metode *variabel costing* dalam menentukan harga jual pada usaha Tony Bakery.

D. Kegunaan Penelitian

1. Kegunaan Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan mengenai bagaimana cara menghitung biaya produksi dalam menentukan harga jual dengan menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* pada usaha Tony Bakery, serta teori – teori yang di gunakan pada penelitian ini bisa menjadi rujukan untuk membantu peneliti selanjutnya yang memiliki penelitian yang sejenis sehingga menambah wawasan serta informasi dan masukan bagi peneliti.

2. Kegunaan Praktis

a. Bagi Penulis

Dengan melakukan penelitian ini, peneliti dapat mengembangkan pengetahuan dan memperdalam wawasannya serta sebagai sarana menerapkan ilmu pengetahuan yang telah dipelajari semasa perkuliahan.

b. Bagi Organisasi

Dengan melakukan penelitian ini, diharapkan dapat menjadi bahan masukan dan pertimbangan bagi perusahaan khususnya dalam penentuan harga dengan menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* serta bagi pembaca dapat dijadikan referensi untuk penelitian selanjutnya.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Penelitian Relevan

Tinjauan penelitian yang relevan merujuk pada langkah kritis dalam proses penelitian yang melibatkan penyelidikan terhadap literatur dan penelitian sebelumnya yang berkaitan dengan topik atau masalah penelitian yang sedang dihadapi. Ini melibatkan analisis yang cermat terhadap karya-karya terdahulu yang relevan dengan topik penelitian yang diteliti.

Eko Purwanto dan Sinta Sukma Watini dalam penelitiannya “Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit)”. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus, yang dimana data yang di gunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari proses wawancara melalui media sosial yang dilakukan dengan pemilik UMKM. Data sekunder di peroleh dari UMKM Regar Fruit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana perhitungan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual produk pada UMKM Regar Fruit. Hasil penelitian menyatakan bahwa perhitungan harga pokok produksi ini menghasilkan selisih yang berpengaruh terhadap penetapan harga jual⁴.

Persamaan penelitian Eko Purwanto dan Sinta Sukma Watini dengan penelitian yang akan peneliti lakukan yaitu persamaan pada variabel yang diteliti yang dimana menggunakan metode *full costing* dalam menetapkan harga jual. Sedangkan

⁴ Eko Purwanto, “Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual,” *Journal of Applied Managerial Accounting* 4, no. 2 (2020): 248–53.

perbedaan penelitian ini yaitu pada penelitian ini teknik yang digunakan dalam pengelolaan datanya menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* yang dimana terdapat perbedaan harga produksi antara *full costing* dan *variabel costing* dikarenakan pada metode *variabel costing* yang dimasukkan kedalam biaya produksi hanya biaya variabelnya saja sehingga adanya perbedaan harga dengan biaya produksi pada metode *full costing* sebesar Rp. 31.000 sedangkan metode *variabel costing* sebesar Rp. 30.000. Sedangkan penelitian Eko Purwanto dan Sinta Sukma Watini hanya berfokus pada metode *full costing* dalam penentuan harga jual dengan perbandingan harga jual yang dilakukan oleh usaha regar Fruit yang dimana hasil penelitian menyatakan bahwa perhitungan harga pokok produksi ini menghasilkan selisih yang berpengaruh terhadap penetapan harga jual .

Panca Restu Anugerah Harefa, Serniati Zebua, dan Arozatulo Bawamenewi dalam penelitiannya “Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi”. Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi guna untuk mengukur standar harga jual di pasar dan bisa bersaing dengan industri lain di pasaran sehingga dilakukan perbandingan dengan menggunakan metode usaha, dan mendapatkan hasil perbandingan antara metode usaha dengan menggunakan metode *full costing* di perhitungan harga pokok produksi, sehingga hasil dari penelitian di UD. Tahu Murni bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* mempunyai selisih di

metode usaha, serta di harga pokok juga metode usaha dan metode full costing mempunyai selisih⁵.

Persamaan penelitian Panca Restu Anugerah Harefa, Serniati Zebua, dan Arozatulo Bawamenewi dengan penelitian yang peneliti lakukan yaitu persamaan dalam analisis datanya yang menggunakan metode *full costing* sedangkan perbedaannya pada penelitian Panca Restu Anugerah Harefa, Serniati Zebua, dan Arozatulo Bawamenewi metode penelitian yang digunakan metode deskriptif yaitu penelitian terhadap masalah atau peristiwa berupa fakta-fakta yang saat ini ada dalam usaha dagang. Alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan metode *full costing* di mana metode *full costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi sehingga hasil dari penelitian terdapat selisih penentuan harga yang berbeda antara metode yang digunakan UD. Tahu Murni dengan metode full costing dengan jumlah selisih Rp. 1.044.695 yang dimana metode yang digunakan UD. Tahu murni sebesar Rp. 56.010.000 dan metode full costing sebesar Rp. 57.054.695. sedangkan penelitian yang akan dilakukan peneliti dalam penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus (*case study*). Yang dimana data di peroleh dengan melakukan wawancara langsung di Tony Bakery lalu data tersebut diolah dengan menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* untuk mengetahui bagaimana usaha Tony Bakery dalam menentukan harga jual

⁵ Arozatulo Bawamenewi Panca Restu Anugerah Harefa, Serniati Zebua, "Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi," *Jurnal Akuntansi, Manajemen dan Ekonomi (JAMANE)* 1, no. Vol. 1, No. 2, November (2022), Page 218-223 (2022).

dengan menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing*. Dengan perbedaan selisih harga biaya produksi antara metode *full costing* dan *variabel costing*.

Tri Hartati Sukartini Hulu, Idarni Harefa, dan Nanny Artatina Bu'ulolo dalam penelitiannya “Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Dan *Variable Costing* (Study Kasus Pabrik Tahu Nias)”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi yang digunakan oleh Pabrik Tahu Nias dengan menggunakan metode *full costing* dan metode *variable costing*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif komparatif dengan pendekatan kuantitatif yaitu membandingkan antara perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang digunakan oleh pabrik tahu nias dengan menggunakan metode *full costing* dan metode *variable costing*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa menggunakan metode *full costing* dan *variable costing* terdapat selisih harga. Sehingga dapat dilihat bahwa harga jual tahu menggunakan metode *full costing* lebih tinggi harga jualnya dibandingkan dengan harga jual menggunakan metode *variable costing*⁶.

Persamaan penelitian Tri Hartati Sukartini Hulu, Idarni Harefa, dan Nanny Artatina Bu'ulolo dengan penelitian yang akan peneliti lakukan yaitu persamaan dalam analisis data yang menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* sedangkan perbedaan penelitian Tri Hartati Sukartini Hulu, Idarni Harefa, dan Nanny Artatina Bu'ulolo dengan penelitian yang akan peneliti lakukan yaitu perbedaan pada lokasi penelitiannya yang dimana pada penelitian Tri Hartati Sukartini Hulu, Idarni

⁶ Rickoadji Pagestu, Suryadi, dan Fitriani, “Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing (Study Kasus Pabrik Tahu Nias),” (2022): 71.

Harefa, dan Nanny Artatina Bu'ulolo lokasi penelitiannya berada di Pabrik Tahu Nias sedangkan penelitian yang akan peneliti lakukan berlokasi di Usaha Tony Bakery. Bukan hanya itu terdapat perbedaan selisih harga yang dimana pada Penelitian ri Hartati Sukartini Hulu, Idarni Harefa, dan Nanny Artatina Bu'ulolo lokasi penelitiannya berada di Pabrik Tahu Nias total biaya produksi menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 177.075.000 sedangkan metode *variabel costing* sebesar Rp 175.080.000 dengan laba yang diinginkan perusahaan sebesar 20% Jumlah Total pada bulan Desember menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 212.490.000 dan metode *variabel costing* sebesar Rp 210.096.000 sedangkan pada penelitian yang dilakukan peneliti dalam penelitian ini sama sama menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* namun laba yang diinginkan Tony Bakery sebesar 40% jadi terdapat perbedaan.

Ariswan Ahmad Nonga dalam penelitiannya “Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada Ikm Kripik Madani Di Kecamatan Ende Selatan Kabupaten Ende Provinsi NTT”. Penelitian ini membahas tentang biaya produksi dalam menentukan harga jual pada IKM Kripik Madani di Kecamatan Ende Timur Kabupaten Ende Provinsi NTT. Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah penelitian kualitatif dan menggunakan metode pendekatan deskripsi. Dalam hasil analisis data, hasil penelitian menunjukkan bahwa penentuan harga jual yang dilakukan perusahaan IKM Kripik Madani dengan metode *full costing* terdapat perbedaan atau seselisi dalam penentuannya. Perusahaan IKM Kripik Madani dalam menentukan harga jual yaitu dengan menghitung seluruh biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Biaya produksi yang dihitung oleh yaitu sebesar Rp. 8.479.592 dengan harga pokok produksi sebesar Rp. 159.390 dan penentuan

harga produk yang dilakukan perusahaan dari hasil estimasi yaitu sebesar Rp. 12.133 dengan tingkat laba 40% dan perusahaan membulat harga yaitu sebesar Rp. 10.000 untuk kemasan 190 g. Sedangkan menggunakan metode *full costing* total biaya yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 8.707.818 dengan harga pokok produksi Rp. 163.680 Selain itu, penentuan harga jual dengan menggunakan metode *full costing* yaitu sebesar Rp. 12.728 untuk kemasan 190 g. Dari kedua penentuan harga jual tersebut memiliki selisih yaitu sebesar Rp. 615 g. Jadi, penentuan harga jual produk yang dilakukan oleh perusahaan IKM Kripik Madani belum terlalu baik dimana perusahaan hanya menghitung biaya-biaya yang sering dikeluarkan selama proses produksi dan penentuan harga jual produk perusahaan IKM Kripik Madani dikatakan belum efektif karena dari analisis tersebut perusahaan belum terlalu baik dan benar dalam penentuan harga jual produknya⁷.

Persamaan penelitian Ariswan Ahmad Nonga dengan penelitian yang akan peneliti lakukan yaitu Persamaan dalam penentuan harga jualnya yang menggunakan metode *full costing*. Sedangkan Perbedaan penelitian Ariswan Ahmad Nonga dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu pada penelitian Ariswan Ahmad Nonga hanya menggunakan satu metode dalam menentukan harga jual yaitu metode *full costing* dengan melakukan perbandingan harga antara metode penentuan harga yang dilakukan oleh IKM Kripik madani dengan metode *full costing* yang dimana terdapat selisih antara metode *full costing* dengan metode yang digunakan IKM Kripik Madani sedangkan penelitian yang peneliti lakukan menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* dalam menentukan harga jual yang dimana terdapat

⁷ Nonga, A. A. *Analisis biaya produksi dalam menentukan harga jual pada IKM kripik madani di Kecamatan Ende Timur Kabupaten Ende Provinsi NTT* (Doctoral dissertation, UIN Mataram). 2021

selisih harga antara metode *full costing* dengan metode *variabel costing*. Dikarenakan pada metode *variabel costing* hanya memperhitungkan biaya variabelnya saja.

Andi Lelanovita Sardianti, Talha Dunda, dan Wardatul Hidayah dalam penelitiannya “Analisis Biaya Produksi Cengkeh Di Kecamatan Botumoitokabupaten Boalemo”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui biaya yang dikeluarkan dan pendapatan yang didapatkan pada usaha tani cengkeh di Kecamatan Botumoitokabupaten Boalemo. Metode penelitian ini menggunakan analisis kuantitatif dengan menggunakan analisis biaya yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel serta analisis pendapatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Total biaya pada usaha cengkeh di Kecamatan Botumoitokabupaten Boalemo yaitu Rp. 194.575.734,-atau rata-rata sebesar Rp. 6.485.857,-yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Pendapatan petani cengkeh di Kecamatan Botumoitokabupaten Boalemo adalah sebesar Rp. 145.724.266,-setelah di kurangi dengan biaya variabel dan biaya tetap Rp. 4.857.475⁸.

Persamaan penelitian Andi Lelanovita Sardianti, Talha Dunda, dan Wardatul Hidayah dengan penelitian yang akan peneliti lakukan yaitu membahas tentang analisis biaya produksi dalam menentukan harga jual sedangkan perbedaannya pada penelitian Andi Lelanovita Sardianti, Talha Dunda, dan Wardatul Hidayah metode penelitiannya menggunakan metode kuantitatif dengan menggunakan analisis biaya yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel serta analisis pendapatan. Sedangkan penelitian yang akan dilakukan menggunakan metode penelitian kualitatif

⁸ Andi Lelanovita Sardianti, Talha Dunda, dan Wardatul Hidayah, “Analisis Biaya Produksi Cengkeh Di Kecamatan Botumoitokabupaten Boalemo,” *Journal Of Agritech Science (JASc)* 7, no. 01 (2023).

dengan pendekatan studi kasus yang dimana sampel didapatkan dari hasil wawancara serta survei langsung ke lokasi penelitian setelah itu data di kelola dengan menjumlahkan hasil data yang diperoleh pada bulan februari dengan menggunakan rumus dari metode *full costing* dan *variabel costing* yang dimana terdapat selisih harga sebesar Rp. 2.200.000. dengan total harga keseluruhan dengan metode *full costing* sebesar Rp. 92.430.000 dan metode *variabel costing* sebesar Rp. 90.230.000

Christian V. Datu dalam penelitiannya “Analisis Biaya Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Roti Happy Bakery Manado”. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis secara langsung semua biaya yang dikeluarkan perusahaan dalam penentuan harga pokok produksi pada perusahaan roti Happy Bakery Manadoi. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif yaitu penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa membuat perbandingan, atau menghubungkan dengan variabel yang lain. Hasil penelitiannya yaitu dengan metode *full costing* yang digunakan dalam perhitungan biaya produksi, maka jelas terlihat perbedaan antara perhitungan yang dilakukan oleh perusahaan. Perbedaan harga pokok produksi disebabkan karena cara perhitungan harga pokok produkdi menurut perusahaan tidak yang sebenarnya dan tidak memasukkan semua untur biaya prosduksi. Sedangkan dalam perhitungan dengan metode *Full Costing* perusahaan memasukkan semua unsur biaya dan melakukan cara perhitungan harga pokok yang sesuai dengan sistem akuntansi biaya. Berdasarkan hasil perhitungan biaya dengan memakai metode *Full Costing*,

perusahaan tidaklah memperoleh keuntungan yang besar seperti yang telah dikemukakan sebelumnya yaitu hasil perhitungan perusahaan⁹.

Persamaan penelitian Christian V. Datu dengan penelitian yang akan peneliti lakukan yaitu persamaan dalam menentukan harga jual dengan menggunakan metode *full costing* yang dimana dalam penentuan harga menggunakan metode *full costing* harga jual lebih tinggi dikarenakan dalam metode *full costing* semua unsur biaya produksi dimasukkan baik bersifat tetap maupun variabel. sedangkan perbedaannya yaitu penelitian yang dilakukan Christian V. Datu hanya menggunakan metode *full costing* saja dalam menentukan harga jual selama 1 tahun pada usaha Roti Happy Bakery Manado dengan perbandingan harga yang digunakan perusahaan sedangkan penelitian yang akan peneliti lakukan menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* dalam menentukan harga jual dalam sebulan pada usaha Tony Bakery. Serta perbedaan lainnya terdapat pada metode penelitian yang digunakan yang dimana Christian V. Datu menggunakan metode penelitian deskriptif sedangkan penelitian yang akan peneliti lakukan menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus.

B. Tinjauan Teori

1. Biaya Produksi

Mengelola suatu perusahaan, pengusaha tentu mempertimbangkan harga input untuk mendukung proses produksi barang dan jasa dari mulai produksi, distribusi sampai dengan penjualan hasil produksi kepada konsumen. Tujuannya semata-mata

⁹ Christian V Datu, "Analisis Biaya Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Roti Happy Bakery Manado," *Jurnal EMBA* 7, no. 4 (2020).

agar segala proses produksi berjalan efektif dan efisien, sehingga perusahaan dapat memperoleh profit yang ditargetkan. Maka dibutuhkan pengelolaan serta analisis biaya produksi, yang akurat agar perusahaan dapat mencapai tujuannya. Dalam operasional perusahaan, biaya produksi merupakan komponen yang utama untuk dianalisis. Menurut Besse Faradiba dan Musmulyadi, suatu perekonomian yang kompleks seperti sekarang ini, seseorang harus mampu mencari peluang untuk membangun sebuah bisnis yang menguntungkan untuk memperoleh laba yang di dapatkan dari penghasilan dan biaya-biaya yang dikeluarkan selain ini dalam bisnis seseorang harus mampu menghadapi tantangan serta resiko untuk mengkombinasikan antara tenaga kerja, material, modal dan manajemen secara baik sebelum memasarkan sebuah produk¹⁰.

Menurut Vadilla Mutia Zahara dan Cep Jandi Anwar dalam bukunya mikro ekonomi biaya produksi adalah semua pengeluaran perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi yang akan digunakan untuk menghasilkan barang-barang produksi oleh perusahaan tersebut. Untuk analisis biaya produksi perlu diperhatikan dua jangka waktu yaitu jangka panjang adalah jangka waktu di mana semua faktor produksi dapat mengalami perubahan dan jangka pendek adalah jangka waktu dimana sebagian faktor produksi dapat berubah dan sebagian lainnya tidak dapat berubah¹¹.

Biaya produksi dapat dikatakan efisien apabila pengeluaran biaya tersebut tidak terjadi suatu pemborosan serta mampu menghasilkan output produk dengan

¹⁰ Besse Faradiba and Musmulyadi Musmulyadi, "Analisis Studi Kelayakan Bisnis Usaha Waralaba Dan Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian 'Alpokatkocok_Doubig' Di Makassar," *PAY Jurnal Keuangan Dan Perbankan* 2, no. 2 (2020): 52–61, <https://doi.org/10.46918/pay.v2i2.751>.

¹¹ Vadilla Mutia Zahara and Cep Jandi Anwar, *Mikro Ekonomi (Sebuah Pengantar)*, ed. Rintho R. Rerung (Bandung: Media Sains Indonesia, 2021).

kuantitas dan kualitas yang baik, untuk itu diperlukan suatu usaha yang sistematis pada *Production Cost and Company's Profitability* perusahaan dengan cara membandingkan prestasi kerja dengan rencana dan membuat tindakan tepat atas perbedaannya. Dalam kegiatan produksi sebuah produk jadi, perusahaan harus mengukur biaya-biaya yang sudah dikeluarkan sebagai dasar menentukan harga pokok produk, apabila terjadinya keterlambatan pengendalian akan mengakibatkan biaya meningkat dan profitabilitas menurun. Selain hal tersebut, perusahaan dalam melakukan suatu kegiatan produksinya memerlukan biaya guna mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Biaya yang dikeluarkan tersebut akan diakumulasikan ke biaya produksi. Jadi dapat disimpulkan biaya produksi adalah seluruh biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan yang berhubungan dengan fungsi atau kegiatan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk jadi yang mempunyai nilai jual.

Secara garis besar biaya produksi mempunyai elemen-elemen, yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

1. Biaya Bahan Baku Langsung

Menurut Soemarso dalam bukunya akuntansi suatu pengantar, Bahan baku adalah berbagai macam bahan yang di olah menjadi produk selesai dan pemakaiannya dapat diidentifikasi secara langsung. Definisi biaya bahan baku menurut Soemarso S. R adalah biaya untuk barang-barang yang dapat dengan mudah dan langsung diidentifikasi dengan barang jadi¹². Sedangkan menurut M.Munandar, biaya bahan

¹² Soemarso, *Akuntansi Suatu Pengantar* (Makassar: Raja Grafindo Persada, 2004).

baku ialah biaya yang terdiri dari semua bahan yang dikerjakan di dalam proses produksi, untuk diubah menjadi barang lain yang nantinya dijual¹³.

Menurut Indrayani, biaya bahan baku langsung adalah biaya yang berhubungan secara langsung dengan objeknya, atau biaya yang terjadinya atau manfaatnya dapat diidentifikasi kepada objek atau pusat biaya tertentu. Contoh biaya langsung (Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung), biaya langsung departemen (Biaya depresiasi mesin dalam departemen tersebut)¹⁴.

