IMPLEMENTASI METODE *FULL COSTING* DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA DAGING AYAM SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL DI KIOS IBU ANDI TENGGARANG BONDOWOSO

(Studi Kasus Pasar Tradisisonal Tenggarang Bondowoso)

SKRIPSI

Oleh:

DWI NOVITA

NPM: 2021703025

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN HUMANIORA

UNIVERSITAS IBRAHIMY

SUKOREJO SITUBONDO

2025

Ibrahimy LIBRARY

Ibrahimy Repository

Universitas Ibrahimy

repository.ibrahimy.ac.id

IMPLEMENTASI METODE *FULL COSTING* DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA DAGING AYAM SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL DI KIOS IBU ANDI TENGGARANG BONDOWOSO

(Studi Kasus Pasar Tradisisonal Tenggarang Bondowoso)

SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
dalam Menyelesaikan Program Sarjana (S-1) pada Program Studi Akuntansi
Fakultas Ilmu Sosial dan Humaniora
Universitas Ibrahimy

Oleh:
DWI NOVITA
NPM: 2021703025

PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN HUMANIORA
UNIVERSITAS IBRAHIMY
SITUBONDO
2025

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy
repository.ibrahimy.ac.id

Ibrahimy LIBRARY

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : **Dwi Novita**

NPM : 2021703025

Program Studi : Akuntansi

Fakultas : Ilmu Sosial dan Humaniora Universitas Ibrahimy Sukorejo Situbondo

Menyatakan dengan sebenarnya, bahwa tugas akhir/skripsi ini keseluruhan adalah hasil penelitian atau karya saya sendiri, kecuali pada bagian-bagian yang di rujuk sebagai sumber refrensi dan disebutkan dalam daftar pustaka. Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa tugas akhir/skripsi ini hasil plagiasi, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

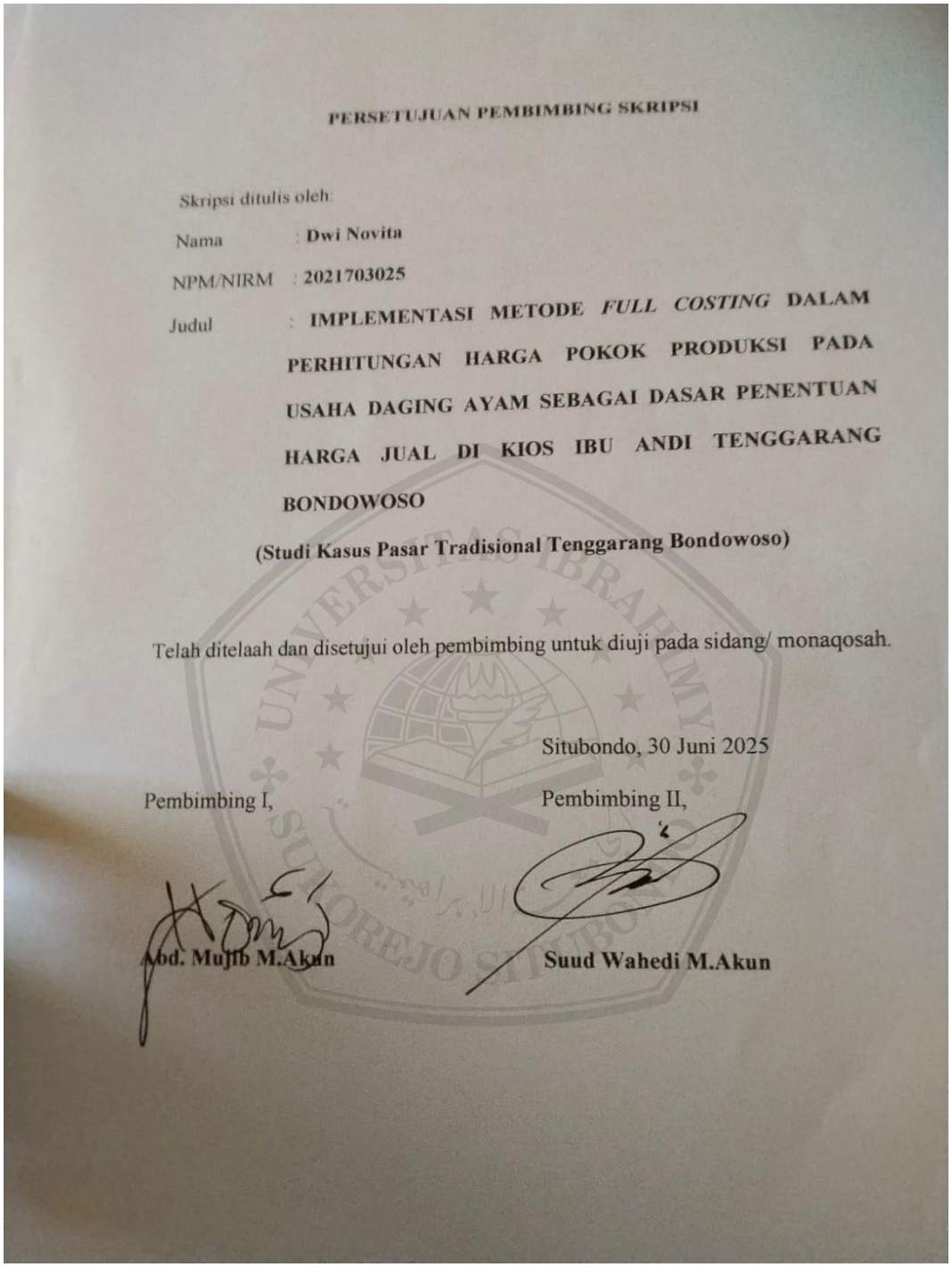
Situbondo, 30 Juni 2025

Saya yang menyatakan,

Dwi Novita

Universitas Ibrahimy
Ibrahimy Repository
repository.ibrahimy.ac.id

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy



PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Skripsi ditulis oleh:

Nama : **Dwi Novita**

NPM/NIRM : **2021703025**

Judul : **IMPLEMENTASI METODE *FULL COSTING* DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA DAGING AYAM SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL DI KIOS IBU ANDI TENGGARANG BONDOWOSO**

(Studi Kasus Pasar Tradisional Tenggarang Bondowoso)

Telah ditelaah dan disetujui oleh pembimbing untuk diuji pada sidang/ monaqosah.

Situbondo, 30 Juni 2025

Pembimbing I,	Pembimbing II,
Abd. Mujib M.Akun	**Suud Wahedi M.Akun**

repository.ibrahimy.ac.id

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

PENGESAHAN

SKRIPSI

IMPLEMENTASI METODE *FULL COSTING* DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA DAGING AYAM SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL KIOS IBU ANDI TENGGARANG BONDOWOSO

Dwi Novita
2021703025

telah dipertahankan di depan dewan penguji Sidang Skripsi pada hari Sabtu, Tanggal 30 Agustus 2025 sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana (S.Ak.) pada Fakultas Ilmu Sosial dan Humaniora Universitas Ibrahimy.

Tim Penguji,

Ketua Sidang,	Sekretaris Sidang,
K.H Moh. Aso Samsuddin, M.Pd.I.	**Hofi Dwi Kurrohman, S.Kom**
Penguji I,	Penguji II,
Hendrarto Widodo, M. Akun	**Su'ud Wahedi, M.Akun**

Mengetahui
Dekan,

K.H. Moh. Aso Samsudin, M.Pd.I.

repository.ibrahimy.ac.id

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

MOTTO

"Sebaik-baik manusia adalah yang paling bermanfaat bagi orang lain"

(Hadits Riwayat ath-Thabrani, Al Mu'jam al-Ausath, juz VII, hal. 58, dari Jabir bin Abdullah r.a.. Dishahihkan Muhammad Nashiruddin al-Albhani dalm kitab: As-Silsilah Ash-Shahihah)

repository.ibrahimy.ac.id

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

PERSEMBAHAN

Bismillahirrahmanirrahim

Tiada kata yang pantas terucap selain puji Syukur kehadirat sang Maha pencipta yang telah melimpahkan nikmat dan karunia-Nya, sehingga atas kebesaran-Nyalah saya dapat menyelesaikan skripsi ini.

Dengan segala perjuangan dan keteguhan iman serta dorongan dan motivasi dari orang – orang sekitar, hingga lahirlah sebuah karya dan penyusun mempersembahkan skripsi kepada:

1. K.H.R. Ach. Azaim Ibrahimy sebagai mudirul Ma'had Salafiyah Syafi'iyah Sukorejo tempat bertahun-tahun menimba ilmu dan sejuta kenangan yang tidak akan terlupakan.
2. Ibu tercinta Rukyani (wanita surga & madrasah pertama), Ayahanda Rahmat Basuki (super hero panutan), adik Muhammad Naksya Bandi (pahlawan kecil) yang senantiasa memberikan doa, kasih dan sayangnya tak terhingga jasa besar keluarga kecil, yang hingga detik ini belum ada jasa yang bisa saya balas walau secuil kepada beliau doa dan ridhonya selalu saya nanti.
3. Mama Im dan Ayah Imam yang telah memberikan semangat dan motivasi ke pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Teman seperjuangan prodi akuntansi Angkatan 2021 yang saling merangkul dalam hal apapun.
5.

repository.ibrahimy.ac.id

6. Teman tercinta para museng – museng yang selalu mensuport yang selalu setia mendengarkan cerita satu sama lain.

Penulis beranggapan bahwa skripsi ini merupakan karya terbaik yang dapat penulis persembahkan. Tetapi penulis menyadari bahwa tidak tertutup kemungkinan didalamnya terdapat kekurangan-kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun semangat sangat penulis harapkan.

Akhirnya, semoga amal baik yang telah Bapak/Ibu saudara berikan kepada penulis mendapatkan balasan yang sebaik mungkin dari Allah serta menjadi amal yang diterima disisi Allah Swt. *Jazakumullahu khairan*

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy
repository.ibrahimy.ac.id

Ibrahimy LIBRARY

KATA PENGANTAR

Segala puji Syukur peneliti sampaikan kepada Allah SWT, karena atas Rahmat dan Hidayah-Nya, perencanaan, pelaksanaan dan penyelesaian tugas akhir/skripsi, sebagai salah satu syarat penyelesaian program diploma/sarjana dapat terselesaikan dengan baik dan lancar.

Kesuksesan ini dapat peneliti peroleh karena dukungan beberapa pihak. Peneliti menyampaikan terima kasih kepada:

1. KHR. Ach. Azaim Ibrahimy Selaku Pengasuh Pondok Pesantren Salafiyah Syafi'iyah Sukorejo.
2. KH. Ach. Fadlail, SH., MH. Selaku Rektor Universitas Ibrahimy Sukorejo Situbondo.
3. KH. Mohammad Aso Samsuddin M. Pd. Selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Humaniora Universitas Ibrahimy Sukorejo Situbondo.
4. Bapak Abd. Mujib, I M.Akun Selaku Ka. Prodi Akuntansi dan pembimbing dan Bapak Su'ud Wahedi M. Akun. Selaku pembimbing ke II yang sesalu sabar dalam memberikan arahan dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Semua dosen yang telah memberi wawasan serta memperluas cakrawala dalam bidang keilmuan.
6. Seluruh staf Akademik Fakultas Ilmu Sosial dan Humaniora Universitas Ibrahimy yang telah membantu sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
7. Pemilik usaha Daging Ayam Tenggarang Bondowoso yang telah memberikan izin untuk meneliti sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy
repository.ibrahimy.ac.id

Penulis menyadari bahwa skripsi ini sangat jauh dari kata sempurna, maka kami membutuhkan kritik dan saran yang dapat membangun kedepannya. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat untuk seluruh orang. Semoga semua amal baik yang telah diberikan oleh Bapak/Ibu kepada peneliti mendapat balasan yang sebaik mungkin dari Allah SWT, Amin.

Situbondo, 18 Agustus 2025

Peneliti

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy
repository.ibrahimy.ac.id

Ibrahimy LIBRARY

ABSTRAK

Dwi Novita. 2025. **Implementasi Metode *Full Costing* Pada Usaha Daging Ayam Sebagai Penentuan Harga Jual Kios Ibu Andi Tenggarang Bondowoso.** Skripsi, Program Studi Akuntansi, Universitas Ibrahimy.
Pembimbing I: Abd. Mujib, M.Akun
Pembimbing II: Suud Wahedi, M.Akun

Di dalam dunia bisnis perusahaan harus menentukan harga jual terhadap produknya. Penentuan harga ini perlu dilakukan agar perusahaan tidak mengalami kerugian akibat penjualan tersebut. Pada usaha daging ayam Kios Ibu Andi Tenggarang Bondowoso belum melakukan perhitungan harga pokok produksi secara rinci. Karena belum memasukkan seluruh biaya yang berjaitan dengan kegiatan produksi kedalam harga pokok produksi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* sebagai penentuan harga jual pada usaha daging ayam Kios Ibu Andi Tenggarang Bonodowoso. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan sumber data yang digunakan adalah sumber primer dan sumber sekunder. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah analisis reduksi data, penyajian data, dan kesimpulan. Dalam pengecekan data peneliti melakukan pengecekan data dengan metode *triangulasi* dengan teknik pemeriksaan yang dilakukan peneliti yaitu teknik penyidik dan metode. Hasil dari penelitian ini ditemukan bahwa perbedaan HPP versi perusahaan dan metode *full costing* menunjukkan bahwa hasil perhitungan menurut perusahaan sebesar Rp 32.833/kg, sedangkan HPP menurut metode *full costing* sebesar Rp 45.550/kg. terdapat selisih sebesar Rp 12.717/kg, yang menunjukkan adanya biaya – biaya yang beum diakui dalam perhitungan internal perusahaan. Harga jual ayam potong sebesar Rp 34.000/kg telah ditentukan oleh Kios Ibu Andi berdasarkan estimasi kasar atas bahan baku dan sedikit margin keuntungan (sekitar 1,4%). Namun, harga jual ini lebih rendah dari HPP apabila menggunakan metode *full costing*. Artinya, jika seluruh biaya dihitung secara menyeluruh, maka usaha ini justru mengalami kerugian per kilogram produk.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, *Full Costing*

Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy
repository.ibrahimy.ac.id

Ibrahimy LIBRARY

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ..... **i**

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN ..... **ii**

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING ..... **iii**

HALAMAN PENGESAHAN ..... **iv**

PERSEMBAHAN ..... **v**

KATA PENGANTAR ..... **vii**

ABSTRAK ..... **ix**

DAFTAR ISI ..... **x**

DAFTAR TABEL ..... **xiii**

DAFTAR GAMBAR ..... **xiv**

BAB I: PENDAHULUAN **1**

A. Konteks Penelitian 1

B. Fokus Penelitian 5

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian 5

D. Kajian Penelitian Terdahulu 7

E. Definisi Operasional 10

F. Sistematika Pembahasan 12

BAB II: KAJIAN TEORI

A. Akuntansi Biaya 15

1. Pengertian Akuntansi Biaya 15

2. Klasifikasi Biaya 17

Universitas Ibrahimy

Ibrahimy Repository

repository.ibrahimy.ac.id

B. Pihak – Pihak Yang Berkepentingan Terhadap Informasi Akuntansi ..21
1. Pimpinan Perusahaan 21
2. Pemilik Perusahaan 22
3. Kreditor dan Calon Kreditor 22
4. Investor can Calon Investor 22
5. Instansi Pemerintah 23
6. Karyawan 23
C. Harga Pokok Produksi 24
1. Pengertian Harga Pokok Produksi 24
2. Unsur – Unsur Harga Pokok Produksi 24
3. Metode Perhitunan Harga Pokok Produksi 25
D. Penetapan Harga Jual 27
1. Metode Penentuan Harga Jual 28
E. Kerangka Konseptual 30

BAB III: METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian 31
B. Kehadiran Peneliti 32
C. Lokasi Penelitian 33
D. Sumber Data 33
E. Teknik Pengumpulan Data 34
F. Teknik Analisis Data 36
G. Teknik Pengecekan Keabsahan Data 37
H. Tahap – Tahap Penelitian 38

repository.ibrahimy.ac.id

Ibrahimy LIBRARY

BAB IV: PAPARAN DATA DAN PEMBAHASAN

A. Paparan Data.....42

1. Profil Kios Ibu Andi Pasar Tradisional tenggarang Bondowoso 42

2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Daging Ayam Dengan Metode *Full Costing* di Kios Ibu Andi Tenggarang Bondowoso 47

3. Penentuan Harga Jual Di Kios Ibu Andi Tenggarang Bondowoso 55

B. Pembahasan 56

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Daging Ayam Dengan *Metode Full* Costing di Kios Ibu Andi Tenggarang Bondowoso 56

2. Penentuan Harga Jual Di Kios Ibu Andi Tenggarang Bondowoso 60

BAB V: PENUTUP

A. Kesimpulan.....63

B. Saran 64

Ibrahimy Repository

Universitas Ibrahimy

repository.ibrahimy.ac.id

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Persamaan dan Perbedaan 8

Tabel 4. 1 Data Perhitungan Biaya Bahan Baku Dengan Metode *Full Costing* Produksi Per Satu Hari 48

Tabel 4. 2 Data Perhitungan Bahan Bakar Produksi Bulan Mei 2025 49

Tabel 4. 3 Data Perhitungan Biaya Overhead Variabel Bulan Mei 2025 52

Tabel 4. 4 Data Perhitungan Biaya *Overhead* Tetap 53

Tabel 4. 5 Perhitungan Harga Pokok Produksi Kios Ibu Andi Bulan Mei 2025 .. 53

Tabel 4. 6 Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* 55

Tabel 4. 7 Perbandingan Harga Pokok Produksi Usaha Kios Ibu Andi Dengan Metode *Full Costing* Tahun 2025 59

repository.ibrahimy.ac.id

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Konseptual 3

repository.ibrahimy.ac.id

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

BAB I

PENDAHULUAN

A. Konteks Penelitian

Perkembangan dunia bisnis di Indonesia saat ini masih sangat pesat dan menyebabkan persaingan antar perusahaan sangat ketat. Dengan kondisi ini, perusahaan harus berusaha mengikuti perkembangan untuk mempertahankan kelangsungan hidup usaha. Agar dapat terus berkembang dan dapat bersaing, maka perusahaan harus selalu berkomitmen untuk menjalankan usaha secara konsisten dan memiliki strategi untuk mempertahankan usahanya.

Dengan terjadinya perubahan dan perkembangan yang sangat pesat dalam lingkungan manufaktur belakangan ini, akuntansi biaya sebagai sistem informasi biaya ditantang untuk berkembang mengikuti lingkungan munafaktur yang baru menghendaki kualitas produk yang lebih tinggi, tingkat persediaan yang lebih rendah, otomatisasi, organisasi berdasarkan kelompok produk dan penggunaan teknologi informasi yang lebih efektif.[1]

Perusahaan perlu menekan biaya produksi agar harga pokok produksi menjadi lebih rendah. Biaya produksi yang tidak terkendali akan menyebabkan harga pokok produksi terlalu tinggi, sehingga harga jual produk tersebut juga tinggi. Hal tersebut dapat berpengaruh pada daya saing produk dipasaran. Untuk itu biaya produksi harus dicatat dengan baik dan dihitung dengan benar sehingga

[1] Firdaus A Dunia. Wasilah Abdullah. Catur Sasongko, *Akuntansi Biaya Edisi Revisi 4,* (Jakarta: Selemba Empat, 2018), 16.

dapat menghasilkan harga pokok produk yang tepat. Harga pokok produksi merupakan komponen penting untuk menilai tingkat.

Keberhasilan suatu perusahaan. 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. Dalam menentukan harga pokok produksi yang tepat maka akan mempengaruhi keputusan bagaimana kebijakan penetapan harga jual suatu produk tersebut. Kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi harus dihindari agar perusahaan tersebut dapat terus berjalan dengan relevan tujuan perusahaan tersebut. Perhitungan harga pokok produksi merupakan faktor yang sangat penting untuk penentuan kebijakan harga jual produk. Berbagai jenis produk makanan siap saji yang berada dipasaran menyebabkan adanya persaingan harga. Produk yang sudah memiliki merek dagang terkenal mampu bertahan dengan harga jual tinggi. Ini dikarenakan kualitas dianggap terjamin sehingga tidak terpengaruh dengan adanya pesaing baru. Produk tersebut biasanya memiliki konsumen setia dan selalu melakukan inovasi agar tidak tertinggal dengan produk baru. Sedangkan untuk produk baru yang sedang mencari pasar, berlomba – lomba menawarkan harga jual terendah untuk menarik perhatian konsumen.

Manajemen harus dapat menentukan harga produk yang dapat menutup semua biaya dan menghasilkan laba. Penjualan sangat dipengaruhi oleh fungsi

permintaan dan penawaran, namun untuk menentukan harga yang menguntungkan perlu diperhitungkan biaya dengan cermat.[2]

Penentuan harga pokok sangat penting karena harga jual produk ditentukan berdasarkan harga pokok produksi. Jika perhitungan harga pokok produksi tidak tepat, maka harga jual yang ditetapkan juga akan menjadi tidak akurat. Kesalahan dalam menghitung harga pokok produksi yang dihindari agar perusahaan dapat berjalan dengan lancar dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Mengetahui harga pokok produk yang diproduksi sangat penting untuk berbagai tujuan. Pertama, harga pokok produk digunakan untuk melaporkan nilai persediaan barang jadi dalam laporan posisi keuangan. Kedua, harga pokok produksi seringkali digunakan sebagai dasar untuk menentukan harga jual produk. Jika perusahaan menetapkan harga jual berdasarkan biaya produksi yang ditambah dengan ketentuan tertentu, perhitungan harga pokok yang tidak tepat dapat menyebabkan harga jual yang juga salah. Terakhir, perusahaan memerlukan informasi tentang harga pokok produk untuk tujuan pengendalian. Harga pokok ini dapat memberikan gambaran apakah proses produksi perusahaan sudah efisien atau belum, dengan cara membandingkan harga pokok aktual dengan harga pokok standar.[3]

---

[2] Baldric Siregar, Bambang Suripto, Dkk. *Akuntansi Biaya*, (Jakarta: Salemba Empat, 2019), 12.

[3] Firdaus A Dunia. Wasilah Abdulllah. Catur Sasongko, *Akuntansi Biaya Edisi Revisi 4*, (Jakarta: Salemba Empat, 2018), 232.

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

Harga merupakan salah satu komponen dalam bauran pemasaran yang berpengaruh langsung terhadap laba Perusahaan. Sebelum melakukan penjualan, Perusahaan harus menentukan harga jual terhadap produknya. Penentuan harga ini perlu dilakukan agar perusahaan tidak mengalami kerugian akibat penjualan tersebut. Penentuan harga jual merupakan salah satu keputusan yang sangat penting bagi manajemen perusahaan. Jika dalam penetapan harga jual manajemen tidak menentukan harga dengan benar, maka berdampak kerugian bagi perusahaan.

Harga pokok produksi menurut metode *full costing* terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variable. Dalam metode *full costing*, biaya *overhead* pabrik baik yang berperilaku tetap maupun variabel, dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi berdasarkan tarif yang ditentukan dimuka pada kapasitas normal atau atas dasar biaya *overhead* pabrik sesungguhnya. Oleh karena itu, biaya *overhead* pabrik tetap akan melekat pada harga pokok persediaan produk jadi yang belum laku dijual, dan baru dianggap sebagai biaya apabila produk jadi tersebut telah terjual.

Didasarkan pada pentingnya pemahaman mengenai penentuan harga pokok produksi secara menyeluruh, banyak pelaku UMKM contohnya seperti di Kios Ibu Andi belum tahu cara menghitung biaya produksi yang benar. Biasanya mereka cuma hitung biaya bahan dan tenaga kerja, padahal ada biaya lain yang penting juga. Sehingga dapat mengakibatkan penetapan harga jual yang kurang

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

tepat dan berdampak pada laba usaha. Metode *full costing* dianggap tepat karena menghitung seluruh biaya yang terlibat dalam proses produksi, baik biaya langsung maupun tidak langsung. Dengan menerapkan metode ini, pemilik usaha Daging Ayam ini yaitu Ibu Andi dapat memperoleh informasi biaya yang lebih akurat sebagai dasar untuk pengambilan keputusan, terutama dalam penetapan harga dan pengendalian biaya produksi.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **"IMPLEMENTASI METODE *FULL COSTING* DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA DAGING AYAM SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL DI KIOS IBU ANDI TENGGARANG BONDOWOSO".**

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan deskripsi di atas, peneliti akan mengangkat serta mengkaji tentang penentuan harga pokok penjualan dengan menggunakan metode *full costing* sebagai penetapan harga jual produk pada Daging Ayam Pasar Tradisional Tenggarang Bondowoso. Agar lebih praktis di dalam menulis dan membahas skripsi ini, maka pokok permasalahan dalam penelitian ini dapat dirinci lebih lanjut dalam beberapa indikator yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana Perhitungan Harga Pokok Produksi Daging Ayam dengan metode *Full Costing* di Kios Ibu Andi Tenggarang Bondowoso?
2. Bagaimana penentuan harga jual di kios Ibu Andi?

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1. Tujuan Penelitian

   Berdasarkan fokus peneliti di atas, maka tujuan yang ingin dicapai oleh peneliti adalah:

   a. Untuk mendeskripsikan Perhitungan Harga Pokok Produksi Daging Ayam Ibu Andi Dengan Metode *Full Costing* Tenggarang Bondowoso.

   b. Untuk mendeskripsikan penentuan harga jual di kios Ibu Andi.

2. Kegunaan Penelitian

   Kegunaan atau manfaat penelitian merupakan dampak dari pencapaian tujuan penelitian,[4] sehingga dapat memberikan kontribusi baik secara teoritis maupun praktis. Diantara kegunaan tersebut adalah:

   a. Secara Teoritis

      1) Untuk memberikan manfaat ataupun konstribusi terhadap pengembangan ilmu, khususnya dalam bidang akuntansi manajemen berkaitan dengan perhitungan harga pokok produksi untuk industri perdagangan.

      2) Untuk menguji kemampuan penulis dalam menerapkan ilmu yang sudah diterima di bangku kuliah.

[4] Nawawi, *Metodologi Penelitian Hukum Islam,* (Malang: Genius Media, 2014), 67.

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

b. Secara Praktis

1) Riset ini dapat digunakan sebagai acuan dan bahan perbandingan bagi peneliti selanjutnya.

2) Penelitian ini dapat digunakan sebagai pedoman bagi masyarakat dalam perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan kaidah akuntansi.

D. Kajian Penelitian Terdahulu

Kajian penelitian terdahulu adalah penelusuran terhadap karya – karya ilmiah atau studi – studi terdahulu sabagai pedoman penelitian yang lebih lanjut dan untuk mendapatkan data yang valid serta untuk menghindari duplikasi, plagiasi, dan rapitasi dan untuk menjamin orisinalitas dan legalitas penelitian. Adapun karya ilmiah yang berkaitan dengan pokok bahasan di atas adalah sebagai berikut:

1. Karya ilmiah yang ditulis oleh **Eunike Isabel Anjani Hetharia** tahun 2019 yang diberi judul "**Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* (Studi Kasus Ditaki Fried Chiken)"**. Dengan kesimpulan bahwa Perhitungan menggunakan metode *full costing* lebih baik dalam menganalisis biaya produksi karena dengan metode ini merincikan seluruh biaya produksi yang terkait dengan proses proses produksi sehingga

hasil yang diperoleh menunjukan hasil akurat yang dikeluarkan selama proses produksi.[5]

2. Karya ilmiah yang ditulis oleh **Kharismatul Fitriyah** tahun 2021 yang diberi judul **"Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* (Studi Kasus Pada Usaha Ternak Ayam Petelur Di Desa Bangkok Kabupaten Kediri").** Dengan kesimpulan, bahwa hasil perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* Dimana metode ini sudah memasukkan semua biaya yang seharusnya diperhitungkan dalam proses produksi, maka dapat diketahui biaya produksi keseluruhan selama 6 bulan sebesar Rp 315.438.383 dimana dalam 6 bulan rata-rata produksi telur dihasilkan sebesar Rp 21.412 kg. sehingga biaya produksi telur per kg sebesar Rp 14.731,85 yang dihitung menggunakan metode *full costing* lebih teliti dan terperinci.[6]
3. Karya ilmiah yang ditulis oleh **Ilham Nurizki Fadli** tahun 2020 yang diberi judul **"Analisis Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing*"**. Dengan kesimpulan, harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* menunjukkan angka yang lebih tinggi dari perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *UKM Printing Prabu.*[7]

---

[5] Eunike Isabel Anjani Hetharia "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing*" (Skripsi -- Kementerian Riset Teknologi Dan Pendidikan Tinggi Politeknik Negeri Manado, Manado, 2019), 5.

