

ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI
MENGGUNAKAN METODE
FULL COSTING

(Studi Kasus UMKM Roti Hanny Bakery di Kabupaten Gorontalo)

OLEH
NUZRIKAYATI BAI
E1118087

SKRIPSI

Untuk memenuhi salah satu syarat ujian
guna memperoleh gelar Sarjana



PROGRAM SARJANA
UNIVERSITAS ICHSAN GORONTALO
GORONTALO
2022

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI
MENGGUNAKAN METODE
FULL COSTING

(Studi Kasus UMKM Roti Hanny *Bakery* di Kabupaten Gorontalo)

Oleh:

NUZRIKAYATI BAI

E1118087

SKRIPSI

Untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana dan telah
disetujui oleh Tim Pembimbing pada tanggal
Gorontalo, 19 Juni 2022

Menyetujui,

Pembimbing I



Dr. Bala Bakri, SE, S.Psi, S.IP., M.Si

NIDN: 0002057501

Pembimbing II



Nurbaiti Mokoginta, SE., M.Ak

NIDN: 1618078701

HALAMAN PERSETUJUAN

ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI

MENGGUNAKAN METODE

FULL COSTING

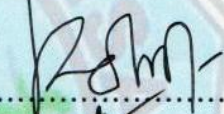

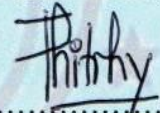
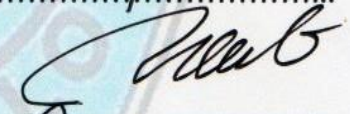
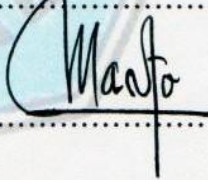
(Studi Kasus UMKM Roti Hanny Bakery di Kabupaten Gorontalo)

OLEH :

NUZRIKAYATI BAI

E1118087



Diperiksa Oleh Dewan Penguji Strata Satu (S1)
Universitas Ichsan Gorontalo

- | | |
|--|--|
| 1. Rahma Rizal, SE, Ak., M.Si
(Ketua Penguji) | :  |
| 2. Afriana Lomagio, SE., M.Ak
(Anggota Penguji) | :  |
| 3. Fitrianti, SE., M.Ak
(Anggota Penguji) | :  |
| 4. Dr. Bala Bakri, SE, S.Psi, S.IP., M.Si
(Pembimbing Utama) | :  |
| 5. Nurbaiti Mokoginta, SE., M.Ak
(Pembimbing Pendamping) | :  |

Mengetahui,


Dekan Fakultas Ekonomi

Dr. Musafir, SE., M.Si
NIDN: 0928116901


Ketua Program Studi Akuntansi

Melinda Ibrahim, SE., M.SA, CTA. ACPA
NIDN: 0920058601

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Karya tulis saya (Skripsi) saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik (Sarjana) baik di Universitas Ichsan Gorontalo maupun Perguruan Tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan dari Pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku diperguruan tinggi ini.

Gorontalo, Juni 2022

Yang membuat pernyataan



NUZRIKAYATI BAI

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO:

“Sesungguhnya beserta kesulitan itu ada kemudahan. Karena itu bila kamu telah selesai dari suatu urusan, kerjakanlah dengan sungguh-sungguh urusan yang lain, dan hanya kepada Tuhan-Mulah hendaknya kamu berharap” (QS. Al-Insyirah: 6-8).

“Intelligence plus character – that is the goal of true education”

(Martin Luther King Jr)

“Kamu tidak bisa kembali mengubah masa lalu, maka dari itu tataplah masa depan dan jangan buat kesalahan yang sama dua kali”. (Penulis)

PERSEMBAHAN:

Skripsi ini adalah bagian dari ibadah saya kepada Allah SWT karena menuntut ilmu termasuk ibadah, dan juga skripsi ini saya persembahkan untuk:

- ❖ Kedua Orang Tua Saya (Ibu Yumran Hasan dan Bapak Jufri Bai)**
- ❖ Keluarga tercinta**
- ❖ Teman-teman yang selalu memotivasi dan mensupport saya**
- ❖ Dosen jurusan Akuntansi**
- ❖ Teman-teman seperjuangan Accounting 2018 UIG**
- ❖ Almamaterku**

ABSTRAK

NUZRIKAYATI BAI. E1118087. ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* (STUDI KASUS UMKM ROTI HANNY BAKERY DI KABUPATEN GORONTALO). SKRIPSI. PROGRAM STRATA SATU (S1). JURUSAN AKUNTANSI. FAKULTAS EKONOMI. UNIVERSITAS ICHSAN GORONTALO. PEMBIMBING: (1) Dr. BALA BAKRI, SE, S.Psi, S.IP., M.Si (2) NURBAITI MOKOGINTA, SE., M.Ak.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif. Sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, observasi dan dokumentasi. Sementara metode analisis data yang digunakan adalah reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Informan dalam penelitian ini yaitu Pemilik Usaha dan karyawan bagian Pemasaran. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* lebih akurat karena semua biaya diperhitungkan seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead pabrik* baik biaya *overhead pabrik* variabel maupun biaya *overhead pabrik* tetap.

Kata kunci: harga pokok produksi, *Full Costing*



ABSTRACT

NUZRIKAYATI BAI. E1118087. ANALYSIS OF PRODUCTION COSTS USING FULL COSTING METHOD (A CASE STUDY OF MSME ROTI HANNY BAKERY IN GORONTALO DISTRICT). ESSAY. UNDERGRADUATE PROGRAM (SI). ACCOUNTING MAJOR. FACULTY OF ECONOMICS. ICHSAN UNIVERSITY GORONTALO SUPERVISOR: (1) Dr. BALA BAKRI, SE, S.Psi, S.IP., M.Si (2) NURBAITI MOKOGINTA, SE., M.Ak.

This study aims to determine the calculation of the cost of production using the Full Costing method. The method used in this study is the qualitative method. The sources of data used are primary data and secondary data. The data collection techniques employed are interviews, observation, and documentation. Meanwhile, the data analysis method applies data reduction, data presentation, and conclusion drawing. Informants in this study are business owners and employees of the marketing department. The results of this study indicate that the calculation of the production costs using the Full Costing method is more accurate. All costs are taken into account, such as raw material costs, labor costs, and factory overhead costs, either variable factory overhead costs or fixed factory overhead costs.

Keywords: *production cost, Full Costing*



KATA PENGANTAR

Assalamu 'alaikum Warohmatullahi Wabarokatuh

Alhamdulillahirabbil'alamiin. Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian ini dengan judul **“Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* (Studi Kasus UMKM Roti Hanny Bakery di Kabupaten Gorontalo)**, sesuai dengan yang direncanakan.

Usulan penelitian ini dibuat untuk memenuhi salah satu syarat untuk mengikuti ujian skripsi. Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, usulan penelitian ini tidak dapat penulis selesaikan. Oleh karena itu penulis menyampaikan terima kasih kepada: Bapak Muhammad Ichsan Gaffar, SE., M.Si., C.Sr selaku Ketua Yayasan Pengembangan Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi (YPIPT) Ichsan Gorontalo, Bapak Dr. Abdul Gaffar La Tjokke, M.Si selaku Rektor Universitas Ichsan Gorontalo, Bapak Dr. H. Musafir, SE., M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Ichsan Gorontalo, Ibu Melinda Ibrahim, SE., M.SA selaku Ketua Jurusan Akuntansi Universitas Ichsan Gorontalo, Bapak Dr. Bala Bakri, SE, S.Psi, S.IP., M.Si selaku pembimbing I, yang telah membimbing penulis selama mengerjakan usulan penelitian ini, Ibu Nurbaiti Mokoginta, SE., M.Ak selaku pembimbing II, yang telah membimbing penulis selama mengerjakan usulan penelitian ini, Bapak Hasan Jafar selaku Pemilik UMKM Roti Hanny Bakery, yang telah membantu penulis selama pengambilan data di lapangan, Bapak dan Ibu Dosen yang telah mendidik dan membimbing penulis dalam mengerjakan usulan penelitian ini. Ucapan terima kasih kepada kedua orang tua dan keluarga yang telah membantu dan mendukung

saya, serta semua yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan usulan penelitian ini.

Saran dan kritik, penulis harapkan dari dewan penguji dan semua pihak untuk penyempurnaan penulisan skripsi lebih lanjut. Semoga usulan penelitian ini dapat bermanfaat bagi pihak yang berkepentingan.

Gorontalo, Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
PERNYATAAN	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	8
1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian	8
1.3.1 Maksud Penelitian.....	8
1.3.2 Tujuan Penelitian	8
1.4 Manfaat penelitian	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PIKIR DAN PENELITIAN TERDAHULU	10
2.1 Kajian Pustaka	10
2.1.1 Akuntansi Biaya.....	10
2.1.1.1 Definisi Akuntansi Biaya.....	10
2.1.1.2 Tujuan Akuntansi Biaya	11

2.1.2 Biaya	13
2.1.2.1 Pengertian Biaya	13
2.1.2.2 Klasifikasi Biaya	14
2.1.3 Harga Pokok Produksi	15
2.1.3.1 Pengertian Harga Pokok Produksi	15
2.1.3.2 Tujuan Penentuan Harga Pokok Produksi	17
2.1.3.3 Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi.....	18
2.1.3.4 Penentuan Harga Pokok Produksi.....	21
2.1.4 Metode <i>Full Costing</i>	23
2.1.4.1 Pengertian Metode <i>Full Costing</i>	23
2.1.4.2 Kelebihan dan Kekurangan <i>Metode Ful Costing</i>	23
2.1.4.3 Manfaat Informasi Metode <i>Full Costing</i>	24
2.1.5 Usaha Mikro, Kecil dan Menengah	24
2.1.5.1 Pengertian Usaha Mikro, Kecil dan Menengah	24
2.1.5.2 Karakteristik Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.....	26
2.2 Penelitian Terdahulu.....	27
2.3 Kerangka Pemikiran	30
BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN.....	33
3.1 Obyek Penelitian	33
3.1.1 Tempat dan Waktu Penelitian	33
3.2 Metode Penelitian.....	33
3.2.1 Desain Penelitian	34
3.2.2 Operasional Variabel	35
3.2.3 Informan Penelitian.....	36
3.2.4 Sumber dan Jenis-Jenis Data Serta Cara Pengumpulannya	37
3.2.4.1 Sumber Data.....	37
3.2.4.2 Jenis Data.....	38
3.2.4.3 Teknik Pengumpulan Data	38

3.2.5 Teknik Keabsahan Data	41
3.2.6 Metode Analisis Data.....	42
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	46
4.1 Hasil Penelitian	46
4.1.1 Gambaran Umum Obyek Penelitian	46
4.1.2 Struktur Organisasi UMKM Roti Hanny <i>Bakery</i>	47
4.1.3 Uraian Tugas dan Tanggung Jawab	47
4.1.4 Alat-alat Yang Digunakan Untuk Proses Produksi Roti	48
4.1.5 Macam- macam Produk UMKM Beserta Harga Satuan.....	49
4.2 Pembahasan.....	50
4.2.1 Biaya Bahan Baku	51
4.2.2 Biaya Tenaga Kerja.....	54
4.2.3 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	55
4.2.5 Perhitungan harga pokok produksi UMKM Roti Hanny <i>Bakery</i> menggunakan metode <i>full costing</i>	57
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	64
5.1 Kesimpulan	64
5.2 Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Rumus Metode <i>Full Costing</i>	23
Gambar 2.2 Skema Kerangka Pemikiran	32
Gambar 4.1 Struktur Organisasi UMKM Roti Hanny <i>Bakery</i>	47

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi	17
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu	27
Tabel 3.1 Overasional Variabel	35
Tabel 3.2 Informan Penelitian	37
Tabel 3.3 Unsur-Unsur Biaya Produksi UMKM Roti Hanny <i>Bakery</i>	44
Tabel 4.1 Macam-macam Produk UMKM Beserta Harga Satuan	50
Tabel. 4.2 Biaya Bahan Baku Per Produksi	52
Tabel 4.3 Biaya Bahan Baku Per Minggu	52
Tabel 4.4 Biaya Bahan Baku Per Bulan	53
Tabel 4.5 Biaya Bahan Baku Tahun 2021	54
Tabel 4.6 Biaya Tenaga Kerja Tahun 2021	55
Tabel 4.7 Biaya Bahan Penolong Per Produksi	57
Tabel 4.8 Biaya Bahan Penolong Per Minggu	57
Tabel 4.9 Biaya Bahan Penolong Per Bulan	58
Tabel 4.10 Biaya Bahan Penolong Tahun 2021	59
Tabel 4.11 Biaya Air Gelon Isi Ulang Per Produksi	60
Tabel 4.12 Biaya Air Gelon Isi Ulang Per Minggu	60
Tabel 4.13 Biaya Air Gelon Isi Ulang Per Bulan	60
Tabel 4.14 Biaya Air Gelon Isi Ulang Tahun 2021	61
Tabel 4.15 Biaya Reparasi Peralatan Tahun 2021	61
Tabel 4.16 Biaya Overhead Pabrik Tetap	62
Tabel 4.17 Biaya Overhead Pabrik 2021	62
Tabe l4.18Perhitungan harga pokok produksi UMKM Roti Hanny <i>Bakery</i> menggunakan metode <i>full costing</i>	64

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Gambar Tempat Usaha Produksi Roti Hanny <i>Bakery</i>
Lampiran 2 Gambar Proses Produksi Roti UMKM Roti Hanny <i>Bakery</i>
Lampiran 3 Gambar Produk Jadi UMKM Roti Hanny <i>Bakery</i>
Lampiran 4 Gambar Alat Produksi Roti
Lampiran 5 Bukti Pencatatan di UMKM Roti Hanny <i>Bakery</i>
Lampiran 6 Pedoman Wawancara
Lampiran 7 Surat Izin Penelitian
Lampiran 8 Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian
Lampiran 9 Surat Rekomendasi Bebas Plagiasi
Lampiran 10 Hasil Turnitin.....

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Perusahaan akan berusaha untuk tetap menjadi yang terdepan dalam persaingan untuk menghasilkan laba yang diharapkan. Laba adalah jumlah pendapatan lebih besar dari jumlah biaya. Setiap perusahaan bersaing dalam produksi barang dan jasa. Dengan adanya kegiatan produksi tersebut diharapkan perusahaan dapat mempertahankan serta berkembang di tengah bauran persaingan yang semakin ketat ini.

Suatu perusahaan jelas memiliki tujuan yang ingin dicapai. Ini adalah bentuk upaya untuk membuat perusahaan efisien dan efektif dengan menerapkan sistem pemanfaatan biaya yang kuat untuk memastikan keuntungan maksimum dengan biaya terendah. Perusahaan harus tepat dalam menentukan biaya-biaya yang harus dikeluarkan sehingga biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi akan menunjukkan besarnya harga pokok produk itu sendiri. Harga pokok produksi merupakan faktor penting dalam menilai tingkat keberhasilan suatu perusahaan. Adanya informasi harga pokok produksi ini dapat membantu manajemen membuat keputusan tentang produk yang diproduksi dalam hal harga jual dan keputusan lainnya.