Menurut prinsip akuntansi yang lazim, semua biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan baku dan menempatkannya dalam kondisi siap diolah merupakan bagian dari harga pokok bahan baku yang dibeli. Harga pokok bahan baku ini mencakup harga pembelian yang tercantum dalam faktur dari penjual, ditambah biaya angkutan, biaya pembelian lainnya, serta biaya untuk menyiapkan bahan baku tersebut dalam keadaan siap diolah. Biaya angkutan bahan baku dapat diperlakukan dengan dua cara: dihitung sebagai tambahan harga pokok bahan baku yang dibeli atau dianggap sebagai bagian dari biaya overhead pabrik. Biaya angkutan yang dimasukkan sebagai tambahan harga pokok bahan baku yang dibeli didasarkan pada perbandingan kuantitas, perbandingan harga faktur, atau tarif yang telah ditentukan sebelumnya. Bahan baku yang disimpan di gudang berasal dari berbagai pembelian, yang kemungkinan besar memiliki harga per satuan yang berbeda antara satu pembelian dengan pembelian lainnya. Hal ini menimbulkan masalah dalam pemilihan harga pokok per satuan bahan baku yang digunakan dalam produksi. Bagian ini

¹³ M. Munandar, *Budgeting: Perencanaan Kerja, Pengkoordinasian Kerja, Pengawasan Kerja* (Yogyakarta: BPFE UGM, 2001).

¹⁴ Indrayani, *Akuntansi Biaya*, ed. Sri Wahyuni (Gowa: Katanos Multi karya, 2020).

membahas akuntansi biaya terkait masalah bahan baku, termasuk penanganan sisa bahan (*scrap materials*), produk cacat (*defective goods*), dan produk rusak (*spoiled goods*).

a. Sisa Bahan (*Scrap Materials*)

Menurut ratna sari dewi, sisa bahan merupakan potongan atau bagian kecil yang tersisa dari suatu material setelah proses produksi atau penggunaan. Bisa saja merujuk kepada sisa kain, logam, plastik, kayu, atau material lainnya yang telah diproses atau digunakan untuk suatu proyek atau produk¹⁵. Dalam proses pabrikasi sisa bahan berasal dari :

1. Pengolahan kurang baik
2. Suku cadangan rusak atau cacat yang tidak bisa dirertur.
3. Stok bahan terlalu lama
4. Penghentian Proyek proyek percobaan
5. Mesin-mesin pengolahan sudah terlalu tua.

Bahan yang mengalami kerusakan dalam proses pengerjaannya disebut sisa bahan. Perlakuan terhadap sisa bahan tergantung dari harga jual sisa bahan. Jika harga jual sisa bahannya rendah, biasanya tidak dilakukan pencatatan jumlah dan harga sampai saat penjualan. Tetapi jika harga jual sisa bahan tinggi, perlu dicatat jumlah dan harga jual sisa bahan dalam kartu persediaan pada saat sisa bahan diserahkan oleh bagian produksi kebagian gudang. Hasil penjualan sisa bahan

¹⁵ Ratna sari Dewi et al., *Akuntansi Biaya 1*, 1st ed. (Bandung: PT Citra Aditya Bakti, 2019). hl.43

diperlakukan sebagai pengurang biaya bahan baku yang dipakai dalam pesanan yang menghasilkan sisa bahan.

b. Produk Rusak (*Spoiled Goods*)

Menurut Abel Tasman, produk rusak adalah suatu produk yang tidak sesuai dengan standar mutu yang sudah ditetapkan, yang secara ekonomis sudah tidak bisa diperbaiki menjadi suatu produk yang baik.¹⁶ Perlakuan terhadap produk rusak ini tergantung dari sifat dan juga penyebab terjadinya kerusakan, yaitu:

- a. Apabila penyebab terjadinya produk rusak karena sulitnya pengerjaan suatu pesanan tertentu atau berbagai macam faktor luar biasa lainnya, maka harga pokok produk rusak akan dibebankan sebagai tambahan harga pokok produk yang tidak rusak dalam pesanan tersebut.
- b. Apabila produk rusak tersebut masih dapat dijual, maka hasil dari penjualan produk rusak tersebut diperlakukan sebagai pengurang biaya produksi pesanan yang menghasilkan produk rusak tersebut.
- c. Apabila produk rusak adalah suatu hal yang normal terjadi pada proses pengolahan produk, maka kerugian yang muncul sebagai akibat terjadinya produk rusak akan dibebankan pada produksi secara keseluruhan. Yaitu dengan cara memperhitungkan kerugian tersebut di dalam tarif BOP

Produk rusak dimana produk yang tidak memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan, yang secara ekonomis tidak dapat diperbaiki menjadi produk yang baik. Produk rusak berbeda dengan sisa bahan karena sisa bahan merupakan bahan yang

¹⁶ Abel Tasman et al., *Akuntansi Biaya. Konsep Dasar dan Manajemen, Formacao (Online)*, vol. 1, 2020.

mengalami kerusakan dalam proses produksi, sehingga belum sempat menjadi produk, sedangkan produk rusak merupakan produk yang telah menyerap biaya bahan, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik.

c. Produk Cacat (*Defective Goods*)

Produk cacat adalah produk yang tidak memenuhi standar mutu yang telah ditentukan tetapi dengan mengeluarkan biaya pengerjaan kembali untuk memperbaikinya, produk tersebut secara ekonomis dapat disempurnakan lagi menjadi produk jadi yang baik. Masalah yang timbul dalam produk cacat adalah bagaimana memperlakukan biaya tambahan untuk pengerjaan kembali (*rework cost*) produk cacat. Perlakuan terhadap biaya pengerjaan kembali produk cacat adalah mirip dengan yang telah dibicarakan dalam produk rusak (*spoiled goods*). Jika produk cacat bukan merupakan hal yang biasa terjadi dalam proses produksi, tetapi karena karakteristik pengerjaan pesanan tertentu, maka biaya pengerjaan kembali produk cacat dapat dibebankan sebagai tambahan biaya produksi pesanan yang bersangkutan. Jika produk cacat merupakan hal yang biasa terjadi dalam proses pengerjaan produk, maka biaya pengerjaan kembali dapat dibebankan kepada seluruh produk dengan cara memperhitungkan biaya pengerjaan kembali tersebut kedalam tarif biaya overhead pabrik.

Faktor penyebab terjadinya produk cacat yaitu :

a. Bersifat normal

Setiap proses produksi, baik yang dilakukan dengan menggunakan biaya pesanan, terjadinya produk cacat tidak bisa di hindari, maka untuk memperbaiki produk cacat tersebut membutuhkan biaya tertentu.

b. Kesalahan

Menurut Dewi, Produk cacat akibat kesalahan dalam proses - proses produksi, seperti kurangnya perencanaan, pengawasan dan pengendalian, kelalaian pekerja, dan sebagainya¹⁷.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Menurut baru Harahap, Biaya tenaga kerja langsung (*Direct Labor Cost*) merupakan upah atau upah serta balas jasa dan dengan nama apapun yang diucapkan kepada karyawan yang turut secara langsung dalam memproses produksi, sedangkan upah atau upah yang diucapkan kepada mandor pabrik, supervisor produksi, dan manajer produksi tidak boleh dimasukkan ke dalam daftar¹⁸.

Tenaga kerja langsung yang diperhitungkan dalam akuntansi biaya adalah tenaga kerja yang melakukan proses dan berkenaan langsung dengan produk dengan melakukan konversi bahan baku langsung hingga menjadi produk jadi. Identifikasi tenaga kerja langsung dan tak langsung akan sulit dilakukan untuk perusahaan yang telah melakukan otomatisasi, dimana ada tenaga kerja yang tidak hanya mengerjakan pekerjaan langsung tapi juga pekerjaan tak langsung. Ataupun beberapa tenaga kerja dapat bertukar peran secara bergantian sehingga ada elemen biaya yang sulit dipisahkan. Dalam biaya konversi hanyalah biaya bahan baku langsung yang benar-benar bisa ditelusuri secara langsung kedalam produk.

¹⁷ Dewi et al., *Akuntansi Biaya 1*. (Bandung: PT Citra Aditya Bakti, 2019) hl. 44

¹⁸ Baru Harahap, *Akuntansi Biaya*, eno (Kepulaun Riau: Batam Publisher, 2020).

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Menurut Kurnia, Biaya *overhead* pabrik disebut juga biaya produksi tidak langsung yaitu semua biaya yang terdapat serta terjadi di dalam lingkungan pabrik, tetapi tidak secara langsung berhubungan dengan kegiatan proses produksi, yaitu proses mengubah bahan mentah menjadi barang lain yang nantinya akan dijual¹⁹.

Terdapat tiga macam biaya *overhead* pabrik yaitu:

a. Biaya bahan tidak langsung

Biaya ini ialah biaya dari komponen yang digunakan dalam proses produksi tetapi jumlahnya lebih sedikit dibanding bahan langsung dan tidak dapat ditelusuri secara langsung pada produk. Contohnya adalah cairan cat dan amplas pada perusahaan furniture atau penggunaan benang pada perusahaan tekstil.

b. Biaya tenaga kerja tidak langsung

Biaya ini adalah kinerja karyawan pada bagian produksi tetapi tidak dapat ditelusuri secara langsung atas produk yang dibuat. Contohnya adalah operator mesin pabrik atau manajer pabrik.

c. Biaya tidak langsung lainnya

Biaya ini adalah biaya yang tidak termasuk ke dalam bahan tidak langsung maupun tenaga kerja tidak langsung. Contohnya adalah penggunaan listrik pada pabrik atau penyusutan mesin pada pabrik.

¹⁹ Kurnia Krisna, *Akuntansi Biaya*, ed. Rika Desiyanti (Padang: CV. Gita Lentera, 2023).

2. Harga Pokok Produksi

Menurut Yuli, Andi bahri dan Nurfitriani, Produk merupakan sebagai segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk mendapat perhatian, dibeli, dipergunakan atau dikonsumsi dan yang dapat memuaskan keinginan dan kebutuhan. Harga merupakan satu-satunya unsur marketing mix yang menghasilkan penerimaan penjualan, sedangkan unsur lainnya hanya unsur biaya saja²⁰. Menurut Mulyadi, Harga Pokok produksi adalah biaya yang di keluarkan dalam pengelolaan bahan baku menjadi produk, biaya produksi membentuk harga pokok produksi yang digunakan untuk menghitung harga pokok produk jadi dan harga pokok produk yang ada akhir periode akuntansi masih dalam proses²¹.

Unsur-unsur biaya yang membentuk harga pokok produksi, terdiri dari tiga bagian, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Agar dapat lebih memahami biaya-biaya tersebut, berikut ini akan dijelaskan tiaptiap unsur biaya produksi tersebut :

- a. Biaya Bahan Baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi yang merupakan komponen terbesar dalam pembuatan produk jadi.
- b. Biaya Tenaga Kerja Langsung memberikan pengertian mengenai tenaga kerja yaitu usaha fisik atau usaha mental yang dikeluarkan karyawan

²⁰ Yuli Hardani Yunus and Andi Bahri, "Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Minat Nasabah BSI KCP Enrekang (Analisis Manajemen Pemasaran Syariah)," *BANCO: Jurnal Manajemen Dan Perbankan Syariah* 5, no. 2 (2023): 110–19.

²¹ Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, edisi 5 (Yogyakarta: Aditya Media, 1999).

untuk mengolah produk. Biaya tenaga kerja merupakan harga yang dibebankan untuk penggunaan tenaga kerja manusia tersebut.

- c. Biaya Overhead Pabrik Dalam perusahaan yang produksinya berdasarkan pesanan, biaya overhead pabrik adalah biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

Menurut Rilla Gantino, Informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk:²²

1. Menentukan harga produk Perusahaan yang memproduksi secara massal meningkatkan produksi untuk mengurangi gudang kepadatan penyumbatan. Dengan biaya produksi sebesar ini, dibutuhkan waktu tertentu untuk memperoleh informasi biaya produksi setiap produk biaya , dibutuhkan waktu tertentu untuk memperoleh informasi biaya produksi setiap produk. Dalam proses prosespenentuan harga suatu produk , biaya produksi per unit merupakan salah satu faktor yang harus dipertimbangkan di samping biaya - biaya lain dan informasi non - biaya untuk menentukan harga suatu produk, biaya produksi per unit merupakan salah satu faktor yang harus dipertimbangkan di samping biaya-biaya lain dan informasi non -biaya .
2. Memantau realisasi biaya produksi. Jika rencana produksi untuk jangka waktu tertentu telah diputuskan untuk dilaksanakan, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan di dalam pelaksanaan rencana produksi tersebut. Oleh karena itu, akuntansi

²² Rilla Gantino, *Modul Akuntansi Biaya* (Jakarta: Universitas Esa Unggul, 2020).

biaya digunakan untuk mengumpulkan informasi biaya produksi yang dikeluarkan dalam jangka waktu tertentu untuk memantau apakah proses produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang diperhitungkan sebelumnya. Pengumpulan biaya produksi untuk jangka waktu tertentu tersebut dilakukan dengan menggunakan metode harga pokok proses.

3. Menghitung laba atau rugi periode tertentu untuk mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba bruto atau mengakibatkan rugi, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam periode tertentu. Informasi laba atau rugi bruto periodik diperlukan untuk mengetahui kontribusi produk dalam menutup biaya nonproduksi dan menghasilkan laba atau rugi. Oleh karena itu, metode harga pokok proses digunakan oleh manajemen untuk mengumpulkan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan untuk periode tertentu guna menghasilkan informasi laba atau rugi bruto tiap periode.
4. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca merupakan bagian penting dari pelaporan keuangan. Ketika manajemen harus menyusun laporan keuangan periodik, mereka perlu menyajikan neraca dan laporan rugi-laba. Dalam neraca, manajemen harus menampilkan harga pokok persediaan produk jadi serta harga pokok produk yang masih dalam proses pada tanggal neraca. Untuk melakukan ini, manajemen perlu mencatat biaya produksi setiap periode.

Berdasarkan catatan biaya produksi tersebut, manajemen dapat menentukan biaya produksi yang melekat pada produk jadi yang belum terjual pada tanggal neraca. Selain itu, catatan ini juga memungkinkan manajemen untuk menentukan biaya produksi yang melekat pada produk yang masih dalam proses pada tanggal neraca. Biaya produksi yang terkait dengan produk jadi yang belum terjual pada tanggal neraca disajikan sebagai harga pokok persediaan produk jadi dalam neraca. Sementara itu, biaya produksi yang terkait dengan produk yang masih dalam proses pada tanggal neraca disajikan sebagai harga pokok persediaan produk dalam proses.

Perhitungan harga pokok produksi sangat mempengaruhi penetapan harga jual suatu produk sekaligus penetapan laba yang diinginkan. Dengan demikian ketepatan dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi benar-benar diperhatikan karena apabila terjadi kesalahan dalam perhitungan akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan.

3. Metode Penentuan Biaya Produksi

Cara penentuan harga pokok produksi ialah dengan memperhitungkan seluruh biaya yang terlibat. Saat menghitung biaya produksi, ada dua faktor di sana perlu dipertimbangkan yaitu metode *full costing* dan *Variabel costing*

a. *Full costing*

Menurut mulyadi, *Full costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok

produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap²³.

Menurut Emy Iryanie and Monika Handayani, Metode full costing adalah metode penentuan harga pokok produksi di mana semua biaya produksi dimasukkan ke dalam harga pokok produksi, tanpa membedakan antara biaya produksi variabel dan biaya produksi tetap. Karena seluruh biaya produksi, baik tetap maupun variabel, dimasukkan ke dalam harga pokok produksi, maka biaya tetap akan tetap melekat pada produk yang belum terjual. Akibatnya, biaya tetap yang melekat pada produk yang belum terjual tidak dibebankan pada periode yang seharusnya²⁴.

Pendekatan ini mencakup semua komponen biaya yang terkait dengan produksi barang atau layanan, seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik, dan biaya tetap lainnya yang terkait dengan proses produksi.

Berikut adalah langkah-langkah utama dalam menerapkan metode *full costing*:

1. Identifikasi biaya variabel dan biaya tetap: Biaya variabel adalah biaya yang berubah seiring dengan tingkat produksi atau penjualan, seperti bahan baku dan tenaga kerja langsung. Sementara biaya tetap adalah biaya yang tetap tidak peduli dengan tingkat produksi atau penjualan, seperti biaya sewa pabrik atau gaji manajemen.
2. Penetapan biaya *overhead* pabrik: Biaya *overhead* pabrik termasuk biaya yang tidak langsung terkait dengan produk secara langsung,

²³ Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, edisi 5 (Yogyakarta: Aditya Media, 1999).

²⁴ Emy Iryanie and Monika Handayani, *Akuntansi Biaya*, ed. Adi Pratomo, 1st ed. (Banjarmasin: Poliban Press, 2019).

seperti biaya penyusutan peralatan, biaya utilitas pabrik, biaya pemeliharaan, dll. Dalam *full costing*, biaya *overhead* pabrik dialokasikan ke produk menggunakan metode alokasi seperti tarif *overhead* atau penggunaan jam kerja atau jam mesin.

3. Menghitung biaya total produk: Setelah identifikasi biaya variabel dan tetap serta alokasi biaya *overhead* pabrik, biaya total produk dapat dihitung dengan menjumlahkan semua biaya tersebut.
4. Menetapkan harga jual: Harga jual kemudian ditetapkan dengan menambahkan margin ke biaya total produk. Margin ini biasanya mencakup keuntungan yang diinginkan oleh perusahaan.

Harga pokok produksi dengan metode *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi, yaitu :

Biaya bahan baku langsung	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx +
Harga pokok produksi	xxx

b. *Variabel Costing*

Metode *Variable Costing* (juga dikenal sebagai *Direct Costing*) adalah suatu metode akuntansi yang menekankan pada biaya-biaya variabel yang terkait langsung dengan produksi barang atau layanan. Berbeda dengan metode *full costing* yang memasukkan semua biaya, baik variabel maupun tetap, ke dalam biaya produk, metode *variable costing* hanya mengalokasikan biaya variabel ke produk.

Menurut Ahmad Firdaus dan Abdullah Wasilah, *Variable costing* adalah metode penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel²⁵. Dengan demikian harga pokok produksi menurut *Variabel Costing* terdiri dari unsur biaya produksi, yaitu :

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja variabel	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx +
Harga pokok produksi	xxx

Poin-poin penting tentang metode variabel costing:

1. Biaya Variabel: Metode ini hanya memasukkan biaya-biaya yang berubah sejalan dengan perubahan volume produksi atau penjualan. Ini mencakup biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan beberapa elemen biaya overhead pabrik yang dianggap variabel dalam hubungannya dengan tingkat produksi.
2. Biaya Tetap: Biaya tetap, seperti biaya sewa pabrik, biaya asuransi, dan biaya penyusutan tetap, tidak dialokasikan ke biaya produk dalam metode variabel costing. Sebagai gantinya, biaya-biaya ini dianggap sebagai biaya periode yang langsung dikeluarkan pada saat terjadinya.
3. Pengambilan Keputusan Manajerial: Metode ini sering digunakan untuk pengambilan keputusan jangka pendek, karena memberikan informasi

²⁵ Ahmad Firdaus dan Abdullah Wasilah, *Akuntansi Biaya* Edisi 3 (Salemba Empat, 2012)

yang lebih jelas tentang kontribusi margin setiap produk terhadap laba bersih perusahaan.

4. Pengaruh Volume Produksi: Dalam metode ini, laba bersih dapat berubah secara proporsional dengan perubahan volume produksi atau penjualan. Hal ini karena biaya tetap tidak ditambahkan ke biaya produk, sehingga laba kotor berfluktuasi sesuai dengan penjualan.
5. Pentingnya Pemisahan Biaya: Metode variabel costing memisahkan biaya tetap dan biaya variabel secara jelas, membantu manajer dalam melihat bagaimana biaya-biaya ini mempengaruhi laba dan membuat keputusan strategis.

4. Teori Manajemen Keuangan Syariah

Menurut Dadan Suryana, manajemen keuangan syari'ah merupakan pendekatan manajerial dalam keuangan yang berlandaskan pada prinsip-prinsip syari'ah. Istilah manajemen sendiri berasal dari bahasa Perancis Kuno, yaitu *management*, yang mengacu pada seni perencanaan, pengorganisasian, pengkoordinasian, dan pengendalian sumber daya guna mencapai sasaran secara efektif dan efisien. Dalam konteks keuangan, Manajemen Keuangan Syari'ah melibatkan perolehan dan alokasi dana, dengan pertimbangan terhadap prinsip-prinsip manajemen serta prinsip syari'ah. Dalam pandangan teori Manajemen Syari'ah, manajemen memiliki dua dimensi yaitu sebagai ilmu dan sebagai serangkaian aktivitas perencanaan, pengorganisasian, pengkoordinasian, dan pengendalian sumber daya dalam bisnis. Manajemen Keuangan Syari'ah merupakan bagian dari kerangka ini, yang mencakup perencanaan, analisis, dan pengendalian

aspek keuangan dengan mempertimbangkan prinsip-prinsip hukum Islam (syari'ah), sehingga menciptakan pengelolaan keuangan yang sesuai dengan prinsip syari'ah dalam rangka mencapai tujuan finansial dengan efektif dan efisien²⁶.