[6] Kharismatul Fitriyah "Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*" (Skripsi – Universitas Jember,2021), 49.

[7] Ilham Nurizki Fadli "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing*, Vol. 7 No. 2, (Juli, 2020), 1.

Penelitian tersebut berbeda dengan penelitian ini dalam pemilihan *variable* penelitian, penelitian tersebut hanya sebatas menghitung harga pokok produksi, sedangkan penelitian ini berfokus pada perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual yang tepat. Persamaan penelitian ini yaitu sama-sama menggunakan metode *Full Costing.*

Tabel 1.1 Persamaan dan Perbedaan

No	Nama Dan Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1	Eunike Isabel Anjani Hetharia "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* (Studi Kasus Ditaki Fried Chiken)"	Persamaan yang ditemukan antara skripsi ini dengan penelitian peneliti adalah sama-sama menganalisa tentang harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*	Perbedaan yang ditemukan antara skripsi ini dengan penelitian peneliti adalah perhitungan harga pokok produksi dengan penentuan harga pokok produksi, perbedaan keduanya adalah Lokasi penelitian yang dilakukan peneliti
2	Kharismatul Fitriyah "Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan	Persamaan yang ditemukan antara skripsi ini dengan penelitian peneliti	Perbedaan yang ditemukan antara skripsi ini dengan penelitian peneliti

	Metode *Full Costing* (Studi Kasus Pada Usaha Ternak Ayam Petelur Di Desa Bangkok Kabupaten Kediri)"	adalah sama-sama menganalisa tentang harga pokok produksi menggunakan metode *full cocting*	adalah lokasi penelitian yang dilakukan peneliti
3	Ilham Nurizki Fadli "Analisis Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing*"	Persamaan yang ditemukan antara skripsi ini dengan penelitian peneliti adalah sama-sama menganalisa tentang harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*	Perbedaan yang ditemukan antara skripsi ini dengan penelitian peneliti adalah lokasi penelitian yang dilakukan peneliti

E. Definisi Operasional

Skripsi ini berjudul "Implementasi Metode *Full Costing* Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Daging Ayam Sebagai Penentuan Harga Jual Di Kios Ibu Andi Tenggarang Bondowoso" Guna mendapatkan Gambaran yang lebih jelas, dan agar tidak terjadi kesalahpahaman di dalam memahami arti dan maksud judul di atas, maka perlu dijelaskan arti kata sebagai berikut:

a) Metode *Full Costing*

Metode *Full Costing* adalah merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik baik yang berperilaku *variabel* maupun tetap ditambah dengan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).[8]

b) Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi adalah untuk mengetahui besarnya biaya produksi yang dikeluarkan dalam memproduksi sutau barang. Pada umumnya biaya produksi tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.[9] Suatu perusahaan perlu menentukan harga pokok bagi produksi yang memengaruhi harga jual. Harga pokok juga digunakan untuk menentukan besarnya keuntungan yang diperoleh suatu perusahaan. Harga pokok produksi dapat diketahui jumlahnya dari biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi suatu produk. Harga pokok produksi adalah pengeluarannya yang dilakukan perusahaan untuk memperoleh faktor – faktor produksi dan

[8] Bintang Komara, Ade Sudarma, "Analisis Penetuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada CV Salwa Meubel", ISSN 20886969, Vol. 5 Edisi 9, (Okt 2016), 24.

[9] Ibid, 22.

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang yang diproduksikan perusahaan tersebut.[10]

c) Harga Jual

Harga jual adalah sejumlah kompensasi (uang atau barang) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah barang atau jasa. Perusahaan selalu menetapkan harga produknya dengan harapan produk tersebut laku terjual dan dapat memberikan laba yang maksimal. Tetapi menetapkan harga jual yang dianggap tepat bukanlah perkara yang mudah. Penetapan harga jual suatu produk memerlukan analisis pasar, analisis pesaing, analisis statistik, dan analisis produksi.

F. Sistematika Pembahasan

Untuk memperoleh pembahasan yang jelas dan menyeluruh tentang skripsi ini, peneliti mengelompokkan laporan penelitian ini menjadi V BAB dengan perincian sebagai berikut:

BAB I: Pendahuluan

Dalam bab I akan ditemukan konteks masalah, fokus masalah, tujuan dan kegunaan penelitian, kajian penelitian terdahulu, definisi operasional, dan sistematika pembahasan. Ini semua bertujuan untuk

[10] Sadono Sukino, *Mikro Ekonomi Teori Pengantar: Cetakan Ketiga*, (Jakarta: PT Raja Grafindo, 2008), 2017.

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

memberikan deskripsi terhadap skripsi ini. Sehingga pembaca sebelum memasuki inti pembahasan dapat memahami apa yang dimaksud dalam pembahasan berikutnya.

BAB II: Kajian Teori

Pada bab ini difokuskan kepada landasan teori berdasarkan pada literatur yang relevan meliputi; pengertian akuntansi biaya, konsep biaya, harga pokok produksi, harga jual dan metode *Full Costing*.

BAB III: Metode Penelitian

Berisi tentang pendekatan dan jenis penelitian, kehadiran peneliti, lokasi penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data, teknik analisis data, teknik pengecekan keabsahan data, dan tahap-tahap penelitian.

BAB IV: Paparan Data dan Pembahasan

Dalam bab ini akan dipaparkan data yang didapat dan pembahasan terhadap perhitungan harga pokok produksi dengan metode *Full Costing* pada Daging Ayam di Kios Ibu Andi Pasar Tradisional Tenggarang Bondowoso. Bab ini membahas tentang secara umum objek penelitian, sub bab pertama membahas profil lokasi penelitian, sub bab kedua membahas tentang perhitungan harga pokok produksi pada Daging Ayam di Kios Ibu Andi Pasar Tradisional Tenggarang Bondowoso, sub bab ketiga menjelaskan perhitungan

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

harga pokok produksi dengan metode *Full Costing* pada Daging Ayam di Kios Ibu Andi Pasar Tradisioanal Tenggarang Bondowoso.

BAB V: Penutup

Merupakan bagian pokok dari keseluruhan pembahasan yang terdiri dari kesimpulan dan saran peneliti kepada seluruh pihak yang terkait dengan unit usaha baik unit yang dibahas dalam skripsi ini maupun unit lainnya.

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

Ibrahimy LIBRARY

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Akuntansi Biaya

1. Pengertian akuntansi biaya

Biaya adalah kos barang atau jasa yang telah memberikan manfaat yang digunakan untuk memperoleh pendapatan. Biaya akan dikurangi dari pendapatan untuk menentukan laba atau rugi pada suatu periode sehingga biaya akan dicantumkan dalam laporan laba rugi.

Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva sedangkan dalam arti luas definisi atau pengertian biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang dapat diukur dalam satuan uang yang telah terjadi secara potensial untuk mencapai tujuan tertentu.

Biaya adalah pengeluaran – pengeluaran atau nilai pengorbanan yang dilakukan untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna di masa yang akan datang, atau memiliki manfaat yang lebih dari satu periode akuntansi tahunan. Di dalam laporan posisi keuangan, biaya akan dilaporkan sebagai biasanya tercermin dalam laporan posisi keuangan sebagai asset perusahaan.

Akuntansi biaya dapat didefinisikan sebagai proses pengukuran, penganalisian, perhitungan dan pelaporan biaya, profitabilitas, dan kinerja operasi.

Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

Dulu, akuntansi biaya dianggap sebagai alat untuk menghitung nilai persediaan yang disajikan di laporan posisi keuangan dan harga pokok penjualan yang disajikan di laporan laba rugi.

Akuntansi biaya adalah proses pengukuran, penganalisisan, perhitungan, dan pelaporan biaya, profitabilitas, dan kinerja operasi untuk kepentingan internal dan perusahaan. Akuntansi biaya juga didefinisikan sebagai penyedia informasi yang dibutuhkan oleh akuntansi keuangan. Akuntansi biaya mencakup penilaian, analisis, dan pengungkapan data keuangan dan non keuangan yang terkait dengan pinjaman atau penggunaan sehari – hari dalam suatu organisasi.

Akuntansi biaya adalah bagian dari akuntansi manajemen yang merupakan salah satu dari bidang khusus akuntansi yang menekan pada penentuan dan pengendalian biaya.

Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan peringkasan dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Objek kegiatan akuntansi biaya adalah biaya.[11]

Dalam pengelolaan perusahaan, akuntansi biaya merupakan bagian penting dari ilmu akuntansi dan telah berkembang menjadi *tools of management,* yang berfungsi menyediakan informasi biaya bagi kepentingan

[11] Mulyadi, "*Akuntansi Biaya Edisi* 5" (Jakarta: Selemba Empat, 2015), 3.

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

manajemen agar dapat menjalankan fungsinya dengan baik. Untuk tujuan berikut, manajemen memerlukan informasi tentang:

1. Penentuan harga pokok
2. Perencanaan biaya
3. Pengendalian biaya
4. Dasar untuk pengambilan keputusan yang khusus[12]

2. Klasifikasi Biaya

Klasifikasi biaya diperlukan untuk membantu menejemen dan perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan.[13] Klasifikasi ini disusun berdasarkan berbagai perspektif yang relevan dengan tujuan manajerial. Pada dasarnya biaya dapat dikalsifikasi berdasarkan pada hal-hal berikut:

a. Biaya dengan produk produk

Biaya erat hubungannya dengan produk yang dihasilkan oleh perusahaan. Biaya yang terjadi ada yang dapat dengan mudah ditelusur ke suatu produk dan ada yang sulit. Berdasarkan hubungannya dengan produk, biaya dapat digolongkan menjadi dua:[14]

1) Biaya bahan langsung

[12] Firdaus Ahmad Dunia, Wasilah Abdullah, Dkk, *Akuntansi Biaya* Edisi 5, 4.
[13] Ibid 25.
[14] Baldric Siregar, Bambang Suripto, Dkk. *Akuntansi Biaya*, (Jakarta: Salemba Empat, 2019), 26.

Biaya langsung. Biaya langsung adalah biaya yang dapat ditelusuri ke produk. Contoh biaya langsung adalah biaya bahan baku.

2) Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung. Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang secara langsung berhubungan dengan produksi barang jadi.[15]

b. Volume produksi

Volume kegiatan perusahaan dapat berubah-ubah disesuaikan dengan permintaan pasar dan kemampuan perusahaan. Pada saat permintaan pasar meningkat dan perusahaan mampu memenuhi kebutuhan tersebut, perusahaan akan menaikkan volume produksinya. Bila permintaan turun perusahaan akan mengurangi volume produksinya. Perubahan volume ini dapat memengaruhi biaya yang terjadi. Berdasarkan hubungannya dengan perubahan kegiatan ini, biaya diklasifikasi menjadi tiga.[16]

1) Biaya variabel

Biaya Variabel. Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah proposional dengan perubahan volume kegiatan atau produksi tetapi jumlah per unitnya tidak berubah.

2) Biaya tetap

[15] Ibid, 29
[16] Ibid, 26.xzzzzzz

Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tidak berpengaruh oleh volume kegiatan dalam kisaran volume tertentu.

3) Biaya campuran

Biaya campuran adalah biaya yang jumlahnya terpengaruh oleh volume kegiatan perusahaan tetapi tidak secara proposional, contohnya adalah tagihan listrik. Jenis biaya campuran ini memiliki karakteristik biaya variabel dan biaya tetap.

c. Departemen pabrikasi, proses, pusat biaya, atau subdivisi lainnya.

Departemen dalam sebuah pabrik pada umumnya dapat digolongkan ke dalam dua kategori:

1) Departemen produksi

Dalam departemen produksi, operasi secara manual ataupun dengan mesin, seperti membentuk dan merakit, dilaksanakan terhadap produk atau bagian-bagiannya.

2) Departemen jasa

Departemen jasa adalah memberikan jasa/pelayanan yang bermanfaat bagi departemen lainnya. Departemen jasa tidak terlibat langsung dalam proses produksi, namun biayanya merupakan bagian dari total *overhead* pabrik.[17]

d. Periode akuntansi

[17] Sri Mulyati, Nur Afni Yunita, Dll, *Akuntansi Biaya,* 37.

Biaya dapat dikelompokkan sebagai belanja barang modal disebut juga pengeluaran modal dimaksudkan untuk menghasilkan manfaat dalam periode – periode mendatang dan dicatat sebagai aktiva. Pengeluaran pendapatan memberi manfaat dalam periode berjalan dan dicatat sebagai beban.[18]

e. Keputusan yang diusulkan, pelaksanaan, atau evaluasi

Dalam keputusan untuk tidak melanjutkan suatu produk atau divisi, beberapa biaya produk atau devisi mungkin tidak dipengaruhi oleh keputusan itu, biaya ini disebut sebagai biaya yang tidak dapat dihindari. Sebaliknya, biaya-biaya yang dapat dihindari adalah relevan dengan keputusan.