Produksi dapat diartikan sebagai cara menciptakan kekayaan dengan pe yang dilakukan untuk mengubah masukan (input) menjadi keluaran (output).

Input berupa faktor-faktor ekonomi seperti: modal, bahan, tenaga kerja dan teknologi. Sedangkan *output* berupa produk fisik dan jasa yang dihasilkan dalam proses produksi. Dengan kata lain didalam mencapai hasil tersebut terjadi suatu pengolahan. Kegiatan pengolahan ini dapat dijumpai pada perusahaan manufaktur, dan perusahaan yang memproduksi barang dan jasa.

Berbagai jenis perusahaan banyak terdapat di Indonesia baik itu perusahaan yang bergerak di bidang jasa, dagang, ataupun manufaktur dan industrial. Bahkan usaha besar dan usaha kecil perlu menghitung biaya produksi suatu barang yang diproduksi untuk menentukan berapa biaya dalam proses pembuatan dan menentukan harga jual yang akurat. Jika harga pokok produksi telah diperhitungkan dan harga jual yang ditetapkan sudah sesuai, maka keuntungan yang akan diperoleh akan sesuai dengan yang diharapkan. Apabila hal tersebut telah dilakukan dengan tepat dalam suatu perusahaan dan sudah berjalan dengan baik, maka perusahaan tersebut bisa berkembang dengan baik.

Harga pokok produksi harus ditentukan dengan mencatat biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dan mengelompokkannya secara tepat berdasarkan faktor biaya produksi. Unsur-unsur biaya produksi tersebut adalah biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Bahan baku langsung adalah setiap bahan baku yang membentuk bagian integral dari produk jadi dan dimasukkan secara eksplisit dalam memperhitungkan biaya produk. Kemudahan penelusuran dari bahan baku hingga produk jadi merupakan pertimbangan utama saat mengklasifikasikan biaya bahan langsung. Di sisi lain, tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang secara langsung mengubah bahan

mentah menjadi produk jadi, dan dapat secara tepat dikaitkan dengan produk tertentu.. Dan *overhead* pabrik juga disebut *overhead* manufaktur, beban manufaktur, atau beban pabrik terdiri dari atas semua biaya manufaktur yang ditelusuri secara langsung ke output tertentu. *Overhead* pabrik biasanya memasukkan semua biaya manufaktur kecuali bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung.

Saat ini, persaingan usaha yang semakin ketat dan kondisi perekonomian yang tidak stabil membuat sejumlah harga bahan baku menjadi tidak menentu, sehingga mempengaruhi produktivitas perusahaan dalam membuat suatu produk. Untuk itu diperlukan pemikiran dan kreativitas dalam kegiatan usaha yang akan dijalankan agar tetap bersaing dengan produk lainnya. Ketika pengangguran meningkat, usaha kecil sebenarnya membantu mengurangi pengangguran. Namun, saat mengolah data penjualan untuk usaha kecil, banyaknya data yang perlu diolah seringkali menyulitkan penghitungan dan pencatatan data.

Pada dasarnya informasi harga pokok produksi akan memberikan manfaat kepada manajemen untuk menentukan harga jual produk, memantau realisasi biaya produksi, menghitung laba atau rugi *periodic* dan menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca (Mulyadi, 2016:65). Perhitungan harga pokok produksi memiliki pengaruh yang besar terhadap kelangsungan usaha suatu perusahaan. Harga pokok produksi dapat menyebabkan harga jual yang terlalu tinggi atau terlalu rendah, juga dapat mempengaruhi laba yang diharapkan dihasilkan oleh perusahaan. Alokasi biaya tersebut harus akurat agar biaya yang dikeluarkan sesuai dengan biaya yang

sebenarnya. Selain itu dapat dimaksudkan untuk menekan biaya produksi perusahaan agar tepat sehingga biaya yang dikeluarkan adalah yang serendah mungkin. Kesalahan dalam penetapan biaya produk mempengaruhi harga jual dan keuntungan yang seharusnya diterima perusahaan.

Pentingnya keberadaan laporan harga pokok produksi terhadap perusahaan yang sebagian besar aktivitasnya berorientasi pada proses produksi, dapat membantu perusahaan mendapatkan laba produksi yang akurat terhadap pembebanan biaya produksinya. Laba produksi tersebut bisa menjadi acuan perusahaan untuk mengestimasi seberapa besar target yang akan diperolehnya di periode yang mendatang. Pada faktanya, masih banyak perusahaan-perusahaan yang beromset besar belum memiliki laporan harga pokok produksi. Kebanyakan pelaku usaha tersebut menghitung laba secara klasik yaitu dengan menghitung kuantitas produk jadi dengan biaya yang dikeluarkan untuk produk tersebut.

Usaha Kecil dan Menengah (UKM) diberbagai negara termasuk di Indonesia merupakan salah satu penggerak perekonomian nasional yang tangguh. Hal ini karena kebanyakan para pengusaha kecil dan menengah berangkat dari industri keluarga atau rumahan. Sehingga konsumen pun berasal dari kalangan menengah ke bawah. Selain itu, peranan usaha kecil menengah terutama sejak krisis moneter 1998 dapat dipandang sebagai katup penyelamat dalam proses pemulihan ekonomi nasional, baik dalam mendorong laju pertumbuhan ekonomi maupun penyerapan tenaga kerja.

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan suatu perusahaan kecil yang dimiliki dan dikelola oleh seseorang atau sekelompok orang yang memproduksi barang dan jasa guna memperoleh pendapatan bagi dirinya. Usaha kecil dan menengah (UMKM) di Indonesia biasanya mencakup beberapa usaha, salah satunya adalah usaha manufaktur yang mengubah sumber daya dasar menjadi produk yang dapat dijual kepada konsumen. Proses ini mencakup semua komponen yang akan diproduksi dengan mutu dan kualitas yang tinggi untuk memastikan kualitas produk akhir.

Usaha mikro, kecil dan menengah mempunyai peran penting dalam mengurangi pengangguran dan tingkat kemiskinan. Kebijakan pengembangan UMKM di Indonesia sering dianggap secara tidak langsung sebagai kebijakan untuk menciptakan kesempatan kerja, kebijakan anti kemiskinan, dan kebijakan sebagai redistribusi pendapatan. Selain itu UMKM juga berperan penting dalam pembangunan ekonomi nasional, terbukti dari adanya penambahan UMKM di setiap tahun (Maghfirah dan Syam, 2016:59).

Perkembangan dan peran UMKM terhadap perekonomian, tentu tidak terlepas dari peran wirausahawan yang menjadi motor penggerak perekonomian. Seorang wirausahawan biasanya dapat menangkap peluang untuk pembangunan ekonomi dan mengalokasikan sumber daya secara efisien. Sejalan dengan trend dalam pembangunan ekonomi, wirausaha juga harus mampu menghadapi kompetensi dan berinovasi, mencapai pertumbuhan bisnis yang mampu menopang usaha dan kehidupannya, melakukan pembaharuan teknologi, penciptaan lapangan kerja dan perbaikan kesejahteraan masyarakat.

Beberapa Usaha Mikro, Kecil dan Menengah kemungkinan besar mengalami kesulitan dalam penetapan harga pokok produksi serta harga jual. Banyak yang salah dalam menentukan harga pokok produksi karena beranggapan bahwa harga pokok produksi sama dengan harga jual. Keduanya berbeda, karena harga jual telah ditambah dengan keuntungan yang diinginkan perusahaan sedangkan harga pokok produksi tidak. Penentuan harga pokok produksi mempunyai peranan penting bagi UMKM untuk membantu dalam menentukan harga jual suatu produk.

Mengingat pentingnya biaya pokok produksi bagi setiap perusahaan baik skala kecil, menengah maupun besar, maka sangat penting bagi perusahaan khususnya yang bergerak dibidang manufaktur untuk menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan model perhitungan yang tepat. Oleh karena itu, perlu dilakukan dengan menggunakan model perhitungan yang tepat. Oleh karena itu, perlu dilakukan perhitungan biaya dengan menggunakan metode produksi yaitu metode *full costing*. Karena metode *full costing* menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan didalam proses produksi untuk menghitung total biaya per unit atau harga pokok produksi didalam suatu kegiatan bisnis.

Banyak industri maupun perusahaan yang bergerak dalam bidang usaha kuliner. Terutama makanan ringan yang cukup mengenyangkan, salah satu jenis makanan ringan tersebut yaitu roti. Roti merupakan salah satu makanan yang paling banyak diminati di Indonesia, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Berkat hasil inovasi dan kreativitas penduduk, sudah beragam jenis roti yang

dapat ditemui di berbagai wilayah di Gorontalo. Salah satu dari bermacam jenis roti yang ada yaitu Roti Hanny *Bakery*.

Pabrik Roti Hanny *Bakery* merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak dalam bidang industri yang terletak di Kabupaten Gorontalo yang beromset cukup besar. Roti Hanny *Bakery* merupakan salah satu usaha yang memproduksi dan memasarkan roti. Roti Hanny *Bakery* ini beralamat di Jl Raja Bobihoe Desa Moahudu Kecamatan Tabongo Kabupaten Gorontalo. Usaha industry roti ini sudah berlangsung sejak tahun 2014 sampai dengan saat ini, Yang mempekerjakan 5 (lima) orang karyawan. Yang dalam satu hari bisa memproduksi roti sebanyak 1.000 roti. Pembuatan roti yang bahan utamanya adalah tepung terigu, memproduksi roti dengan berbagai macam rasa seperti rasa coklat, mocca, selay dan roti misis. Proses produksi yang terjadi di perusahaan meliputi proses dari pemilihan bahan baku roti dan pengolahan bahan menjadi adonan roti, selanjutnya proses pembentukan dan pemanggangan roti hingga terakhir proses pemasaran roti.

Pabrik Roti Hanny *Bakery* dalam memperhitungkan harga pokok produksi selama ini masih menggunakan metode harga pokok sederhana yaitu biaya yang dikeluarkan dibagi dengan jumlah produk yang dihasilkan. Perhitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan masih terdapat biaya-biaya yang tidak diperhitungkan seperti pada biaya *overhead* pabrik pada penyusutan peralatan.

Dengan melihat bagaimana pentingnya harga pokok produksi dan metode *full costing* pada kelangsungan hidup suatu perusahaan dan berdasarkan fenomena

yang telah di uraikan diatas penulis tertarik melakukan penelitian tugas akhir dengan mengambil judul:

“ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* (STUDI KASUS PADA UMKM ROTI HANNY *BAKERY* DI KABUPATEN GORONTALO)”.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan dari permasalahan yang telah diuraikan di atas, maka pada penelitian ini penulis merumuskan masalah yaitu “Bagaimana perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada UMKM Roti Hanny *Bakery* di Kabupaten Gorontalo”?

1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian

1.3.1 Maksud Penelitian

Adapun yang menjadi maksud dalam penelitian ini adalah menganalisis harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* studi kasus pada usaha mikro kecil menengah (UMKM) Hanny *Bakery* di Kabupaten Gorontalo.

1.3.2 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis perhitungan harga pokok produksi UMKM Hanny *Bakery* dengan menggunakan metode *full costing*.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Praktis

Secara praktis manfaat dari penelitian ini bermanfaat dalam menambah wawasan dan pengetahuan bagi :

- a. Bagi peneliti, penelitian ini untuk mengetahui teori-teori yang telah didapatkan dari perkuliahan terutama yang berkaitan dengan teori harga pokok produksi yang diterapkan dalam keadaan yang sebenarnya di perusahaan, karena teori yang ada sering kali bisa jadi berbanding terbalik dengan keadaan yang ada di lapangan.
- b. Bagi pembaca, hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai informasi bagi pembaca dalam dalam bidang harga pokok produksi dan juga sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya.
- c. Bagi UMKM Roti Hanny *Bakery*, hasil penelitian ini diharapkan menjadi bahan masukan bagi pelaku usaha mengenai harga pokok produksi yang telah dilakukan selama ini, agar kedepannya bisa jauh lebih baik lagi khususnya dalam menentukan harga pokok produksi.

2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini dapat menambah ilmu dibidang akuntansi yang khususnya pengetahuan harga pokok produksi dengan metode *full costing*, serta dapat bisa dijadikan bahan referensi untuk peneliti yang berminat mengkaji lebih lanjut lagi mengenai penelitian tersebut.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA, PENELITIAN TERDAHULU DAN KERANGKA PIKIR

2.1 Kajian Pustaka

2.1.1 Akuntansi Biaya

2.1.1.1. Definisi Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya merupakan suatu cabang akuntansi yang diperuntukan untuk proses pencatatan dan analisis terhadap biaya-biaya yang terkait dengan semua aktivitas untuk perusahaan untuk menghasilkan barang atau jasa. Akuntansi biaya sangat penting untuk keperluan bisnis dimana akuntansi biaya ini dapat digunakan dalam proses penentuan biaya produksi suatu produk .

Menurut Mulyadi (2016) akuntansi biaya adalah proses mencatat, pengklasifikasian dan menyajikan biaya, penjualan dan membuat suatu jasa atau barang, dengan cara yang telah ditentukan serta penafsiran terhadapnya. Supriono (2011:12) menyatakan bahwa akuntansi biaya adalah salah satu cabang biaya yang merupakan alat manajemen dalam memonitor dan merekam transaksi biaya secara sistematis serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan biaya. Pendapat dari V. Wiratna Sujarweni (2019) Akuntansi biaya merupakan pengendalian biaya yang terjadi pada perusahaan yang menghasilkan informasi biaya untuk digunakan oleh pihak manajemen dalam pengambilan keputusan. Informasi ini meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik, penyimpanan dan penjualan produk jadi.

Berdasarkan beberapa definisi akuntansi biaya diatas dapat disimpulkan bahwa akuntansi biaya merupakan proses mencatat, menggolongkan, meringkas dan menyajikan informasi biaya mulai dari membeli bahan baku, proses pembuatan, hingga penjualan suatu produk atau jasa dengan cara-cara tertentu serta menyajikan berbagai informasi biaya dalam bentuk laporan biaya yang dapat dipakai sebagai dasar pertimbangan dalam pengambilan keputusan manajemen.

2.1.1.2 Tujuan Akuntansi Biaya

Tujuan akuntansi biaya adalah perencanaan pengendalian biaya, penentuan harga pokok produk atau jasa yang dihasilkan perusahaan dengan tepat dan teliti, serta pengambilan keputusan manajemen. Menurut Mulyadi (2016) akuntansi biaya mempunyai tiga tujuan pokok yaitu:

1. Penentuan *cost* produk

Untuk memenuhi kebutuhan *cost* produk, akuntansi biaya melakukan pencatatan, mengklasifikasikan dan merangkum biaya-biaya untuk membuat suatu produk dan penyediaan jasa. Dalam proses pencatatan harus dilakukan secara tepat dan akurat, sehingga nantinya akan menghasilkan informasi yang benar dalam menentukan *cost* produk. Setiap biaya yang dicatat digolongkan agar lebih memudahkan dalam proses penentuan *cost* produk.