Menurut Titik Inayati, Manajemen keuangan Islam atau sering disebut dengan manajemen keuangan syariah diartikan sebagai sebuah kegiatan manajerial keuangan untuk mencapai tujuan dengan memperhatikan kesesuaiannya berdasarkan Al-Qur'an dan Al-Hadits. Jadi, manajemen keuangan Islam/manajemen keuangan syariah merupakan kegiatan perencanaan, pengorganisasian, staffing, pelaksanaan, dan pengendalian fungsi-fungsi keuangan yang sesuai dengan prinsip-prinsip syariah (Muhammad, 2012). Hal-hal yang berhubungan dengan keuangan biasanya dikhawatirkan terkait dengan riba. Padahal dalam Al Qur'an ada larangan tentang dengan riba, seperti dalam Surat Al-Baqarah ayat 275²⁷. Bunyi Al-Qur'an dalam Surat Al-Baqarah ayat 275 sebagai berikut.

الَّذِينَ يَأْكُلُونَ الرِّبَا لَا يَقُومُونَ إِلَّا كَمَا يَقُومُ الَّذِي يَتَخَبَّطُهُ الشَّيْطَانُ مِنَ الْمَسِّ ذَلِكَ بِأَنَّهُمْ قَالُوا إِنَّمَا
الْبَيْعُ مِثْلُ الرِّبَا وَأَحَلَّ اللَّهُ الْبَيْعَ وَحَرَّمَ الرِّبَا فَمَنْ جَاءَهُ مَوْعِظَةٌ مِنْ رَبِّهِ فَانْتَهَى فَلَهُ مَا سَلَفَ
وَأَمْرُهُ إِلَى اللَّهِ وَمَنْ عَادَ فَأُولَئِكَ أَصْحَابُ النَّارِ هُمْ فِيهَا خَالِدُونَ ٢٧٥ ○

Terjemahnya:

Orang-orang yang memakan (bertransaksi dengan) riba tidak dapat berdiri, kecuali seperti orang yang berdiri sempoyongan karena kesurupan setan. Demikian itu terjadi karena mereka berkata bahwa jual beli itu sama dengan riba. Padahal, Allah telah menghalalkan jual beli dan mengharamkan riba. Siapa pun yang telah sampai kepadanya peringatan dari Tuhannya (menyangkut riba), lalu dia berhenti sehingga apa yang telah diperolehnya dahulu menjadi miliknya dan urusannya (terserah) kepada Allah. Siapa yang mengulangi (transaksi riba), mereka itulah penghuni neraka. Mereka kekal di dalamnya²⁸.

²⁶ Dadan Suryana, *Manajemen Keuangan Syariah*, Cv Pustaka Setia, 2020.

²⁷ Titik Inayati, "Prinsip-Prinsip Dasar Keuangan Islam," 2020, 1–36.

²⁸ Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*. Jakarta, 2017

Surah Al-Baqarah ayat 275 memberikan peringatan keras terhadap praktek riba dan menekankan perbedaan mendasar antara riba dan jual beli yang sah. Allah menggambarkan orang-orang yang bertransaksi dengan riba sebagai mereka yang tidak bisa berdiri tegak, seperti orang yang kehilangan akal sehat karena kesurupan setan. Ini menggambarkan kondisi mental dan spiritual yang terganggu akibat keterlibatan dalam riba. Orang-orang ini mencoba membenarkan perbuatannya dengan menyamakan riba dengan jual beli, padahal Allah dengan tegas menyatakan bahwa jual beli adalah halal dan riba adalah haram. Mereka yang menerima peringatan tentang riba dan berhenti melakukannya akan mendapatkan ampunan dan apa yang telah diperolehnya tetap menjadi miliknya, sedangkan mereka yang tetap melakukannya setelah peringatan tersebut akan menjadi penghuni neraka.

Ayat ini menegaskan pentingnya menjauhkan diri dari praktek riba dan berpegang pada prinsip-prinsip keuangan yang diizinkan oleh syariah. Manajemen keuangan syariah bertujuan untuk memastikan bahwa semua transaksi keuangan dilakukan secara adil dan sesuai dengan hukum Islam, yang melarang eksploitasi dan penindasan yang seringkali terjadi dalam praktek riba. Oleh karena itu, lembaga keuangan syariah menghindari bunga dan beroperasi berdasarkan prinsip bagi hasil, sewa, dan kerjasama, yang semuanya dirancang untuk memastikan kesejahteraan dan keadilan bagi semua pihak yang terlibat. Dengan mengikuti prinsip-prinsip ini, manajemen keuangan syariah tidak hanya mematuhi perintah Allah, tetapi juga berkontribusi pada stabilitas ekonomi dan sosial, serta kesejahteraan umat.

Menurut Iwan Setiawan, Prinsip Manajemen Keuangan Syari'ah yang Diajarkan Al-Quran sebagai berikut²⁹:

- a. Setiap perdagangan harus didasari sikap saling rida atau atas dasar suka sama suka di antara dua pihak sehingga para pihak tidak merasa dirugikan atau dizalimi.
- b. Prinsip keadilan, baik dalam takaran, timbangan, ukuran mata uang (*kurs*), maupun pembagian keuntungan. Di antara pesan-pesan Al-Quran (sebagai sumber hukum islam) adalah penegakkan keadilan. Dalam operasional ekonomi Syariah keseimbangan menduduki pesan yang angat menentukan untuk mencapai fala (kemenangan, keberuntungan). Dalam terminology fiqh adil adalah menempatkan sesuatu pada tempatnya dan memberikan sesuatu hanya pada yang berhak serta memperlakukan sesuatu pada posisinya. Implementasi keadilan dalam aktivitas ekonomi adalah berupa aturan prinsip ekonomi maupun transaksi yang melarang adanya unsur riba, maysir, gharar, dan haram.
- c. Prinsip *Ta'awun* (tolong menolong). Hakikatnya harta merupakan amanah dari Allah swt. yang diberikan kepada manusia, oleh sebab itu selain digunakan untuk kepentingan pribadi seperti berbelanja bahan konsumtif harta juga harus digunakan untuk kepentingan orang lain. Seperti halnya menggunakan harta untuk menolong orang lain dalam transaksi ataupun sedekah baik yang wajib maupun tidak

²⁹ Iwan Setiawan, "Prinsip- Prinsip Dasar Manajemen Keuangan Syari'ah," no. 8 (2020).

- d. Dalam kegiatan perdagangan tidak melakukan investasi pada usaha yang diharamkan seperti usaha yang merusak mental dan moral, misalnya narkoba dan pornografi. Demikian pula, komoditas perdagangan haruslah produk yang halal dan baik.
- e. Prinsip larangan riba, serta perdagangan harus terhindar dari praktik gharar, tadlis, dan maysir. Larangan bunga Larangan riba dapat diartikan dalam istilah secara harfi ah berarti “kelebihan” dan ditafsirkan sebagai “peningkatan modal yang tidak bisa dibenarkan dalam pinjaman ataupun penjualan” adalah ajaran pokok dari sistem keuangan syari’ah. Lebih tepatnya, semua tingkat pengembalian positif dan telah ditetapkan sebelumnya yang terkait dengan jangka waktu dan jumlah pokok pinjaman yaitu, yang dijamin tanpa memedulikan kinerja dari investasi tersebut dianggap sebagai riba dan dilarang.
- f. Perdagangan tidak boleh melalaikan diri dari beribadah (shalat dan zakat) dan mengingat Allah.

C. Tinjauan Konseptual

1. Biaya Produksi

Analisis biaya produksi sangat penting dalam menentukan harga suatu produk atau layanan. Ini melibatkan perhitungan semua biaya yang terlibat dalam membuat produk atau menyediakan layanan, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja, biaya overhead pabrik, biaya distribusi, dan biaya lainnya. Berikut adalah langkah-langkah umum dalam melakukan analisis biaya produksi untuk menentukan harga:

- a. Identifikasi Biaya Produksi: Tentukan semua biaya yang terkait dengan produksi suatu produk atau layanan. Ini bisa mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik seperti penyusutan peralatan, biaya listrik, biaya penyimpanan, dan lain sebagainya.
- b. Pengelompokan Biaya: Pisahkan biaya menjadi biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang tidak berubah tergantung pada jumlah produk yang diproduksi (misalnya, sewa pabrik), sedangkan biaya variabel berubah seiring dengan volume produksi (misalnya, bahan baku).
- c. Perhitungan Biaya Produksi Total: Jumlahkan semua biaya produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead) untuk mendapatkan total biaya produksi.
- d. Tentukan Metode Penetapan Harga: Ada beberapa metode penetapan harga yang bisa dipertimbangkan, seperti penetapan harga berbasis biaya, penetapan harga berbasis pasar, atau penetapan harga berbasis nilai. Dalam penetapan harga berbasis biaya, Anda menambahkan margin ke biaya produksi untuk menentukan harga jual.
- e. Tetapkan Margin Keuntungan: Setelah menghitung total biaya produksi, tambahkan margin keuntungan yang diinginkan. Margin ini bisa berupa persentase tertentu dari biaya produksi atau dari harga jual yang diharapkan.
- f. Tentukan Harga Jual: Dengan menambahkan margin keuntungan ke biaya produksi, Anda dapat menentukan harga jual yang akan Anda tetapkan untuk produk atau layanan Anda.

- g. Evaluasi dan Penyesuaian: Lakukan evaluasi terhadap harga yang telah ditetapkan dengan mempertimbangkan faktor-faktor seperti kondisi pasar, permintaan konsumen, dan strategi pesaing. Sesuaikan harga jika diperlukan agar sesuai dengan tujuan keuntungan perusahaan dan dapat bersaing di pasar.

Penting untuk memperhatikan bahwa dalam menentukan harga, faktor-faktor lain juga harus dipertimbangkan seperti strategi pemasaran, nilai produk atau layanan bagi pelanggan, dan posisi relatif di pasar. Keseluruhan, analisis biaya produksi membantu dalam menetapkan harga yang memungkinkan perusahaan untuk mencapai keuntungan yang diinginkan sambil tetap bersaing di pasar.

2. Metode *Full Costing* dan *Variabel Costing*

Metode *full costing* dan *variabel costing* adalah dua pendekatan yang berbeda dalam menghitung biaya produksi dan mempengaruhi cara penetapan harga.

1. *Full Costing*

Metode *Full Costing*, juga dikenal sebagai *Absorption Costing*, mencakup semua biaya produksi, baik biaya variabel maupun tetap, dalam perhitungan biaya produk³⁰. Dalam metode ini, biaya produksi seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, biaya *overhead variabel*, dan tetap termasuk dalam biaya per unit produk.

Penggunaan metode *full costing*, perusahaan memperhitungkan semua biaya, termasuk biaya *overhead* tetap yang terjadi dalam proses produksi.

³⁰ L.M. Samryn, *Akuntansi Manajerial*, 1st ed. (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2001).
hl.63

Pendekatan ini sering kali lebih sesuai untuk keperluan pelaporan keuangan, karena mematuhi prinsip akuntansi yang mengharuskan biaya tetap dialokasikan ke produk.

2. *Variabel Costing*

Metode *Variabel Costing*, juga dikenal sebagai *Direct Costing*, hanya memasukkan biaya produksi yang berkaitan langsung dengan produksi suatu barang atau layanan.³¹ Biaya-biaya seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* produksi yang bersifat variabel dimasukkan dalam perhitungan biaya per unit. Dalam *variabel costing*, biaya *overhead* tetap dianggap sebagai biaya periode yang tidak dialokasikan ke produk. Pendekatan ini sering digunakan dalam pengambilan keputusan internal karena memberikan gambaran yang lebih jelas tentang margin kontribusi dan hubungan biaya-biaya variabel dengan volume produksi.

Pengaruh metode *full costing* dan *variabel costing* dalam penetapan harga yaitu *Full costing* cenderung menghasilkan harga yang lebih tinggi karena memasukkan semua biaya, termasuk biaya *overhead* tetap sedangkan *Variabel costing* dapat menghasilkan harga yang lebih rendah karena hanya memperhitungkan biaya variabel yang langsung terkait dengan produksi.

Pemilihan antara kedua metode ini juga akan memengaruhi bagaimana manajemen perusahaan memahami margin keuntungan, pengambilan keputusan investasi, dan evaluasi kinerja produk. Namun, keputusan penetapan harga tidak hanya bergantung pada metode costing yang digunakan, tetapi juga

³¹ Samryn. *Akuntansi Manajerial*, 1st ed. (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2001) hl.64

mempertimbangkan faktor-faktor pasar, permintaan konsumen, dan strategi bisnis perusahaan.

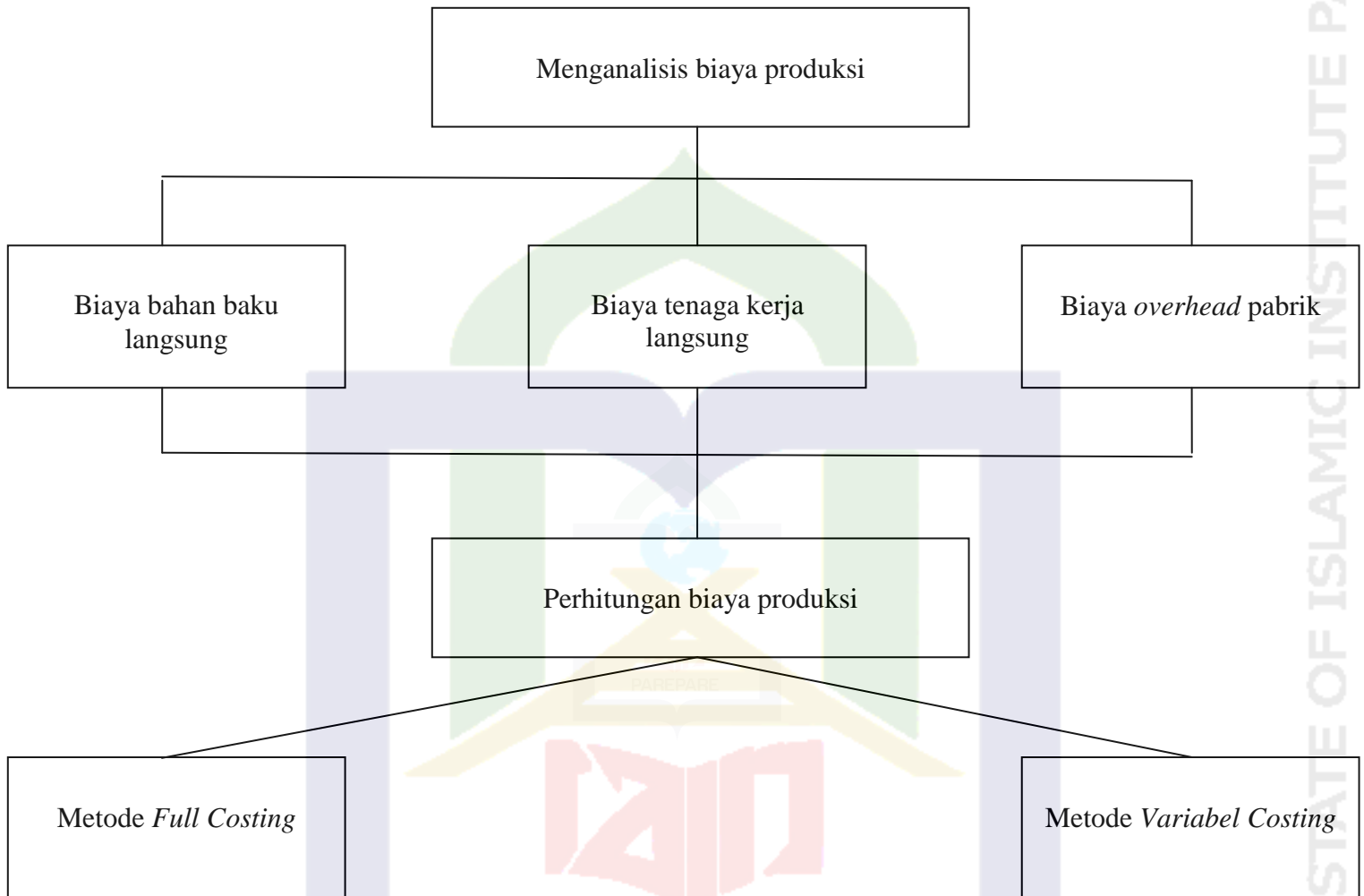
D. Kerangka Pikir

Kerangka pikir adalah sebuah gambaran atau model berupa konsep yang didalamnya menjelaskan tentang hubungan antara variabel yang satu dengan variabel yang lain³².

Peneliti berusaha semaksimal mungkin untuk membahas dan menemukan permasalahan secara sistematis dalam penelitian ini dengan harapan bahwa kajian ini dapat memenuhi syarat suatu karya ilmiah. Pada kerangka berpikir ini merupakan penjelasan sementara terhadap gejala yang menjadi objek permasalahan dimana kerangka berpikir ini disusun berdasarkan tinjauan teori dan hasil penelitian terdahulu.

Pembahasan yang telah dijelaskan diatas dapat merumuskan kerangka pikir sebagai berikut :

³² Tim Penyusun, *Penulisan Karya Ilmiah Berbasis Teknologi Informasi* (Parepare: STAIN, 2020).



Gambar 2.1. Bagan Kerangka Pikir Penelitian

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Pendekatan dan Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus (*case study*). Yang dimana data di peroleh dengan melakukan wawancara langsung di Tony Bakery lalu data tersebut diolah dengan menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* untuk mengetahui bagaimana usaha Tony Bakery dalam menentukan harga jual dengan menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing*. Adapun jenis penelitian yang digunakan yaitu field research (penelitian lapangan) yang dilakukan di Tony bakery.

B. Lokasi dan Waktu

1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian yang dijadikan sebagai tempat pelaksanaan penelitian yaitu Jl. Andi Mappatola, Ujung Sabbang, Kec. Ujung, Kota Parepare, Sulawesi Selatan 91131.

2. Waktu Penelitian

Kegiatan penelitian ini dilakukan dalam jangka waktu kurang lebih 2 bulan lamanya, disesuaikan dengan kebutuhan penelitian.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi digunakan untuk menyebutkan serumpun atau sekelompok objek yang menjadi sasaran penelitian. Oleh karenanya, populasi penelitian

merupakan keseluruhan (*universum*) dari objek penelitian yang dapat berupa manusia, hewan, tumbuh-tumbuhan, udara, gejala, nilai, peristiwa, sikap hidup, dan sebagainya, sehingga objek-objek ini dapat menjadi sumber data penelitian³³. Populasi dalam penelitian ini adalah Pemilik di Tony Bakery.

2. Sampel

Sampel adalah suatu prosedur pengambilan data dimana hanya sebagian populasi saja diambil dan dipergunakan untuk menentukan sifat serta ciri yang di kehendaki dari suatu populasi³⁴. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah Pemilik Tony Bakery

D. Jenis dan Sumber Data

1. Jenis Data

Pengumpulan data merupakan instrumen penting yang dapat memengaruhi kualitas data hasil penelitian. Pengumpulan data dapat dilakukan dari berbagai sumber, *setting*, dan berbagai cara.³⁵ Jenis data yang digunakan dalam penelitian adalah data kualitatif yang berbentuk kata-kata, bukan dalam bentuk angka. Pengumpulan data kualitatif dapat diperoleh melalui berbagai macam teknik pengumpulan data misalnya observasi, analisis dokumen, dan

³³ Burhan Bungin, *Metodologi Penelitian Kuantitatif: Komunikasi, Ekonomi, Dan Kebijakan Publik Serta Ilmu-Ilmu Sosial Lainnya*, 1st ed. (Jakarta: Kencana Prenanda Media Group, 2008).