Dalam mengevaluasi prestasi kerja seorang manajer, suatu langkah penting adalah mengklasifikasikan biaya-biaya yang tidak dapat dikendalikan *(controllable)* oleh manajer. Biaya yang tidak dapat dikendalikan *(uncontrollable)* oleh manajer biasanya tidak relevan dengan evaluasi prestasi kerja manajer, dan manajer tersebut seharusnya tidak diberi tanggung jawab terhadapnya.[19]

[18] Ibid, 38.
[19] Ibid, 39.

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

B. Pihak – Pihak Yang Berkepentingan Terhadap Informasi Akuntansi

Informasi akuntansi adalah data transaksi keuangan perusahaan untuk suatu periode tertentu yang diikhtisarkan dalam bentuk laporan keuangan. Oleh karena itu laporan keuangan perusahaan merupakan media komunikasi antara kegiatan usaha perusahaan dengan pihak-pihak yang berkepentingan atas posisi keuangan dan perkembangan usaha perusahaan.

Pihak – pihak yang berkepentingan terhadap informasi akuntansi serta kegunaannya bagi pihak yang bersangkutan adalah sebagai berikut:

1. Pimpinan perusahaan (manajemen)

   Laporan keuangan bagi pimpinan (manajemen) perusahaan berfungsi sebagai:

   a. Bukti pertanggungjawaban terhadap pemilik perusahaan atas kepercayaan yang diberikan kepadanya untuk mengelola perusahaan.
   b. Alat penilaian atas pelaksanaan operasi perusahaan, baik secara keseluruhan, bagian – bagian, maupun individu – individu yang diserahi wewenang dan tanggung jawab.
   c. Alat untuk mengukur tingkat biaya kegiatan – kegiatan usaha yang dilakukan perusahaan.
   d. Dasar pembuatan pertimbangan – pertimbangan dalam penetapan rencana kegiatan perusahaan di masa datang.

2. Pemilik perusahaan

Dalam perusahaan – perusahaan yang pimpinannya diserahkan kepada orang lain seperti dalam bentuk Perseroan Terbatas (PT), laporan keuangan bagi pemilik berfungsi sebagai:

a. Alat penilaian atas hasil yang telah dicapai oleh pimpinan perusahaan.
b. Dasar penentuan taksiran keuntungan yang akan diterima di masa datang dan taksiran perkembangan harga saham yang dimilikinya.

3. Kreditor dan calon kreditor

Kreditor adalah orang atau badan yang memberikan pinjaman kepada perusahaan dalam bentuk uang atau barang. Laporan keuangan digunakan oleh para kreditor dan calon kreditor sebagai dasar pembuatan pertimbangan dan keputusan dalam pemberi kredit.

4. Investor dan calon investor

Investor adalah orang atau badan yang menanamkan modal pada suatu perusahaan. Penanaman modal pada suatu perusahaan bisa dengan cara membeli sebagian dari modal sahamnya, atau dengan cara meminjamkan pinjaman yang didukung dengan surat pengakuan hutang dari perusahaan yang bersangkutan (surat obligasi)

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

Investor yang bertanggung jawab secara sosial dan lingkungan cenderung mencari perusahaan yang mengadopsi praktik bisnis berkelanjutan.[20]

5. Instansi pemerintah

Instansi atau badan – badan pemerintah tertentu berkepentingan terhadap laporan keuangan perusahaan. Misalnya Kantor Pelayanan Pajak menggunakan laporan keuangan sebagai dasar penentuan pajak penghasilan yang menjadi tanggungan perusahaan.

6. Karyawan

Laporan keuangan perusahaan berguna bagi karyawannya, sehubungan dengan kepentingan sebagai berikut:

a. Untuk mengetahui tingkat kemampuan perusahaan tempat mereka bekerja dalam memberikan upah dan jaminan sosial lainnya.
b. Untuk menilai perkembangan serta prospek perusahaan tempat mereka bekerja, dalam rangka penentuan pilihan langkah yang harus dilakukan sehubungan dengan kelangsungan kerjanya.
c. Pada perusahaan yang biasa memberikan bonus akhir tahun kepada karyawannya, laporan keuangan digunakan oleh karyawan penilaian tingkat

[20] Aulia Difta Yasah, Sausan Syarifatul Ajuj, Dkk *"Keterlibatan Pemangku Kepentingan Dalam Perencanaan Dan Pengembangan Bisnis Berkelanjutan*", Jurnal Media Akademik Vol.2, No.4 (April 2024), 3.

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

kelayakan bonus yang diterimanya dibanding dengan keuntungan perusahaan pada periode yang bersangkutan.

C. Harga Pokok Produksi

1. Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah daftar biaya yang harus dikeluarkan perusahaan pada periode tertentu. Penentuan harga pokok produk yang benar dapat mengurangi ketidakpastian dalam penentuan harga jual.[21]

Perhitungan harga pokok produksi dalam suatu perusahaan industri bertujuan untuk memenuhi kebutuhan, baik dari pihak manajemen perusahaan maupun dari pihak luar perusahaan. Untuk memenuhi tujuan perhitungan harga pokok produksi tersebut akuntansi biaya mencatat, mengklasifikasi, dan meringkas biaya – biaya pembuatan produk.

2. Unsur-unsur Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi dapat digolongkan menjadi tiga, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah besarnya nilai baku yang dimasukkan ke dalam proses produksi untuk diubah menjadi barang jadi.[22]

---

[21] Triska Melania Tuang, Sifrid S, Dkk *"Penerapan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Kedai Kopi Pulang Manado*", Jurnal LPPM Bidang Ekososbudkum, Vol. 5 No. 2 Januari-Juni 2022, 1111.

[22] Baldric Siregar, Bambang Suripto, Dkk. *Akuntansi Biaya,* (Jakarta: Salemba Empat, 2019), 29.

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang secara langsung berhubungan dengan produksi barang jadi.[23]

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya-biaya yang terjadi di pabrik selain biaya bahan baku maupun biaya tenaga kerja langsung.[24]

3. Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Metode perhitungan harga pokok produksi merupakan cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam metode ini terdapat dua pendekatan yaitu:

a. *Full Costing*

Metode *full costing* dalam akuntansi mengidentifikasi seluruh anggaran yang dikeluarkan dalam proses produksi sebagai bantuan penting untuk menjumlahkan harga pokok barang.[25]

Metode *full costing* adalah metode untuk menentukan harga pokok produksi, dengan membebankan semua biaya tetap maupun variable pada produk yang dihasilkan.

---

[23] Ibid, 29.
[24] Ibid, 29
[25] Dian Try Ananda Wahyuni, Sihabudin, Dkk, *"Analysis Of Calculating The Cost Of Goods Production Using The Full Costing Method In Determining Selling Prices At Jepara Furniture Stores (Case Study At The Bondan Sari Furniture Store, Karawang Regency, 2019 – 2021)"*, Jurnal Ilmu Sosial Dan Pendidikan (JISIP), Vol. 8 No. 1 (Januari 2024), 707.

Biaya bahan baku : xxx

Biaya tenaga kerja langsung : xxx

Biaya *overhead* pabrik variable : xxx

Biaya overhead pabrik tetap : xxx

Kos produksi : xxx

Kos produk yang dihitung dengan pendekatan *full costing* terdiri dari unsur kos produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variable dan biaya *overhead* pabrik tetap) ditambah dengan biaya nonproduksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).[26]

b. *Variable Costing*

Metode *variable costing* merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku *variable* ke dalam kos produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variable. Dengan demikian kos produksi menurut metode *variable costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:[27]

Biaya bahan baku : xxx

Biaya tenaga kerja langsung : xxx

[26] Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, (Yogyakarta: UPP-STIM YKPN, 2014), 17.

[27]. Eunike Isabel Anjani *"Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Ditaki Friend Chiken"* (Skripsi—Politeknik Negeri, Manado, 2019), 13.

Biaya *overhead* pabrik variable	: xxx
Kos produksi	: xxx

D. Penetapan Harga Jual

Penetapan harga adalah proses memilih apa yang bakal diterima sebuah syarat sebagai pertukaran untuk produknya. Pada prinsipnya, harga jual harus dapat menutupi biaya penuh ditambah dengan laba yang wajar.[28] Dari definisi tersebut dapat disimpulkan bahwa harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh produsen kepada konsumen atas barang dan jasa yang diperoleh senilai biaya produksi ditambah dengan keuntungan yang diharapkan oleh produsen.

Qur'an surah Al-Baqarah ayat 275 tentang jual beli :

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

Artinya :

Orang-orang yang makan (mengambil) riba tidak dapat berdiri melainkan seperti berdirinya orang yang kemasukan syaitan lantaran (tekanan) penyakit gila. Keadaan mereka yang demikian itu, adalah disebabkan mereka berkata (berpendapat), sesungguhnya jual beli itu sama dengan riba, padahal Allah telah menghalalkan jual beli dan mengharapkan riba. Orang-orang telah sampai kepadanya larangan dari tuhannya, lalu terus berhenti (dari mengambil riba), maka baginya apa yang telah diambilnya dahulu (sebelum datang larangan); dan urusannya (terserah) kepada Allah. Orang yang kembali (mengambil riba), maka orang itu adalah penghuni-penghuni neraka mereka kekal di dalamnya.[29]

---

[28] Ibid, 13.

[29] Al-Qur'an, 3, Albaqarah, 275.

Manajeman harus dapat menentukan harga produk yang dapat menutup semua biaya dan menghasilkan laba. Penjualan sangat dipengaruhi oleh fungsi permintaan dan penawaran, namun untuk menentukan harga yang menguntungkan, perlu diperhitungkan biaya dengan cermat.

1. Metode Penentuan Harga Jual

a) *Cost Plus Pricing*

Harga pokok produk yang telah ditentukan kemudian dapat digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual produk dengan proses penentuan menggunakan metode berbasis akuntansi biaya yang salah satunya yaitu metode *cost plus pricing*.[30] Metode *cost plus pricing* adalah metode penentuan harga jual melalui pendekatan biaya yang didasarkan atas biaya produksi maupun biaya non produksi yang tidak lepas dari penentuan harga pokok produksi.[31]

Metode *Cost Plus Pricing* merupakan metode yang paling sederhana dengan menambahkan bagian laba (*mark-up*) standar ke biaya produk, metode ini lebih pasti akan biaya dari pada permintaan, harga menjadi sama sehingga persaingan harga lebih minimal. Kelemahan dari metode ini adalah

[30] Sri Cicindra Tongkada, Zulkifli Bokiub, Dkk, *"Penentuan Harga Jual Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing Pada Keripik Pisuke Kota Gorotalo",* Jurnal Mahasiswa Akuntansi, Volume 1 No. 3 (Desember, 2022), 199.

[31] Ibid, 200.

mengbaikan aspek permintaan dan persaingan. Rumus dalam menghitung *Cost Plus Pricing* adalah sebagai berikut:

Harga Jual = Biaya total + Margin laba[32]

Perhitungan harga jual dengan metode ini menghasilkan perhitungan harga jual yang lebih akurat dan terjamin dibandingkan dengan perhitungan harga jual yang dilakukan oleh perusahaan yang hanya berdasarkan perhitungan tanpa memasukkan unsur biaya non produksi. Dalam perhitungan harga jual menurut *Cost Plus Pricing*, seluruh biaya yang menunjang proses pembuatan suatu produk, baik biaya produksi maupun non produksi, mencakup perhitungan keuntungan yang diharapkan dan persentasenya.[33]

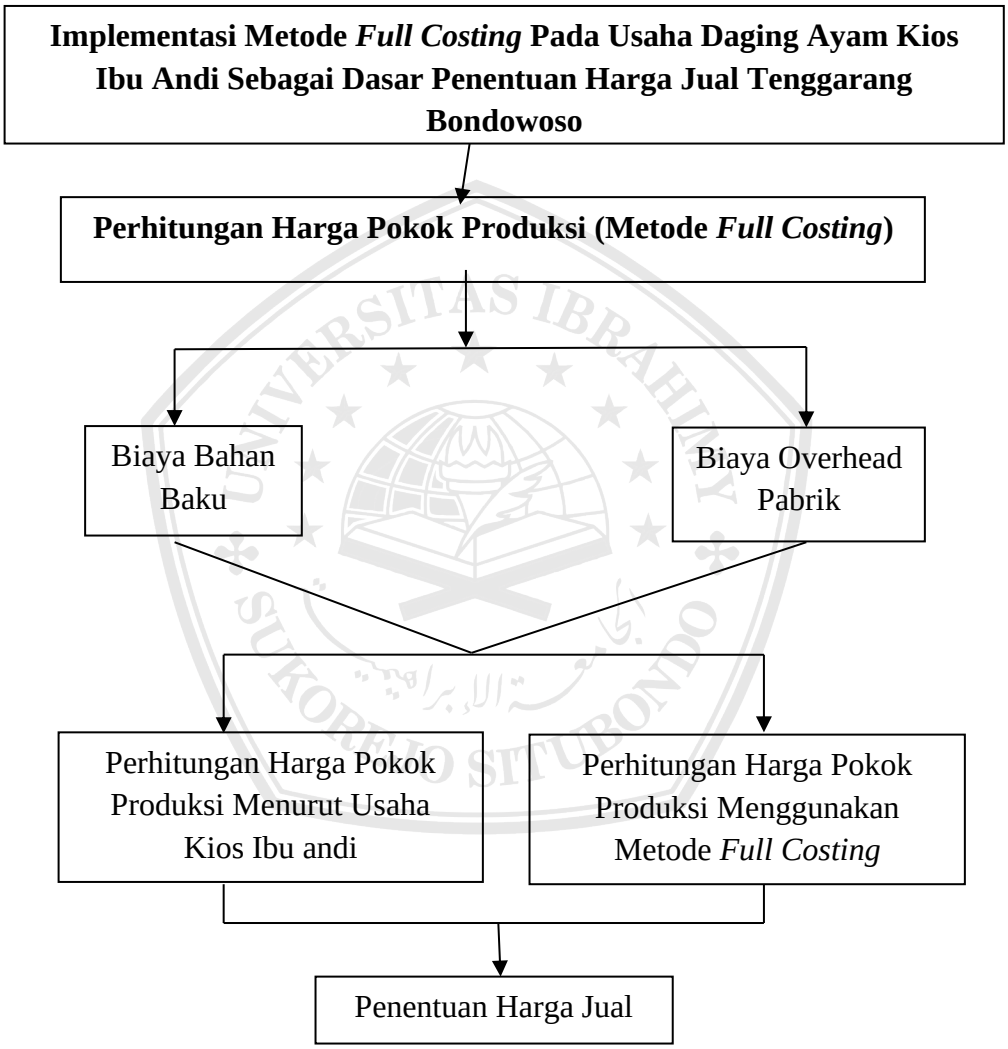
[32] Sri Cicindra Tongkada, Zulkifli Bokiub, Dkk, *"Penentuan Harga Jual Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing Pada Keripik Pisuke Kota Gorotalo",* Jurnal Mahasiswa Akuntansi, Volume 1 No. 3 (Desember, 2022), 201.