2. Pengendalian biaya

Pertama, untuk menghasilkan suatu produk, biaya harus ditentukan terlebih dahulu. Setelah biaya sudah ditetapkan, akuntansi biaya akan mengecek apakah pengeluaran biaya yang dilakukan pada saat itu sudah

selesai atau belum. Jika belum akuntansi biaya akan menganalisis terhadap penyebab-penyebab terjadinya ketidaksesuaian biaya yang sudah dikeluarkan tersebut, sehingga biaya bisa dikendalikan.

3. Pengambilan keputusan khusus.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengambilan keputusan khusus adalah informasi yang relevan dari biaya-biaya yang sudah ditentukan sebelumnya, dan informasi biaya ini bersangkutan dengan informasi biaya pada masa yang akan datang, sehingga seseorang bisa lebih mudah untuk mengambil keputusan khusus.

Tujuan akuntansi biaya untuk menyediakan informasi biaya untuk kepentingan manajemen guna membantu mereka mengelola perusahaan dan bagian-bagiannya, yaitu:

1. Perencanaan laba melalui *budget*.
2. Pengendalian biaya melalui *responsibility accounting*.
3. Menghitung laba untuk setiap periode, termasuk penilaian terhadap persediaan akhir.
4. Membantu menetapkan harga jual dan kebijakan harga.
5. Memberikan data biaya yang relevan untuk proses analisis pada pengambilan keputusan.

Berdasarkan beberapa tujuan akuntansi biaya diatas dapat disimpulkan bahwa tujuan akuntansi biaya adalah penentuan kos produksi, pengendalian biaya, dan pengambilan keputusan khusus. Tujuan akuntansi biaya juga untuk

melengkapi akuntansi keuangan dan akuntansi manajemen dengan menyediakan informasi penetapan biaya produk untuk laporan keuangan.

2.1.2. Biaya

2.1.2.1 Pengertian Biaya

Pengertian biaya dalam arti luas adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu Mulyadi (2012:8). Menurut Mursyidi (2018:14) biaya atau *cost* merupakan suatu pengorbanan yang dapat mengurangi kas atau harta lainnya untuk mencapai suatu tujuan, baik yang dapat dibebankan pada saat ini maupun pada saat yang akan datang.

Menurut Mursyidi (2018:13) biaya didefinisikan sebagai pengorbanan sumber ekonomibaik yang berwujud maupun tidak berwujud dan yang dapat diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi maupun yang akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Menurut Kamarudin (2013:148) biaya atau *cost* adalah komponen penting yang harus dipertimbangkan dalam penentuan harga jual suatu produk atau jasa. Disisi lain Dunia dan Wasilah (2011:22) mendefinisikan biaya atau *cost* adalah pengeluaran-pengeluaran atau nilai pengorbanan untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna untuk masa yang akan datang, atau mempunyai manfaat melebihi satu periode akuntansi.

Berdasarkan definisi biaya menurut para ahli diatas dapat disimpulkan bahwa biaya (*cost*) merupakan suatu pengorbanan atas sumber-sumber ekonomi baik barang atau jasa yang dapat mengurangi kas atau harta lainnya baik yang telah terjadi atau yang mungkin akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu.

2.1.2.2 Klasifikasi Biaya

Klasifikasi biaya sangat penting untuk penyampaian dan penyajian data biaya yang dapat berguna bagi manajemen dalam mencapai berbagai tujuannya (Dunia dan Wasilah 2011:23).

1. Penggolongan Biaya Menurut Periode Akuntansi Pembebanan Biaya

- a. Pengeluaran modal, yaitu pengeluaran yang memberi manfaat pada periode akuntansi yang akan datang.
- b. Pengeluaran penghasilan, yaitu pengeluaran yang memberi manfaat hanya pada periode akuntansi terjadinya pengeluaran.

2. Penggolongan Biaya Menurut Fungsi Pokok Kegiatan Perusahaan

- a. Biaya produksi, yaitu semua biaya yang berkaitan dengan fungsi atau aktivitas produksi yang mengolah bahan mentah menjadi produk jadi. Biaya produksi dapat dibagi menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik
- b. Biaya pemasaran, yaitu biaya yang dikeluarkan untuk menjual suatu barang. Contoh: biaya iklan, biaya promosi, biaya angkut dari gudang ke gudang pembeli
- c. Biaya administrasi, yaitu semua biaya yang berhubungan dengan kegiatan-kegiatan pelaksanaan kebijakan.
- d. Biaya keuangan, yaitu biaya yang berhubungan dengan kegiatan keuangan atau penyediaan dana yang diperlukan perusahaan, misalnya biaya bunga.

3. Penggolongan Biaya Dalam Hubungannya Dengan Perubahan Volume Aktivitas

- a. Biaya tetap (*fixed cost*), yaitu biaya yang ketika diperhitungkan sudah tidak berubah lagi dan bersifat tetap.
- b. Biaya variabel (*variable cost*), yaitu biaya yang keseluruhan total mengikuti keadaan kegiatan, jika kegiatan berubah maka biaya tersebut akan berubah.
- c. Biaya semivariabel (*semivariable cost*), yaitu biaya yang berubah tidak sesuai dengan apa yang sudah dilakukan dalam kegiatan produksi.

4. Penggolongan Biaya Menurut Objek Pengeluaran

Dasar penggolongan biaya ini ditentukan oleh nama objek pengeluaran. Misalnya untuk objek pengeluaran bahan baku. Oleh karena itu semua pengeluaran yang berkaitan dengan bahan baku tersebut dikatakan “biaya bahan baku”. Contoh penggolongan biaya terhadap objek pengeluaran pada jenis usaha percetakan seperti: biaya bahan flexi China, biaya tenaga kerja, biaya penyusutan, biaya tinta, biaya solven, dan biaya internet.

2.1.3 Harga Pokok Produksi

2.1.3.1 Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi yaitu semua biaya yang telah dikorbankan untuk proses produksi atau kegiatan yang mengubah bahan baku menjadi produk jadi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Harga pokok produksi menentukan harga satuan produk yang dijual,

sehingga perusahaan dapat mengetahui keuntungan atau kerugian yang akan diterima perusahaan setelah dikurangi biaya-biaya lain pada saat produk dikirimkan.

Harga pokok produksi adalah sejumlah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual (Mulyadi, 2016). Sedangkan Hansen dan Women (2012:60) menyatakan harga pokok produksi mencerminkan total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan, biaya yang dibebankan ke barang yang diselesaikan adalah biaya manufaktur bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan *overhead* pabrik.

Adapun menurut Maghfirah dan Syam (2016:62) harga pokok produksi merupakan sekumpulan biaya yang dikeluarkan dan diproses yang terjadi dalam proses manufaktur ataupun memproduksi suatu barang yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan *overhead* pabrik.

Berdasarkan definisi beberapa ahli diatas dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi merupakan akumulasi biaya biaya yang dikeluarkan selama proses suatu produk, biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Penerapan harga pokok produksi bertujuan untuk menentukan harga pokok per satuan produk yang akan dijual, sehingga ketika produk tersebut diserahkan ke konsumen maka perusahaan dapat mengetahui biaya-biaya yang dikeluarkan sehingga dapat di perhitungkan laba dari produk tersebut.

Tabel 2.1
Perhitungan Harga Pokok Produksi

PT. xxx Ikhtisar Harga Pokok Produksi Tahun Yang Berakhir tanggal 31 Desember 20xx			
Persediaan awal barang dalam proses			xxx
Bahan baku			
Persediaan awal bahan baku	xxx		
Pembelian bahan baku	<u>xxx</u>		
Total persediaan bahan baku	xxx		
Persediaan akhir bahan baku	<u>xxx</u>		
Biaya bahan baku		xxx	
Tenaga kerja langsung		xxx	
Overhead pabrik tetap	xxx		
Overhead pabrik variabel	<u>xxx</u>		
	<u>xxx</u>		
Total biaya produksi			<u>xxx</u>
Total persediaan barang dalam proses			xxx
Persediaan akhir barang dalam proses			<u>xxx</u>
Harga pokok produksi			xxx

(Samryn, 2015:379)

2.1.3.2 Tujuan Penentuan Harga Pokok Produksi

1) Menentukan harga jual produk

Setelah menentukan harga pokok produksi, langkah selanjutnya adalah menentukan harga jual produk atau jasa tersebut. Dari informasi harga pokok produksi dalam menetapkan harga jual suatu barang atau jasa bisa ditetapkan dengan harga yang tidak terlalu rendah atau tinggi. Sehingga harga tersebut bisa bersaing dengan yang lainnya dan tetap menghasilkan laba yang sesuai keinginan.

2) Memantau realisasi biaya produksi

Untuk biaya produksi sebelumnya dapat dibuat perencanaan terlebih dahulu, apa saja yang akan dilakukan untuk proses pembuatan

produksi suatu barang. Informasi perhitungan biaya produksi ini diperlukan oleh pihak manajemen untuk melihat apakah dalam pembuatan produk mengeluarkan total biaya yang sesuai dengan perencanaan yang sudah dibuat.

3) Menghitung laba rugi periodik tertentu

Pada tahap ini nilai produk yang dihasilkan dapat digunakan untuk menentukan apakah kegiatan perusahaan yang memproduksi dan menjual produk tersebut dalam jangka waktu tertentu dapat mengakibatkan kerugian atau keuntungan.

4) Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca

Selain itu harga pokok produksi juga bermanfaat untuk menetapkan harga pokok persediaan barang jadi dan barang dalam proses yang dituangkan dalam neraca.

2.1.3.3 Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2016) unsur-unsur harga pokok produksi yaitu: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

Adapun unsur-unsur harga pokok produksi, yaitu:

1. Biaya bahan baku

Bahan baku adalah bahan utama dalam membuat suatu produk. Untuk mendapatkan bahan baku bisa dengan berbagai cara mulai dari pengolahan sendiri, membeli disuatu pasar atau *market* dan juga impor

dari luar negeri. Menurut Halim (2012:39) Bahan baku merupakan bahan yang secara menyeluruh membentuk produk selesai dan dapat diidentifikasi secara langsung pada produk yang bersangkutan. Bahan baku dibebankan atas bahan baku langsung dan bahan baku tidak langsung. Biaya bahan langsung yaitu biaya yang dibebankan langsung melalui rekening sedangkan biaya bahan baku tidak langsung dibebankan kepada rekening atau termasuk dalam biaya *overhead* pabrik.

2. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja adalah orang yang bertugas untuk membuat suatu produk mulai dari bahan mentah hingga produk jadi. Biaya tenaga kerja merupakan sebagai pembayaran-pembayaran kepada para pekerja yang didasarkan pada jam kerja atau atas dasar unit yang diproduksi. Istilah yang digunakan dalam biaya tenaga kerja ini adalah biaya tenaga kerja langsung, atau untuk pembayaran yang dinamakan upah. Biaya tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang digunakan dalam merubah atau mengkonversi bahan baku menjadi produk selesai dan dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai.

Menurut Mursyidi (2018:213) Biaya tenaga kerja dapat digolongkan menjadi dua, yaitu:

- a. Biaya tenaga kerja langsung (*direct labor*) Yaitu biaya tenaga kerja yang langsung berhubungan dengan proses produksi, misalnya tukang dan pekerja pabrik.

- b. Biaya tenaga kerja tidak langsung (*indirect labor*) Yaitu biaya tenaga kerja yang tidak berhubungan langsung dengan produksi, misalnya gaji direktur produksi, pengawas dan administrasi produksi.

3. Biaya *overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya produksi diluar biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Ada beberapa contoh bisa dikategorikan kedalam biaya *overhead* pabrik, yaitu diantaranya biaya bahan pembantu untuk sebuah produk, biaya perawatan mesin, biaya karyawan tidak langsung, biaya penyusutan biaya asuransi biaya listrik dan lain sebagainya. Biaya *overhead* pabrik (*factory overhead cost*) disebut juga *factory burden*, *manufacturing expense*, *manufacturing overhead*, *factory expense*, dan *indirect manufacturing cost*, yaitu biaya yang terjadi atau dibebankan dalam suatu proses produksi selain bahan baku dan tenaga kerja langsung (Mursyidi, 2018:221).

Menurut Mulyadi (2012:194) biaya *overhead* pabrik adalah biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang dikelompokkan menjadi beberapa golongan, seperti biaya bahan penolong, biaya reparasi dan pemeliharaan, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya yang timbul sebagai akibat penilaian terhadap aktiva tetap, biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu, biaya overhead lain yang secara langsung memerlukan pengeluaran uang. Biaya *overhead* pabrik terbagi atas:

a. Biaya *Overhead* Pabrik Variabel

Yaitu biaya yang dikeluarkan selama proses produksi selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung yang selalu berubah secara proporsional (sebanding) sesuai dengan perbandingan volume kegiatan perusahaan.

b. Biaya *Overhead* Pabrik Tetap

Yaitu biaya yang dikeluarkan selama proses produksi selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung dan biaya yang besar kecilnya tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya volume kegiatan perusahaan.

2.1.3.4 Penentuan Harga Pokok Produksi

Metode *full costing* merupakan penentuan harga pokok produksi yang membebankan seluruh proses produksi yang berperilaku variabel maupun tetap. Dengan demikian kos produksi menurut *full costing* terdiri dari unsur biaya berikut ini:

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

Dalam metode *full costing*, biaya *overhead* pabrik, baik biaya yang tetap maupun biaya variabel, dibebankan kepada produk yang atas dasar tarif yang ditentukan dimuka. Maka akan ada biaya pabrik tetap akan melekat pada harga pokok persediaan proses dan persediaan produk jadi yang belum laku dijual, dan baru dianggap sebagai biaya (unsur harga penjualan) apabila produk jadi tersebut telah terjual.

Sedangkan metode *variable costing* adalah metode untuk menentukan harga pokok produksi yang berperilaku variabel saja. Harga pokok produk menurut metode variabel costing terdiri dari:

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

Dalam metode *variable costing*, biaya *overhead* pabrik tetap dipelakukan sebagai *period cost* dan bukan sebagai unsur harga pokok produk, sehingga biaya *overhad* pabrik tetap dibebankan sebagai biaya dalam periode terjadinya. Maka biaya *overhead* pabrik tetap didalam metode *variable costing* dan tidak melekat pada persediaan produk yang belum laku dijual, tetapi langsung dianggap sebagai biaya dalam periode terjadinya (Mulyadi, 2016:122).