³⁴ Syofian siregar, *Metode Penelitian Kuantitatif Dilengkapi Dengan Perbandingan Perhitungan Manual dan SPSS* (Jakarta: Kencana, 2013), hl.30

³⁵ Sugiyono, “*Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*,” (Bandung: Alfabeta, 2013), h. 137.

wawancara. Selain itu, ada juga bentuk lain pengambilan data yang dapat diperoleh dari gambar melalui pemotretan, rekaman atau video

2. Sumber Data

Sumber data yang diperlukan oleh peneliti dalam penelitian ini terbagi menjadi dua bagian yaitu :

a. Data Primer

Data primer adalah segala informasi, fakta, dan realita yang relevan dengan penelitian, dimana relevansinya sangat jelas, bahkan secara langsung berupa kata-kata dan tindakan orang yang diamati atau diwawancarai.³⁶ Data primer diperoleh dengan mengumpulkan data secara langsung dari lokasi penelitian baik melalui wawancara maupun observasi langsung di lapangan. Dalam penelitian ini data primer diperoleh dari hasil wawancara dengan narasumbernya yaitu pemilik usaha Tony Bakery.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah sumber data penelitian yang diperoleh secara tidak langsung serta melalui perantara. Data sekunder yang dimaksudkan yaitu dokumentasi-dokumentasi yang diharapkan sebagai informasi pelengkap dalam penelitian. Data sekunder yang diperoleh berasal dari kepustakaan, internet, artikel, berkaitan dan lain-lain.³⁷ Dalam penelitian

³⁶ Wahyudin Darmalaksana, *“Metode Penelitian Kualitatif Studi Pustaka Dan Studi Lapangan,”* (Bandung: Pre-Print Digital Library UIN Sunan Gunung Djati Bandung, 2020).

³⁷ Masyuri dan Zainuddin, *“Metode Penulisan (Pendekatan Praktis dan Apikatif),”* (Jakarta: Revika Aditama, 2008), h. 19.

ini data sekunder diperoleh dari data yang dikumpulkan di toko Tony Bakery.

E. Teknik Pengumpulan dan Pengolahan Data

Teknik pengumpulan dan pengolahan data merupakan langkah penting dalam mengumpulkan informasi yang akurat, relevan, dan dapat dipercaya untuk analisis lebih lanjut. Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu :

1. Observasi

Observasi merupakan teknik pengumpulan data dengan melakukan pengamatan dengan disertai pencatatan – pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Dalam hal ini peneliti melakukan pengamatan langsung ke lokasi penelitian di Tony Bakery yang berada di Jl. Andi Mappatola, Ujung Sabbang, Kec. Ujung, Kota Parepare.

2. Wawancara

Wawancara merupakan metode pengumpulan data dengan cara berkomunikasi langsung kepada pihak yang bersangkutan yaitu pemilik dari usaha Tony Bakery serta karyawan yang bekerja di toko tersebut.

3. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data yang digunakan untuk melengkapi keakuratan, kebenaran, data atau informasi yang di dapatkan di Usaha Tony Bakery sehingga menjadi pendukung dan pelengkap bagi data data yang

diperoleh melalui observasi dan wawancara. Penulis meminta data perhitungan harga pokok produksi yang ada di Tony Bakery.

F. Uji Keabsahan Data

Uji keabsahan data (data validation) adalah proses verifikasi dan evaluasi untuk memastikan bahwa data yang digunakan adalah akurat, lengkap, dan sesuai dengan standar yang diharapkan atau yang telah ditetapkan. Tujuan dari uji keabsahan data adalah untuk memastikan integritas data, mencegah kesalahan atau anomali, serta menjamin bahwa data tersebut dapat dipercaya dan relevan untuk tujuan yang diinginkan.

Adapun Uji keabsahan data dalam penelitian ini menggunakan Uji credibility (Kredibilitas) berfokus pada keabsahan atau validitas internal dari suatu penelitian. Uji credibility menyoroti sejauh mana data, temuan, dan interpretasi yang diperoleh dalam penelitian tersebut merupakan representasi yang akurat dari fenomena yang diteliti. Beberapa teknik untuk meningkatkan credibility meliputi triangulasi (menggunakan berbagai sumber data atau metode untuk memverifikasi temuan), pemeriksaan oleh rekan sejawat (peer examination), dan reflektivitas (kesadaran peneliti terhadap peran dan dampaknya terhadap penelitian).

Penelitian ini menggunakan teknik triangulasi dengan metode dan sumber. Dengan teknik triangulasi metode dan sumber peneliti akan mengumpulkan data dengan menggunakan berbagai metode seperti observasi, wawancara dan dokumentasi untuk mendapatkan kebenaran informasi yang tepat.

G. Teknik Analisis Data

Penelitian ini menggunakan analisis data dengan metode deskriptif kuantitatif yang menggunakan perhitungan angka – angka untuk mengetahui penentuan biaya produksi yang akan di hasilkan oleh rumus.

Rumus yang digunakan yaitu metode penentuan biaya produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing*.

1. Metode *full costing*

Biaya bahan baku langsung	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx +
Harga pokok produksi	xxx

2. Metode *variabel costing*

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja variabel	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx +
Harga pokok produksi	xxx

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Tony bakery merupakan salah satu bisnis kuliner, dimana memproduksi Roti. Bisnis ini berdiri sejak tahun 2000 dengan modal seadanya. Awalnya bisnis ini hanya di mulai dengan usaha kecil-kecilan namun seiring berjalannya waktu usaha bisnis Roti ini mengalami kemajuan yang sangat pesat dan mampu mempekerjakan para karyawan. Sebagaimana dari hasil wawancara dengan Pak Tony selaku pemilik usaha ini mengatakan bahwa:

“Usaha ini dimulai dari saya yang berjualan sendiri dan memproduksi roti saya dengan modal seadanya belum ada toko sama sekali cuman menjual keliling sampai dimana saya memberanikan diri meminjam uang kredit di bank senilai 50.000.000 untuk memodali usaha ini namun alhamdulillah pinjaman tersebut sudah lunas dengan keuntungan dari hasil usaha roti ini”.³⁸

Tekad kuat dan semangat yang pantang menyerah yang dimiliki pak Tony sehingga usahanya bisa maju sampai saat ini. Adapun nilai-nilai atau prinsip yang menjadi acuan dalam menjalankan bisnis yang pak tony kelola yaitu prinsip kejujuran dan semangat yang tinggi dalam menjalankan suatu usaha. Sebagaimana dari hasil wawancara dengan Pak Tony selaku pemilik usaha mengatakan bahwa:

“Saya menjalankan usaha bermodalkan tekad yang kuat serta kejujuran saya selalu menekankan kepada semua teman-teman disini bahwa dalam bekerja kita harus selalu mengedepankan kejujuran dan semangat yang tinggi agar kita sama-sama bisa senang dalam menjalani tugas masing-masing”.³⁹

³⁸ Tony, Pemilik usaha Tony Bakery wawancara oleh Reski pada tanggal 08 Mei 2024.

³⁹ Tony, Pemilik usaha Tony Bakery wawancara oleh Reski pada tanggal 08 Mei 2024

Tony bakery memiliki cita rasa tersendiri diantara semua toko roti yang ada di parepare, dengan cita rasa itulah membedakan antara Tony Bakery dengan usaha roti lainnya. Sebagaimana yang dikatakan Pak Tony pada hasil wawancara bahwa:

“Setiap usaha yang dijalankan itu dek pasti memiliki ciri khas tertentu yang membedakan produk kita dengan orang lain dan ciri khas serta cita rasa itulah yang menjadi daya tarik setiap konsumen”⁴⁰.

Cita rasa yang dimiliki setiap bisnis kuliner menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen dan menjadikan ciri khas dari bisnis yang dijalankan setiap usaha dengan itu konsumen akan mengetahui selera yang cocok untuk mereka beli. Tony Bakery salah satu toko roti yang berada di parepare yang berkembang tanpa adanya jaringan atau kemitraan yang bekerja sama dalam pendirian usaha yang dilakukan dikarenakan Toko ini berdiri sendiri yang dibangun Pak Tony dengan jerih payah serta tekad yang kuat di iringi dengan keberanian untuk meminjam uang di bank sebagai modal usahanya. Sebagaimana yang dikatakan Pak Tony bahwa:

“Usaha ini saya sendiri yang dirikan hingga saat ini yang dimana waktu itu saya hanya berjualan roti dari satu tempat ketempat yang lain belum ada toko saya yang kelola sendiri sampai dimana saya bertekad dengan penuh keberanian saya pinjam uang bank sebagai modal usaha dan alhamdulillah sampai saat ini usaha yang saya dirikan sudah berkembang dan mempekerjakan beberapa karyawan untuk membantu saya dalam mengembangkan bisnis tanpa adanya kemitraan ataupun jaringan kerja sama dari pihak lain dan alhamdulillah juga modal yang saya pinjam di bank sudah terlunasi semua”⁴¹

1. Analisis Biaya Produksi

Tony Bakery merupakan salah satu bisnis kuliner, dimana kegiatan utama dalam bisnis ini ialah memproduksi dan menjual makanan berbahan dasar tepung yang dipanggang dalam oven. Dalam proses produksinya Tony Bakery membagi

⁴⁰ Tony, Pemilik usaha Tony Bakery wawancara oleh Reski pada tanggal 08 Mei 2024.

⁴¹ Tony, Pemilik usaha Tony Bakery wawancara oleh Reski pada tanggal 08 Mei 2024.

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 usaha Tony Bakery 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 menjadi hal yang sangat penting untuk menentukan harga. Namun sulit di pungkiri terkadang biaya produksi ini menjadi suatu kendala bagi perusahaan terkhususnya Tony Bakery. Sebagaimana dari hasil wawancara dengan Pak Tony selaku pemilik usaha mengatakan bahwa:

“Biaya Produksi itu dek menjadi peran utama untuk menentukan harga jual dan sulit juga dipungkiri kadang bahan baku itu naik seperti tepung terigu, telur dan minyak itu biasa harganya naik, nah kalau kondisi seperti itu kadang saya juga resah apalagi pematokan harga yang saya tetapkan itu sudah di ketahui oleh konsumen jadi kadang saya memutar cara bagaimana ini usaha tetap berjalan walaupun bahan naik tanpa mengurangi cita rasa maupun kualitas dari produksi kami. Tapi Alhamdulillah usaha tetap berjalan walaupun biaya produksi naik tetapi itu bukan menjadi penghalang karena namanya juga berbisnis itu pasang surut”⁴².

Biaya produksi menjadi peran utama yang harus diketahui sebelum menetapkan harga jual yang dimana menurut Pak Tony terkadang ia merasa resah akibat biaya bahan baku terkhususnya tepung terigu, telur dan minyak mengalami kenaikan harga, namun dibalik keresahannya Pak Tony tetap menjalankan dan

⁴² Tony, Pemilik usaha Tony Bakery wawancara oleh Reski pada tanggal 08 Mei 2024.

memproduksi roti dalam per harinya sekitar 100 roti tanpa mengurangi sedikitpun cita rasa dan kualitas dari roti yang di produksinya dikarenakan prinsip yang Pak Tony pegang dimana kualitas itu jadi peran utama agar konsumen tetap bertahan dan usaha tetap jalan walaupun biaya bahan baku naik itu bukanlah menjadi suatu penghalang karena setiap usaha terkadang mengalami keuntungan maupun kerugian. Dalam perhitungan biaya produksi yang dilakukan Pak Tony menjumlahkan semua biaya bahan baku biaya tenaga kerja serta biaya pengeluaran lainnya. Sebagaimana dari hasil wawancara dengan Pak Tony mengatakan bahwa:

“Penjumlahan biaya produksi itu saya perhitungkan tiap hari setelah melakukan pembelian bahan baku saya jumlahkan semua berapa pengeluaran tiap hari mulai dari pembelian tepung terigu itu saya beli per sak atau perkarung itu, telur, minyak, gula, mentega pokoknya semua saya hitung tiap hari karena kebetulan saya sendiri yang kepasar kalau karyawan itu cuman mereke memproduksi tapi terkadang juga saya sendiri yang produksi nanti kalau mereka datang baru mereka yang lanjutkan, jadi itu pembelian bahan baku saya sendiri dan untuk perhari biasa saya kalau perhitungan kotor itu saya keluarkan uang sebesar Rp. 4.000.000”⁴³.

Penjelasan yang dikatakan Pak Tony dalam perhitungan penafsiran biaya Produksi yang dikeluarkan tiap harinya sebesar Rp. 4.000.000 . Adapun Biaya produksi meliputi⁴⁴:

- 1) Biaya bahan baku
- 2) Biaya tenaga kerja
- 3) Biaya overhead pabrik

⁴³ Tony, Pemilik usaha Tony Bakery wawancara oleh Reski pada tanggal 08 Mei 2024.

⁴⁴ Indra mahardika putra, *Akuntansi Biaya Pedoman Terlengkap Analisis Dan Pengendalian Biaya Produksi* (Yogyakarta: penerbit anak hebat indonesia, 2021).

b. Biaya Tetap

Biaya memiliki ciri khas yang total biaya tidak akan berubah dan terpengaruh 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

Biaya tetap yang dikeluarkan Tony Bakery ialah pajak bangunan dan biaya tak terduga yang dimana setiap bulannya Pak Tony menyisihkan separuh dari keuntungan untuk biaya-biaya tak terduga yang terjadi pada proses produksi. Sebagaimana dari hasil wawancara dengan Pak Tony mengatakan bahwa:

“Biaya tetap itu dek yang saya keluarkan cuman biaya pajak bangunan itu tiap bulannya sekitar Rp. 200.000 lalu biasa juga itu ada kerusakan – kerusakan kecil dari alat pembakaran atau alat pembuatan roti biasa itu saya sisihkan Rp. 2.000.000 untuk biaya kerusakan atau biasa juga anak-anak mau beli makanan diluar macam gorengan biasa itu saya keluarkan kalau memang dalam sebulan itu tidak ada kerusakan apapun saya belikan mereka semua jajanan untuk dimakan bersama tapi tetap itu dalam perbulan saya sisihkan untuk biaya tak terduga karena tidak ditahu resiko-resiko kedepannya maka dari itu dipersiapkan untuk meminimalisir”⁴⁵.

Penjelasan Pak Tony diatas dapat diketahui bahwa peran biaya tetap juga mempengaruhi hasil dari biaya produksi.

⁴⁵ Tony, Pemilik usaha Tony Bakery wawancara oleh Reski pada tanggal 08 Mei 2024

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 diproduksi atau yang biasa disebut dengan volume produksi, jumlah produk yang di jual, 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 sebaliknya⁴⁶

Harga pokok produksi merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan pengelola untuk 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 Tepung Terigu, Tepung Cakra, gula, mentega, telur, susu bubuk dan susu cair (kental manis) dan UHT. Biaya bahan baku tidak langsung seperti ragi, baking powder, minyak, mayones, royco, garam, coklat dark, sosis, dan keju dan plastik kemasan. Biaya tenaga kerja langsung meliputi seluruh karyawan yang ada di usaha Tony Bakery. Sedangkan biaya overhead pabrik tetap maupun variabel meliputi biaya listrik, biaya Air, biaya kemasan, biaya pemeliharaan, dan biaya penyusutan peralatan.

Setelah menghitung total produksi, pengelola dapat mengetahui biaya produksi per *pieces*, yaitu dengan cara membagi total biaya produksi dengan jumlah produk yang dihasilkan selama satu bulan. Data yang diperoleh dari usaha tony

⁴⁶ Indra Mahardika Putra, *Akuntansi Biaya Pedoman Terlengkap Analisis dan Pengendalian Biaya Produksi*, h.97-99

Bakery yaitu dalam sehari bisa memproduksi kurang lebih 100 roti dengan harga jual 2.500/pcs.

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku ialah biaya yang terkait dengan bahan mentah yang digunakan dalam proses produksi⁴⁷. Biaya perolehan semua bahan yang pada akhirnya akan menjadi bagian dari objek biaya (barang dalam proses dan kemudian barang jadi) dan yang dapat ditelusuri keobjek biaya dengan cara yang ekonomis⁴⁸. Bahan baku atau yang menjadi bahan baku utama dalam usaha Tony Bakery ialah tepung terigu, tepung cakra, gula, mentega, telur, susu bubuk dan susu cair (kental manis) dan UHT. Dalam seharinya Tony bakery bisa menghasilkan 100 roti jadi dalam sebulan dapat menghasilkan 3000 roti. Sebagaimana hasil wawancara yang dilakukan dengan Pak Tony mengatakan bahwa:

“Bahan baku yang saya pakai untuk memproduksi itu tepung terigu, tepung cakra, gula, mentega, telur, susu bubuk dan susu cair (kental manis) dan UHT. Untuk penentuan biaya bahan bakunya saya berpatokan harga dengan pasar kadang harga bahan itu naik jadi tetap saya beli karena mau bagaimanapun saya harus memproduksi roti dalam sehari walaupun bahan baku naik tetap saya beli karena saya juga tidak mau menurunkan kualitas dari produksi roti saya karena itu yang menjadi daya tarik konsumen”⁴⁹.

Penentuan biaya bahan baku yang digunakan Tony Bakery berdasarkan biaya harga yang dipatok oleh pasaran apabila harga naik maka Pak Tony tetap

⁴⁷ Haviz Taufik Tiara Lilis Surya, Zachari Abdallah, Nurchayati Nurchayati, Liona Efrina, Rahmi Handayani, Dilla Dwi Rahmatin Rusfa, Aditya Pradana, Maryanto Maryanto, *Buku Ajar Akuntansi Biaya*, ed. Efitra, 1st ed. (jambi: PT. Sonpedia Publishing Indonesia, 2023).

⁴⁸ Sofia prima Dewi and Bayu septian Kristanto, *Akuntansi Biaya* (jakarta barat: Penerbit In Media, 2013).

⁴⁹ Tony, Pemilik usaha Tony Bakery wawancara oleh Reski pada tanggal 08 Mei 2024

membeli bahan baku tersebut untuk keperluan produksi Roti. Untuk pemantauan sistem perubahan harga secara berkala pak tony tidak terpengaruh akan hal tersebut dikarenakan itulah resiko yang harus dihadapi dalam dunia bisnis kuliner siap untuk menghadapi perubahan harga bahan baku dan untuk perhitungan biaya bahan baku Pak Tony tetap menjumlahkan biaya-biaya yang dikeluarkan setiap harinya dalam memproduksi roti. Sebagaimana hasil wawancara dengan Pak Tony mengatakan bahwa:

“Saya tidak pernah memantau perubahan harga entah itu mau naik atau turun yang saya hitung itu cuman berapa biaya yang saya keluarkan tiap harinya karena perubahan harga itu menjadi hal yang lumrah dikalangan bisnis kuliner kalau kita tidak siap untuk menghadapi itu bagaimana bisa usaha mau maju, karena dalam dunia bisnis naik turunnya harga itu memang sudah biasa dan untuk keuntungan itu sendiri memang pasang surut karena orang berbisnis itu tidak selamanya harus dapat keuntungan besar ada kalanya omset naik dan turun walaupun sedikit diuntung tetapi yang penting itu usaha tetap berjalan yang terpenting kita harus pintar dalam meminimalisir resiko”⁵⁰.

Pemantauan harga bahan di pasar menjadi peran yang sangat penting dalam penetapan harga jual namun berdasarkan hasil wawancara diatas dengan pak Tony tidak pernah memantau perubahan harga entah itu harga naik maupun harga mengalami penurunan dikarenakan menurut pak tony perubahan harga itu menjadi hal yang lumrah dikalangan bisnis terkhususnya bisnis kuliner seperti yang dijalankannya. Walaupun terkadang omset yang didapatkan pak Tony kadang menurun namun menurutnya itu tergantung dari bagaimana cara kita meminimalisir agar tidak terjadi kerugian secara besar dan selama menerapkan prinsip tersebut Tony Bakery mampu bertahan walaupun kadang kala terjadi

⁵⁰ Tony, Pemilik usaha Tony Bakery wawancara oleh Reski pada tanggal 08 Mei 2024

perubahan harga tanpa harus menaikkan harga jual atau bahkan menurunkan kualitas dari roti yang ia produksi.

Biaya bahan baku menjadi dasar untuk menentukan berapa biaya yang dikeluarkan suatu perusahaan dalam memproduksi suatu produk maka dari itu penulis mengelompokkan dan menjumlahkan biaya –biaya bahan baku yang dikeluarkan Tony Bakery dalam bulan februari 2024. Data yang penulis peroleh dari Tony bakery, biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk produksi roti selama sebulan dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Bahan Baku	Kuantitas	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Tepung Terigu	25kg	Rp. 240.000	Rp. 7. 200.000
Tepung Cakra	25kg	Rp. 250.000	Rp. 7.500.000
Telur	1 rak	Rp. 50.000	Rp. 1.500.000
Gula	20 kg	Rp. 370.000	Rp. 11.100.000
Mentega	4kg	Rp. 96.000	Rp. 2.880.000
Susu Bubuk	2kg	Rp. 172.000	Rp. 5.160.000
Susu Kental Manis	4 kaleng	Rp. 40.000	Rp. 1.200.000
Susu UHT	4 liter	Rp. 88.000	Rp. 2.640.000
Total			Rp. 39.180.000

Tabel 4.1 Biaya Bahan Baku Pada Bulan Februari 2024

Sumber Data : Hasil Observasi Pada Usaha Tony Bakery, Data Diolah Penulis,2024

Total diatas menyajikan data biaya bahan baku yang di gunakan Tony Bakery dalam memproduksi roti 3000 bungkus dalam satu bulannya, dimana total

secara keseluruhannya yaitu Rp. 39.180.000. Hasil wawancara yang dilakukan pada Pak Tony bakery menghasilkan.