[33] Yohana Gresia P., Leriza Desitama Anggraini, Dkk, *"Analysis Of The Determination Of Product Selling Price Using Thecost Plus Pricing Method (Case Study At UD Homebake Palembang)"*, International Journal Of Community Service & Engagement, Vol. 4, No. 3 (August 2023), 101.

E. Kerangka Konseptual

Kerangka konseptual disini menjelaskan bahwa perhitungan harga jual di Kios Ibu Andi hanya memperhitungkan bahan baku dan biaya overhead pabrik saja. Harga yang sudah diberikan oleh Kios Ibu Andi dengan perhitungan menggunakan metode *full costing* di bandingkan sehingga ditemukan selisih antara Kios Ibu Andi dengan metode *full costing*.

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy



Gambar 2.1 Kerangka Teori

Ibrahimy LIBRARY

Sumber: Data Diolah Dari Peneliti, 2025

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Metode penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu.[34] Dalam melakukan sebuah penelitian, metode merupakan salah satu hal penting yang harus dilakukan oleh peneliti. Karena dengan metode, maka peneliti yang dilakukan akan lebih mudah untuk seorang peneliti.

Metode penelitian yang digunakan peneliti adalah kualitatif yang mana penelitian ini ditempuhnya langkah-langkah praktik penelitian yang bersifat non-linier.[35]

Metode penelitian yang digunakan peneliti dalam mengkaji objek untuk penyusunan proposal ini adalah sebagai berikut:

1. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode pendekatan kualitatif, metode ini disebut sebagai metode positivistik karena berlandaskan pada filsafat positivisme.

---

[34] Eunike Isabel Anjani Hetharia, *"Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Coting Studi Kasus Ditaki Fried Chiken"* (Skripsi – Politeknik Negara Manado, 2019), 26.

[35] Sapto Haryoko, Bahartiar, Dkk *"Analisis Data Penelitian Kualitatif"* (Universitas Negeri Makassar, 2020), 39.

Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

Metode ini sebagai metode ilmiah karena telah memenuhi kaidah – kaidah ilmiah yaitu konkrit, obyektif, terukur, rasional, dan sistematis.[36] Secara definitif.

penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat postpositivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, (sebagai lawannya adalah eksperimen) Dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci, Teknik pengumpulan data dilakukan secara trianggulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi.[37]

Dengan melakukan penelitian kualitatif ini, peneliti dapat mengetahui dan memahami yang terjadi di tempat tersebut. Oleh karena itu peneliti akan meneliti langsung terhadap objek penelitian dengan mengambil data dari hasil penelitian baik berupa data primer maupun data sekunder yang diperlukan dan juga berdasarkan kondisi nyata yang terjadi di lokasi penelitian.

2. Kehadiran Peneliti

Seorang peneliti yang melakukan sebuah penelitian harus hadir ketika proses penelitian tersebut, juga harus tersusun secara sistematis sesuai dengan jadwal penelitian yang akan dilakukan. Kehadiran peneliti pada penelitian ini diawali pada tahap observasi, dalam waktu tersebut peneliti melakukan penelitian dengan melihat bagaimana kondisi Daging Ayam Kios Ibu Andi dan bagaimana

---

[36] Prof. Dr. Sugiono, *Metodologi Penelitian Kualitatif Kuantitatif R&D,* (Bandung: Alfabeta, 2023), 6.

[37] Prof. Dr. Sugiono, *Metodologi Penelitian Kualitatif Kuantitatif R&D,* (Bandung: Alfabeta, 2023), 18.

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

proses pemotongan Daging Ayam Kios Ibu Andi tersebut. Sebab yang terlihat dari pengamatan peneliti tidak banyak tenaga kerja hanya 2 orang saja. Kehadiran peneliti sangat diperlukan sebagai salah satu alat penting dalam menggali informasi yang penting dari sumber data yang diperlukan. Pada hari pertama, peneliti melakukan wawancara mengenai awal mula didirikannya usaha Daging Ayam Kios Ibu Andi Tenggarang Bondowoso tersebut sambil melihat kondisi usaha daging ayam yang di produksi. Pada hari kedua dan ketiga, peneliti kembali untuk melakukan wawancara bersama pemilik usaha mengenai bagaimana kegiatan produksi mulai dari pembelian bahan-bahan yang diperlukan, biaya – biaya yang dikeluarkan selama proses produksi hingga menjadi barang jadi.

3. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian merupakan salah satu faktor penting dalam sebuah penelitian karena merupakan tempat dimana interaksi sosial berlangsung atau sebuah peristiwa penelitian terjadi. Dalam penelitian ini peneliti mengadakan penelitian di Daging Ayam di Kios Ibu Andi Pasar Tradisional Tenggarang Bondowoso.

4. Sumber Data

Sumber data yang digunakan peneliti untuk dijadikan pedoman dalam literatur penelitian ini agar bisa mendapatkan data yang akurat terkait perhitungan harga pokok produksi meliputi data primer dan sekunder.

a. Data primer adalah data yang diperoleh dari sumber pertama di lokasi atau objek penelitian dalam bentuk verbal atau kata-kata yang diucapkan secara lisan, gerak-gerik atau perilaku yang dilakukan oleh subjek yang dapat dipercaya. Data primer yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara langsung dengan informan dan observasi. Informan adalah orang yang dianggap mengetahui permasalahan yang akan dihadapi dan bersedia memberikan informasi yang dibutuhkan. Penelitian ini yang menjadi sumber data informan adalah pemilik usaha Daging Ayam Kios Ibu Andi.

b. Data sekunder yaitu penjelasan terhadap data primer. Informan adalah orang yang dianggap mengetahui permasalahan yang akan dihadapi dan bersedia memberikan informasi yang dibutuhkan. Adapun dalam penelitian ini, informan yang dijadikan sumber data ialah pimpinan Kios Ibu Andi Pasar Tradisional Tenggarang Bondowoso.[38] Data ini juga sering disebut data eksternal. Selain itu data sekunder juga bisa didapat dari sumber tertulis lain seperti arsip pribadi dan dokumen lain yang berkenan dengan pengelolaan keuangan. selain dari data primer dan sekunder atau data literatur, misalnya internet, jurnal ataupun buku.

5. Teknik Pengumpulan Data

[38] Prof. Dr. Sugiono, *Metodologi Penelitian Kualitatif Kuantitatif R&D*, (Bandung: Alfabeta, 2023), 296.

Teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti guna memperoleh data yang akurat adalah dengan menggunakan metode pengumpulan data sebagai berikut:

a. Observasi

Observasi adalah dasar semua ilmu pengetahuan. Para ilmuan hanya dapat bekerja berdasarkan data, yaitu fakta mengenai dunia kenyataan yang diperoleh melalui observasi. Adapun tujuan data observasi adalah untuk mendeskripsikan latar yang diobservasi kegiatan – kegiatan yang terjadi di latar itu, orang – orang yang berpartisipasi dalam kegiatan – kegiatan dan partisipasi mereka dalam orang – orangnya.[39] Teknik ini digunakan untuk meneliti perhitungan harga pokok produksi di Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.

b. Wawancara *(interview)*

Wawancara adalah metode untuk mengumpulkan data penelitian kualitatif yang dalam prosesnya terjadi interaksi tanya jawab, baik langsung maupun tidak langsung (melalui saluran tertentu) antara pihak peneliti dengan pihak partisipan penelitian.[40] Percakapan itu dilakukan oleh dua pihak, yaitu pewawancara (interview) yang mengajukan pertanyaan dan terwawancara yang memberikan jawaban atas pertanyaan itu.[41] Pada zaman modern ini yang teknologi sudah

---

[39] Ibid, 297.

[40] Prof. Dr. Sapto Haryoko, Drs. Bahatiar, *Dkk "Analisis Data Penelitian Kualitatif Konsep, Teknik, Dan Prosedur Analisis"* (Universitas Negeri Makassar 2020) ,164.

[41] Prof. Dr. Sugiono, *Metodologi Penelitian Kualitatif Kuantitatif R&D,* (Bandung: Alfabeta, 2023), 304.

sangat canggih, *interview* atau wawancara tidak harus bertemu secara langsung, akan tetapi bisa menggunakan metode *kuesioner* (angket atau *mail)* dan melalui telepon.

c. Dokumentasi

Dokumentasi adalah suatu teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui data tertulis dengan menggunakan kajian isi.[42] Dalam penelitian ini dilakukan dengan cara mempelajari dan meneliti dokumen yang berkaitan dengan cara perhitungan harga pokok produksi.

6. Analisis Data

Analisis data merupakan proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh kemudian menyimpulkan sehingga mudah untuk dipahami.[43] Adapun metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis *data reduction* (reduksi data), *data display* (penyajian data), dan *conclusion drawing* (kesimpulan).

a. *Data Reduction* (Reduksi Data)

Data yang diperoleh dilapangan sangat banyak sekali, sehingga harus dicatat secara teliti dan rinci. Semakin lama peneliti di lapangan, maka jumlah data akan semakin banyak, kompleks, dan rumit. Reduksi data adalah merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal penting, dicari tema dan polanya. Dengan demikian data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang

[42] Ibid, 240.
[43] Ibid, 240.

lebih jelas dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya, dan mencarinya bila diperlukan.[44]

b. *Data Display* (Penyajian Data)

Display data yakni penyajian data. Dalam penelitian kualitatif penyajian data bisa dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, *flowchart* dan sejenisnya.[45] Melalui penyajian data, maka data dapat terorganisasi, tersusun dalam pola hubungan secara sistematis, sehingga hasilnya akan semakin mudah untuk dipahami.

c. *Conclusion Drawing* (Kesimpulan)

Konkluksi dalam penelitian kualitatif merupakan temuan baru yang sebelumnya belum pernah ada. Temuan dapat berapa deskripsi atau gambaran suatu objek yang sebelumnya masih remang-remang atau gelap sehingga setelah diteliti menjadi jelas.[46]

7. Teknik Pengecekan Keabsahan Data

Validasi data menjadi krusial untuk menunjukkan keandalan informasi dalam sebuah studi. Untuk memastikan validasinya, peneliti memanfaatkan teknik triangulasi yang merujuk pada penggabungan berbagai teknik dan sumber data yang berbeda untuk menguji konsistensi informasi.[47] Dalam penelitian ini, validasi

---

[44] Prof. Dr. Sugiono, *Metodologi Penelitian Kualitatif Kuantitatif R&D,* (Bandung: Alfabeta, 2023), 247.

[45] Ibid, 249.

[46] Ibid, 253.

[47] Hardani, *Metode Penelitian Kualitatif Dan Kuantitatif* (Yogyakarta: CV Pustaka Ilmu, 2020), 154.

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

keabsahan data menggunakan triangulasi teknik. Jenis triangulasi dalam penelitian ini menggunakan triangulasi sumber dan triangulasi teknik.[48]

a. Triangulasi Sumber

Digunakan untuk menguji kredibilitas data yang diperoleh dengan teknik pengumpulan data yang berbeda – beda dari sumber yang sama. Sumber data yang diperoleh dalam penelitian ini yaitu wawancara kepada pemilik Usaha daging Ayam, bendahara dan karyawan yang membantu dalam pengelolaan keuangan.

b. Triangulasi Teknik

Digunakan untuk menguji kredibilitas data dari sumber yang berbeda – beda dengan teknik yang sama. Data yang diperoleh dari wawancara dicek melalui dokumen yang diperoleh dari wawancara dengan narasumber.

8. Tahap – Tahap Penelitian

Agar penelitian kualitatif dapat dilaksanakan dengan baik maka peneliti dapat belajar melalui tahapan-tahapan yang harus dilalui. Tahapan-tahapan penelitian tersebut mencerminkan sisi operasional dan memuat sisi metodologi dan substansif yang harus dipatuhi. Oleh karena itu, beberapa pakar penelitian kualitatif secara akademis senantiasa berbeda dalam menggunakan langkah

[48]Prof. Dr. Sugiono, *Metodologi Penelitian Kualitatif Kuantitatif R&D,* (Bandung: Alfabeta, 2023), 241.

penelitiannya. Ada yang mengembangkan dari sisi substansif dan dari sisi logistik operasional.[49]

Kegiatan penelitian yang dilakukan oleh seorang peneliti terdiri atas tiga tahapan. Adapun tiga tahapan yang dimaksud, yaitu rencana penelitian, pelaksanaan penelitian, dan pelaksanaan laporan penelitian.

a. Rencana Penelitian

Sebelum melaksanakan penelitian harus disusun terlebih dahulu suatu rencana penelitian. Langkah awal dalam membuat rencana penelitian adalah dengan mengadakan penyelidikan dan evaluasi terhadap penelitian yang sudah dikerjakan dan diketahui dalam memecahkan masalah. Dari sini pula dapat dicari beberapa petunjuk tentang Langkah - langkah yang akan dibuat untuk penelitian yang akan dikembalikan.[50] Langkah – langkah dalam pembuatan rencana penelitian sebagai berikut:

1) Memilih Masalah
2) Studi Pendahuluan
3) Merumuskan Masalah
4) Merumuskan Anggapan Dasar

[49] Djam'an Satoni, Aan Komariah, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Alfabeta, 2010), 79.