2.1.4 Metode *Full Costing*

2.1.4.1 Pengertian Metode *Full Costing*

Metode *full costing* merupakan metode penentuan kos produk yang memperhitungkan semua unsur biaya ke dalam kos produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat tetap maupun variabel. Mulyadi (2016) menyatakan bahwa, “*Full Costing* yaitu cara penetapan kos produksi yang memperhitungkan seluruh bagian biaya produksi terhadap suatu proses pembuatan produk, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat tetap maupun bersifat variabel. Berikut komponen biaya yang diperhitungkan menurut metode *full costing* dapat dilihat pada gambar 2.1 dibawah ini :

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

Sumber: (Mulyadi:2016)

Gambar 2.1 Rumus Metode *Full Costing*

2.1.4.2 Kelebihan Dan Kekurangan Metode *Full Costing*

Metode *full costing* memiliki beberapa kelebihan diantaranya yaitu:

1. Dapat menunjukkan seluruh jumlah biaya *overhead* dengan sangat detail atau komprehensif. Karena memiliki dua jenis biaya, yaitu *overhead* tetap serta *overhead variable*.

2. Memberikan penundaan biaya kedalam beban biaya *overhead* apabila produk tersebut belum laku terjual di pasaran.
3. Jika beban biaya *overhead* untuk barang yang belum terjual maka bisa dialihkan dengan cara mengurangi atau menambah harga pokok.

Selain kelebihan yang dimiliki, metode *full costing* ini memiliki kelemahan yaitu dengan digunakannya metode ini menjadikan tingginya harga jual suatu produk dibandingkan menggunakan metode lainnya karena dengan menggunakan metode ini produsen menganggap konsumen mau membeli sebesar apapun harga barang. Hal ini dilatar belakangi oleh memperhitungkan biaya secara total atau keseluruhan.

2.1.4.3 Manfaat Informasi Metode *Full Costing*

1. Untuk memberikan informasi atas laporan keuangan yang berhubungan dengan perhitungan harga pokok produksi.
2. Untuk menganalisis kemampuan menghasilkan laba atau keuntungan.
3. Untuk menentukan harga jual produk siap jual.
4. Untuk menentukan harga jual normal sesuai dengan standar nasionalnya
5. Untuk menyusun program kerja yang akan dilakukan kedepannya.

2.1.5 Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)

2.1.5.1 Pengertian Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah didefinisikan sebagai kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh perseorangan atau rumah tangga ataupun suatu badan yang bertujuan untuk memproduksi barang atau jasa untuk diperniagakan

secara komersial dan mempunyai omset penjualan sebesar 1 (satu) miliar rupiah atau kurang. UMKM merupakan suatu bentuk usaha kecil masyarakat yang pendiriannya berdasarkan inisiatif seseorang.

Pasal 1 UU No. 20 tahun 2008 bahwa yang dimaksud dengan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah adalah:

1. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik perorangan dan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam undang-undang ini.
2. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan dan atau cabang dari perusahaan yang dimiliki, dikuasai atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana dimaksud dalam undang-undang ini.
3. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, dilakukan oleh perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang dari perusahaan yang dimiliki, dikuasai atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil atau Usaha Besar dengan jumlah kekayaan bersih atau penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam undang-undang ini (Wilantara dan Susilawati, 2016:8).

2.1.5.2 Karakteristik Usaha Mikro, Kecil dan Menengah

Undang-undang No.20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro Kecil dan Menengah menyebutkan beberapa kriteria Usaha Mikro, Kecil dan Menengah antara lain:

1. Usaha Mikro

Usaha ini mempunyai kriteria:

- a. Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
- b. Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).

2. Usaha Kecil

Usaha ini mempunyai kriteria:

- a. Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
- b. Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah).

3. Usaha Menengah

Usaha ini mempunyai kriteria:

- a. Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 10.000.000.000,00

(sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.

- b. Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 50.000.000.000,00 (lima puluh milyar rupiah), (Wilantara dan Susilawati, 2016:8).

2.2 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu adalah suatu penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti sebelumnya atau yang lebih dulu melakukan penelitian, kemudian dirujuk kembali untuk menjadi referensi dalam penelitian-penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan penelitian yang dilakukan. Adapun penelitian terdahulu yang dijadikan referensi oleh peneliti, antara lain sebagai berikut:

Tabel 2.2
Penelitian Terdahulu

NO.	NAMA PENELITI	JUDUL PENELITIAN	TUJUAN PENELITIAN	HASIL PENELITIAN
1.	Bayu Nugroho (2018)	Analisis Harga Pokok Produksi Jamu Dengan Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> (Studi Kasus di Usaha Mikro Jamu Bu Tini Yogyakarta)	Bertujuan untuk mengetahui apakah ada perbedaan apakah ada perbedaan harga pokok produksi UMKM Jamu Bu Tini dengan metode <i>full costing</i> .	Hasil penelitian terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan metode <i>full costing</i> , terbukti dari perbedaan perhitungan harga pokok produksi sebesar 0,11% pada jamu beras

				kencur dan 1,19% pada jamu kunir asem.
2.	Fitri Handayani (2019)	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> pada Usaha Kacang Atom GDR Jorong Pasa Rabaa Nagari Panyalaian Kecamatan X Koto	Bertujuan untuk mengetahui Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode <i>Full costing</i> pada Usaha Kacang Atom GDR Jorong Pasa Rabaa Nagari Panyalaian Kecamatan X Koto	Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi pada usaha kacang atom GDR Jorong Pasa Rabaa Nagari Panyalaian Kecamatan X Koto dengan menggunakan metode <i>full costing</i> lebih tinggi yaitu sebesar Rp. 39.406.193 dengan harga pokok produksi sebesar Rp. 24.629 per kg, dibandingkan dengan yang dihitung oleh perusahaan sebesar Rp. 38.400.000 dengan harga pokok produksi sebesar Rp. 24.000 per kg. Memiliki selisih sebesar Rp. 629 per kg, hal ini dikarenakan perhitungan biaya yang dilakukan oleh perusahaan belum

				sepenuhnya dimasukkan kebiaya produksi seperti biaya <i>overhead</i> pabrik.
3.	Nursiti Harahap (2021)	Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Kopi Sipirok Dengan Metode <i>Full Costing</i> dan <i>Activity Based Costing</i> di UD. Tabo Kopi Sipirok.	Bertujuan untuk Untuk mengetahui dan menganalisis metode penentuan harga pokok produksi kopi sipirok yang lebih efektif digunakan di UD. Tabo Kopi Sipirok.	Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa adanya perbandingan perhitungan dari harga pokok produksi dengan menggunakan 3 metode. Menggunakan metode sederhana diperoleh Rp.134.500,00/kg, metode <i>full costing</i> diperoleh Rp.148.250,00/kg dan menggunakan metode <i>Activity Based Costing</i> diperoleh Rp.155.250,00/kg. Dari hasil perbandingan perhitungan harga pokok produksi tersebut, metode yang efektif digunakan UD. Tabo Kopi Sipirok yaitu metode <i>Activity Based Costing</i> . Metode <i>Activity</i>

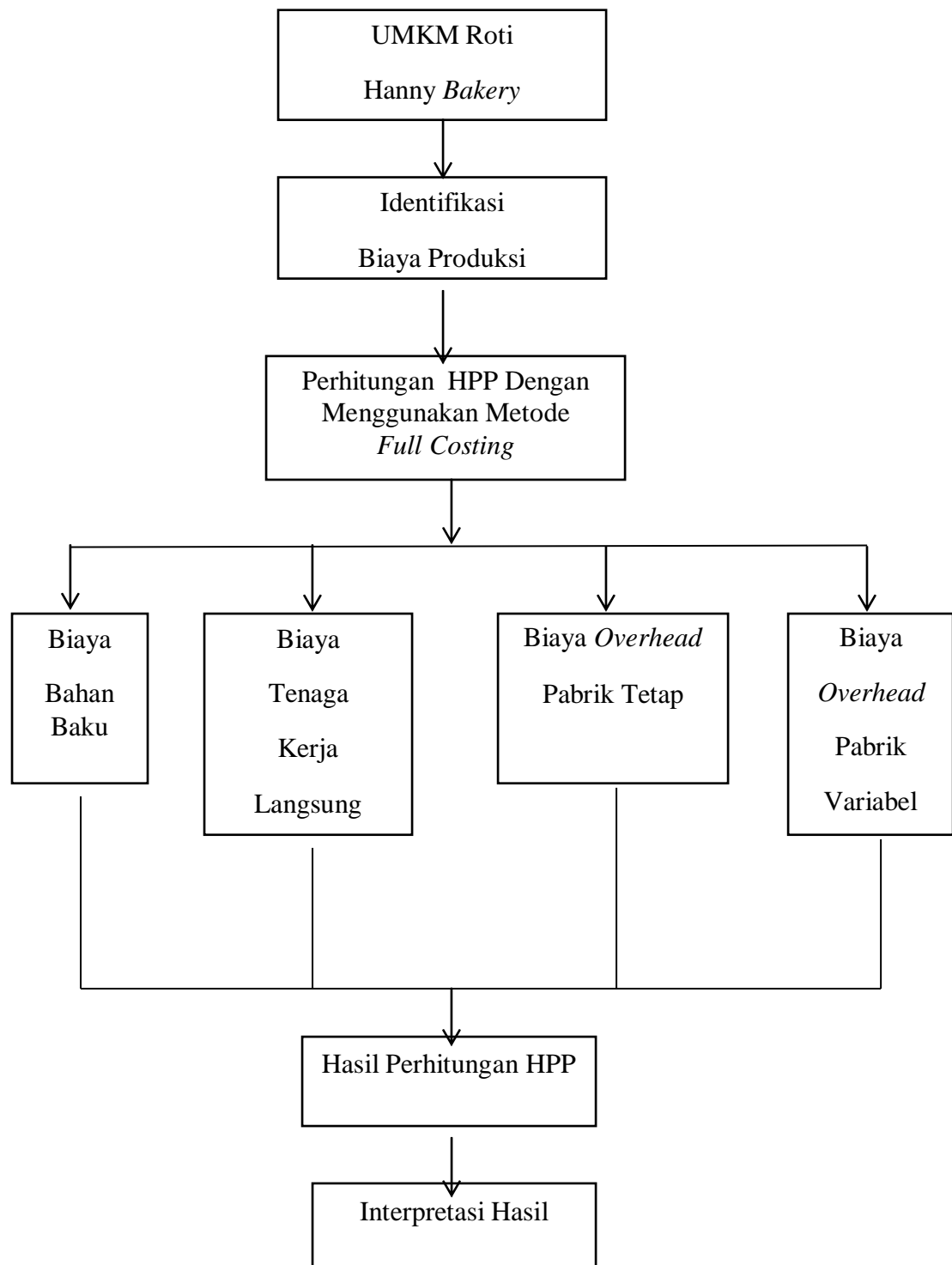
				<i>Based Costing</i> memakai biaya HAKI (Hak Kekayaan Intelektual) dalam perhitungan harga pokok produksi. UD. Tabo Kopi Sipirok sebaiknya membuat HAKI (Hak Kekayaan Intelektual) untuk setiap produk, agar menghasilkan profit atau keuntungan yang lebih optimal.
--	--	--	--	---

2.3 Kerangka Pemikiran

UMKM Roti Hanny *Bakery* dipilih peneliti menjadi tempat untuk meneliti dengan cara menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*. Adapun alur dari kerangka pikir saya, yaitu pertama peneliti melakukan observasi secara langsung ketempat penelitian, dengan meminta beberapa data pendukung berupa sejarah UMKM, struktur organisasi UMKM beserta tugas pokok dan fungsinya dan data berupa angka atau pencatatan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi roti selama 1 tahun terakhir. Selanjutnya peneliti akan melakukan identifikasi data yang berupa biaya-biaya produksi yang timbul dandikelompokkan berdasarkan jenis biayanya. Setelah data dikelompokkan maka peneliti akan menghitung keseluruhan biaya biaya yang sudah dikelompokkan

dengan menggunakan metode *full costing*, yakni biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel. Setelah mendapatkan hasil perhitungan harga pokok produksi selanjutnya peneliti akan menginterpretasikan perhitungan tersebut dalam pembahasan.

Kerangka pemikiran digambarkan pada skema berikut ini :



Gambar 2.2 Skema Kerangka Pemikiran

BAB III

OBJEK DAN METODE PENELITIAN

3.1 Obyek Penelitian

Obyek penelitian ini adalah mengidentifikasi atau mengklasifikasi biaya-biaya pada UMKM Roti Hanny Bakery dan menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*.

3.1.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian ini adalah disebuah UMKM Roti yang beralamat di Jl. Raja Bobihoe Desa Moahudu Kecamatan Tabongo Kabupaten Gorontalo. Alasan memilih UMKM Roti Hanny Bakery sebagai tempat penelitian, ini karena UMKM tersebut dikategorikan sebagai usaha yang mengolah bahan baku menjadi suatu produk jadi, sehingga cocok menjadi tempat penelitian harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*. Selain itu, alasan lainnya adalah karena adanya izin dan kemudahan terkait data informasi keuangan dari Bapak Hasan Jafar selaku pemilik dan pimpinan UMKM Roti Hanny Bakery yang bersedia memberikan data mengenai usahanya yang sangat berguna dalam penelitian ini. Adapun penelitian ini dilakukan selama selama 2 bulan.

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian pada dasarnya adalah metode ilmiah untuk memperoleh data untuk maksud dan tujuan tertentu. Cara ilmiah berarti kegiatan penelitian

didasarkan pada ciri-ciri keilmuan yaitu, rasional, empiris dan sistematis (Sugiyono, 2012).

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif karena menggunakan wawancara sebagai alat untuk memperoleh informasi yang berkaitan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi UMKM. Kemudian informasi mengenai biaya-biaya tersebut diidentifikasi atau diklasifikasikan dan disajikan dalam bentuk laporan.

3.2.1 Desain Penelitian

Desain penelitian adalah rancangan juga struktur yang dibuat dalam penyelidikan guna memperoleh jawaban atas pertanyaan-pertanyaan dari sebuah penelitian yang akan dilakukan. Rencana ini mencakup segala hal yang ingin diteliti ditandai dari hipotesis serta implikasinya secara operasional sampai analisis data yang akan dilakukan.

Sesuai dengan masalah yang akan diteliti, maka jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian deskriptif adalah suatu bentuk penelitian yang ditunjukkan untuk mendeskripsikan fenomena-fenomena yang ada, baik itu fenomena yang alamiah maupun fenomena buatan manusia yang bisa mencakup aktivitas, karakteristik, perubahan, hubungan, kesamaan, serta perbedaan antara fenomena yang satu dengan fenomena lainnya.

3.2.2 Operasional Variabel

Variabel penelitian adalah suatu konsep yang mempunyai bermacam-macam nilai atau mempunyai nilai yang bervariasi, yakni suatu sifat, karakteristik ataupun fenomena yang dapat menunjukkan suatu untuk dapat diamati atau diukur yang nilainya berbeda-beda atau bervariasi. Berdasarkan judul penelitian “Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Studi Kasus Pada UMKM Roti Hanny *Bakery* di Kabupaten Gorontalo”, maka jenis variabel yang akan digunakan penulis yaitu:

Harga Pokok Produksi

“Harga pokok produksi adalah sejumlah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual (Mulyadi, 2016)”. Harga pokok produksi menurut UMKM Hanny *Bakery* adalah mencakup seluruh biaya produksi yang dibebankan pada proses produksi dari pengadaan bahan baku hingga produk siap jual dalam periode tertentu.