Data bahan baku yang digunakan Tony Bakery diatas diperoleh pada bulan february 2024 bisa saja mengalami perubahan harga jual untuk bulan selanjutnya namun dengan perubahan tersebut tidak mempengaruhi penetapan harga jual yang di tetapkan tony bakery dan tidak mengurangi kualitas dari produk rotinya dikarenakan prinsip yang dipegang pak tony bahwasanya setiap usaha yang dijalankan tidak selamanya mendapatkan keuntungan yang besar akan terjadi pasang surut pendapatan untuk mengatasi hal tersebut perlunya meminimalisir resiko yang ada.

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 dalam proses pengelolaan bahan baku menjadi barang jadi⁵¹. Terkait dengan gaji karyawan di usaha Tony Bakery sistem penggajian yang di lakukan cukup berbeda dengan sistem penggajian pada usaha yang lainnya yang dimana sistem penggajiannya katanya dilakukan per hari, seperti yang di katakan pak Tony bahwasanya:

“Dulu sistem penggajian yang saya gunakan untuk setiap karyawan itu perbulan namun karena banyak karyawan yang sudah menikah dan katanya keluhan dari teman-teman mereka menginginkan gaji untuk tiap hari untuk memenuhi kebutuhan sehari – hari maka dari itu saya memberikan upah mereka setiap hari setelah selesai bekerja”⁵².

⁵¹ Sofia Prima Dewi dan Septian Bayu Kristanto, *akuntansi Biaya*, h.13

⁵² Tony, Pemilik usaha Tony Bakery wawancara oleh Reski pada tanggal 08 Mei 2024

Sistem yang dilakukan Pak Tony tersebut semata mata agar karyawannya nyaman namun Pak Tony tetap menghitung setiap pengeluaran yang di keluarkan untuk setiap harinya terhadap gaji karyawannya. Di Tony Bakery terdapat 17 karyawan yang dimana terbagi menjadi 4 bagian yaitu kasir, bagian produksi, bagian pembakaran roti dan bagian Packingan. Setiap karyawan memiliki tugasnya masing-masing. Untuk gaji bagian produksi atau memasak yaitu Rp. 75.000 gaji ini termasuk gaji yang paling rendah diantara 3 bagian tugas lainnya dikarenakan untuk bagian Kasir, Pembakaran Roti dan bagian Packingan itu rata upah yang di dapatkan yaitu Rp. 100.000. Sebagaimana yang dikatakan pak Tony pada wawancara mengatakan bahwa:

“Untuk gaji kasir itu sendiri 100.000 perharinya dengan waktu jam kerja itu dibagi 2 shift pagi dan malam biasanya saya itu shift malam tapi tergantung juga dari kesediaan teman-teman disini jika ada berhalangan kita saling tukaran shift tapi biasanya saya malam untuk menjaga kasir” ucap salah satu kasir Tony Bakery⁵³.

Berbeda pada bagian produksi dengan pembakaran dan bagian packing jam kerjanya tidak menentu terkadang apa bila dalam sehari itu ada pemesanan roti dari costumer secara mendadak biasanya dalam sehari bisa 2 kali produksi. Namun untuk jadwal keseharian itu pada pagi hari apabila roti sudah di produksi dan dipacking mereka bisa pulang dikarena untuk penjagaan toko dan penjualan itu diserahkan ke kasir. Tapi terkadang bagian packing barang juga biasa tinggal untuk jaga toko. Untuk pemantaun tenaga kerja Pak Tony tiap harinya selalu ada di toko entah itu pagi, sore dan malam jadi untuk pemantauan karyawan pak tony bisa memantau secara langsung tanpa adanya perantara. Sebagaimana yang dikatakan Pak Tony dari hasil wawancara:

⁵³ Ifa, kasir (karyawan) Tony Bakery wawancara oleh Reski pada tanggal 30 April 2024

“Tiap hari saya itu di toko bahkan saya bermalam disini, memang terkadang saya keluar juga karena saya juga punya perkebunan yang harus saya pantau tetapi untuk di toko sendiri saya itu setiap hari ada entah itu cuman pagi, sore dan malam walaupun kadang saya cuman sejam atau dua jam tetapi saya tetap ke toko untuk pantau perkembangan bahkan kalau saya bermalam itu jam 4 subuh biasa saya sudah memproduksi roti nanti selebihnya anak-anak yang melanjutkan karena tiap pagi kan saya harus kepasar beli bahan baku jadi biasa kalau anak-anak sudah datang saya lanjut kepasar untuk beli bahan”⁵⁴.

Hasil wawancara peneliti terkait biaya tenaga kerja pada usaha Tony Bakery dapat di buktikan pada tabel berikut ini:

Keterangan	Jumlah Karyawan	Gaji perhari (Rp)	Gaji perbulan (Rp)	Jumlah (Rp)
Kasir	4	Rp. 100.000	Rp. 3.000.000	Rp. 12. 000.000
Bagian Produksi	5	Rp. 75.000	Rp. 2.250.000	Rp. 11. 250.000
Pembakaran Roti	3	Rp. 100.000	Rp. 3.000.000	Rp. 9. 000. 000
Packing	5	Rp.100.000	Rp. 3.000.000	Rp. 15. 000.000
Total				Rp. 47. 250.000

Tabel 4.2 Biaya Tenaga Kerja Pada Bulan Februari 2024

Sumber Data: Hasil Observasi Pada Usaha Tony Bakery, Data Diolah Penulis, 2024

Tabel diatas, dapat diketahui bahwasanya pengeluaran yang di keluarkan Tony Bakery untuk biaya tenaga kerja langsung untuk setiap karyawan perbulannya senilai Rp. 47.250.000.

⁵⁴ Tony, Pemilik usaha Tony Bakery wawancara oleh Reski pada tanggal 08 Mei 2024

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya overhead pabrik merupakan biaya dari operasional pabrik selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Adapun biaya *overhead* yang dikeluarkan pak Tony itu seperti biaya listrik, biaya air dan biaya kemasan.

Sebagaimana hasil wawancara dengan Pak Tony mengatakan:

“Selain biaya bahan baku yang tadi bapak katakan ada juga biaya lain yang dikeluarkan seperti biaya listrik, biaya air karena saya pakai itu air galon sekitaran 4 dalam sehari untuk produksi roti dan biasa juga anak – anak minum termasuk saya dan ada juga biaya pembelian kemasan roti itu per pack dan itu semua saya perhitungkan untuk mengetahui berapa biaya yang saya keluarkan dengan keuntungan yang didapatkan”⁵⁵.

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 tetap sebagai berikut:⁵⁶

a) Biaya *overhead* pabrik variabel

Biaya *overhead* pabrik variabel merupakan biaya yang berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan⁵⁷. Biaya *overhead* pabrik variabel yang dikeluarkan usaha Tony Bakery ialah sebagai berikut:

⁵⁵ Tony, Pemilik usaha Tony Bakery wawancara oleh Reski pada tanggal 08 Mei 2024

⁵⁶ Indra mahardika putra, *Akuntansi Biaya Pedoman Terlengkap Analisis dan Pengendalian Biaya Produksi*, h.93

⁵⁷ Indra mahardika putra, *Akuntansi Biaya Pedoman Terlengkap Analisis dan Pengendalian Biaya Produksi*, h.98 .

1. Biaya Air

Proses produksi Roti membutuhkan air untuk mengolah adonan roti yang dimana air yang digunakan Tony Bakery yaitu air galon, setiap harinya Tony Bakery menghabiskan 4 galon dengan harga per galonnya yaitu seharga 5.000

Keterangan	Kuantitas	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
Galon	4	Rp. 5000	Rp. 600.000

Tabel 4.3 Biaya Air Tony Bakery Pada Bulan Februari 2024

Sumber Data : Hasil Observasi Pada Usaha Tony Bakery, Diolah Penulis, 2024

Biaya air yang dikeluarkan Tony Bakery diperoleh pada bulan februari sebesar Rp. 600.000 selama sebulannya dengan harga sebesar 5.000 per galon yang dimana biaya ini bersifat variabel dikarenakan bisa saja mengalami perubahan jika harga air galon naik.

2. Biaya listrik

Tony bakery menggunakan 2 ruko yang di modif menjadi 1 ruko dengan beban listrik yang cukup mahal dikarenakan pada saat produksi roti menggunakan banyak tenaga listrik terkhususnya pada saat pembakaran roti. Seperti yang dikatakan pak tony pada saat wawancara bahwasanya

“Toko ini sebenarnya ada 2 ruko di gabung menjadi satu dengan memakan banyak beban listrik dan yah saya pake 2 meteran listrik dengan biaya yang saya keluarkan Rp. 100.000 untuk pemakaian 3 hari”⁵⁸.

⁵⁸ Tony, Pemilik usaha Tony Bakery wawancara oleh Reski pada tanggal 08 Mei 2024

Sebulannya Pak tony mengeluarkan biaya untuk beban listrik sebanyak 10 kali pembelian dengan pemakaian 3 hari. Dapat dilihat pada tabel berikut:

Keterangan	Jumlah Ruko	Biaya (untuk 3 hari pemakaian)	Jumlah per bulan (Rp)
Biaya Listrik	2	Rp. 100.000	Rp. 2.000.000

*Tabel 4.4 Biaya Listrik Tony Bakery Pada Bulan Februari 2024
Sumber Data :Hasil Observasi Pada Usaha Tony Bakery, Diolah Oleh Penulis, 2024*

Biaya listrik diatas diperoleh pada bulan februari 2024 dengan pemakaian selama 3 hari dengan biaya listrik Rp. 200.000 untuk 2 ruko, dalam sebulannya Tony Bakery akan mengeluarkan biaya listrik sebanyak 10 kali dengan biaya sebesar Rp. 2.000.000 namun biaya listrik ini bisa saja akan mengalami kenaikan harga untuk bulan selanjutnya apabila peningkatan tarif energi, perubahan dalam kebijakan pemerintah, fluktuasi harga bahan bakar, atau meningkatnya permintaan energi.

3. Biaya kemasan

Pengemasan yang dilakukan untuk roti menggunakan kemasan plastik bening yang dimana dalam 1 pack berisi 50 lembar dengan harga Rp. 20.000, dalam sehari Tony Bakery memproduksi 100 roti sehingga untuk pembelian kemasan tiap harinya yaitu 2 pack. Jadi berikut perhitungan biaya kemasan pada usaha Tony Bakery per bulannya sebagai berikut:

Keterangan	Unit Produksi	Kuantitas	Harga per pack	Jumlah
Plastik kemasan roti	100 bungkus	2 pack	Rp. 20.000	Rp. 1.200.000

*Tabel 4.5 Biaya Kemasan Roti Tony Bakery Pada Bulan Februari 2024
Sumber Data : Hasil Observasi Pada Usaha Tony Bakery, Diolah Penulis, 2024*

Biaya kemasan roti diatas diperoleh pada bulan februari 2024 namun biaya tersebut bisa saja berubah apabila Tony Bakery memproduksi lebih banyak roti dari jumlah seperti biasanya sebanyak 3000 bungkus roti per bulannya.

Total rincian biaya *overhead* pabrik variabel pada usaha tony bakery dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Keterangan	Biaya sebulan
Biaya air	Rp. 600.000
Biaya listrik	Rp. 2.000.000
Plastik kemasan Roti	Rp. 1.200.000
Total	Rp. 3. 800.000

*Tabel 4.6 Hasil Biaya Overhead Pabrik Variabel Tony Bakery Bulan Februari 2024
Sumber Data : Hasil Observasi Pada Usaha Tony Bakery, Diolah Penulis, 2024*

b) Biaya *Overhead* Pabrik Tetap

Biaya *overhead* pabrik tetap yaitu biaya *overhead* pabrik yang tidak berubah dalam kisar perubahan volume kegiatan tertentu. Biaya *overhead* pabrik tetap yang dikeluarkan pada usaha Tony Bakery terdiri dari biaya pajak bangunan, biaya tak terduga, serta biaya penyusutan peralatan. Seperti yang dikatakan pak tony bahwa :

“Saya selalu menyisihkan penghasilan dari penjualan roti ini untuk biaya-biaya yang diluar dari kendali saya karena kita tidak tahu juga biasa ada peralatan produksi rusak atau biaya-biaya tambahan lainnya jadi saya biasa menyisihkan untuk biaya tak terduga”⁵⁹.

Penyisihan uang yang disisihkan pak tony sebesar Rp. 2.000.000 untuk biaya tak terduga dan penyusutan peralatan namun biaya tersebut tidak dikeluarkan per bulan melainkan hanya waktu tertentu saja jika diperlukan. Untuk pajak bangunan itu sendiri sebesar Rp.200.000 per bulannya.

Keterangan	Biaya
Biaya tak terduga	Rp. 2.000.000
Biaya pajak bangunan	Rp. 200.000
Total	Rp. 2.200.000

Tabel 4.7 Hasil Biaya Overhead Tetap Tony Bakery Bulan Februari 2024
Sumber Data : Hasil Observasi Pada Usaha Tony Bakery, Diolah Penulis, 2024

Pengaruh biaya produksi material langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik dalam mengidentifikasi penetapan harga jual menggunakan metode *full costing* dan *variable costing* sangat signifikan. Dalam metode *full costing*, semua biaya produksi, termasuk material langsung, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik, dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi (HPP). Biaya material langsung mencakup bahan baku utama yang digunakan dalam produksi, dan setiap kenaikan dalam biaya ini akan meningkatkan HPP, yang kemudian akan mempengaruhi harga jual produk untuk menutupi semua biaya dan menghasilkan keuntungan. Biaya tenaga kerja langsung, yang dibayarkan kepada

⁵⁹ Tony, Pemilik usaha Tony Bakery wawancara oleh Reski pada tanggal 08 Mei 2024

pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi, juga meningkatkan HPP saat mengalami kenaikan, sehingga harga jual harus disesuaikan untuk menjaga margin keuntungan. Biaya *overhead* pabrik, seperti utilitas, penyusutan, dan biaya pemeliharaan, dihitung dan dialokasikan ke produk dan juga dimasukkan dalam HPP. Peningkatan biaya *overhead* pabrik akan meningkatkan total biaya produksi dan mengharuskan penyesuaian harga jual.

Dalam metode *variable costing*, hanya biaya variabel yang dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi variabel. Biaya material langsung dan biaya tenaga kerja langsung dianggap sebagai biaya variabel, dan kenaikan dalam biaya ini akan meningkatkan biaya variabel per unit, memerlukan penyesuaian harga jual untuk memastikan margin kontribusi cukup besar untuk menutupi biaya tetap dan menghasilkan keuntungan. Biaya *overhead* pabrik dalam metode *variable costing* dipisahkan menjadi biaya tetap dan biaya variabel. Hanya biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel yang dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi variabel. Biaya *overhead* pabrik tetap tidak dimasukkan dalam biaya produksi per unit tetapi dipertimbangkan dalam total biaya tetap yang harus ditutupi oleh margin kontribusi. Peningkatan biaya *overhead* pabrik tetap tidak langsung mempengaruhi harga jual, tetapi mempengaruhi total margin kontribusi yang diperlukan.

Memahami pengaruh biaya produksi material langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik dalam kedua metode *costing* ini, Tony Bakery dapat menetapkan harga jual yang lebih tepat dan responsif terhadap perubahan biaya produksi. Ini memungkinkan perusahaan untuk menjaga profitabilitas dan stabilitas keuangan dalam menghadapi fluktuasi biaya produksi.

2. Perhitungan Metode Full Costing

Metode *full costing* merupakan seluruh biaya yang mempengaruhi proses harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi harga pokok produksi, antara lain biaya bahan baku langsung dan biaya bahan baku tidak langsung, adapun biaya bahan baku langsung yang digunakan Tony Bakery dalam memproduksi Roti yang dia buat yaitu Tepung terigu, Tepung cakra, Telur, mentega, gula, susu bubuk, susu kental manis, dan susu UHT. Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh Tony Bakery yaitu gaji karyawan sedangkan biaya *overhead* pabrik variabel maupun tetap yaitu biaya listrik, air, kemasan, pajak bangunan dan biaya tak terduga lainnya. Usaha Tony Bakery tidak menggunakan metode full costing dalam penetapan harga jualnya namun Pak Tony hanya memperhitungkan berapa biaya yang dikeluarkan lalu menentukan harga jualnya.

Perhitungan biaya produksi menggunakan metode *full costing* semua biaya harus diperhitungkan agar dapat menentukan total harga pokok produksi yang akurat, yang nantinya akan dijadikan dasar untuk penentuan harga. Untuk lebih jelasnya berikut penentuan harga pokok produksi dengan metode *full costing* pada usaha Tony bakery sebagai berikut :

Keterangan	Jumlah
Biaya bahan baku	Rp. 39.180.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp. 47.250.000
Biaya <i>Overhead Pabrik variabel</i>	
Biaya Air	Rp. 600.000

Biaya listrik	Rp. 2.000.000
Biaya Kemasan Roti	Rp. 1.200.000
Biaya <i>Overhead</i> pabrik tetap	
Biaya tak terduga	Rp. 2.000.000
Biaya Pajak bangunan	Rp. 200.000
Total	Rp. 92.430.000
Jumlah Produksi	3000 bungkus roti
Biaya Produksi	Rp. 30.810
Pembulatan	Rp. 31.000

Tabel 4.8 Perhitungan Biaya Produksi Metode Full Costing Bulan Februari 2024
 Sumber Data : Hasil Observasi Pada Usaha Tony Bakery, Diolah Oleh Penulis, 2024

Rincian tabel diatas, maka dapat diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi Tony bakery dengan perhitungan metode *full costing* diperoleh harga biaya produksi sebesar Rp. 31.000 yang diperoleh dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik baik yang bersifat variabel maupun bersifat tetap dengan jumlah produksi 3.000 bungkus roti.

Jika Tony Bakery menggunakan metode full costing, dampaknya akan terlihat pada beberapa aspek bisnis. Dengan metode ini, semua biaya produksi, termasuk biaya tetap seperti sewa, gaji, dan penyusutan alat, serta biaya variabel seperti bahan baku dan utilitas yang bervariasi dengan produksi, akan dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi (HPP). Ini berarti bahwa setiap kenaikan biaya bahan baku akan menyebabkan peningkatan HPP, yang kemudian harus diimbangi dengan kenaikan harga jual untuk menutupi biaya tambahan tersebut. Metode full

costing memberikan transparansi yang lebih baik mengenai semua biaya yang terlibat dalam produksi, membantu manajemen dalam pengambilan keputusan keuangan yang lebih tepat. Selain itu, dengan memastikan bahwa semua biaya diakui dan ditutupi dalam penetapan harga jual, metode ini membantu menjaga stabilitas keuangan perusahaan. Namun, karena harga jual akan mencerminkan semua biaya tetap dan variabel, Tony Bakery mungkin menghadapi tantangan dalam menjaga harga kompetitif di pasar, terutama jika terjadi fluktuasi besar dalam biaya bahan baku.

3. Perhitungan Metode variabel costing

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 menyangkut masa depan bisnisnya. Dalam penentuan biaya produksi dengan menetapkan metode *variabel costing* pada usaha Tony bakery hanya dibebankan biaya variabel aja dan biaya tetap dianggap bukan bagian biaya produksi. Hal ini terjadi karena yang dianggap produksi berubah-ubah sajalah yang layak dibebankan, agar tidak terjadi kelebihan ataupun kekurangan pembebanan. Perhitungan yang dilakukan Pak Tony dalam menentukan harga jual itu bukan menggunakan metode yang ada pada akuntansi atau laporan keuangan tetapi Tony Bakery mencatat secara manual berapa biaya yang dikeluarkan lalu menentukan harga jual dengan hasil keuntungan yang diperoleh nantinya diakumulasikan secara keseluruhan dengan total biaya yang dikeluarkan dalam sebulannya.