[50] Ahmad Tanzeh, *Pengantar Metodologi Penelitian*, (Yogyakarta: Teras, 2011), 12.

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

5) Memilih Pendekatan

b. Pelaksanan Penelitian

Dalam melaksanakan penelitian harus mengikuti tahapan-tahapan sesuai agar memperoleh hasil yang memuaskan, karena masing – masing tahapan tersebut mempunyai hubungan yang sangat erat dan saling melengkapi terhadap hasil penelitian yang dilakukan.[51] Dalam tahapan ini terbagi menjadi 3 bagian, yaitu:

1) Memahami latar penelitian dan persiapan diri. Dalam hal ini, peneliti perlu memahami latar penelitian terlebih dahulu. Selain itu, ia perlu mempersiapkan dirinya, baik secara fisik maupun secara mental di samping ia harus mengingat persoalan etika. Adapun dalam tahap pertama ini terbagi menjadi empat bagian, yakni pembatasan latar dan peneliti, penampilan, pengenalan hubungan peneliti di lapangan, serta jumlah waktu studi.

2) Memasuki lapangan. Ketika memasuki lapangan, peneliti perlu membina hubungan yang mana antara peneliti dan subjek sudah melebur sehingga seolah – olah tidak ada lagi dinding pemisah di antara keduanya. Dengan demikian, subjek dengan sukarela dapat menjawab pertanyaan atau memberikan informasi yang diperlukan oleh peneliti. Dalam tahap kedua

[51] Ibid, 18.

ini dibagi menjadi tiga tahapan lagi, yaitu keakraban hubungan, mempelajari bahasa, dan peranan peneliti.

3) Berperan serta sambil mengumpulkan data. Dalam tahapan ini, peneliti hendaknya memperhitungkan keterbatasan waktu, tenaga, dan mungkin biaya sehingga ia tidak sampai terpancing untuk terus mengikuti arus kegiatan masyarakat atau orang pada latar penelitian. Dengan demikian, peneliti bisa berbaur sekaligus mengumpulkan data yang dibutuhkan. Adapun dalam tahapan ini terbagi menjadi enam bagian, diantaranya ialah pengarahan batas studi, mencatat data, petunjuk tentang cara mengingat data, kejenuhan, ketelitian dan istirahat, meneliti suatu latar yang di dalamnya terdapat pertentangan, serta analisis di lapangan.[52]

Laporan merupakan langkah yang sangat penting karena dengan laporan itu syarat keterbukaan ilmu pengetahuan dan penelitian dapat dipenuhi. Melalui laporan itu ilmuan lain dapat memahami, menilai, bila perlu menguji kembali hasil-hasil penelitian itu. Dengan demikian pemecahan masalahnya mengalami pemantapan dan kemajuan.[53]

[52] Lexy J. Meleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Rosda, 2017), 127.
[53] Sumadi Suryabrata, *Metodologi Penelitian*, (Jakarta: CV Rajawali, 1992), 89.

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

BAB IV

PAPARAN DATA DAN PEMBAHASAN

A. Paparan Data

1. Profil Kios Ibu Andi Pasar Tradisional Tenggarang Bondowoso

a. Sejarah Singkat Usaha

Pada Kios Ibu Andi ini merupakan usaha kecil yang bergerak di bidang penjualan daging ayam segar dan berkualitas. Kios daging ayam ibu andi didirikan sejak tahun 2003 yang didirikan oleh suami Ibu Andi yaitu Bapak Rikno. Sebelum merintis dan mendirikan usaha tersebut, Bapak Rikno merupakan karyawan bank di Kecamatan Wonosari Bondowoso yang kemudian beliau mempunyai inisiatif untuk mendirikan usaha sendiri. Bapak Rikno dan Ibu Andi mendirikan usaha berangkat melalui modal yang beliau sisihkan lalu dikumpulkan dari gaji yang beliau terima selama menjadi karyawan bank di Kecamatan Wonosari tersebut, kemudian berdirilah usaha yang diberi nama Kios Daging Ayam Ibu Andi.

> "bapak mendirikan usaha ini sejak 2003. Sebelum mendirikan usaha ini bapak itu (suami Ibu Andi) bekerja menjadi karyawan bank di Kecamatan Wonosari, dari pengalaman ini saya memiliki inisiatif untuk mendirikan sendiri usaha untuk menjual daging ayam potong dengan modal yang seadanya, yaitu dengan menyisihkan sedikit dari gaji yang diperoleh setiap harinya. Ketika sudah dianggap cukup barulah ibuk mulai merintis usaha ini."[54]

[54] Bapak Rikno, Wawancara, Bondowoso 7 April 2025

Di kios Ibu Andi, bahan utama yang dijual adalah daging ayam yang segar yang baru di sembeli malam hari untuk di jual di pagi hari. Untuk cara menjualnya, Ibu Andi menyajikan potongan ayam dalam berbagai pilihan, seperti bagian paha, dada, atau ayam yang utuh, yang bisa dipilih sesuai dengan kebutuhan pembeli. Ibu andi juga menyiapkan pelanggan mungkin ingin ayam dipotong menjadi beberapa potongan sesuai ukuran yang diinginkan.

Selain daging ayam Ibu Andi juga menjual organ dalam seperti hati dan jantung, dan usus ayam. Organ – organ ini biasanya dibeli oleh pelanggan yang membuat masakan tertentu dan yang mempunyai bisnis tersendiri contohnya menjual kripik usus ayam. Dan juga menyediakan potongan ceker dan kepala ayam yang dipisah yang digunakan untuk masakan khusus.

> "Dari menjual daging ayam ini ibuk juga menyiapkan sesuai keinginan pelanggan untuk mejadi beberapa potongan dan selain organ dalam ayam dipisah sama Pak Rikno itu untuk dijual sama pelanggan yang mempunyai kepentingan khusus dan menyiapkan potongan ceker dan kepala ayam, semua untuk kepuasan pelanggan."[55]

a. Visi Misi Perusahaan

1) Visi

Menjadikan perusahaan semakin berkembang di dalam menjual daging ayam dengan kualitas terbaik dan diminati oleh masyarakat.

[55] Ibu Andi, Wawancara, Bondowoso 12 Mei 2025

2) Misi

a) Meningkatkan kualitas produk

b) Memberikan pelayanan yang maksimal untuk masyarakat

b. Organisasi perusahaan

Organisasi perusahaan usaha Daging Ayam di Kios Ibu Andi Tenggarang Bondowoso cukup sederhana. Pemilik usaha Daging Ayam Ibu Andi dan Bapak Rikno, kemudian Imam, Pak Mu'is sebagai karyawan cadangan yang hanya dibutuhkan di hari-hari tertentu saja seperti hari raya, Maulid Nabi dll.

> "untuk struktur di sini hanya terdapat 4 orang saja saya sama Pak Rikno sebagai pemilik toko selebihnya hanya karyawan cadangan saja."[56]
> "bagian keuangan sama pemasaran di tangani ibuk sendiri."[57]

Pemilik Usaha : Ibu Andi dan Bapak Rikno

Pekerja : Imam dan Pak Mu'is

c. Alat dan Bahan yang digunakan

Alat yang digunakan dalam memproduksi Daging Ayam yaitu:

1) Mesin Bulu Ayam

2) flazzer

3) Panci

4) Kompor

[56] Ibu Andi, Wawancara, Bondowoso 12 Mei 2025.
[57] Ibu Andi, Wawancara, Bondowoso 12 Mei 2025.

5) Pisau

6) Ember Plastik

7) Meja

8) Plastik

9) Beddhung

10) Telenan

11) Timbangan

Bahan yang digunakan dalam memproduksi Daging ayam yaitu:

1) Ayam Potong

d. Proses Produksi Perusahaan

Hasil penelitian yang penulis lakukan pada Kios Ibu Andi mengenai kegiatan berproduksi adalah sebagai berikut:

1) Bahan baku yang digunakan adalah ayam potong. Ayam potong tersebut merupakan bahan baku utama yang dibeli langsung dari peternak lokal. Pada pekerjaan ini hanya perlu melakukan pemotongan ayam untuk siap dijual. Dalam pekerjaan ini hanya membutuhkan satu orang.

2) Langkah kedua, ayam yang telah dipotong sampai saluran pernapasan ayam terputus agar prosesnya cepat dan aman tidak tersiksa. Setelah di sembelih bersihkan darah ayam untuk menjaga kualitas dan kebersihan ayam.

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

3) Langkah ketiga, celupkan ayam ke dalam air panas sebentar agar bulu ayam mudah dicabut menggunakan mesin pencabut bulu ayam jika terlalu lama maka akan mengkibatkan kerusakan pada kulit ayam, seperti kulit ayam mudah melepuh. Setelah itu, bersihkan bulu kecil – kecil yang masih ada pada ayam potong tersebut agar lebih bersih.
4) Setelah itu panaskan lagi dalam air yang sedikit mendidih untuk memudahkan proses pengeluaran isi perut ayam yaitu usus, hati dan jantung, empedu dll.
5) Langkah selanjutnya buang kotoran ayam yang ada di dalam jantung ayam tersebut untuk menjaga kebersihan hati dan jantung ayam. Lalu, bersihkan juga usus tersebut menggunakan alat pembersih usus ayam.
6) Terakhir ayam siap untuk dipasarkan langsung oleh pemilik usaha.

"bahan utama yang digunakan dalam proses pemotongan daging ayam itu ayam potong, pisau, kompor, mesin bulu ayam, sama kompor sama yang lainnya. Untuk pisau terlebih dahulu di lihat ketajamannya biar langsung terputus saluran pernapasannya biar tidak menyiksa. Setelah di potong itu dibersihkan dulu darah ayamnya, lalu di celupkan dalam panci yang berisi air panas itu untuk mempermudah membersihkan bulu ayam dan ketika sudah bersih bulunya di angkat dari mesinnya dilihat dulu bulu yang masih tersisa itu kalok masih ada dibersihkan lalu langsung di pisahkan sama isi organ ayam itu seperti hati dan jantung ayam, usus, dll."[58]

[58] Bapak Imam, Wawancara, Bondowoso 14 Mei 2025

e. Srategi pemasaran dan target pasar

Strategi pemasaran produk di Kios Ibu Andi Pasar Tradisional Tenggarang Bondowoso menggunakan strategi langsung dengan melayani pembeli di tempat dan menerima pesanan melalui telepon atau WhatsApp. Ibu Andi juga melayani sesuai permintaan konsumen. Adakalanya konsumen datang langsung ke rumah Ibu Andi untuk memesan langsung sesuai keinginan contonya seperti ingin dibuang tulang ayamnya untuk di buat sate dan dibutuhkan menjadi berapa tusukan dan ukuran sesuai keinginan.

> "untuk awal pemasaran usaha ini ibuk hanya dikenal oleh Masyarakat sekitar dari mulut kemulut hingga seiring berjalannya waktu, usaha ini alhamdulillah bisa dikenal oleh banyaknya orang melewati via telpon, ada juga yang datang langsung yang awalnya hanya bisa menjual 20kg perhari hingga saat ini bisa mencapai 70kg perhari."[59]

2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Daging Ayam Dengan Metode *Full Costing* di Kios Ibu Andi Tenggarang Bondowoso

Menjawab rumusan masalah di atas maka penulis melakukan penjabaran mengenai perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan perusahaan. Hasil wawancara bersama pemilik usaha mengenai perhitungan yang cukup sederhana dengan menjumlahkan seluruh biaya yang dikeluarkan baik biaya bahan baku yang dibutuhkan dalam proses produksi dan biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

[59] Ibu Andi, Wawancara, Bondowoso 6 Mei 2025.

Namun pada biaya *overhead* pabrik Kios Ibu Andi belum melakukan perhitungan secara rinci masih terdpat beberapa biaya yang belum diperhitungkan.

> "Dalam perhitungan harga pokok produksinya ibuk menjumlahkan semua biaya-biaya produksi seperti bahan baku yang berupa Ayam potong untuk pembelian bahan bakarnya berupa gas, bahan bakar mobilnya biasanya ibuk beli solar seharga Rp 100.000. ibuk juga menghitung bensin buat mesin bulu ayam biasanya seminggu menghabiskan 1 liter."[60]

Untuk memudahkan penulis dalam penjabarannya, maka penulis akan mengurai beberapa perhitungan biaya produksi yang dikeluarkan oleh usaha daging ayam kios ibu andi.

a. Bahan Baku

Hasil dari wawancara bersama pemilik usaha mengenai bahan baku yang dibutuhkan selama proses produksi daging ayam Kios Ibu Andi. Bahan utama dari pemotongan daging ayam yaitu ayam potong. Di kios ibu andi ini dalam sekali penjualan dapat menghabiskan 40kg sampai 70kg per harinya sebagaimana hasil dari wawancara dengan pemilik usaha:

Tabel 4. 1
Data Perhitungan Biaya Bahan Baku Produksi Per Hari

Keterangan	Satuan	Kuantitas	Harga Per satuan	Total
Ayam Potong	Kg	70	Rp 20.000	Rp 1.400.000

[60] Ibu Andi, Wawancara, Bondowoso 6 Mei 2025.