Tabel 3.1
Operasional Variabel

Variabel	SubVariabel	Indikator
Harga Pokok Produksi (HPP)	Metode <i>Full Costing</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Biaya bahan baku • Biaya tenaga kerja langsung • Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel • Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap

Sumber: (Mulyadi, 2016)

3.2.3 Informan Penelitian

Informan penelitian merupakan orang yang bermanfaat bagi peneliti dalam membagikan informasi mengenai keadaan dan suasana motif kerangka penelitian adalah orang yang tahu semua masalah dalam penelitian yang akan diteliti oleh peneliti (Moleong, 2015).

Teknik sampling yang digunakan dalam penelitian ini adalah *purposive sampling*, yaitu teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu, misalnya orang yang dianggap paling tahu tentang apa yang kita harapkan atau mungkin sebagai penguasa sehingga akan memudahkan peneliti menjelajahi objek atau situasi sosial yang akan diteliti (Sugiyono, 2016). Peneliti menetapkan beberapa kriteria untuk memilih informan antara lain:

1. Informan merupakan orang yang memiliki latar belakang sebagai pemilik usaha.
2. Informan memahami maksud dan tujuan tentang penelitian yang dilakukan.
3. Informan bersedia meluangkan waktu dan bersedia berpartisipasi selama kegiatan pengumpulan data.

Usaha industri roti ini sudah berjalan selama 8 tahun lebih sampai dengan sekarang. Adapun informan dalam penelitian ini dapat dilihat dalam table 3.2 berikut ini :

Tabel 3.2
Informan Penelitian

No.	Nama	Kriteria Pengambilan Informan	Jumlah
1.	Hasan Jafar	Pemilik UMKM Roti Hanny Bakery	1 Orang
2.	Eka Saputra	Karyawan bagian Pemasaran	1 Orang
Total			2 Orang

3.2.4 Sumber Dan Jenis-Jenis Data Serta Cara Pengumpulannya

3.2.4.1 Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini adalah:

1. Data Primer

Data primer merupakan data yang langsung berkaitan dengan objek penelitian, data tersebut dapat dikumpulkan melalui wawancara, kuisioner dan sebagainya (Prastowo, 2014:31). Data primer penelitian ini adalah data yang diperoleh langsung melalui wawancara langsung dengan pemilik UMKM Roti Hanny Bakery guna untuk mendapatkan informasi mengenai biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dan data perusahaan yang berhubungan dengan penelitian ini.

2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya melalui orang lain atau lewat dokumen (Sugiyono, 2016). Adapun menurut (Prastowo, 2014:32) data sekunder adalah data yang mendukung dan melengkapi proyek penelitian, data tersebut diperoleh dari objek yang akan diteliti.

Data sekunder dalam penelitian ini adalah data yang tersedia dan dibuat oleh perusahaan dalam bentuk dokumen atau laporan keuangan yang berkaitan dengan penelitian

3.2.4.2 Jenis Data

1. Data Kualitatif

Data kualitatif adalah data yang bersifat kualitatif yang menjelaskan setting penelitian, baik yang berupa situasi informan atau responden yang umumnya berbentuk narasi melalui perantara lisan seperti ucapan maupun penjelasan, dokumen pribadi atau catatan lapangan. Data kualitatif dalam penelitian ini adalah mengidentifikasi dan memberikan gambaran umum UMKM dan perhitungan harga pokok produksi UMKM.

2. Data Kuantitatif

Data kuantitatif, yaitu data berupa angka-angka yang berasal dari objek penelitian seperti penyajian laporan keuangan, biaya-biaya yang mempengaruhi laporan laba rugi, dll. Data kuantitatif dalam penelitian ini adalah perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*.

3.2.4.3 Teknik Pengumpulan Data

Dalam jenis penelitian kualitatif, teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis untuk memperoleh data. Metode pengumpulan data

merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian. Tujuan utama penelitian adalah untuk memperoleh data yang akurat, sehingga tanpa mengetahui cara pengumpulan data, peneliti tidak dapat memperoleh data yang memenuhi kriteria yang telah ditetapkan (Sugiyono, 2016). Untuk mencapai tujuan penulisan, peneliti menggunakan tiga metode pengumpulan data yang lazim digunakan oleh peneliti kualitatif lainnya yaitu teknik wawancara, observasi (pengamatan) dan dokumentasi.

Penelitian ini bersifat penelitian lapangan yaitu secara langsung mendatangi tempat usaha dan mengambil data serta informasi yang dibutuhkan pada pihak-pihak yang terkait dengan judul penelitian ini. Metode pengumpulan data yang penulis pakai dalam penelitian ini adalah:

a) Studi Lapangan

Dalam penelitian ini studi lapangan yang digunakan oleh penulis meliputi:

1. Observasi (Pengamatan)

Observasi merupakan suatu proses yang didahului dengan pengamatan produktivitas tenaga kerja, peralatan yang digunakan dalam memproduksi, bahan-bahan penolong yang digunakan, dan lainnya. Kemudian pencatatan yang bersifat sistematis, logis, objektif, dan rasional terhadap berbagai macam fenomena dalam situasi yang sebenarnya maupun situasi buatan (Kristanto, 2018). Observasi dilakukan untuk mengumpulkan data dengan cara mengamati langsung objek yang diteliti.

selama observasi peneliti melihat secara langsung keadaan lingkungan kerja, bahan yang digunakan, pengolahan bahan baku,

Observasi dalam penelitian ini dilakukan dengan cara mengamati langsung objek yang akan diteliti, seperti kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan proses produksi.

2. Wawancara

Wawancara adalah pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat ditarik makna dalam topik tersebut (Sugiyono, 2016:231). Wawancara dalam penelitian ini dilakukan dengan pemilik sekaligus pimpinan UMKM Roti Hanny Bakery yaitu Bapak Hasan Jafar. Wawancara ini bertujuan untuk memperoleh informasi mengenai kegiatan produksi di UMKM Roti Hanny Bakery, seperti apa saja bahan-bahan yang digunakan untuk memproduksi roti, berapa banyak biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi roti dan apa saja peralatan yang digunakan dalam memproduksi roti tersebut.

3. Dokumentasi

Dokumen merupakan sebuah catatan dari suatu peristiwa yang telah terjadi. Dokumen dapat berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya dari seseorang (Sugiyono, 2016:240). Dalam penelitian ini dokumentasi dilakukan dengan cara pencatatan mengenai biaya yang berhubungan dengan perhitungan harga pokok produksi.

b) Studi Pustaka

Studi pustaka dalam penelitian ini yaitu dengan mengumpulkan bahan referensi dari berbagai literatur yang tersedia kemudian dilakukan dengan cara mempelajari, mendalami dan mengutip teori seperti jurnal ilmiah, buku-buku atau karya tulis lainnya yang berhubungan dengan perhitungan harga pokok produk.

3.2.5 Teknik Keabsahan Data

Pada penelitian kualitatif peneliti harus mampu mengungkap kebenaran yang objektif, karena itu keabsahan data dalam penelitian kualitatif sangat penting. Hal tersebut bertujuan untuk mengukur tingkat kepercayaan (kredibilitas) penelitian kualitatif sehingga dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah. Pengukuran keabsahan data pada penelitian ini dilakukan dengan triangulasi.

Penggunaan triangulasi teknik tersebut dilakukan agar data yang diperoleh dari informasi penelitian yang menjadi sumber data primer menjadi lebih valid, konsisten, tuntas, dan pasti sehingga dapat dianalisis dan ditarik kesimpulan terkait dengan penetapan harga pokok produksi roti.

Sugiyono (2016) menyatakan bahwa Triangulasi adalah metode pengumpulan data yang menggabungkan berbagai metode pengumpulan data dengan sumber data yang ada. Uji keabsahan data pada penelitian kualitatif dengan menggunakan triangulasi akan lebih meningkatkan kekuatan data apabila dibandingkan dengan satu pendekatan. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan teknik keabsahan data dengan triangulasi teknik. Triangulasi teknik yaitu peneliti menggunakan teknik pengumpulan data yang berbeda-beda untuk

mendapatkan data dari sumber yang sama. Teknik pengumpulan data yang dimaksud berupa wawancara, observasi, dan dokumentasi untuk sumber data yang sama secara bersamaan (Sugiyono, 2016).

3.2.6 Metode Analisis Data

Menurut Sugiyono (2016) Analisis data adalah proses pengambilan dan pengumpulan data secara sistematis dari wawancara, catatan lapangan, dan dokumen, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain.

Teknik analisis data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Pengumpulan Data

Data yang muncul dalam bentuk kata-kata dan bukan angka dikumpulkan melalui berbagai cara seperti wawancara, pengamatan, intisari dokumen, pita, rekaman biasanya diproses melalui pencatatan, pengetikan, penyuntingan, atau alih tulis.

2. Reduksi Data

Mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dan dicari tema dan polanya, sebab data yang diperoleh dari lapangan jumlahnya cukup banyak dan perlu dicatat secara teliti dan rinci. Dengan menggunakan reduksi data akan memberikan gambaran yang lebih jelas, mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya, dan mencarinya bila

diperlukan. Reduksi data dapat dilakukan dengan bantuan komputer dengan memberikan kode pada aspek-aspek tertentu (Sugiyono, 2016).

Pada tahap ini penulis meneliti dan memilah data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara dan dokumentasi. Selanjutnya data tersebut diklasifikasi atau dikelompokkan sesuai dengan obyek penelitian.

3. Penyajian Data

Sugiyono (2012) menyatakan bahwa paling sering digunakan untuk menyajikan data pada penelitian kualitatif merupakan teks yang bersifat naratif. Dengan mendisplay data, maka akan memudahkan untuk memahami apa yang terjadi, merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang dipahami tersebut. Dalam penelitian kualitatif, penyajian data bisa dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, *flowchart*, dan sejenisnya. Yang paling sering digunakan untuk menyajikan data dalam penelitian kualitatif adalah dengan teks yang bersifat naratif (Sugiyono, 2016).

Pada tahap ini data disajikan dalam bentuk tabel yang memuat laporan biaya-biaya produksi UMKM roti Hanny *Bakery*. Adapun biaya-biaya yang timbul dalam proses produksi di UMKM ini dapat dikelompokkan ke dalam tabel berikut ini:

Tabel 3.3

Unsur-Unsur Biaya Produksi UMKM Roti Hanny Bakery

Biaya Bahan Baku	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Biaya Overhead Pabrik Variabel	Biaya Overhead Pabrik Tetap
a. Terigu b. Gula Pasir c. Telur d. Susu e. Ragi f. Pelembut/SP g. Mentega	Gaji Karyawan Tetap di Pabrik: a. 4 Orang Bagian Produksi b. 1 Orang Bagian Pemasaran	Biaya bahan penolong: a. Plastik Roti b. Kertas Label c. Selay Nenas d. Coklat Bubuk Pilow e. Messes f. Gula, Mentega, Coffee Mocca Libra (untuk rasa mocca) g. Minyak kelapa	a. Biaya Air b. Biaya Reparasi Peralatan

4. Penarikan Kesimpulan

Penarikan kesimpulan dilakukan dengan menentukan makna data yang telah disajikan. Dari data-data yang telah terkumpul selanjutnya dilakukan penarikan kesimpulan dan kemudian kesimpulan tersebut diverifikasi serta diuji validitasnya.

Pada tahap ini Penarikan kesimpulan dilakukan setelah melalui reduksi dan penyajian data. Kesimpulan yang diambil sesuai dengan data yang ada diharapkan.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

4.1.1 Gambaran Umum Obyek Penelitian

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) Roti Hanny Bakery merupakan salah satu usaha yang memproduksi makanan berbahan dasar tepung dan beralamat di Jl. Raja Bobihoe Desa Moahudu Kecamatan Tabongo Kabupaten Gorontalo. Usaha roti ini sudah berlangsung selama 8 (delapan) tahun, sejak tahun 2014 sampai saat ini, yang di kelola oleh Bapak Hasan Djafar dan mempekerjakan 5 (lima) orang untuk membantu proses pembuatan roti tersebut. Proses pembuatan roti ini diawali dengan pemilihan bahan baku roti, membuat adonan roti, kemudian di cetak dan di panggang, selanjutnya di kemas, terakhir produk siap dipasarkan.

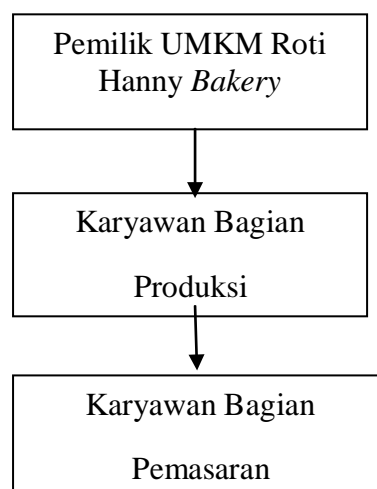
Menurut Pemilik UMKM, awalnya pada tahun 2014 pemilik UMKM Hanny Bakery (Bapak Hasan Jafar) membuat roti ini dari memilih bahan baku, membuat adonan roti ini sampai mejualnya ke konsumen dilakukannya sendiri dan di bantu oleh ibunya. Kemudian seiring berjalannya waktu roti tersebut semakin laris hingga Bapak Hasan Jafar harus menambah karyawan. Usaha Roti Bapak Hasan Jafar ini berjalan sudah 8 tahun hingga saat ini dengan mempekerjakan 5 (Lima) orang karyawan. UMKM Roti Hanny Bakery ini memproduksi roti dengan berbagai macam varian roti, seperti roti coklat, roti mocca, roti selay, dan roti misis. Dan pemasarannya pun sudah dilakukan tidak

hanya di daerah itu sendiri akan tetapi sampai diluar kabupaten Gorontalo, seperti Gorontalo Utara dan Boalemo.

4.1.2 Struktur Organisasi UMKM Roti Hanny Bakery

UMKM Roti Hanny Bakery mempunyai struktur organisasi yang masih sederhana. Pemilik UMKM menjabat sebagai pemimpin sekaligus memegang peranan dibagian keuangan dan secara langsung membawahi bagian karyawan lainnya. Sementara semua karyawan UMKM mempunyai tugas dan tanggung jawab yang sama yaitu berhubungan langsung dengan proses pembuatan roti dan memasarkan roti.

Berikut kerangka struktur organisasi UMKM Roti Hanny Bakery.