Hasil observasi langsung yang dilakukan di tony bakery menyatakan bahwasanya dalam perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode

variabel costing hanya biaya yang bersifat variabel saja yang dimasukkan kedalam perhitungan ini, lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Keterangan	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp. 39.180.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp. 47.250.000
<i>Biaya Overhead Pabrik Variabel</i>	
Biaya air	Rp. 600.000
Biaya Listrik	Rp. 2.000.000
Biaya kemasan roti	Rp. 1.200.000
Total	Rp. 90.230.000
Jumlah Produksi	3000 bungkus roti
Biaya Produksi	Rp. 30.000

Tabel 4.9 Perhitungan Biaya Produksi Metode Variabel Costing Bulan Februari 2024
Sumber Data : Hasil Observasi Pada Usaha Tony Bakery, Diolah Oleh Penulis, 2024

Rincian tabel diatas dapat diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi pada usaha Tony Bakery dengan menggunakan metode *variabel costing* diperoleh harga sebesar Rp. 30.000 yang diperoleh dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel dibagi dengan jumlah produksi dalam sebulan yaitu 3000 bungkus roti.

Jika Tony Bakery menggunakan metode *variabel costing*, dampaknya akan terlihat pada cara perusahaan mengelola dan menetapkan harga jual produk. Dalam metode ini, hanya biaya variabel, seperti biaya material langsung dan biaya tenaga kerja langsung, yang dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi (HPP). Biaya tetap, seperti sewa, gaji tetap, dan penyusutan alat, tidak dimasukkan dalam HPP tetapi dipertimbangkan secara terpisah dalam analisis margin kontribusi. Dengan

metode *variabel costing*, harga jual ditentukan dengan menambahkan margin kontribusi ke biaya variabel per unit. Ini memungkinkan perusahaan untuk lebih fleksibel dalam menyesuaikan harga jual berdasarkan perubahan biaya variabel, tanpa terpengaruh langsung oleh biaya tetap. Dampaknya, jika terjadi peningkatan biaya variabel, seperti bahan baku atau tenaga kerja langsung, Tony Bakery dapat segera menyesuaikan harga jual untuk menjaga margin kontribusi yang diperlukan. Metode ini juga membantu perusahaan fokus pada pengendalian biaya variabel dan meningkatkan efisiensi produksi. Namun, karena biaya tetap tidak dimasukkan dalam HPP, penting bagi Tony Bakery untuk memastikan bahwa total margin kontribusi cukup besar untuk menutupi biaya tetap dan menghasilkan keuntungan. Dengan demikian, penggunaan metode *variable costing* dapat memberikan fleksibilitas harga yang lebih besar dan fokus yang lebih baik pada pengendalian biaya variabel, tetapi memerlukan pengawasan yang cermat terhadap margin kontribusi untuk menjaga kestabilan keuangan.

4. Penentuan Harga Jual Produk

Penentuan harga jual produk pada usaha Tony bakery berdasarkan biaya bahan baku langsung, biaya bahan baku tidak langsung dan biaya – biaya tak terduga lainnya. Dari wawancara yang dilakukan di tony bakery mengatakan bahwa

“Penentuan harga yang saya lakukan dek hanya menggunakan penjumlahan biasa dengan menambahkan biaya bahan baku langsung, biaya bahan baku tidak langsung dan biaya tak terduga dengan laba yang saya inginkan itu 40%”⁶⁰.

Penentuan harga jual memainkan peran yang sangat penting dalam suatu bisnis terkhususnya usaha yang di kelola pak Tony. Dalam penentuan harga jual yang

⁶⁰ Tony, Pemilik usaha Tony Bakery wawancara oleh Reski pada tanggal 08 Mei 2024

dilakukan pak tony dia mengedepankan kualitas produk yang ia miliki walaupun bahan baku melonjak tinggi tetapi Tony Bakery tidak terpengaruh akan hal tersebut, walaupun kita ketahui sendiri salah satu faktor utama untuk mendapatkan keuntungan yang lebih besar yaitu dengan meminimalisir biaya pengeluaran yang dikeluarkan namun Tony Bakery tetap mempertahankan kualitas tanpa harus menaikkan harga.

“Sering sekali terjadi kenaikan harga bahan baku di pasar namun saya tetap memegang prinsip bahwasanya walaupun harga pasar melonjak tinggi kami tetap mempertahankan kualitas tanpa harus mengurangi maupun menaikkan harga jual karena yang utama bagi saya itu kepuasan pelanggan itu sendiri dek, bisnis itu memang pasang surut jadi kadang kita mendapatkan omset yang lumayan tinggi kadang juga tidak tetapi kualitas harus tetap dipertahankan dan mungkin dengan prinsip saya yang seperti ini pada saat covid 4 tahun yang lalu Tony Bakery masih tetap bertahan hingga saat ini”⁶¹.

Pernyataan diatas menjelaskan bahwasanya kualitas memainkan peran yang sangat penting dalam pengambilan keputusan yang dilakukan Tony Bakery, walaupun kita ketahui sendiri seringkali ada kenaikan biaya bahan baku yang tidak terduga namun dengan prinsip yang dimiliki dengan keyakinan penuh mereka tetap mematok harga normal tanpa harus menaikkan harga jual dan harus menurunkan cita rasa dari Roti yang Tony Bakery produksi, dengan harapan keuntungan yang diinginkan begitu besar tetapi Tony Bakery tidak terpengaruh dengan fluktuasi biaya bahan baku di pasar walaupun harga bahan baku di pasar melonjak tinggi tetapi kualitas harus tetap terjaga agar pelanggan puas dengan Roti yang di produksi Tony Bakery.

Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* memperoleh harga biaya produksi sebesar Rp. 31.000 yang diperoleh dari biaya

⁶¹ Tony, Pemilik usaha Tony Bakery wawancara oleh Reski pada tanggal 08 Mei 2024

bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik baik yang bersifat variabel maupun bersifat tetap dengan jumlah produksi 3.000 bungkus roti. Adapun total keseluruhan sebesar Rp. 92.430.000 dan laba yang di inginkan perusahaan sebesar 40%.

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Biaya Total} + \text{Laba yang diharapkan} \\ &= \text{Rp. } 92.430.000 + 40\% \\ &= \text{Rp. } 129.402.000 \end{aligned}$$

Total harga jual keseluruhan yang dapat diperoleh oleh Tony Bakery adalah sebesar Rp. 129.402.000 dikarenakan laba yang diharapkan sebesar 40% dari harga biaya produksi.

$$\begin{aligned} \text{Harga jual Per unit} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Unit}} \\ &= \text{Rp. } \frac{129.402.000}{3000 \text{ unit}} \\ &= \text{Rp. } 43.134 \end{aligned}$$

Perhitungan diatas mengenai harga jual roti per unitnya itu didapatkan hasil sebesar Rp. 43.134 per pcs roti , itu dihasilkan dari perhitungan total harga jual dibagi dengan jumlah produk yang dibuat.

Adapun Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variabel costing* memperoleh harga biaya produksi sebesar Rp. 30.000 yang diperoleh dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik baik yang bersifat variabel maupun bersifat tetap dengan jumlah produksi 3.000 bungkus roti.

Adapun total keseluruhan sebesar Rp. 90.230.000 dan laba yang di inginkan perusahaan sebesar 40%.

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \text{Biaya Total} + \text{Laba yang diharapkan} \\ &= \text{Rp. } 90.230.000 + 40\% \\ &= \text{Rp. } 126.322.000\end{aligned}$$

Total harga jual keseluruhan yang dapat diperoleh oleh Tony Bakery adalah sebesar Rp. 126.322.000 dikarenakan laba yang diharapkan sebesar 40% dari harga biaya produksi.

$$\begin{aligned}\text{Harga jual Per unit} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Unit}} \\ &= \text{Rp. } \frac{126.322.000}{3000 \text{ unit}} \\ &= \text{Rp. } 42.107\end{aligned}$$

Perhitungan diatas mengenai harga jual roti per unitnya itu didapatkan hasil sebesar Rp. 42.107 per pcs roti , itu dihasilkan dari perhitungan total harga jual dibagi dengan jumlah produk yang dibuat.

B. Pembahasan Penelitian

1. Perhitungan Biaya Produksi Material Langsung, Biaya Tenaga Kerja Langsung, Dan Biaya *Overhead* Pabrik Dalam Mengidentifikasi Penetapan Harga Jual Produk Pada Usaha Tony Bakery.

Hasil penelitian diatas dapat disimpulkan bahwa penentuan harga yang dilakukan oleh Tony Bakery berdasarkan pada biaya produksi yang dikeluarkan. Biaya produksi ialah biaya- biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi

produk jadi yang siap untuk dijual⁶². Perhitungan biaya produksi pada Tony Bakery sebagai berikut:

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku ialah biaya yang penggunaannya lebih banyak diperuntukkan kepada semua bahan yang mudah diidentifikasi menjadi barang jadi⁶³. Biaya bahan baku yang digunakan Tony bakery yaitu tepung terigu, tepung cakra, gula, mentega, telur, susu bubuk dan susu cair (kental manis) dan UHT. Dalam sehari Tony Bakery memproduksi roti sebanyak 100 bungkus dengan jumlah 3000 bungkus untuk sebulan dengan harga sebesar Rp. 39.180.000.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung ialah upah yang dibayarkan kepada pekerja yang telah bekerja di suatu perusahaan yang dimana tenaga kerja yang terlibat langsung dalam suatu perusahaan⁶⁴. Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh Tony Bakery sebesar Rp. 47. 250.000 dalam sebulan yang dimana terdiri dari 17 karyawan dengan masing masing karyawan memiliki pembagian kelompok pekerjaan yang berbeda. yang dimana terbagi menjadi 4 bagian yaitu kasir, bagian produksi, bagian pembakaran roti dan bagian Packingan. Setiap karyawan memiliki tugasnya masing-masing. Untuk gaji bagian produksi atau memasak yaitu Rp. 75.000 gaji ini termasuk gaji yang paling rendah diantara 3 bagian tugas

⁶² Widya Ais Sahla, *Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan Harga Pokok Produk* (Banjarmasin: Deepublish, 2020).

⁶³ Indra mahardika putra, *Akuntansi Pedoman Terlengkap Analisis Dan Pengendalian Biaya Produksi* h.59.

⁶⁴ Sahla, *Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan Harga Pokok Produk*. Hal.6

lainnya dikarenakan untuk bagian Kasir, Pembakaran Roti dan bagian Packingan itu rata upah yang di dapatkan yaitu Rp. 100.000.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Overhead ialah biaya produksi yang tidak langsung untuk memproduksi sebuah produk. Biaya *Overhead* pabrik yang dikeluarkan Tony Bakery di bagi menjadi dua yaitu biaya *overhead* pabrik tetap dan variabel. Biaya *overhead* pabrik variabel seperti biaya air, listrik dan kemasan dengan total harga selama satu bulan sebesar Rp. 3.800.000 sedangkan biaya *overhead* tetap seperti biaya tak terduga dan biaya pajak bangunan sebesar Rp. 2.200.000.

2. Perhitungan Menggunakan Metode *Full Costing* Dalam Menentukan Harga Jual Pada Usaha Tony Bakery

Menurut Sahla, Metode *full costing* ialah metode yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi⁶⁵. Yang dimana pada hasil penelitian yang telah dipaparkan diatas unsur biaya yang dimasukkan kedalam metode *full costing*, antara lain biaya bahan baku langsung, adapun biaya bahan baku langsung yang digunakan Tony Bakery dalam memproduksi Roti yang dia buat yaitu Tepung terigu, Tepung cakra, Telur, mentega, gula, susu bubuk, susu kental manis, dan susu UHT. Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh Tony Bakery yaitu gaji karyawan sedangkan biaya *overhead* pabrik variabel maupun tetap yaitu biaya listrik, air, kemasan, pajak bangunan dan biaya tak terduga lainnya.

Pada tabel 4.8 tentang perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode *full costing* yang telah di paparkan pada hasil penelitian diketahui bahwa

⁶⁵ Sahla, *Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan Harga Pokok Produk*. Hal.6

perhitungan harga pokok produksi Tony bakery dengan perhitungan metode *full costing* diperoleh total harga keseluruhan sebesar Rp. 92.430.000 dengan harga biaya produksi sebesar Rp. 31.000 yang diperoleh dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik baik yang bersifat variabel maupun bersifat tetap dengan jumlah produksi 3.000 bungkus roti dalam sebulannya . Yang dimana nantinya akan terdapat perbedaan antara biaya produksi dengan metode *variabel costing* dikarenakan pada *variabel costing* hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel saja.

Pembahasan diatas sudah jelas bahwasanya metode *full costing* akan memperhitungkan biaya produksinya secara rinci. Jika Tony Bakery menggunakan metode *full costing* dalam menetapkan harga jualnya, dampaknya akan terlihat pada transparansi dan akurasi dalam perhitungan biaya serta harga jual produk. Metode *full costing* mencakup semua biaya produksi, termasuk biaya tetap seperti sewa, gaji tetap, dan penyusutan alat, serta biaya variabel seperti bahan baku dan tenaga kerja langsung. Dengan memasukkan semua biaya ini, harga pokok produksi (HPP) yang dihitung akan mencerminkan total biaya yang sebenarnya diperlukan untuk memproduksi setiap unit produk. Akibatnya, harga jual yang ditetapkan berdasarkan HPP ini akan lebih akurat, memastikan bahwa semua biaya tertutupi dan perusahaan memperoleh margin keuntungan yang diinginkan.

Jika Tony Bakery tidak menggunakan metode *full costing* dan malah menetapkan harga jualnya secara manual, ada risiko terjadinya penyimpangan atau kekurangan dalam penetapan harga. Metode manual mungkin tidak memperhitungkan semua biaya tetap dan variabel dengan tepat, terutama biaya tetap yang sering diabaikan atau di bawah estimasi. Hal ini dapat menyebabkan penetapan harga jual

yang terlalu rendah, sehingga margin keuntungan menjadi tidak memadai atau bahkan merugi karena tidak mampu menutupi semua biaya produksi. Selain itu, kurangnya transparansi dalam biaya produksi dapat menyulitkan perusahaan dalam mengambil keputusan keuangan yang tepat dan strategis. Dengan demikian, menggunakan metode *full costing* dapat membantu Tony Bakery dalam menetapkan harga jual yang lebih akurat dan memastikan bahwa semua biaya produksi tertutupi, sehingga mengurangi risiko penyimpangan dan meningkatkan stabilitas keuangan perusahaan dibandingkan dengan metode manual.

3. Perhitungan Menggunakan Metode *Variabel Costing* Dalam Menentukan Harga Jual Pada Usaha Tony Bakery

Menurut Harahap, metode *variabel costing* ialah metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel⁶⁶. Dalam penentuan biaya produksi dengan menetapkan metode *variabel costing* pada usaha Tony bakery hanya dibebankan biaya variabel aja dan biaya tetap dianggap bukan bagian biaya produksi. Hal ini terjadi karena yang dianggap produksi berubah-ubah sajalah yang layak dibebankan, agar tidak terjadi kelebihan ataupun kekurangan pembebanan. Adapun biaya variabel yang dimasukkan yaitu biaya air, biaya listrik dan biaya kemasan Roti dengan total harga sebesar 3. 800.000 dalam sebulannya.

Pada tabel 4.9 dengan perhitungan biaya produksi menggunakan *variabel costing* dapat diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi pada usaha Tony

⁶⁶ Harahap, *Akuntansi Biaya*. eno (Kepulaun Riau: Batam Publisher, 2020).

Bakery dengan menggunakan metode *variabel costing* diperoleh total harga keseluruhan sebesar Rp. 90.230.000 dengan harga biaya produksi sebesar Rp. 30.000 yang diperoleh dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel dibagi dengan jumlah produksi dalam sebulan yaitu 3000 bungkus roti.

Perhitungan biaya produksi yang dilakukan penulis, 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 diperoleh lebih besar dibandingkan dengan metode *variabel costing*. Hal ini disebabkan karena pada metode *variabel costing* biaya yang dibebankan hanya dari biaya variabel saja, sehingga hal itu akan berpengaruh terhadap penentuan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan, sehingga laba pun akan berpengaruh.

Analisis data yang dilakukan, diperoleh bahwa biaya produksi per satu bulan, menurut metode *full costing* yaitu sebesar Rp. 31.000 sementara untuk metode *variabel costing* Rp. 30.000. 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 menetapkan biaya produksi 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.

Pembahasan diatas sudah jelas jika Tony Bakery menggunakan metode *variable costing* dalam menetapkan harga jualnya, dampaknya akan terlihat pada fleksibilitas dan responsivitas perusahaan terhadap perubahan biaya variabel. Dalam metode *variable costing*, hanya biaya variabel seperti bahan baku dan tenaga kerja langsung yang dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi (HPP). Biaya tetap seperti sewa dan gaji tetap tidak dimasukkan dalam HPP tetapi dipertimbangkan secara terpisah dalam analisis margin kontribusi. Hal ini memungkinkan Tony Bakery untuk menyesuaikan harga jual dengan lebih mudah dan cepat sesuai dengan fluktuasi biaya variabel, sehingga dapat menjaga margin kontribusi yang diperlukan untuk menutupi biaya tetap dan menghasilkan keuntungan. Jika Tony Bakery tidak menggunakan metode *variable costing* dan malah menetapkan harga jualnya secara manual, ada risiko terjadinya penyimpangan atau ketidakakuratan dalam penetapan harga. Metode manual mungkin tidak memisahkan biaya tetap dan variabel dengan tepat, sehingga perusahaan bisa salah menghitung harga pokok produksi dan menetapkan harga jual yang tidak sesuai dengan biaya sebenarnya. Ini bisa menyebabkan harga jual yang terlalu rendah atau terlalu tinggi, yang pada gilirannya dapat merugikan perusahaan. Harga jual yang terlalu rendah mungkin tidak cukup untuk menutupi biaya tetap, sementara harga jual yang terlalu tinggi bisa membuat produk kurang kompetitif di pasar.

Pernyataan diatas sudah jelas jika menggunakan metode *variable costing*, Tony Bakery dapat fokus pada pengendalian biaya variabel dan meningkatkan efisiensi produksi, yang penting untuk profitabilitas. Namun, penting juga bagi

perusahaan untuk tetap memperhatikan total margin kontribusi agar semua biaya tetap bisa tertutupi. Dibandingkan dengan metode manual, *variable costing* memberikan kerangka kerja yang lebih sistematis dan terstruktur, mengurangi risiko kesalahan dalam penetapan harga dan membantu perusahaan menjaga stabilitas keuangan dan daya saing di pasar.

Perhitungan 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. 2.200.000, dimana biaya *overhead pabrik* yang dihitung dengan metode *variabel costing* sebesar Rp. 3.800.000. sementara biaya *overhead pabrik* yang dihitung menggunakan metode *full costing* sebesar Rp. 6.000.000. 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 pajak bangunan dan biaya tak terduga lainnya yang disisihkan Tony Bakery.

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 harga jual yang di tetapkan usaha Tony Bakery sudah mampu menutupi biaya-biaya yang di keluarkan selama proses memproduksi roti yang ia jual walaupun kadang kala usaha yang dikelola mengalami penghasilan pasang surut namun tidak mempengaruhi usaha Tony Bakery untuk menaikkan harga jual dari roti yang di produksi dan tidak menurunkan kualitas sama sekali. Selama ini Tony Bakery

menetapkan harga jual yang sama yaitu pada harga Rp. 2.500 per pcs roti. Perhitungan yang dilakukan Tony Bakery dalam menentukan harga jual Roti selama ini hanya menggunakan perhitungan kotor yang tidak sesuai dengan teori yang berlaku, yang penting usaha yang dijalankan tidak mengalami kerugian. Walaupun kadang kala usaha yang dijalankan mengalami pasang surut tetapi sulit dipungkiri bahwasanya setiap bisnis yang dijalankan pastinya akan mengalami keuntungan maupun kerugian.

Penelitian yang dilakukan ini menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* dalam menentukan harga jual, yang dimana di dasarkan pada harga pokok produksi per bulan, karena harga pokok taksiran tersebut digunakan untuk memastikan bahwa biaya yang dikeluarkan lebih tinggi dari harga jual yang ditetapkan Tony Bakery. Berdasarkan perhitungan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi yaitu Rp. 43.134 dan terdapat selisih Rp.1.000 dari harga hasil perhitungan menggunakan metode *variabel costing* dari harga yang dihasilkan sebesar Rp. 42.107. sedangkan selisih harga jual yang ditetapkan Tony bakery dengan kedua metode tersebut yaitu, untuk metode *full costing* selisihnya sebesar Rp. 40.634 dan metode *variabel costing* selisihnya sebesar Rp. 39.607. Hal ini disebabkan karena Tony Bakery hanya mengikuti harga pasaran. Dengan demikian dapat dikatakan penentuan harga jual dengan menggunakan metode *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 sehingga pemilik usaha tidak disarankan menggunakan metode harga jual ini, yang harga jualnya lebih tinggi dibandingkan harga jual yang ditetapkan dipasaran.

Perhitungan harga jual ialah 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 usaha harus melakukan penetapan harga dengan tepat agar produk yang nantinya dijual tepat sasaran dan memperoleh keuntungan.