Total Biaya Bahan Baku	Rp 1.400.000

Sumber: Data Diolah Dari Wawancara

Dari data tabel diatas dapat jika biaya bahan baku yang dikeluarkan dalam melakukan proses pemotongan untuk satu hari penjualan sebesar Rp 1.400.000 bahan baku tersebut yang dihasilkan sebanyak sekitar 28 ekor ayam potong.

b. Biaya Overhead pabrik

1) Overhead variable

a) Bahan bakar

Tabel 4. 2
Data Perhitungan Bahan bakar
Produksi bulan mei 2025

Keterangan	Satuan	Kuantitas	Harga per satuan	Total
Bensin	Liter	1	Rp 150.000	Rp 150.000
Solar	Liter	1	Rp 100.000	Rp 300.000
Gas	tabung	1	Rp 20.000	Rp 120.000
Total Biaya Bahan Bakar				Rp 570.000

Sumber: Data Diolah Dari Wawancara

Dari data tabel diatas dilihat bahwa biaya bensin yang digunakan oleh Kios Ibu Andi dalam sekali pembelian bensin Rp 15.000 bisa bertahan 3 kali pemotongan sedangkan sebulan sebesar Rp 150.000. Gas kompor yang digunakan oleh Kios Ibu

Andi dalam melakukan proses pemotongan ayam potong sekali pembelian Rp 20.000 bisa digunakan 5 hari sedangkan sebulan seharga Rp 120.000. biaya solar yang digunakan oleh Kios Ibu Andi dalam sekali pembelian seharga Rp 100.000 bisa bertahan 1 minggu sedangkan sebulan seharga Rp 300.000.

b) Biaya Listrik

Selain bahan bakar, perusahaan juga memerlukan tenaga Listrik sebagai dasar untuk penggunaan flazzer, lampu pasar. Biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran Listrik selama sebulan sebesar Rp 75.000 untuk flazzer, sebagai lampu pasar sebesar Rp 60.000

> "Untuk biaya listrik lampu pasar itu ibuk 1 hari bayar cuma Rp 2.000 dan untuk flazzer ibuk pakek token listrik itu sebesar Rp 75.000 dalam satu bulan."[61]

c) Biaya penolong

Setelah bahan utama perusahaan juga menggunakan bahan penolong berupa kresek plastik dan celemek. Biaya yang dikeluarkan untuk celemek yaitu Rp 45.000, sedangkan harga plastik per bal nya Rp 13.000.

> "Kalok bahan penolong itu plastik sama celemek nak sedangkan untuk plastik harga per bal nya Rp 13.000, dan celemeknya seharga Rp 45.000."[62]

[61] Ibu Andi, Wawancara, Bondowoso 6 Mei 2025.
[62] Ibu Andi, Wawancara, Bondowoso 6 Mei 2025.

Dari penjelasan di atas dapat diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh usaha Daging Ayam Kios Ibu Andi masih belum rinci dan masih ada biaya – biaya yang belum dibebankan seperti biaya bahan penolong, biaya penyusutan mesin, dan barang – barang kecil lainnya.

2) Overhead tetap

a) Mesin bulu ayam

Mesin bulu ayam digunakan oleh usaha Kios Ibu Andi untuk membersihkan bulu ayam setelah proses pemotongan, biaya yang dikeluarkan untuk pembelian mesin bulu ayam sebesar Rp 3.500.000.

b) Flazzer ayam

Flazzer ayam digunakan oleh usaha Kios Ibu Andi untuk menyimpan ayam jika ada sisa agar ayam tetap segar dan tidak rusak, biaya yang dikeluarkan untuk pembelian flazzer ayam sebesar Rp 5.800.000

c) Kompor gas

Kompor gas digunakan oleh usaha Kios Ibu Andi untuk merebus ayam jika sudah di sembelih agar mempermudah

membersihkan bulu ayam, biaya yang dikeluarkan untuk pembelian kompor gas sebesar Rp 800.000

d) Tengku drem pemotongan

Tengku drem digunakan oleh usaha Kios Ibu Andi untuk mengamankan darah ayam agar tidak keleceran, biaya yang dikeluarkan untuk pembelian tengku drem pemotongan sebesar Rp 200.000

> "Peralatan yang ibuk digunakan untuk pemotongan selama proses pemotongan sampai penjualan daging ayam yaitu mesin bulu ayam harganya sebesar Rp 3.500.000, flezzer harganya sebesar Rp 5.800.000, kompor gas harganya sebesar Rp 800.000, Tengku drem pemotongan harganya sebesar Rp 200.000."[63]

Tabel 4.3 Data Perhitungan Biaya Overhead *Variabel*

Bulan Mei 2025

Biaya	**Jumlah**
Biaya Bahan Bakar	Rp 570.000
Biaya Listrik	Rp 135.000
Biaya Penolong	Rp 58.000
Total biaya overhead variable	**Rp 763.000**

Sumber: Data Diolah Dari Wawancara

[63] Ibu Andi, Wawancara, Bondowoso 6 Mei 2025.

Jadi untuk biaya *overhead variable* yang dikeluarkan oleh usaha Kios Ibu Andi pada bulan mei 2025 senilai Rp 763.000.

Tabel 4.4 Data Perhitungan Biaya Overhead Tetap

Keterangan	jumlah (Unit)	Harga Perolehan
Mesin bulu ayam	1	Rp 3.500.000
Flezzer ayam	1	Rp 5.800.000
Kompor gas	1	Rp 800.000
Tengku drem pemotongan	1	Rp 200.000
Total biaya overhead tetap		**Rp 10.300.000**

Sumber: Data Diolah Dari Wawancara

Dapat diketahui dari tabel di atas bahwa total biaya *overhead* tetap usaha Kios Ibu Andi sebesar Rp 10.300.000

Tabel 4.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi Kios Ibu Andi Bulan Mei 2025

Jenis Biaya	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp 1.400.000
Biaya Bahan Bakar	Rp 570.000

Jumlah Biaya Produksi	Rp 1.970.000
Jumlah Produksi	60 kg daging ayam
HPP = Jumlah Biaya Produksi/Jumlah Produksi	Rp 32.833

Sumber: Data Diolah Dari Kios Ibu Andi

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa usaha Kios Ibu Andi hanya mengakui biaya bahan baku saja. Sedangkan dari hasil wawancara dan observasi yang dilakukan penulis dalam menentukan harga pokok produksi dengan metode *full costing* penulis mengelompokkan biaya – biaya ke dalam beberapa kelompok sesuai dengan kaidah akuntansi biaya.

Mengetahui HPP yang ditemukan dari hasil perhitungan di atas maka dilakukan penentuan harga jual. Harga jual merupakan angka yang sudah menutupi biaya produksi secara utuh dan ditambahkan dengan laba atau keuntungan dalam jumlah yang wajar. Usaha Kios Ibu Andi menentukan harga jual sebesar Rp 34.000 per kilonya. Hal ini dapat diketahui dari hasil wawancara kepada pemilik usaha daging ayam Kios Ibu Andi.

Tabel 4.6 Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing*

Jenis Biaya	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp 1.400.000

Biaya Bahan Bakar	Rp 570.000
Biaya overhead pabrik	Rp 763.000
Jumlah Biaya Produksi	Rp 2.733.000
Jumlah Produksi	60 kg daging ayam
HPP = Jumlah Biaya Produksi/Jumlah Produksi	**Rp 45.550**

Sumber Data: Kios Ibu Andi Tenggarang

Dari perhitungan di atas terdapat perbedaan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan metode *full costing*. Harga pokok produksi yang diperoleh oleh perusahaan sebesar Rp 32.833 sedangkan menurut metode *full costing* harga yang diperoleh sebesar Rp 45.550 selisih perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dan metode *full costing* yaitu sebesar Rp 12.717

3. Penentuan Harga Jual Di Kios Ibu Andi Tenggarang Bondowoso

Dalam menentukan harga jual, usaha kios ibu andi menetapkan harga sebesar Rp 34.000 per kilonya. Hal ini dapat diketahui dari hasil wawancara pemilik usaha daging Ayam Kios Ibu Andi:

> "ibuk menjual 1 kilo ayam seharga Rp 34.000. itu sudah hasil dari perhitungan bahan perolehan ayam yang dikeluarkan dan di kurangi bulu yang sudah di bersihkan."[64]
> "Untuk penentuan harga jual ibuk melakukan perhitungan dengan biaya bahan baku perkilonya ayam itu harganya Rp 20.000 itu ayam kotornya, sedangkan 1 ayam berisi 3 kilo kalok sudah dipotong itu dalam satu kilonya tinggal 7 ons ibuk ini mengambil keuntungan

[64] Ibu Andi, Wawancara, Bondowoso 6 Mei 2025.

sebesar Rp 6.000 cara hitungnya ibuk mengalikan harga perolehan sama daging bersihnya ini."[65]

Dari hasil wawancara yang peneliti dapatkan mengenai penentuan harga jual pada Kios Ibu Andi adalah perhitungan sangat sederhana yang Ibu Andi digunakan saat ini sebagimana perhitungan tersebut:

Harga jual = Harga Perolehan x Daging Bersihnya

Mar up (1,4%) = Rp 20.000 x 7 ons

= Rp 28.000 dijual Rp 34.000

Usaha Kios Ibu Andi harga jual suatu produk disesuaikan dengan biaya yang dikeluarkan tetapi penyesuaian harga sesuai terhadap dunia pasar agar bisa bersaing dengan sehat.

Penulis menghitung laba yang diinginkan usaha Kios Ibu Andi sebesar 1,4% hasil yang ditemukan dari perhitungan HPP dan laba yang diinginkan sebesar Rp 33.293 dibulatkan menjadi Rp 34.000.

B. Pembahasan

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Daging Ayam dengan metode *Full Costing* di Kios Ibu Andi Tenggarang Bondowoso

Berdasarkan hasil wawancara dalam proses produksi usaha daging ayam Kios Ibu Andi memerlukan beberapa biaya yaitu biaya bahan baku, biaya *overhead* pabrik.

[65] Ibu Andi, Wawancara, Bondowoso 6 Mei 2025.

a. Biaya bahan baku

Hasil wawancara menunjukkan bahwa dalam satu hari produksi, kios Ibu Andi menggunakan ayam potong sebanyak 70 kg dengan harga Rp 20.000 per kg. Maka, total biaya bahan baku per hari sebesar Rp 1.400.000. Hal ini telah didokumentasikan dalam Tabel 4.2.

b. Biaya overhead pabrik

1) Biaya *overhead* variable

Biaya *overhead* variabel terdiri dari bahan bakar (gas, solar, bensin), listrik, dan bahan penolong (kresek dan celemek). Rincian biaya tersebut adalah:

Berikut perhitungan biaya *overhead* variable usaha daging ayam Kios Ibu Andi Bulan Mei 2025

Biaya Bahan Bakar	Rp 570.000
Biaya Listrik	Rp 135.000
Biaya Penolong	Rp 58.000
Total biaya overhead variable	**Rp 763.000**

Dari data tabel diatas dilihat bahwa biaya *overhead* variable yang digunakan oleh Kios Ibu Andi dalam pembelian bahan bakar, biaya listrik, dan biaya penolong sebesar Rp 763.000.

2) Biaya tetap

Biaya ini mencakup perolehan alat produksi utama, seperti mesin pencabut bulu ayam, flazzer ayam, kompor gas, dan tengku drum, dengan total investasi sebesar Rp 10.300.000**.**

Berikut perhitungan biaya *overhead* variable usaha daging ayam Kios Ibu Andi Bulan Mei 2025

Mesin bulu ayam	Rp 3.500.000
Flezzer ayam	Rp 5.800.000
Kompor gas	Rp 800.000
Tengku drem pemotongan	Rp 200.000
Total biaya overhead tetap	**Rp 10.300.000**

Tabel 4. 7
Perbandingan Harga Pokok Produksi
Usaha Kios Ibu Andi Dengan Metode *Full Costing* tahun 2025

Keterangan	Berdasarkan Kios Ibu Andi	Berdasarkan Metode *Full Costing*	Selisih
Harga Pokok Produksi	Rp 32.833 Tabel 4.4	Rp 45.550 Tabel 4.5	Rp 12.717

Terdapat selisih sebesar Rp 12.717/kg antara HPP antara perusahaan (Rp 32.833/kg) dan HPP menurut metode *full costing* (Rp 45.550/kg). Selisih

ini cukup signifikan dan berisiko mengurangi keuntungan atau bahkan menyebabkan perusahaan menjual di bawah biaya.

Usaha Kios Ibu Andi hanya mengakui biaya bahan baku dan bahan bakar dengan jumlah biaya produksi sebesar Rp 1.970.000 untuk produksi sebanyak 60 kg, sehingga HPP menurut perusahaan adalah Rp 32.833/kg.

Perhitungan Harga pokok produksi metode *full costing* Setelah diklasifikasikan sesuai metode *full costing*, maka seluruh biaya termasuk *overhead* variabel dimasukkan ke dalam perhitungan. Total biaya produksi menjadi Rp 2.733.000, sehingga HPP menjadi Rp 45.550/kg.

berdasarkan data di atas ketidaktepatan dalam penetapan harga pokok produksi terlihat bahwa perhitungan harga pokok produksi oleh Kios Ibu Andi belum mencerminkan keseluruhan biaya yang sesungguhnya terjadi dalam proses produksi. Ketidaktepatan ini berpotensi menyebabkan kesalahan dalam penetapan harga jual, yang pada akhirnya dapat mengurangi margin keuntungan bahkan menimbulkan kerugian.

Tidak adanya pencatatan biaya secara sistematis dan standar menunjukkan bahwa sistem pembukuan yang digunakan belum mengikuti prinsip akuntansi biaya secara menyeluruh. Hal ini perusahaan rentan terhadap kesalahan dalam pengambilan keputusan bisnis jangka panjang.

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

Metode *full costing* memberikan gambaran yang lebih akurat terhadap seluruh biaya produksi yang dikeluarkan, termasuk *overhead* tetap dan variable.

Peneliti menyimpulkan bahwa pembahasan ini menunjukkan adanya ketidakpastian antara perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh Kios Ibu Andi dengan perhitungan berdasarkan metode *full costing*. Fakta – fakta lapangan menunjukkan bahwa sebagian besar komponen biaya belum diperhitungkan secara akurat. Oleh karena itu, pendekatan *full costing* dapat dijadikan sebagai acuan untuk evaluasi manajemen biaya yang lebih baik kedepannya.