Gambar 4.1 Struktur Organisasi UMKM Roti Hanny Bakery

4.1.3 Uraian Tugas dan Tanggungjawab

Adapun tugas dan tanggung jawab para pelaksana atau karyawan UMKM Roti Hanny Bakery sebagai berikut:

1. Pemilik UMKM bertugas:

- a. Sebagai petugas keuangan,
- b. Pemantau jalannya usaha UMKM,
- c. Penanggung jawab gaji karyawan,
- d. Sebagai tempat transaksi penjualan produk, dan
- e. Membeli bahan baku.

2. Karyawan bertugas:

- a. Membuat adonan,
- b. Mencetak adonan,
- c. Memanggang roti,
- d. Menghias roti,
- e. Mengemas roti, dan
- f. Memasarkan roti.

“Disini ada 5 (lima) orang karyawan yang bekerja. Karyawan yang bekeng roti, sedangkan kalo yang b kampas roti atau yang antar-antar roti ke toko-toko. Dorang kerja dari jam 8 (delapan) pagi sampe jam 7 (tujuh) malam, dari hari senin sampe hari jum’at”. (Pak Hasan Jafar, 30/04/22:12.00)

Menurut pemilik UMKM Roti Hanny *Bakery* Bapak Hasan Jafar dalam memproduksi roti terdapat 4 (empat) orang karyawan yang bekerja dibagian produksi roti dan 1 (satu) orang karyawan bagian pemasaran atau yang mengantarkan roti kepada pelanggan.

4.1.4 Alat-alat Yang Digunakan Untuk Proses Produksi

Adapun peralatan yang digunakan untuk proses produksi roti Hanny *Bakery* ini, yaitu:

1. Oven gas manual 2 (dua) buah, yang digunakan untuk memanggang roti.
2. Mixer atau mesin penggiling adonan 2 (dua) buah, yang digunakan untuk menggiling adonan roti.
3. Tempat pengembang adonan roti 3 (tiga) buah.
4. Meja 2 (dua) buah, yang digunakan untuk meja kerja produksi adonan roti.
5. Rak loyang roti sebanyak 4 (empat) buah, rak loyang ini dapat digunakan untuk tempat pendingin roti setelah dioven, tempat antrian pemanggangan, juga tempat untuk menyimpan Loyang agar tertata rapi.

Adapun peralatan tambahan dalam membuat roti yaitu: timbangan, mangkuk, loyang, pisau scrab, pisau mocca, kuas, dan pemotong kertas.

4.1.5 Macam-macam Produk UMKM Beserta Harga Satuan

Tahapan proses pembuatan roti yang mudah yang dimulai dengan pemilihan bahan baku, penimbangan bahan, pengadukan atau *mixing*, pemotongan dan penimbangan adonan, pembulatan adonan, pembentukan atau *moulding*, peletakan adonan dalam loyang, pemanggangan, proses pendinginan serta pengolesan roti dengan mentega, dan pengemasan. UMKM Roti Hanny *Bakery* menghasilkan roti dengan beberapa macam varian rasa dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 4.1
Macam-macam Produk UMKM
Beserta Harga Satuan

No	Produk UMKM Roti Hanny Bakery	Harga Satuan
1.	Roti Coklat	Rp 1.500,00
2.	Roti Mocca	Rp 1.500,00
3.	Roti Selay	Rp 1.500,00
4.	Roti Messes	Rp 1.500,00

4.2 Pembahasan

Harga pokok produksi adalah sejumlah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Penentuan harga pokok produksi dilakukan dengan mengumpulkan semua biaya-biaya yang dikeluarkan selama memproduksi Roti. Harga pokok produksi menentukan harga satuan produk yang dijual, sehingga perusahaan dapat mengetahui keuntungan atau kerugian yang akan diterima perusahaan setelah dikurangi biaya-biaya lain pada saat produk dikirimkan. Biaya-biaya tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat tetap maupun bersifat variabel.

Menurut Mulyadi (2015:17), metode penentuan kos produk adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi, terdapat dua pendekatanyaitu *full costing* dan *variable costing*. Metode *full costing* merupakan penentuan harga pokok produksi yang membebankan seluruh proses produksi yang berperilaku variabel maupun tetap. Dengan demikian kos produksi menurut *full costing* terdiri dari unsur biaya: bahan baku, tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel. Sedangkan metode *variable*

costing adalah metode untuk menentukan harga pokok produksi yang berperilaku variabel saja.

4.2.1 Biaya Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan pokok atau bahan utama yang digunakan dalam membuat suatu produk. Bahan baku adalah bahan untuk membuat suatu produk, untuk mendapatkan bahan baku bisa dengan berbagai cara mulai dari pengolahan sendiri, membeli disuatu pasar atau market dan juga impor dari luar negeri. Selain itu biaya pengeluaran lainnya juga dimasukkan seperti biaya gudang jika ada bahan baku yang perlu dimasukkan kedalam gudang, dan biaya perolehan lainnya. Biaya bahan baku langsung merupakan semua biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan pokok yang berkaitan langsung dengan produksi barang.

Bahan baku pada UMKM Roti Hanny *Bakery* didapat dengan pembelian sendiri langsung oleh pemilik UMKM. Seperti yang sudah dijelaskan pada bab 1 bahwa dalam satu hari UMKM Roti Hanny *Bakery* ini memproduksi roti sebanyak 1.000 roti.

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan roti pada UMKM Roti Hanny *Bakery* ini adalah: terigu, susu kaleng, gula, mentega, ragi, pelembut, dan garam. Untuk memperjelas uraian di atas mengenai bahan baku roti UMKM Roti Hanny *Bakery* dapat dilihat pada tabel 4.2 di bawah ini.

Tabel 4.2
Biaya Bahan Baku UMKM Roti Hanny Bakery
Per Produksi

No	Bahan Baku	Qty (Per Produksi)	Satuan	Harga Satuan	Total
1.	Terigu Golden Eagle 25 Kg	1,75	Sak	Rp 245.000,00	Rp 428.750,00
2.	Gula Pasir 50 Kg	0,3	Sak	Rp 675.000,00	Rp 202.500,00
3.	Susu kaleng	3	Kaleng	Rp 13.200,00	Rp 39.600,00
4.	Telur	4	Bak	Rp 40.000,00	Rp 160.000,00
5.	Ragi Pakmaya	1	Sak	Rp 32.000,00	Rp 32.000,00
6.	Pelembut Roti	0,6	Sak	Rp 124.500,00	Rp 74.700,00
7.	Garam	0,5	Sak	Rp 2.000,00	Rp 1.000,00
8.	Mentega	0,18	Kg	Rp 20.000,00	Rp 3.600,00
Total biaya					Rp 942.150,00

Jadi, total biaya yang dikeluarkan oleh UMKM Roti Hanny Bakery untuk satu kali produksi adalah sebesar Rp 942.150,00 . Adapun untuk biaya bahan baku yang di keluarkan oleh UMKM produksi roti selama 1 (satu) minggu disajikan dalam bentuk tabel berikut ini:

Tabel 4.3
Biaya Bahan Baku UMKM Roti Hanny Bakery
Per Minggu

No	Bahan Baku	Qty (Per Produksi)	Satuan	Harga Satuan	Total
1.	Terigu Golden Eagle 25 Kg	8,7	Sak	Rp 245.000,00	Rp 2.131.500,00
2.	Gula Pasir 50 Kg	1,5	Sak	Rp 675.000,00	Rp 1.012.500,00
3.	Susu kaleng	15	Kaleng	Rp 13.200,00	Rp 198.000,00
4.	Telur	20	Bak	Rp 40.000,00	Rp 800.000,00

5.	Ragi Pakmaya	5	Sak	Rp 32.000,00	Rp 160.000,00
6.	Pelembut Roti	3	Sak	Rp 124.500,00	Rp 372.000,00
7.	Garam	2,5	Sak	Rp 2.000,00	Rp 2.500,00
8.	Mentega	3,6	Kg	Rp 20.000,00	Rp 72.000,00
Total biaya					Rp 4.748.500,00

Jadi, total biaya yang dikeluarkan oleh UMKM Roti Hanny *Bakery* untuk per minggu adalah sebesar Rp 4.748.500,00. Adapun untuk biaya bahan baku yang di keluarkan oleh UMKM produksi roti selama 1 (satu) bulan disajikan dalam bentuk tabel berikut ini:

Tabel 4.4
Biaya Bahan Baku UMKM Roti Hanny *Bakery*
Per Bulan

No	Bahan Baku	Qty (Per bulan)	Satuan	Harga Satuan	Total
1.	Terigu Golden Eagle 25 Kg	35	Sak	Rp 245.000,00	Rp 8.575.000,00
2.	Gula Pasir 50 Kg	6	Sak	Rp 675.000,00	Rp 4.050.000,00
3.	Susu kaleng	60	Kaleng	Rp 13.200,00	Rp 780.000,00
4.	Telur	80	Bak	Rp 40.000,00	Rp 3.200.000,00
5.	Ragi Pakmaya	20	Sak	Rp 32.000,00	Rp 640.000,00
6.	Pelembut	12	Sak	Rp 124.500,00	Rp 1.494.000,00
7.	Garam	10	Sak	Rp 2.000,00	Rp 20.000,00
8.	Mentega	18	Kg	Rp 20.000,00	Rp 360.000,00
Total biaya					Rp 19.119.000,00

Jadi, total biaya yang dikeluarkan oleh UMKM Roti Hanny *Bakery* untuk 1 (satu) bulan produksi adalah sebesar Rp 19.119.000,00. Sedangkan untuk biaya bahan baku yang di keluarkan oleh UMKM Roti Hanny *Bakery* produksi roti selama 1 (satu) tahun disajikan dalam bentuk tabel berikut ini:

Tabel 4.5
Biaya Bahan Baku UMKM
Roti Hanny Bakery Tahun 2021

No	Bahan Baku	Qty (Per Tahun)	Satuan	Harga	Total
1.	Terigu Golden Eagle 25 Kg	420	Sak	Rp 245.000,00	Rp 102.900.000,00
2.	Gula Pasir 50 Kg	72	Sak	Rp 675.000,00	Rp 48.600.000,00
3.	Susu kaleng	720	Kaleng	Rp 13.200,00	Rp 9.504.000,00
4.	Telur	960	Bak	Rp 40.000,00	Rp 38.400.000,00
5.	Ragi Pakmaya	120	Sak	Rp 32.000,00	Rp 3.840.000,00
6.	Pelembut Roti	48	Sak	Rp 124.500,00	Rp 5.976.000,00
7.	Garam	120	Sak	Rp 2.000,00	Rp 240.000,00
8.	Mentega	216	Kg	Rp 20.000,00	Rp 4.320.000,00
Total biaya					Rp 213.780.000,00

Jadi, total biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh UMKM Roti Hanny Bakery pada tahun 2021 adalah sebesar Rp 213.780.000,00.

4.1.2 Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja atau bisa juga disebut dengan karyawan adalah orang yang bertugas untuk membuat suatu produk mulai dari bahan mentah hingga produk jadi. Biaya karyawan wajib dimasukkan kedalam perhitungan harga pokok produksi disuatu perusahaan.

Biaya tenaga kerja merupakan balas jasa yang diberikan pemilik Usaha kepada semua karyawan yang terlibat langsung dalam proses produksi. Penjelasan mengenai upah tenaga kerja pada UMKM Roti Hanny Bakery ini dapat disimak pada ungkapan pelaku usaha dibawah ini.

“Disini ada 5 (lima) orang karyawan yang bekerja. Kalo untuk gaji karyawan ini Perbulan Rp 1.500.000,00 per orang untuk yang bekeng roti, sedangkan kalo yang b kamps roti itu Rp 1.000.000,00. Dorang kerja dari jam 8 (delapan) pagi sampe jam 7 (tujuh) malam, dari hari senin sampe hari jum’at”. (Pak Hasan Jafar, 30/04/22:12.00)

Jumlah tenaga kerja atau karyawan pada UMKM Roti Hanny *Bakery* ini adalah sebanyak 5 (Lima) orang dimana 4 (empat) orang karyawan sebagai pembuat roti dan 1 (satu) orang karyawan bagian pemasaran. Setiap karyawan bekerja 5 (lima) hari dalam seminggu yaitu dari hari senin sampai hari jumat dimulai dari pukul 08.00 WITA sampai dengan 19.00 WITA. Upah tenaga kerja bagian memproduksi roti sebesar Rp 1.500.000,00 per orang sedangkan upah untuk tenaga kerja bagian pemasaran roti sebesar Rp 1.000.000,00. Biaya tenaga kerja pada UMKM Roti Hanny *Bakery* dapat dilihat pada tabel 4.6 di bawah ini.

Tabel 4.6
Biaya Tenaga Kerja Tahun 2021

No.	Tenaga Kerja	Jum. Tenaga Kerja	Waktu Kerja (Bulan)	Upah Per Tenaga Kerja (Bulan)	Total Upah Per Tenaga Kerja (Tahun)
1.	Bag. Produksi	4 Orang	12 Bulan	Rp1.500.000,00	Rp 72.000.000,00
2.	Bag. Pemasaran	1 Orang	12 Bulan	Rp1.000.000,00	Rp 12.000.000,00
Total biaya tenaga kerja					Rp84.000.000,00

Dari tabel 4.6 biaya tenaga kerja langsung yang harus dibayarkan oleh UMKM Roti Hanny Bakery pada tahun 2021 adalah sebesar Rp 84.000.000,00.

4.2.3 Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan sejumlah biaya yang dikeluarkan selama proses produksi selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Menurut Mulyadi (2012:194) biaya *overhead* pabrik adalah biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang

dikelompokkan menjadi beberapa golongan, seperti biaya bahan penolong, biaya reparasi dan pemeliharaan, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya yang timbul sebagai akibat penilaian terhadap aktiva tetap, biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu, biaya overhead lain yang secara langsung memerlukan pengeluaran uang. Biaya *overhead* pabrik terbagi atas:

1. Biaya Overhead Pabrik Variable UMKM Roti Hanny Bakery

Yaitu biaya yang dikeluarkan selama proses produksi selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung yang selalu berubah secara proposional (sebanding) sesuai dengan perbandingan volume kegiatan perusahaan. Berikut ungkapan pelaku usaha mengenai biaya *overhead* pabrik *variable* UMKM Roti Hanny Bakery.

“Kalo untuk isian itu ada coklat, selay, mocca, dan misis. Untuk isian coklat disini pake coklat bubuk pillow kemudian ditambahkan minyak kelapa, Untuk isian selay disini kita beli selay nenas yang sudah jadi, untuk isian misis pake misis coklat Nuri, dan kalo untuk isian mocca, disini kita pake campuran gula, mentega, dengan pasta perisa coffee mocca Libra”. (Pak Hasan Jafar, 30/04/22)

UMKM Roti Hanny Bakery memproduksi roti dengan 4 (empat) varian rasa roti, yaitu: rasa coklat, mocca, selay dan misis. Untuk isian coklat menggunakan coklat bubuk pillow yang ditambahkan minyak kelapa, untuk isian selay menggunakan selay nenas, untuk isian misis menggunakan jenis misis coklat Nuri, sedangkan untuk isian mocca terdiri dari campuran gula, mentega dan pasta perisa coffee mocca libra.