Hasil penelitian Eko Purwanto dan Sinta Sukma Watin, berdasarkan biaya produksi yang dikeluarkan usaha Regar Fruit sebesar Rp. 7.343.000 ditambah dengan biaya promosi sebesar Rp. 100.000 jadi total keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam periode bulan Januari 2020 adalah Rp7.443.000. Namun perhitungan biaya yang dilakukan oleh Regar Fruit berbeda, karena beberapa komponen tidak dimasukkan dalam perhitungan biaya. Komponen tersebut adalah Biaya Listrik, Biaya Promosi, Biaya Perlengkapan Pabrik, Penggunaan Air dan beberapa komponen bahan penolong, sehingga perhitungan menurut Regar Fruit menghasilkan total biaya Rp6.393.000. dengan jumlah 1.000 kemasan dalam sebulan dengan selisih harga sebesar Rp1.050.000. dengan metode menggunakan *full costing*. Sedangkan pada penelitian ini berdasarkan data perbulan di bulan Februari 2024 dihasilkan biaya produksi di usaha Tony Bakery menggunakan 2 metode yaitu metode *full costing* sebesar Rp. 92.430.000 dan variabel *costing* sebesar Rp. 90.230.000. Dapat diketahui bahwasanya hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Eko Purwanto dan Sinta Sukma Watin pada usaha Regar Fruit yang dimana dengan menggunakan metode *full costing* akan

mempengaruhi selisih harga yang cukup signifikan dikarenakan pada metode *full costing* memperhitungkan semua unsur biaya produksinya sedangkan metode variabel costing hanya memperhitungkan biaya variabelnya saja apalagi dengan metode yang digunakan usaha Fruit Regar dan Tony Bakery yang dimana mereka cuman menghitung biaya produksinya saja tanpa biaya lainnya.

Hasil penelitian Panca Restu Anugerah Harefa, Serniati Zebua dan Arozatulo Bawamenewi yang dimana terdapat perbedaan selisih harga antara metode yang digunakan UD. Tahu Murni dengan metode *full costing* dengan selisih harga sebesar Rp. 1.044.695 yang dimana pada metode yang digunakan UD. Tahu Murni harga pokok produksi sebesar Rp. 56.010.000 dengan harga pokok per potong sebesar Rp. 243.52 sedangkan metode *full costing* sebesar Rp. 57.054.695 dengan harga pokok per potong sebesar Rp. 248.06 sehingga selisih harga pokok per potong di metode usaha dan metode *full costing* berjumlah Rp 4,54. Sedangkan pada penelitian ini perhitungan harga pokok produksinya menggunakan 2 metode yaitu metode *full costing* dengan total keseluruhan biaya produksi sebesar Rp. 92. 430.000 dengan biaya produksi per pcs sebesar Rp. 31.000 dan *variabel costing* dengan total keseluruhan biaya produksi sebesar Rp. 90.230.000 dengan biaya produksi per pcs sebesar Rp. 30.000.

Hasil penelitian Tri Hartati Sukartini Hulu, Idarni Harefa, dan Nanny Artatina Bu'ulolo, pada analisis data yang diperoleh menunjukkan bahwa harga pokok produksi pada bulan Desember dengan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp. 212.490.000 dan metode *variabel costing* sebesar Rp 210.096.000 dengan jumlah produksi sebanyak 240.000 selama sebulan jadi total harga jual menggunakan metode *full costing* sebesar Rp. 885 dan metode *variabel costing* sebesar Rp. 876. Sedangkan

pada penelitian ini menggunakan metode *full costing* total harga jual keseluruhan yang diperoleh oleh Tony Bakery adalah sebesar Rp. 129. 402.000 dengan harga jual per bungkusnya sebesar 43.134 sedangkan metode *variabel costing* total harga jual keseluruhan yang diperoleh oleh Tony Bakery adalah sebesar Rp. 126. 322. 000 dengan harga jual per bungkusnya sebesar Rp. 42. 107 dengan jumlah produksi sebanyak 3000 bungkus roti dalam sebulannya.

Penentuan harga sangat berperan penting dalam proses usaha yang akan di jalankan besar kecilnya biaya yang dikeluarkan akan mempengaruhi omset atau keuntungan suatu perusahaan di masa depan maka dari itu perlunya memperhatikan dengan benar biaya – biaya yang dikeluarkan oleh suatu perusahaan agar tidak adanya kesalahan dalam penetapan harga suatu produk. Tetapi perlu diketahui bahwasanya dalam islam telah mengatur tentang penetapan harga jual.

Menurut St. Nurul Ilmi Alfauzia, mengutip perkataan Al-Kazani bahwa “nilai suatu komoditas berubah setiap kali ada perubahan harga, karena naik atau turunnya keinginan masyarakat untuk memperoleh komoditas (permintaan) dan tergantung apakah tersedia dalam jumlah kecil atau jumlah besar (pasokan)”. Abu Yusuf menulis, “Tidak ada batasan pasti tentang murah dan mahal yang bisa dipastikan. Ini adalah masalah yang diputuskan dari surga; prinsipnya tidak diketahui. Murahnya bukan karena melimpahnya makanan, atau sebaliknya, harga naik belum tentu disebabkan oleh kelangkaan. Mereka tunduk pada perintah dan keputusan Allah Swt.

Terkadang makanan berlimpah tetapi masih sangat mahal dan terkadang terlalu sedikit tetapi murah”⁶⁷.

Al-Qur’an dan hadits tidak ditemukan berapa persen keuntungan atau laba (patokan harga satuan barang) yang diperbolehkan. Tingkat laba atau keuntungan berapa pun besarnya selama tidak mengandung unsur-unsur keharaman dan kezhaliman dalam praktek pencapaiannya, maka hal itu dibenarkan syariah sekalipun mencapai margin 100% dari modal bahkan beberapa kali lipat. Sebagaimana firman Allah swt dalam QS. An-Nisa ayat 29.

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا

Terjemahnya :

*Wahai orang-orang yang beriman! Janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil (tidak benar), kecuali dalam perdagangan yang berlaku atas dasar suka sama suka di antara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimu. Sungguh, Allah Maha Penyayang kepadamu (QS. An-Nisa : 29)*⁶⁸.

Ayat dari surat An-Nisa ayat 29 ini menekankan pentingnya keadilan, integritas, dan perlindungan terhadap diri sendiri dalam interaksi sosial dan ekonomi, yang sangat relevan dalam konteks penetapan harga jual dalam ekonomi. Ayat ini melarang keras memperoleh harta dengan cara yang tidak sah atau tidak adil, seperti penipuan, korupsi, dan riba. Dalam ekonomi, ini berarti penetapan harga jual harus didasarkan pada prinsip keadilan dan keterbukaan, serta memastikan bahwa transaksi dilakukan dengan persetujuan dan kejujuran antara penjual dan pembeli. Penetapan

⁶⁷ St. Nurul Ilmi Al Fauziah, *Sejarah Pemikiran Ekonomi Islam “Pemikiran Ekonomi Islam Kontemporer,” Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, vol. 5, 2021, <http://digilib.iain-palangkaraya.ac.id/1846/>.

⁶⁸ Kementerian Agama RI, *Al-Qur’an dan Terjemahannya*. Jakarta, 2017

harga yang berlebihan atau memanfaatkan ketidaktahuan konsumen adalah contoh dari memakan harta dengan jalan yang batil. Selain itu, ayat ini menekankan pentingnya perdagangan yang berlaku atas dasar suka sama suka, yang menegaskan bahwa setiap transaksi harus dilakukan dengan transparan dan adil, tanpa paksaan atau penipuan. Dengan demikian, pedoman ini menekankan bahwa dalam ekonomi, harga jual harus mencerminkan nilai sebenarnya dari barang atau jasa, tanpa eksploitasi atau penipuan, demi menjaga kesejahteraan semua pihak yang terlibat. Prinsip-prinsip ini mencerminkan kasih sayang Allah yang ingin melindungi manusia dari kezaliman dan memastikan kehidupan yang adil dan sejahtera.

Menurut Muh. Izza, Ulama fiqih membagi *Ats-si'r* menjadi dua macam; yaitu harga yang berlaku secara alami, tanpa campur tangan pemerintah, dan harga suatu komoditas yang ditetapkan pemerintah setelah mempertimbangkan modal dan keuntungan wajar bagi pedagang ataupun produsen serta melihat keadaan ekonomi riil dan daya beli masyarakat. Islam menghargai hak penjual dan pembeli untuk menentukan harga sekaligus melindungi hak keduanya. Dalam rangka melindungi hak penjual dan pembeli, Islam membolehkan bahkan mewajibkan pemerintah melakukan penetapan harga bila terjadi penyimpangan dan kesewenangwenangan kenaikan harga yang merugikan konsumen seperti adanya praktek monopoli terhadap suatu komoditas. Sebagian orang berpendapat bahwa negara dalam Islam tidak boleh mencampuri masalah ekonomi dengan mengharuskan nilai-nilai dan moralitas atau menjatuhkan sanksi kepada orang yang melanggarnya⁶⁹. Mereka mempunyai pandangan seperti ini berdasarkan pada hadits Nabi saw yang tidak bersedia

⁶⁹ Muh. Izza, *EKONOMI MIKRO: Pendekatan Ideologis Islam*, ed. Moh Nasrudin (Pekalongan Jawa Tengah: PT. Nasya Expanding Management, 2021).

menetapkan harga-harga walaupun pada saat itu harga melambung tinggi. Hal ini berdasarkan hadits yang diriwayatkan oleh Anas bin Malik ra⁷⁰:

“Diriwayatkan dari Anas RA, pernah terjadi pada masa Rasulullah SAW, harga-harga barang naik di kota Madinah, kemudian para sahabat meminta Rasulullah SAW menetapkan harga. Maka Rasulullah bersabda: Sesungguhnya Allah SWT Dzat Yang Maha Menetapkan harga, yang Yang Maha Memegang, Yang Maha Melepas, dan Yang Memberikan rezeki. Aku sangat berharap bisa bertemu Allah SWT tanpa seorang pun dari kalian yang menuntutku dengan tuduhan kezaliman dalam darah dan harta.”

Inilah teori mengenai harga dalam ekonomi Islam. Rasulullah SAW dalam hadits tersebut tidak menentukan harga. Ini menunjukkan bahwa ketentuan harga itu diserahkan kepada mekanisme pasar yang alamiah. Rasulullah menolak tawaran itu dan mengatakan bahwa harga di pasar tidak boleh ditetapkan, karena Allah-lah yang menentukannya dan ini mengandung pengertian bahwa harga pasar itu sesuai dengan kehendak Allah yang sering disebut sunnatullah atau hukum *supply and demand*. Oleh karena harga sesuai dengan kekuatan penawaran dan permintaan di pasar, maka harga barang tidak boleh ditetapkan pemerintah, karena ketentuan harga tergantung pada hukum *supply and demand*. Inilah yang menjadi poin penting mekanisme pasar Islami menuju harga yang adil. Namun demikian, ekonomi Islam masih memberikan peluang pada kondisi tertentu untuk melakukan intervensi harga (*price intervention*) bila para pedagang melakukan monopoli dan kecurangan yang menekan dan merugikan konsumen. Secara umum harga yang adil adalah harga yang tidak menimbulkan eksploitasi atau penindasan (kezaliman) sehingga merugikan salah satu pihak dan menguntungkan pihak yang lain. Penentuan harga dalam Islam ditentukan oleh kekuatan penawaran dan permintaan yang terjadi secara alami.

⁷⁰ Monzer Kahf, “Ayat Dan Hadits Tentang Ekonomi,” 2022, h.122.

Kegiatan ekonomi tidak boleh ada pihak yang dirugikan, sebagaimana firman Allah swt. dalam al-Qur'an surat Al-Baqarah ayat 279:

فَإِنْ لَّمْ تَفْعَلُوا فَأْذَنُوا بِحَرْبٍ مِّنَ اللَّهِ وَرَسُولِهِ وَإِنْ تُبْتُمْ فَلَكُمْ رُءُوسُ أَمْوَالِكُمْ لَا تَظْلِمُونَ وَلَا تُظْلَمُونَ

Terjemahnya:

Jika kamu tidak melaksanakannya, maka umumkanlah perang dari Allah dan Rasul-Nya. Tetapi jika kamu bertobat, maka kamu berhak atas pokok hartamu. Kamu tidak berbuat zalim (merugikan) dan tidak dizalimi (dirugikan). (QS. Al-Baqarah : 279)⁷¹.

Ayat tersebut menjelaskan bahwa islam mengharuskan untuk berlaku adil dan berbuat kebajikan dimana berlaku adil harus didahulukan dari berbuat kebajikan. Dalam perniagaan, persyaratan adil yang paling mendasar adalah dalam menentukan mutu dan ukuran (takaran maupun timbangan). Berlaku adil akan dekat dengan, karena itu berlaku tidak adil akan membuat seseorang tertipu pada kehidupan dunia. Karena itu dalam perniagaan, Islam melarang untuk menipu bahkan sekedar membawa kondisi yang dapat menimbulkan keraguan yang dapat menyesatkan atau gharar. Yang dimana berkaitan dengan prinsip-prinsip manajemen keuangan syariah yang diajarkan dalam Al-Quran yang memiliki implikasi langsung terhadap penentuan harga jual dalam aktivitas ekonomi yang dimana sebagai berikut⁷²:

1. Setiap perdagangan harus didasari oleh sikap saling ridho atau persetujuan bersama dari kedua pihak. Ini berarti bahwa dalam penentuan harga jual, kedua belah pihak harus merasa puas dan tidak ada pihak yang merasa

⁷¹ Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*. Jakarta, 2017

⁷² Setiawan, "Prinsip- Prinsip Dasar Manajemen Keuangan Syari'ah."

dirugikan atau dipaksa. Sikap ini menciptakan transparansi dan kepercayaan antara penjual dan pembeli, yang merupakan dasar dari transaksi yang sehat dan etis. Dalam penetapan harga jual tony bakery telah menerapkan harga jual berdasarkan harga yang dijangkau oleh masyarakat dan secara transparansi serta konsumen puas membeli roti di tony bakery dikarenakan harga serta kualitas yang baik.

2. Prinsip keadilan memainkan peran penting dalam menentukan harga jual. Keadilan dalam takaran, timbangan, ukuran mata uang, dan pembagian keuntungan memastikan bahwa harga yang ditetapkan adalah adil dan mencerminkan nilai sebenarnya dari barang atau jasa yang diperdagangkan. Al-Quran mengajarkan bahwa menegakkan keadilan adalah kunci untuk mencapai kesejahteraan (falah). Dalam praktiknya, ini berarti harga jual harus mencerminkan biaya produksi yang wajar, termasuk upah yang adil untuk pekerja, dan tidak boleh ada eksploitasi atau manipulasi harga. Tony Bakery telah menerapkan sikap adil terhadap upah karyawannya seperti yang dikatakan pak tony selaku pemilik usaha Tony Bakery ia telah menentukan upah setiap karyawan berdasarkan pembagian tugasnya masing-masing dan apabila mendapatkan omset lebih maka Pak Tony memberikan gaji tambahan kepada masing – masing karyawannya secara adil serta harga yang ditentukan pula transparansi dan tidak ada yang manipulasi.
3. Selain itu, prinsip ta'awun (tolong-menolong) mengajarkan bahwa harta adalah amanah dari Allah SWT dan harus digunakan untuk kebaikan bersama. Dalam konteks penentuan harga jual, ini berarti harga yang

ditetapkan tidak hanya mempertimbangkan keuntungan pribadi, tetapi juga dampak sosialnya. Misalnya, harga harus cukup terjangkau agar masyarakat luas dapat memenuhi kebutuhan dasarnya, serta mendorong inklusi ekonomi.

4. Investasi dan perdagangan harus dilakukan dalam usaha yang halal dan baik (thayyib). Harga jual barang atau jasa yang haram tidak hanya melanggar prinsip syariah, tetapi juga merusak moral dan mental masyarakat. Oleh karena itu, dalam penentuan harga jual, komoditas yang diperdagangkan haruslah produk yang halal dan bermanfaat.
5. Larangan riba, gharar, tadhlis, dan maysir dalam perdagangan syariah berarti bahwa harga jual tidak boleh mengandung unsur bunga, ketidakjelasan, penipuan, atau perjudian. Riba, yang berarti "kelebihan," dilarang karena dianggap sebagai peningkatan modal yang tidak dibenarkan. Harga jual harus adil dan transparan, dan tidak boleh ada unsur ketidakpastian atau penipuan dalam penetapannya.
6. Terakhir, aktivitas perdagangan tidak boleh melalaikan kewajiban ibadah, seperti shalat dan zakat. Ini berarti bahwa dalam menetapkan harga jual, seorang muslim harus tetap ingat kepada Allah dan memastikan bahwa aktivitas ekonominya tidak mengganggu ibadah dan kewajiban agama. Dengan demikian, penentuan harga jual dalam sistem keuangan syariah harus mempertimbangkan aspek etis dan spiritual, selain faktor ekonomi dan pasar.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Hasil dari penelitian dan pembahasan tentang Analisis biaya produksi dalam menentukan harga jual dengan menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* pada usaha tony bakery dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil dari perhitungan biaya produksi yang diperoleh yakni biaya bahan baku (material langsung) sebesar Rp. 39.180.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 47.250.000, dan biaya *overhead* pabrik variabel sebesar Rp. 3.800.000 dan biaya *overhead* tetap sebesar Rp. 2.200.000 sehingga penetapan harga jual Produk yang diperoleh Tony Bakery sebesar Rp. 31.000
2. Hasil penelitian yang telah dilakukan menggunakan metode *full costing*, menghasilkan harga jual per *pcs* roti sebesar Rp. 43.134 dengan jumlah produksi sebanyak 3000 bungkus roti dalam sebulan.
3. Hasil penelitian yang telah dilakukan menggunakan *variabel costing*, menghasilkan harga jual per *pcs* roti sebesar Rp. 42.107 dengan jumlah produksi sebanyak 3000 bungkus roti dalam sebulan.

B. Saran

Hasil dari penelitian secara keseluruhan dan simpulan yang diperoleh, maka dapat diperoleh beberapa saran bagi pihak – pihak yang berkepentingan dalam penelitian ini. Berikut ini beberapa saran yang diajukan dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagi Pengelolah usaha Tony Bakery

- a. Sebaiknya memperhitungkan seluruh unsur-unsur biaya produksi sehingga perhitungan harga pokok produksi yang sesungguhnya atau biaya 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 penetapan harga apa adanya. Terkait hal tersebut, maka pendekatan *full costing* lebih tepat untuk digunakan 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. Dan sebaiknya menggunakan laporan keuangan untuk pencatatan keuangan yang lebih jelas.

2. Bagi peneliti selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya agar dapat lebih mengembangkan penelitian ini dengan menggunakan metode-metode penentuan harga selain metode *full costing* dan *variabel costing* dan menambahkan laporan keuangan dari penelitian yang diteliti.

DAFTAR PUSTAKA

Al-Qur'an Al-Karim

- Ahmad Firdaus dan Abdullah Wasilah. “*Akuntansi Biaya*”. Edisi 3. Salemba Empat, 2012.
- Bungin, Burhan. *Metodologi Penelitian Kuantitatif: Komunikasi, Ekonomi, Dan Kebijakan Publik Serta Ilmu-Ilmu Sosial Lainnya*. 1st ed. Jakarta: Kencana Prenanda Media Group, 2008.
- Datu, Christian V. “Analisis Biaya Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Roti Happy Bakery Manado.” *Jurnal EMBA* 7, no. 4 (2020): 6147–54. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/viewFile/27145/26742>.
- Dewi, Ratna sari, Rahmat Hidayat Lubis, Nurul Izzah, and Jupianus Sitepu. *Akuntansi Biaya 1*. 1st ed. Bandung: PT Citra Aditya Bakti, 2019.
- Dewi, Sofia prima, and Bayu septian Kristanto. *Akuntansi Biaya*. jakarta barat: Penerbit IN MEDIA, 2013.
- Djumali, Indro, Jullie J Sondakh, Lidia Mawikere, I Wayan Ardiyasa, and I Putu Candra Wibawa. “*Metode Variable Costing Dalam Proses Penentuan Harga Jual Pada PT . Sari Malalugis Bitung*.” *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi* 14, no. 3 (2014): 82–91. <https://widyabhakti.stikom-bali.ac.id/index.php/widyabhakti/article/view/108>.
- Faradiba, Besse, and Musmulyadi Musmulyadi. “*Analisis Studi Kelayakan Bisnis Usaha Waralaba Dan Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian ‘Alpokatkocok_Doubig’ Di Makassar*.” *PAY Jurnal Keuangan Dan Perbankan* 2, no. 2 (2020): 52–61. <https://doi.org/10.46918/pay.v2i2.751>.
- Fauziah, St. Nurul Ilmi Al. *Sejarah Pemikiran Ekonomi Islam “Pemikiran Ekonomi Islam Kontemporer.” Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*. Vol. 5, 2021. <http://digilib.iain-palangkaraya.ac.id/1846/>.
- Gantino, Rilla. *Modul Akuntansi Biaya*. Jakarta: Universitas Esa Unggul, 2020.
- Gunawan I. (2023, 24 juli), "*Harga Pangan 24 Juli: Beras, Tepung Terigu hingga Gula Naik*", <https://ekonomi.bisnis.com/read/20230724/12/1677456/harga-pangan-24-juli-beras-tepung-terigu-hingga-gula-naik>.
- Harahap, Baru. *Akuntansi Biaya*. Edited by Tukino. Kepulaun Riau: Batam Publisher,

- 2020.
- Inayati, Titik. “*Prinsip-Prinsip Dasar Keuangan Islam,*” 2020, 1–36.
- Indra mahardika putra. *Akuntansi Biaya Pedoman Terlengkap Analisis Dan Pengendalian Biaya Produksi*. Yogyakarta: penerbit anak hebat indonesia, 2021.
- . *Akuntansi Pedoman Terlengkap Analisis Dan Pengendalian Biaya Produksi*. Anak Hebat Indonesia, 2021.
- Indrayani. *Akuntansi Biaya*. Edited by Sri Wahyuni. Gowa: Katanos Multi karya, 2020.
- Iryanie, Emy, and Monika Handayani. *Akuntansi Biaya*. Edited by Adi Pratomo. 1st ed. Banjarmasin: Poliban Press, 2019.
- Izza, Muh. *EKONOMI MIKRO: Pendekatan Ideologis Islam*. Edited by Moh Nasrudin. Pekalongan Jawa Tengah: PT. Nasya Expanding Management, 2021.
- Kahf, Monzer. “Ayat Dan Hadits Tentang Ekonomi,” 2022, h.122.
- Krisna, Kurnia. *Akuntansi Biaya*. Edited by Rika Desiyanti. Padang: CV. Gita Lentera, 2023.
- Mulyadi. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Yogyakarta: Aditya Media, 1999.
- Munandar, M. *Budgeting: Perencanaan Kerja, Pengkoordinasian Kerja, Pengawasan Kerja*. Yogyakarta: BPFE UGM, 2001.
- Pagestu, Rickoadji, Suryadi, and Fitriani. “*Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing (Study Kasus Pabrik Tahu Nias)*.” *Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat* 1, no. pra_muktamar muhammadiyah ke 48 (2022): 71. <https://prosiding.ummetro.ac.id/index.php/snppm/issue/view/8>.
- Panca Restu Anugerah Harefa, Serniati Zebua, Arozatulo Bawamenewi. “*Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi*.” *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi (JAMANE)* 1, no. Vol. 1, No. 2, November (2022), Page 218-223 (2022): 218–23. <https://doi.org/10.56248/jamane.v1i2.36>.
- Penyusun, Tim. *Penulisan Karya Ilmiah Berbasis Teknologi Informasi*. Parepare: STAIN, 2020.
- Purwanto, Eko. “*Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing*

- Dalam Penetapan Harga Jual.” Journal of Applied Managerial Accounting 4, no. 2 (2020): 248–53. <https://doi.org/10.30871/jama.v4i2.2402>.*
- Rudiatin, Endang, and Anwar Ilmar Ramadhan. “*Kekuatan Moral Dan Budaya, Mendukung Perekonomian Indonesia: Sebuah Gambaran Usaha Kecil Dan Menengah.*” *BASKARA Journal of Business & Entrepreneurship* 1, no. 1 (2018): 21–34. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/baskara/article/view/3117>.
- Sahla, Widya Ais. *Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan Harga Pokok Produk*. Banjarmasin: Deepublish, 2020.
- Samryn, L.M. *Akuntansi Manajerial*. 1st ed. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2001.
- Sardianti, Andi Lelanovita, Talha Dunda, and Wardatul Hidayah. “*Analisis Biaya Produksi Cengkeh Di Kecamatan Botumoito Kabupaten Boalemo.*” *Journal Of Agritech Science (JASc)* 7, no. 01 (2023): 103–10. <https://doi.org/10.30869/jasc.v7i01.1124>.
- Setiawan, Iwan. “*Prinsip - Prinsip Dasar Manajemen Keuangan Syari’ah,*” no. 8 (2020).
- Soemarso. *Akuntansi Suatu Pengantar*. Makassar: Raja Grafindo Persada, 2004.
- Suryana, Dadan. *Manajemen Keuangan Syariah*. Cv Pustaka Setia, 2020.
- Tasman, Abel, Achmad Bahauddin, Ahalik, Andrarani, and Dewi Sri. *Akuntansi Biaya. Konsep Dasar Dan Manajemen. Formação (Online)*. Vol. 1, 2020.
- Tiara Lilis Surya, Zachari Abdallah, Nurchayati Nurchayati, Liona Efrina, Rahmi Handayani, Dilla Dwi Rahmatin Rusfa, Aditya Pradana, Maryanto Maryanto, Haviz Taufik. *Buku Ajar Akuntansi Biaya*. Edited by Efitra. 1st ed. jambi: PT. Sonpedia Publishing Indonesia, 2023.
- Yunus, Yuli Hardani, and Andi Bahri. “*Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Minat Nasabah BSI KCP Enrekang (Analisis Manajemen Pemasaran Syariah).*” *BANCO: Jurnal Manajemen Dan Perbankan Syariah* 5, no. 2 (2023): 110–19.
- Zahara, Vadilla Mutia, and Cep Jandi Anwar. *Mikro Ekonomi (Sebuah Pengantar)*. Edited by Rintho R. Rerung. Bandung: Media Sains Indonesia, 2021.

LAMPIRAN - LAMPIRAN





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

Jl. Amal Bakti No.8 Soreang 911331 Telp. (0421) 21307

VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN

NAMA MAHASISWA : RESKI

NIM : 2020203861211016

FAKULTAS : EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

PRODI : MANAJEMEN KEUANGAN SYARIAH

: ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM
MENENTUKAN HARGA JUAL DENGAN
MENGUNAKAN METODE *FULL COSTING* DAN
VARIABEL COSTING PADA USAHA TONY BAKERY

Instrumen

PEDOMAN WAWANCARA

Daftar pertanyaan ini ditujukan dengan tujuan untuk mencari dan mengumpulkan data untuk keperluan peneliti tentang Analisis biaya produksi dalam menentukan harga jual dengan menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* pada usaha Tony Bakery parepare.

Sejarah Profil Perusahaan

1. Bagaimana usaha ini berkembang dari waktu ke waktu dan eksistensi perusahaan sudah berapa lama beroperasi?

2. Apakah ada nilai-nilai atau prinsip yang menjadi dasar dalam menjalankan bisnis yang bapak kelola?
3. Apakah ada yang membedakan produk atau layanan bapak dari pesaing lain?
4. Apakah usaha yang bapak kelola memiliki kemitraan atau jaringan kerja dengan pihak lain?

Perhitungan biaya produksi bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

Bahan baku langsung

1. Apa saja bahan baku yang bapak masukkan kedalam biaya produksi?
2. Bagaimana bapak menentukan biaya bahan baku langsung pada produk-produk di Tony bakery?
3. Apakah bapak memiliki sistem untuk memantau perubahan harga bahan baku secara berkala?
4. Bagaimana bapak menghitung penggunaan biaya bahan baku untuk setiap produksi?

Biaya tenaga kerja langsung

1. Bagaimana bapak menghitung biaya tenaga kerja langsung?
2. Apakah ada perbedaan dalam tarif tenaga kerja tergantung pada jenis produk atau proses produksi?
3. Bagaimana bapak memantau produktivitas tenaga kerja dalam proses produksi?

Biaya overhead pabrik

1. Apa saja komponen biaya overhead pabrik yang bapak inklusikan?
2. Bagaimana bapak mengalokasikan biaya overhead pabrik ke produk?
3. Apakah ada faktor yang mempengaruhi fluktuasi biaya overhead pabrik?

Penetapan harga jual produk

1. Apa faktor utama yang mempengaruhi keputusan bapak dalam menetapkan harga jual?
2. Bagaimana bapak menanggapi fluktuasi biaya biaya bahan baku dalam menentukan harga jual?
3. Bagaimana bapak menyesuaikan harga pasar dan permintaan pelanggan?
4. Apakah bapak menggunakan sistem pengendalian biaya untuk memastikan biaya produksi tetap efisien?

Parepare, 28 mei 2024

Mengetahui,

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping


Dr. Hj. Syahrivah Semaun, S.E., M.M.
NIP. 19711111 199803 2 003


Besse Faradiba, S.E., M.M.
NIP. 19891017 201903 2 004

Surat Permohonan Izin Penelitian



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

Alamat : Jl. Amal Bakil No. 8, Soreang, Kota Parepare 91132 ☎ (0421) 21307 📠 (0421) 24404
PO Box 909 Parepare 9110, website : www.iainpare.ac.id email: mail.iainpare.ac.id

Nomor : B-1317/In.39/FEBI.04/PP.00.9/04/2024

25 April 2024

Sifat : Biasa

Lampiran : -

H a l : Permohonan Izin Pelaksanaan Penelitian

Yth. WALIKOTA PAREPARE
Cq. Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu
di
KOTA PAREPARE

Assalamu Alaikum Wr. Wb.

Dengan ini disampaikan bahwa mahasiswa Institut Agama Islam Negeri Parepare :

Nama : RESKI
Tempat/Tgl. Lahir : PAREPARE, 28 April 2002
NIM : 2020203861211016
Fakultas / Program Studi : Ekonomi dan Bisnis Islam / Manajemen Keuangan Syariah
Semester : VIII (Delapan)
Alamat : JL.TITANG, KECAMATAN SOREANG, KELURAHAN WATANG SOREANG, KOTA PAREPARE

Bermaksud akan mengadakan penelitian di wilayah WALIKOTA PAREPARE dalam rangka penyusunan skripsi yang berjudul :

ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING DAN VARIABEL COSTING PADA USAHA TONY BAKERY

Pelaksanaan penelitian ini direncanakan pada tanggal 06 Mei 2024 sampai dengan tanggal 09 Juni 2024.

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

Wassalamu Alaikum Wr. Wb.

Dekan,



Dr. Muzdalifah Muhammadun, M.Ag.
NIP 197102082001122002

Tembusan :

1. Rektor IAIN Parepare

Surat Izin Penelitian dari Dinas Penanaman Modal Pelayanan Terpadu

Satu Pintu

SRH IP0000266


PEMERINTAH KOTA PAREPARE
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
Jl. Bundar Maulani No. 1 Telp (0421) 23594 Faksimile (0421) 27719 Kode Pos 91111, Email : dpmpstp@pareparekota.go.id

REKOMENDASI PENELITIAN
Nomor : 266/IP/DPM-PTSP/4/2024

Dasar : 1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2002 tentang Sistem Nasional Penelitian, Pengembangan, dan Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian.
3. Peraturan Walikota Parepare No. 23 Tahun 2022 Tentang Pendelegasian Wewenang Pelayanan Perizinan dan Non Perizinan Kepada Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu.

Setelah memperhatikan hal tersebut, maka Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu :

MENGIZINKAN

KEPADA
NAMA : RESKI

UNIVERSITAS/ LEMBAGA : INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) PAREPARE
Jurusan : MANAJEMEN KEUANGAN SYARIAH

ALAMAT : JL. TITANG, KEC. SOREANG KOTA PAREPARE

UNTUK : melaksanakan Penelitian/wawancara dalam Kota Parepare dengan keterangan sebagai berikut :

JUDUL PENELITIAN : ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING DAN VARIABEL COSTING PADA USAHA TONY BAKERY

LOKASI PENELITIAN : TONY BAKERY KOTA PAREPARE

LAMA PENELITIAN : 06 Mei 2024 s.d 09 Juni 2024

a. Rekomendasi Penelitian berlaku selama penelitian berlangsung
b. Rekomendasi ini dapat dicabut apabila terbukti melakukan pelanggaran sesuai ketentuan perundang - undangan

Dikeluarkan di: Parepare
Pada Tanggal : 03 Mei 2024

**KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL
DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
KOTA PAREPARE**

 **HJ. ST. RAHMAH AMIR, ST, MM**
Pembina Tk. 1 (IV/b)
NIP. 19741013 200604 2 019

Biaya : Rp. 0.00

• UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1

• Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetakannya merupakan alat bukti hukum yang sah

• Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan **Sertifikat Elektronik** yang diterbitkan **BSE**

• Dokumen ini dapat ditanyakan keasliannya dengan terdaftar di database DPMPSTSP Kota Parepare (scan QRCode)



Batas
Sertifikasi
Elektronik



Surat Keterangan Selesai Meneliti

SURAT KETERANGAN TELAH MENELITI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Tony Purnomo
Jabatan : Pemilik Tony Bakery
Alamat : Jl. Andi Mappatola, Ujung sabbang, Kec.Ujung, Kota Parepare

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Reski
Nim : 2020203861211016
Perguruan Tinggi : Institut Agama Islam Negeri Parepare

Mahasiswa tersebut diatas telah melakukan penelitian di Tony Bakery. Penelitian tersebut telah dilaksanakan 2 bulan dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul "**Analisis Biaya Produksi dalam menentukan harga jual dengan menggunakan metode *full costing* dan *Variabel costing* pada usaha Tony Bakery**".

Demikian surat keterangan ini kami buat sesuai dengan keadaan yang sebenarnya dan agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

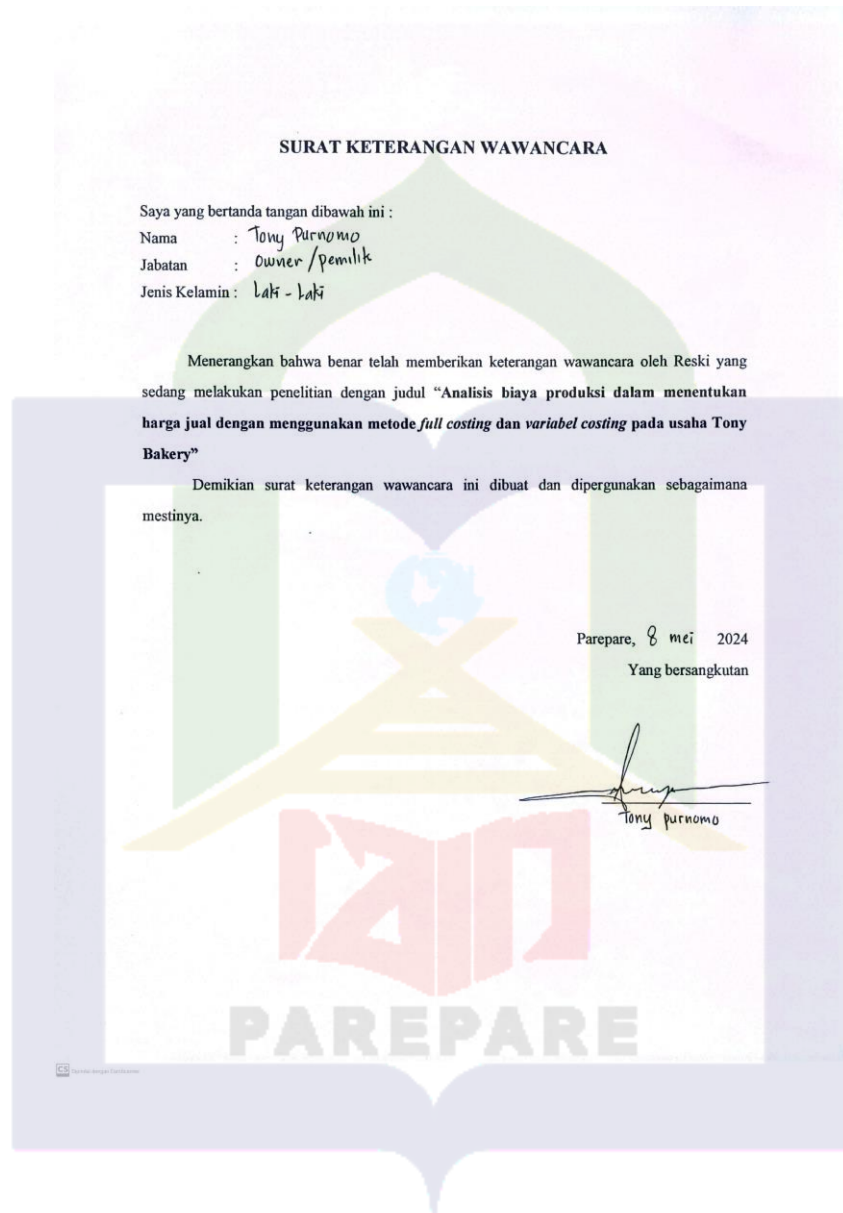
Parepare, 02 Juli 2024



Tony Purnomo

Pemilik Tony Bakery

Surat Keterangan Wawancara



SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : IFA
Jabatan : Kasir (karyawan)
Jenis Kelamin : Perempuan

Menerangkan bahwa benar telah memberikan keterangan wawancara oleh Reski yang sedang melakukan penelitian dengan judul “Analisis biaya produksi dalam menentukan harga jual dengan menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* pada usaha Tony Bakery”

Demikian surat keterangan wawancara ini dibuat dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Parepare, 30 - 05 2024

Yang bersangkutan



IFA

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ima
Jabatan : Kasir (Karyawan)
Jenis Kelamin : Perempuan

Menerangkan bahwa benar telah memberikan keterangan wawancara oleh Reski yang sedang melakukan penelitian dengan judul “Analisis biaya produksi dalam menentukan harga jual dengan menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* pada usaha Tony Bakery”

Demikian surat keterangan wawancara ini dibuat dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Parepare, 30 Mei 2024

Yang bersangkutan


Ima

Berita Acara Revisi Judul Skripsi



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

Jalan Amal Bakti No. 8 Soreang, Kota Parepare 91132 Telepon (0421) 21307, Fax. (0421) 24404
 PO Box 609 Parepare 91100, website: www.iainpare.ac.id, email: mail@iainpare.ac.id

BERITA ACARA REVISI JUDUL SKRIPSI

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam menyatakan bahwa Mahasiswa:

Nama : RESKI
 N I M : 2020203861211016
 Prodi : Manajemen Keuangan Syariah

Menerangkan bahwa judul skripsi semula:

ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL DENGAN
 MENGGUNAKAN METODE FULLCOSTING DAN VARIABEL COSTING PADA
 USAHA MEBEL ALUMINIUM HANDRA

Telah diganti dengan judul baru:

ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL DENGAN
 MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING DAN VARIABEL COSTING PADA
 USAHA TONY BAKERY

dengan alasan / dasar:

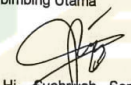
.....*Lokasi penelitian di Usaha Mebel Aluminium Handra tidak memadai Untuk
 dilakukannya penelitian dengan menggunakan metode full costing dan Variabel costing*

Demikian berita acara ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Parepare, 01 Agustus 2024


Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping


 Dr. Hj. Syahriyah Semaun, S.E.,
 M.M.


 Besse Faradiba, M.M.

Mengetahui;
 Dekan,


 Dr. Muzannah Muhammadun, M.Ag.,
 NIP. 197102082001122002

Dokumentasi

Wawancara dengan pak Tony selaku pemilik usaha



Wawancara bersama karyawan Tony Bakery



Proses Pengemasan Roti



DATA PENULIS



RESKI, lahir di parepare, tanggal 28 April 2002. Merupakan anak pertama dari tiga bersaudara, dari pasangan Bapak Abd. Rahman dan Ibu Darmawati. Peneliti bertempat tinggal di Jl. Titang cempae, Kecamatan soreang, Kota Parepare. Pendidikan yang telah di tempuh oleh peneliti yaitu SD Negeri 42 parepare lulus pada tahun 2014. Kemudian melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 2 Parepare lulus pada tahun 2017. Selanjutnya, pendidikan di Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 1 Parepare dan lulus pada tahun 2020 hingga akhirnya menempuh pendidikan pada Program Studi Manajemen Keuangan Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Parepare.

Penulis pernah melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di desa Tunga, Kecamatan Enrekang, Kabupaten Enrekang selama kurang lebih 40 hari dan Praktik Pengalaman Lapangan di Badan Pertanahan Nasional (BPN) Kabupaten Barru selama satu bulan. Hingga akhirnya melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Dan *Variabel Costing* Pada Usaha Tony Bakery”.