Biaya *overhead* pabrik variabel UMKM Roti Hanny Bakery dapat dilihat pada tabel berikut:

1. Biaya Bahan Penolong

Biaya bahan penolong yang digunakan UMKM Roti Hanny Bakery diantaranya yaitu isian roti (seperti coklat, perisai mocca, selay, dan misis), minyak kelapa, palstik roti, kertas label dan gas. Untuk biaya bahan penolong dapat dilihat pada tabel 4.7 di bawah ini:

Tabel 4.7
Biaya Overhead Pabrik Variabel (Biaya Bahan Penolong)
Per Produksi

No	Bahan Baku	Qty (Per Produksi)	Satuan	Harga Satuan	Total
1.	Coklat	1	Sak	Rp 139.600,00	Rp 139.600,00
2.	Selay Nenas	1	kg	Rp 44.800,00	Rp 44.800,00
3.	Messes	1	Kg	Rp 52.800,00	Rp 52.800,00
4.	Perisai Mocca	1	Sak	Rp 37.800,00	Rp 37.800,00
5.	Minyak Kelapa	2	Kg	Rp 29.000,00	Rp 58.000,00
6.	Plastik Roti	1	Pack	Rp 60.500,00	Rp 60.500,00
7.	Kertas Label	3	lembar	Rp 4000,00	Rp 12.000,00
8.	Gas	2	Tabung	Rp 22.000,00	Rp 44.000,00
Total biaya					Rp 449.500,00

Jadi, total biaya bahan penolong yang dikeluarkan oleh UMKM Roti

Hanny Bakery untuk satu kali produksi adalah sebesar Rp 449.500,00.

Tabel 4.8
Biaya Overhead Pabrik Variabel (Biaya Bahan Penolong)
Per Minggu

No	Bahan Baku	Qty (Per Produksi)	Satuan	Harga Satuan	Total
1.	Coklat	5	Sak	Rp 139.600,00	Rp 698.000,00
2.	Selay Nenas	5	kg	Rp 44.800,00	Rp 224.000,00
3.	Messes	5	Kg	Rp 52.800,00	Rp 264.000,00
4.	Perisai Mocca	5	Sak	Rp 37.800,00	Rp 198.000,00

5.	Minyak Kelapa	10	Kg	Rp 29.000,00	Rp 290.000,00
6.	Plastik Roti	5	Pack	Rp 60.500,00	Rp 302.500,00
7.	Kertas Label	15	lembar	Rp 4000,00	Rp 60.000,00
8.	Gas	10	Tabung	Rp 22.000,00	Rp 220.000,00
Total biaya					Rp 2.256.500,00

Jadi, total biaya bahan penolong yang dikeluarkan oleh UMKM Roti

Hanny Bakery untuk 1 (satu) minggu produksi adalah sebesar Rp 2.256.500,00

Tabel 4.9
Biaya Overhead Pabrik Variabel (Biaya Bahan Penolong)
Per Bulan

No	Bahan Baku	Qty (Per Bulan)	Satuan	Harga Satuan	Total
1.	Coklat	20	Sak	Rp 139.600,00	Rp 3.872.000
2.	Selay Nenas	20	kg	Rp 44.800,00	Rp 893.333
3.	Messes	20	Kg	Rp 52.800,00	Rp 1.056.000
4.	Perisai Mocca	20	Sak	Rp 37.800,00	Rp 756.000,00
5.	Minyak Kelapa	40	Kg	Rp 29.000,00	Rp 1.160.000,00
6.	Plastik Roti	1	Pack	Rp 60.500,00	Rp 1.210.000,00
7.	Kertas Label	60	lembar	Rp 4000,00	Rp 240.000,00
8.	Gas	40	Tabung	Rp 22.000,00	Rp 880.000,00
Total biaya					Rp 10.067.000,00

Dari tabel diatas, total biaya bahan penolong yang dikeluarkan oleh UMKM Roti Hanny Bakery untuk 1 (satu) bulan produksi adalah sebesar Rp10.067.000,00, Sedangkan untuk biaya yang dikeluarkan oleh UMKM selama periode tahun 2021 disajikan dalam bentuk tabel berikut ini:

Tabel 4.10
Biaya *Overhead* Pabrik Variabel (Biaya Bahan Penolong)
Tahun 2021

No	Bahan Baku	Qty (Per Tahun)	Satuan	Harga Satuan	Total
1.	Coklat	240	Sak	Rp 139.600,00	Rp 46.464.000,00
2.	Selay Nenas	240	kg	Rp 44.800,00	Rp 10.768.000,00
3.	Messes	240	Kg	Rp 52.800,00	Rp 12.672.000,00
4.	Perisai Mocca	240	Sak	Rp 37.800,00	Rp 9.072.000,00
5.	Minyak Kelapa	480	Kg	Rp 29.000,00	Rp 13.920.000,00
6.	Plastik Roti	12	Pack	Rp 60.500,00	Rp 14.520.000,00
7.	Kertas	720	lembar	Rp 4000,00	Rp 2.880.000,00
8.	Gas	480	Tabung	Rp 22.000,00	Rp 10.560.000,00
Total biaya					Rp 120.856.000,00

Berdasarkan tabel 4.10 di atas dapat dilihat bahwa total biaya bahan penolong yang digunakan oleh UMKM Roti Hanny *Bakery* tahun 2021 adalah sebesar Rp 120.856.000,00.

2. Biaya *Overhead* Pabrik Tetap UMKM Roti Hanny *Bakery*

Biaya *overhead* pabrik tetap yaitu biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung dan biaya yang besar kecilnya tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya volume kegiatan perusahaan.

Menurut Pemilik UMKM Hanny *Bakery* Bapak Hasan Jafar untuk produksi roti menggunakan air gelon isi ulang. Dalam 1 (satu) kali produksi membutuhkan sebanyak 2 (dua) gelon air isi ulang, dan harga per gelon air isi ulang sebesar Rp 5.000,00. Jadi dalam 1 (satu) tahun biaya yang dikeluarkan untuk biaya air gelon isi ulang sebesar Rp 2.400.000,00. Biaya air gelon isi ulang disajikan dalam bentuk tabel berikut ini:

Tabel 4.11
Biaya Air Gelon Isi Ulang
Per Produksi

No.	BOP Tetap	Jum. Air Gelon Yg Dipakai (Per Produksi)	Kuantitas	Harga
1.	Air gelon isi ulang	2	Gelon	Rp 5.000,00
Total biaya				Rp 10.000,00

Jadi, total biaya pemakaian air gelon isi yang digunakan oleh UMKM Roti Hanny Bakery per satu kali produksi yaitu sebesar Rp 10.000,00. Sedangkan untuk 1 (satu) minggu dengan jumlah hari kerja selama 5 hari biaya pemakaian air gelon isi ulang disajikan dalam tabel berikut ini:

Tabel 4.12
Biaya Air Gelon Isi Ulang Per Minggu

No.	BOP Tetap	Jum. Waktu Kerja	Jum. Air Gelon Yg Dipakai (Per Tahun)	Kuantitas	Harga
1.	Air Gelon Isi Ulang	5 Hari	10	Gelon	Rp 5.000,00
Total biaya					Rp 50.000,00

Jadi, total biaya pemakaian air gelon isi yang digunakan oleh UMKM Roti Hanny Bakery selama 1 (satu) minggu yaitu sebesar Rp 50.000,00. Sedangkan untuk 1 (satu) bulan dengan jumlah hari kerja selama 20 hari biaya pemakaian air gelon isi ulang disajikan dalam tabel berikut ini:

Tabel 4.13
Biaya Air Gelon Isi Ulang Per Bulan

No.	BOP Tetap	Jum. Waktu Kerja	Jum. Air Gelon Yg Dipakai (Per Bulan)	Kuantitas	Harga
1.	Air gelon Isi Ulang	20 Hari	40	Gelon	Rp 5.000,00
Total biaya					Rp 200.000,00

Jadi, total biaya yang dikeluarkan oleh UMKM Roti Hanny *Bakery* untuk proses produksi selama 1 (satu) bulan yaitu sebesar Rp 200.000,00. Adapun untuk Biaya pemakaian air gelon isi ulang untuk produksi 1 (satu) tahun disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 4.14
Biaya Air Gelon Isi Ulang
Tahun 2021

No.	BOP Tetap	Jum. Waktu Kerja	Jum. Air Gelon Yg Dipakai (Per Tahun)	Kuantitas	Harga
1.	Air Gelon Isi Ulang	12 Bulan	480	Gelon	Rp 5.000,00
Total biaya					Rp 2.400.000,00

Jadi, Total biaya pemakaian air gelon isi ulang yang digunakan oleh UMKM Roti Hanny Bakery ini ada sebesar Rp 2.400.000,00.

Biaya reparasi tidak disajikan dalam bentuk tabel per produksi, perbulan maupun per tahun. Akan tetapi biaya reparasi timbul karena ada perbaikan pada alat pengaduk adonan atau mixer besar dan terjadi pada bulan-bulan tertentu. Biaya reparasi peralatan disajikan dalam tabel berikut ini:

Tabel 4.15
Biaya Reparasi Peralatan 2021

No.	Nama Alat	Jumlah	Waktu Kerusakan (Bulan)	Biaya Perbaikan
1.	Mesin pengaduk besar (Mixer)	1 buah	Februari	Rp 750.000,00
2.	Oven	1 buah	Maret	Rp 550.000,00
3.	Mesin pengaduk besar (Mixer)	1 buah	Maret	Rp 350.000,00
4.	Mesin pengaduk besar (Mixer)	1 buah	Agustus	Rp 575.000,00
5.	Rak	2 buah	September	Rp 750.000,00
6.	Oven	1 buah	November	Rp 275.000,00
7.	Mesin pengaduk besar (Mixer)	1 buah	November	Rp 350.000,00

Total Biaya	Rp 3.600.000,00
--------------------	------------------------

Jadi, biaya untuk perbaikan atau reparasi peralatan seperti biaya perbaikan Oven, rak dan mesin pengaduk atau mesin penggiling adonan roti UMKM Roti Hanny Bakery mengeluarkan biaya sebesar Rp 3.600.000,00.

Biaya *overhead* pabrik tetap pada UMKM Roti Hanny Bakery dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.16
Biaya Overhead Pabrik Tetap 2021

No.	Keterangan	Jumlah biaya
1.	Air gelon isi ulang	Rp 2.400.000,00
2.	Biaya Reparasi Peralatan	Rp 3.600.000,00
Total biaya		Rp 6.000.000,00

Jadi, total biaya yang dikeluarkan oleh UMKM Roti Hanny Bakery selama satu tahun adalah sebesar Rp 6.000.000,00

Untuk lebih memperjelas uraian di atas mengenai biaya *overhead* pabrik UMKM Roti Hanny Bakery selama tahun 2021 dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 4.17
Biaya Overhead Pabrik Tahun 2021

Keterangan	Biaya Overhead Pabrik Variable	Biaya Overhead Pabrik Tetap
Biaya bahan penolong	Rp 120.856.000,00.	
Biaya air dan reparasi peralatan		Rp 6.000.000,00.
Jumlah	Rp 120.856.000,00.	Rp 6.000.000,00.
Total Biaya Overhead Pabrik	Rp 126.856.000,00	

Dari tabel 4.17 di atas total biaya *overhead* pabrik tahun 2021 adalah sebesar Rp 126.856.000,00. Dimana biaya *overhead* pabrik ini terbagi atas dua bagian, yaitu biaya *overhead* pabrik yang bersifat *variable* dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat tetap. Biaya *overhead* pabrik *variable* terdiri dari biaya bahan penolong dengan total biaya sebesar Rp 120.856.000,00., Sedangkan Biaya

overhead pabrik tetap terdiri dari biaya reparasi peralatan dan air sebesar Rp6.000.000,00.

4.2.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*

Harga pokok produksi merupakan akumulasi seluruh biaya-biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi suatu barang. Dalam penelitian kali ini peneliti dalam menghitung harga pokok produksi yaitu menggunakan metode metode *full costing*. Mulyadi (2016) menyatakan bahwa, “*Full Costing* yaitu cara penetapan kos produksi yang memperhitungkan seluruh bagian biaya produksi terhadap suatu proses pembuatan produk, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat tetap maupun bersifat variabel. Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *Full costing* lebih tepat dan akurat dikarenakan metode full costing memasukkan seluruh komponen biaya yang digunakan dengan detail untuk proses produksi. Adapun komponen yang termasuk dalam metode *full costing* terdiri dari: terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat tetap maupun variabel.

Metode *full costing* memiliki beberapa kelebihan diantaranya yaitu:

1. Dapat menunjukkan seluruh jumlah biaya *overhead* dengan sangat detail atau komprehensif. Karena memiliki dua jenis biaya, yaitu *overhead* tetap serta *overhead variable*.
2. Memberikan penundaan biaya kedalam beban biaya *overhead* apabila produk tersebut belum laku terjual di pasaran.

3. Jika beban biaya *overhead* untuk barang yang belum terjual maka bisa dialihkan dengan cara mengurangi atau menambah harga pokok.

Selain kelebihan yang dimiliki, metode *full costing* ini memiliki kelemahan yaitu dengan digunakannya metode ini menjadikan tingginya harga jual suatu produk dibandingkan menggunakan metode lainnya karena dengan menggunakan metode ini produsen menganggap konsumen mau membeli sebesar apapun harga barang. Hal ini dilatar belakangi oleh memperhitungkan biaya secara total atau keseluruhan.

Tabel 4.18
Harga Pokok Produksi UMKM Roti Hanny Bakery
Menggunakan Metode *Full Costing*

Jenis Biaya	Jumlah
Biaya bahan baku	Rp 213.780.000,00.
Biaya tenaga kerja	Rp 84.000.000,00
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik:	
a. BOP <i>Variable</i>	Rp 120.856.000,00.
b. BOP Tetap	Rp 6.000.000,00
Total Biaya Produksi	Rp 424.636.000,00
Jumlah Produksi Roti	264.000
Harga Pokok Produksi Per Bungkus Roti	Rp 1.608,46

Berdasarkan tabel 4.18 di atas dapat dilihat bahwa total biaya produksi UMKM Roti Hanny Bakery menggunakan metode *full costing* adalah sebesar Rp424.636.000,00. Hasil tersebut merupakan penjumlahan dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat tetap maupun yang bersifat variabel.

Diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi oleh UMKM Roti Hanny Bakery dan metode *full costing* memiliki perbedaan. Pada perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* harga pokok produksi yang

dihasilkan lebih besar dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi oleh UMKM Roti Hanny *Bakery*. Hal ini karena dengan menggunakan metode *full costing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Sedangkan pada perhitungan harga pokok produksi oleh UMKM harga pokok produksi yang dihasilkan lebih kecil karena tidak memasukkan biaya overhead pabrik secara rinci ke dalam biaya produksinya. Untuk biaya air, biaya reparasi mesin, dan peralatan tidak dibebankan oleh UMKM ini.

Perbedaan utama antara perhitungan harga pokok produksi metode *full costing* dengan metode perusahaan terletak pada perhitungan biaya overhead pabrik. Perhitungan yang dihitung oleh metode perusahaan tidak membebankan semua biaya overhead pabrik sehingga biaya produksi yang dihasilkan perusahaan kurang tepat dan akurat. Selisih biaya produksi antara kedua metode tersebut adalah : Rp 108,46 per bungkus.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti dapat menyimpulkan bahwa:

Perhitungan yang terkait dengan produksi oleh pihak perusahaan tidak dilakukan dengan menyeluruh. Dimana perusahaan tidak mengakumulasi biaya *overhead* pabrik sebagai biaya yang timbul pada saat produksi, sehingga terjadi selisi biaya produksi antara perhitungan harga pokok produksi yang peneliti gunakan dan pihak perusahaan yakni Rp 108,46 per bungkus. Pada metode perhitungan harga pokok produksi yang peneliti gunakan dilakukan penjumlahan biaya secara menyeluruh yakni biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik (variabel dan tetap). Maka didapatkan hasil perhitungan yang menyeluruh dan tepat yakni sebesar Rp 424.636.000,00 untuk tahun 2021 dan harga pokok produksi Rp 1.608,46 untuk tahun 2021.

5.2 Saran

1. Agar perusahaan dapat berkembang dan terus beroperasi maka pemilik UMKM harus mempunyai pencatatan laporan keuangan yang lengkap dan teratur agar dapat memberikan informasi-informasi yang berguna bagi pihak internal maupun pihak eksternal.
2. UMKM Roti Hanny *Bakery* sebaiknya menggunakan metode *full costing* dalam menentukan harga pokok produksinya karena lebih rinci dalam

memasukkan semua unsur biaya yang digunakan dalam produksi, sehingga akan lebih tepat dalam menentukan harga jualnya dan akan meningkatkan laba perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, V. W., Bempah, I., & Tolinggi, W. K. (2017). *Analisis Kelayakan Usaha Pia dengan Pendekatan Keuntungan Pada UKM Putra Kusuma di Kecamatan Sipatana Kota Gorontalo*. AGRINESIA: Jurnal Ilmiah Agribisnis, 2(1), 83-90.
- Ahmad Kamaruddin. 2013. *Akuntansi Manajemen: Dasar-Dasar Konsep Biaya Dan Pengambil Keputusan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Botutihe. F. 2015. *Analisis kelayakan Usaha Roti Pada UKM Ariefanti dengan pendekatan keuntungan pada UKM Ariefanti*.
- Dunia, Firdaus A dan Abdulah, Wasilah. 2011. *Akuntansi Biaya. Edisi Dua*. Jakarta: Salemba Empat.
- Fadli, I. N., & Ramayanti, R. (2020). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu)*. Jurnal Akuntansi, 2339-2436.
- Halim, Abdul. *Dasar-dasar Akuntansi Biaya*. 2012. Yogyakarta: BPFYOGYAKAR
- Handayani, Fitri. 2019. *Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada Usaha Kacang Atom GDR Jorong Pasa Rabaa Nagari Panyalaian Kecamatan X Koto*. Batusangkar : Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Batusangkar.
- Hansen, Don R and Maryanne, M Mowen. 2012. *Manajemen Biaya*. Jakarta. Salemba Empat.
- Kenjiro, M., Ramli, M., & Sanjaya, R. (2021). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual Pada Perusahaan Manufaktur*. Research in Accounting Journal (RAJ), 1(2), 316-323.
- Maghfirah, M., & BZ, F. S. (2016). *Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan penerapan metode full costing pada UMKM Kota Banda Aceh*. Jurnal ilmiah mahasiswa ekonomi akuntansi, 1(2), 59-70.
- Maghfirah, Miftah dan Syam, Flazi BZ. 2016. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan Metode Full Costing Pada UMKM Kota Banda Aceh*. Vol. 1 No. 2. Th. 2016.
- Moleong, Lexy J. 2015. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Mulyadi. (2012). *Akuntansi Biaya*. Edisi ke Lima. Penerbit Aditya Media. Yogyakarta.

- Mulyadi, 2015. *Akuntansi Biaya, Edisi 5*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Mulyadi (2016). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP-STIM YKPN
- Mursyidi. 2018. *Akuntansi Biaya*. Bandung: PT Refika Aditama.
- Nugroho, Bayu. 2018. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Jamu Dengan Menggunakan Metode Full Costing Studi Kasus di Usaha Mikro Jamu Bu Tini Yogyakarta*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Nugroho, R. (2013). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakpia Pathok 29 Dengan Metode Full Costing Pada Ukm Bakpia Pathok 29*. Universitas Dian Nuswantoro". Semarang.
- Prastowo, Andi. 2014. *Memahami Metode-Metode Penelitian*. Jogjakarta: Ar-Ruzz.
- Rizal dan Nilfirdaus. 2013. *Ekonomi Islam*. Batusangkar : STAIN Batusangkar Press.
- Samryn, L. M. 2015. *Pengantar Akuntansi: Mudah Membuat Jurnal dengan Pendekatan Siklus Transaksi. Cetakan Keempat*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: PT Alfabeta.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: PT Alfabeta.
- Sujarweni, V. Wiratna (2019). *Akuntansi Biaya Teori & Penerapannya*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
- Supriyono, 2011. *Akuntansi Biaya .edisi 2*, BPFE.Yogyakarta.
- Tarek, G., Tampi, D. L., & Keles, D. (2018). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Produksi Rumah Panggung Pada CV Manguni Perkasa Kakaskasen Dua Tomohon*. JURNAL ADMINISTRASI BISNIS (JAB), 7(001), 42-49.
- Uloli, Feggy Melati. 2021. *Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Studi Kasus Pada UMKM Kue Kering Egiga Star di Kecamatan Gentuma Raya*. Gorontalo : Universitas Ichsan Gorontalo.

Wilantara, Rio dan Susilawati. 2016. *Strategi Dan Kebijakan Pengembangan UMKM*. Bandung: PT. Refika Aditama.

Yuliyanti, Y., & Saputra, R. S. (2017). *Analisis Harga Pokok Produksi Roti Berdasarkan Metode Full Costing dan Variable Costing*. Jurnal Online Insan Akuntan, 2(2), 229-236.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1: Gambar Tempat Usaha Produksi Roti Hanny Bakery



Lampiran 2: Gambar Proses Produksi Roti UMKM Roti Hanny Bakery





Lampiran 3: Gambar Produk Jadi UMKM Roti Hanny Bakery



Lampiran 4: Gambar Alat Produksi Roti



Lampiran 5: Bukti Pencatatan Biaya Bahan Baku Roti

1. Minta data latar belakang / sejarah berdirinya UMKM Hanny Bakery.
2. Struktur UMKM (pemilik & tenaga-tenaga yang dipekerjakan).
3. Tugas pokok dan fungsi dari (pemilik & tenaga-tenaga yang dipekerjakan).
4. Minta data macam-macam produk dari UMKM beserta harga satuan.

5. Data / catatan biaya-biaya yang terkait bahan baku roti tahun (2021).
6. Data / catatan biaya-biaya gaji karyawan.
7. Data / catatan biaya-biaya listrik, wifi, dll, yang sifatnya tetap.
8. Data / catatan biaya-biaya topping roti.
9. Data / catatan biaya pembuatan merek roti.
10. Data / catatan biaya plastik kemasan.
11. Data / catatan biaya gaji sopir / tenaga kerja tidak langsung.
12. Data / catatan biaya penggunaan gas.
13. Data / catatan biaya-biaya reparasi peralatan.
14. Data / catatan biaya konsumsi karyawan.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS ICHSAN GORONTALO
LEMBAGA PENELITIAN

Kampus Unisan Gorontalo Lt.3 - Jln. Achmad Nadjamuddin No. 17 Kota Gorontalo
Telp: (0435) 8724466, 829975 E-Mail: lembagapenelitian@unisan.ac.id

Nomor : 3691/PIP/LEMLIT-UNISAN/GTO/XI/2021

Lampiran : -

Hal : Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth,

Owner UMKM Roti Hanny

di,-

Tempat

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Zulham, Ph.D
NIDN : 0911108104
Jabatan : Ketua Lembaga Penelitian

Meminta kesediannya untuk memberikan izin pengambilan data dalam rangka penyusunan **Proposal / Skripsi**, kepada :

Nama Mahasiswa : Nuzrikayati Bai
NIM : E1118087
Fakultas : Fakultas Ekonomi
Program Studi : Akuntansi
Lokasi Penelitian : UMKM ROTI HANNY BAKERY DI KABUPATEN GORONTALO
Judul Penelitian : ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING (STUDI KASUS UMKM ROTI HANNY BAKERY DI KABUPATEN GORONTALO)

Atas kebijakan dan kerja samanya diucapkan banyak terima kasih.



Gorontalo, 16 November 2021

Ketua,

Zulham, Ph.D

NIDN 0911108104

ROTI HANNY BAKERY GORONTALO

DESA MOAHUDU KECAMATAN TABONGO KABUPATEN GORONTALO

SURAT KETERANGAN

Saya bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Hasan Jafar
Jabatan : Pemilik
Perusahaan : Roti Hanny Bakery Gorontalo
Alamat : Jl. Raja Bobihoe Desa Moahudu Kecamatan Tabongo
Kabupaten Gorontalo, Gorontalo
Tahun Berdiri : 2014
Jumlah Karyawan : 5 (Lima) Orang Karyawan

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa Mahasiswa Universitas Ichsan Gorontalo:

Nama : Nuzrikayati Bai
NIM : E1118087
Program Studi : S1 Akuntansi
Judul Penelitian : Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing (Studi Pada UMKM Roti Hanny Bakery di Kabupaten Gorontalo)

Bahwa yang bersangkutan diatas benar-benar telah melakukan penelitian di Pabrik Roti Hanny Bakery Gorontalo dari tanggal 5 April s/d selesai. Guna untuk kepentingan tugas akhir studi.

Demikian surat keterangan dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gorontalo, 9 Juni 2022



Hasan Jafar



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS ICHSAN GORONTALO

FAKULTAS EKONOMI

SK. MENDIKNAS NOMOR 84/D/O/2001 STATUS TERAKREDITASI BAN-PT.DIKTI

Jalan : Achmad Nadjamuddin No.17 Telp/Fax.(0435) 829975 Kota Gorontalo. www.fe.unisan.ac.id

SURAT REKOMENDASI BEBAS PLAGIASI

No. 032/SRP/FE-UNISAN/VI/2022

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dr. Musafir, SE., M.Si
NIDN : 0928116901
Jabatan : Dekan

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama Mahasiswa : Nuzrikayati Bai
NIM : E1118087
Program Studi : Akuntansi
Fakultas : Ekonomi
Judul Skripsi : ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI
MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING (STUDI
KASUS PADA UMKM ROTI HANNY BAKERY DI
KABUPATEN GORONTALO)

Sesuai hasil pengecekan tingkat kemiripan skripsi melalui aplikasi **Turnitin** untuk judul skripsi di atas diperoleh hasil *Similarity* sebesar 24%, berdasarkan Peraturan Rektor No. 32 Tahun 2019 tentang Pendeteksian Plagiat pada Setiap Karya Ilmiah di Lingkungan Universitas Ichsan Gorontalo, bahwa batas kemiripan skripsi maksimal 30%, untuk itu skripsi tersebut di atas dinyatakan **BEBAS PLAGIASI** dan layak untuk diujikan. Demikian surat rekomendasi ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.



Mengetahui
Dekan,

DR. Musafir, SE., M.Si
NIDN. 0928116901

Gorontalo, 17 Juni 2022
Tim Verifikasi,

Muh. Sabir M, SE., M.Si
NIDN. 0913088503

Terlampir :
Hasil Pengecekan Turnitin

● 24% Overall Similarity

Top sources found in the following databases:

- 24% Internet database
- 4% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 5% Submitted Works database

TOP SOURCES

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	text-id.123dok.com Internet	3%
2	fikom-unisan.ac.id Internet	2%
3	eprints.uny.ac.id Internet	2%
4	e-jurnal.lppmunsera.org Internet	2%
5	etd.iain-padangsidimpuan.ac.id Internet	2%
6	repository.unhas.ac.id Internet	1%
7	slideshare.net Internet	1%
8	eprints.poltektegal.ac.id Internet	<1%

9	id.123dok.com	Internet	<1%
10	elib.unikom.ac.id	Internet	<1%
11	repo.iainbatusangkar.ac.id	Internet	<1%
12	eprints.umm.ac.id	Internet	<1%
13	LL Dikti IX Turnitin Consortium on 2019-07-16	Submitted works	<1%
14	repository.unmuhjember.ac.id	Internet	<1%
15	eprints.dinus.ac.id	Internet	<1%
16	hasifsanada.blogspot.com	Internet	<1%
17	digilibadmin.unismuh.ac.id	Internet	<1%
18	accountingnumber01.blogspot.com	Internet	<1%
19	darnawatyrauf.blogspot.com	Internet	<1%
20	ejournal-binainsani.ac.id	Internet	<1%

21	coursehero.com Internet	<1%
22	adoc.tips Internet	<1%
23	docplayer.info Internet	<1%
24	123dok.com Internet	<1%
25	media.neliti.com Internet	<1%
26	LL Dikti IX Turnitin Consortium on 2019-07-17 Submitted works	<1%
27	repositori.uin-alauddin.ac.id Internet	<1%
28	eprints.iain-surakarta.ac.id Internet	<1%
29	bungfei.com Internet	<1%
30	core.ac.uk Internet	<1%
31	media.unpad.ac.id Internet	<1%
32	scribd.com Internet	<1%

33

repository-feb.unpak.ac.id

Internet

<1%

CURICULUM VITAE



A. Identitas

Nama	: NUZRIKAYATI BAI
Nama Panggilan	: NUZRIKA
Nim	: E11.18.087
Tempat Tanggal Lahir	: Dambalo, 14 Juli 1999
Jenis kelamin	: Perempuan
Angkatan Kelima	: Tahun 2018
Fakultas	: Ekonomi
Jurusan	: Akutansi
Status	: Mahasiswa karyawan
Agama	: Islam
Alamat	:Desa Dambalo,Kec.Tomilito Kab.Gorontalo utara
Nama Ayah	: Jufri Bai
Nama Ibu	: Yumran Hasan
Jumlah Saudara Kandung	: 4 Orang
Nomor Hp	085342 349329
Email	: nuzrikayati@gmail.com

B. Riwayat Pendidikan

1. MI AL- ARAF Dambalo Lulus Pada Tahun 2011
2. SMP N 3 Kwandang Lulus Pada Tahun 2014
3. SMAN N 1 Gorontalo Utara Lulus Pada Tahun 2017