2. Penentuan Harga Jual di Kios Ibu Andi Tenggarang Bondowoso

Berdasarkan kutipan wawancara di atas, diketahui bahwa:

1. Harga jual produk ditentukan secara manual berdasarkan perkiraan biaya bahan baku yang hasil bersih daging ayam setelah proses pemotongan dan pembersihan.
2. Tidak ada pencatatan formal atau sistematis yang digunakan untuk menetapkan mark-up (laba), melainkan menggunakan pendekatan langsung berdasarkan jumlah yang dirasa mencukupi untuk menutupi biaya dan memperoleh sedikit keuntungan.
3. Harga jual per kilogram daging ayam di Kios Ibu Andi adalah Rp 34.000/kg

Penulis menemukan bahwa pendekatan yang digunakan dalam menetapkan harga jual masih bersifat sederhana dan kurang memperhatikan seluruh elemen biaya yang harusnya diperhitungkan menurut prinsip akuntansi biaya. Dalam hal ini, penulis mencoba menghitung ulang harga jual berdasarkan harga pokok produksi yang telah diperoleh sebelumnya.

Perhitungan harga jual berdasarkan harga pokok produksi usaha Kios Ibu Andi sebelumnya dihitung sebesar:

HPP = Rp 32.833/kg

Jika margin keuntungan (mark-up) yang diharapkan 1,4% maka harga jual dihitung sebagai berikut:

Harga Jual = HPP + (HPP x Persentase Laba)

= Rp 32.833 + (Rp 32.833 x 1,4%)

= Rp 33.293 → dibulatkan menjadi Rp 34.000

Dengan demikian peneliti dapat menyimpulkan bahwa harga jual sebesar Rp 34.000 memang telah mempertimbangkan margin keuntungan sekitar 1,4%, meskipun pendekatan perhitungan laba tersebut tidak dilakukan secara formal oleh pemilik usaha, melainkan merupakan estimasi kasar.

Jika perhitunga harga jual daging ayam didasarkan pada metode *full costing* maka:

HPP = Rp 45.550/kg

Dengan harga pokok produksi tersebut, harga jual Rp 34.000 justru lebih rendah daripada biaya produksi. Artinya, jika seluruh biaya dihitung

secara komprehensif, maka usaha justru beroperasi dengan rugi sebesar Rp 11.550/kg

Penulis menilai bahwa penetapan harga jual berdasarkan estimasi kasar tanpa menggunakan metode akuntansi biaya secara lengkap dapat berisiko terhadap kelangsungan usaha dalam jangka panjang. Apabila pemilik usaha hanya mempertimbangkan biaya langsung seperti bahan baku dan sebagian *overhead* variable saja, maka laba yang tidak dihasilkan tidak mencerminkan profitabilitas usaha secara aktual.

Penulis merekomendasikan agar pemilik usaha mulai menerapkan sistem penentuan harga jual yang lebih terstruktur dengan menghitung seluruh komponen biaya produksi termasuk *overhead* tetap dan penyusutan alat, menentukan besaran margin keuntungan yang realistis dan kompetitif dengan pasar, melakukan evaluasi harga jual secara berkala agar tetap relevan dengan fluktuasi harga bahan baku dan biaya operasional lainnya.

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

Ibrahimy LIBRARY

BAB V

PENUTUP

A. KESIMPULAN

1. Perhitungan harga pokok produksi masih belum menyeluruh

   Kios Ibu Andi dalam menghitung harga pokok produksi (HPP) masih menggunakan metode sederhana dengan hanya mempertimbangkan biaya bahan baku dan sebagian biaya langsung lainnya. Biaya *overhead* pabrik, baik *variabel* maupun tetap, sebagian besar belum diperhitungkan secara akurat. Hal ini menyebabkan nilai HPP versi perusahaan menjadi lebih rendah dibandingkan perhitungan dengan metode *full costing*. Perbedaan HPP versi perusahaan dan metode *full costing* menunjukkan bahwa hasil perhitungan menurut perusahaan sebesar Rp 32.833/kg, sedangkan HPP menurut metode *full costing* sebesar Rp 45.550/kg. Terdapat selisih sebesar Rp 12.717/kg, yang menunjukkan adanya biaya – biaya yang belum diakui dalam perhitungan internal perusahaan.

2. Penetapan harga jual tidak berdasarkan perhitungan lengkap

   harga jual ayam potong sebesar Rp 34.000/kg telah ditentukan oleh Kios Ibu Andi berdasarkan estimasi kasar atas bahan baku dan sedikit margin keuntungan (sekitar 1,4%). Namun, harga jual ini lebih rendah dari HPP apabila menggunakan metode *full costing*. Artinya, jika seluruh biaya dihitung secara menyeluruh, maka usaha ini justru mengalami kerugian per kilogram produk. Kurangnya sistem pencatatan biaya dan keuangan.

Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

3. Usaha Kios Ibu Andi belum memiliki sistem pencatatan biaya dan pengelolaan keuangan yang memadai. Sebagian besar data biaya diperoleh dari ingatan pemilik, bukan dari laporan keuangan yang terstruktur, sehingga menyulitkan dalam proses evaluasi biaya dan perhitungan laba yang sesungguhnya.

B. SARAN

Peneliti menyarankan pada usaha Kios Ibu Andi mulai menerapkan metode *full costing* dalam perhitungan harga pokok produksi. Hal ini bertujuan agar seluruh komponen biaya – baik biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, biaya *overhead* variabel, maupun *overhead* tetap – dapat dihitung secara akurat. Dengan demikian, perhitungan HPP akan mencerminkan total biaya produksi yang sesungguhnya, dan dapat dijadikan dasar yang tepat dalam penetapan harga jual. Meningkatkan sistem pencatatan keuangan dan produksi diperlukan sistem pencatatan yang lebih rapi dan terstruktur terhadap seluruh biaya yang dikeluarkan, termasuk biaya – biaya kecil yang sering terabaikan seperti bahan penolong, biaya listrik, penyusutan peralatan, dan lain-lain. Pencatatan yang baik akan mempermudah pemilik usaha dalam memonitor pengeluaran, menghitung laba secara tepat, dan membuat keputusan bisnis jangka panjang.

Harga jual yang diterapkan hendaknya tidak hanya mempertimbangkan harga pasar, tetapi juga berdasarkan analisis biaya produksi yang akurat. Oleh karena itu, pemilik usaha perlu mengevaluasi harga jual secara berkala agar dapat memastikan bahwa usaha tetap memperoleh keuntungan yang wajar dan tidak menjual di bawah HPP. Menentukan margin keuntungan yang realistis

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

usaha disarankan untuk menentukan margin keuntungan (*markup*) secara realistis berdasarkan kondisi biaya dan harga pasar. Margin 1,4% yang saat ini digunakan tergolong sangat kecil dan tidak mencukupi apabila seluruh biaya produksi dihitung secara lengkap. Margin keuntungan sebaiknya ditentukan berdasarkan analisis keuangan yang matang serta mempertimbangkan risiko dan kebutuhan pengembangan usaha.

Bagi peneliti selanjutnya disarankan dapat memperpanjang waktu pelaksanaan penelitian. Hal ini bertujuan agar data yang didapat lebih maksimal dalam penentuan harga jual dan perhitungan Harga Pokok Produksi.

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

Ibrahimy LIBRARY

DAFTAR PUSTAKA

Ahmad Tanzeh, *Pengantar Metodologi Penelitian*, (Yogyakarta: Teras, 2011).

Al-Qur'an, 3, Albaqarah.

Aulia Difta Yasah, Sausan Syarifatul Ajuj, Dkk "Keterlibatan Pemangku Kepentingan Dalam Perencanaan Dan Pengembangan Bisnis Berkelanjutan", *Jurnal Media Akademik* Vol.2, No.4 (April 2024).

Baldric Siregar, Bambang Suripto, Dkk. *Akuntansi Biaya*, (Jakarta: Salemba Empat, 2019).

Bintang Komara, Ade Sudarma, "Analisis Penetuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada CV Salwa Meubel", ISSN 20886969, Vol. 5 Edisi 9, (Okt 2016).

Dian Try Ananda Wahyuni, Sihabudin, Dkk*, "Analysis Of Calculating The Cost Of Goods Production Using The Full Costing Method In Determining Selling Prices At Jepara Furniture Stores (Case Study At The Bondan Sari Furniture Store, Karawang Regency, 2019 – 2021)",* Jurnal Ilmu Sosial Dan Pendidikan (JISIP), Vol. 8 No. 1 (Januari 2024).

Djam'an Satoni, Aan Komariah, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Alfabeta, 2010).

Eunike Isabel Anjani *"Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Ditaki Friend Chiken"* (Skripsi—Politeknik Negeri, Manado, 2019).

Eunike Isabel Anjani Hetharia, *"Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Coting Studi Kasus Ditaki Fried Chiken"* (Skripsi – Politeknik Negara Manado, 2019).

Firdaus A Dunia. Wasilah Abdullah. Catur Sasongko, *Akuntansi Biaya Edisi Revisi 4*, (Jakarta: Selemba Empat, 2018).

Hardani, *Metode Penelitian Kualitatif Dan Kuantitatif* (Yogyakarta: CV Pustaka Ilmu, 2020).

Ibrahimy Repository

Universitas Ibrahimy

Ilham Nurizki Fadli "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing*, Vol. 7 No. 2, (Juli, 2020).

Kharismatul Fitriyah "Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*" (Skripsi – Universitas Jember,2021).

Lexy J. Meleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Rosda, 2017).

Miftah Maghfirah, Fasli Syam BZ "*Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan Metode Full Costing Pada UMKM Kota Banda Aceh*" Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA) Vol. 1, No. 2, (2016).

Mulyadi, "*Akuntansi Biaya Edisi 5*" (Jakarta: Selemba Empat, 2015).

Mulyadi, *Akuntansi Biaya,* (Yogyakarta: UPP-STIM YKPN, 2014).

Nawawi, *Metodologi Penelitian Hukum Islam*, (Malang: Genius Media, 2014).

Prof. Dr. Sapto Haryoko, Drs. Bahatiar, *Dkk "Analisis Data Penelitian Kualitatif Konsep, Teknik, Dan Prosedur Analisis"* (Universitas Negeri Makassar 2020).

Prof. Dr. Sugiono, *Metodologi Penelitian Kualitatif Kuantitatif R&D,* (Bandung: Alfabeta, 2023).

Sadono Sukino, *Mikro Ekonomi Teori Pengantar: Cetakan Ketiga,* (Jakarta: PT Raja Grafindo, 2008).

Sapto Haryoko, Bahartiar, Dkk *"Analisis Data Penelitian Kualitatif"* (Universitas Negeri Makassar, 2020).

Sri Cicindra Tongkada, Zulkifli Bokiub, Dkk, *"Penentuan Harga Jual Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing Pada Keripik Pisuke Kota Gorotalo",* Jurnal Mahasiswa Akuntansi, Volume 1 No. 3 (Desember, 2022).

Sri Mulyati, Nur Afni Yunita, Dll, *Akuntansi Biaya,* (Sefa Bumi Persada, 2017).

Sumadi Suryabrata, *Metodologi Penelitian,* (Jakarta: CV Rajawali, 1992).

Triska Melania Tuang, Sifrid S, Dkk *"Penerapan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Kedai Kopi Pulang Manado*", Jurnal LPPM Bidang Ekososbudkum, Vol. 5 No. 2 Januari-Juni 2022.

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

Ibrahimy LIBRARY

Yohana Gresia P., Leriza Desitama Anggraini, Dkk, *"Analysis Of The Determination Of Product Selling Price Using Thecost Plus Pricing Method (Case Study At UD Homebake Palembang)"*, International Journal Of Community Service & Engagement, Vol. 4, No. 3 (August 2023).

TRANSKIP HASIL WAWANCARA 1

(Wawancara Bersama Ibu Andi Sebagai Pemilik Usaha Daging Ayam Tenggarang Bondowoso)

Lokasi	:	Pasar Tradisional Tenggarang Bondowoso
Tanggal	:	7 April 2025
Waktu	:	07.00 WIB
Partisipan	:	Bapak Rikno Pemilik Usaha
Peneliti	:	Dwi Novita

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Assalamuaikum Wr.Wb pak, ibuk, bapak saya datang kesini menjalankan tugas untuk memenuhi tugas akhir yang saya tempuh pak, buk	Waalaikumsalam Wr.Wb Iya dok semoga lancar dan jadi anak yang sukses dan membanggakan orang tua

Universitas Ibrahimy Repository

2	Bagaimana awal berdirinya usaha ini pak?	bapak mendirikan usaha ini sejak 2003. Sebelum mendirikan usaha ini bapak itu (suami Ibu Andi) bekerja menjadi karyawan bank di Kecamatan Wonosari, dari pengalaman ini saya memiliki inisiatif untuk mendirikan sendiri usaha untuk menjual daging ayam potong dengan modal yang seadanya, yaitu dengan menyisihkan sedikit dari gaji yang diperoleh setiap harinya. Ketika sudah dianggap cukup barulah ibuk mulai merintis usaha ini.
3	Apa aja peralatan yang digunakan selama proses pemotongan sampai penjualan ?	Alat yang digunakan itu kompor, mesin bulu ayam, flazzer, panci, pisau, ember plastik, meja buat pasar, plastik, beddhung, telenan, timbangan.
4	Apa visi dan misi mengenai usaha bapak sendiri ?	ingin Menjadikan usaha semakin berkembang di dalam menjual daging ayam dengan kualitas terbaik dan diminati oleh Masyarakat. Meningkatkan kualitas produk Memberikan pelayanan yang maksimal untuk Masyarakat
5	Semisal ada sisa ayam yang belum terjual itu gimana pak ?	Kalok ada sisa ayam bapak masukkan dalam flezzer ayam untuk menjaga kesegaran

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

		daging ayam agar tetap segar dan tidak membusuk.
6	Terimakasih atas waktunya pak assalamualaikum	Iya sama – sama dok waalaikumsalam

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

Ibrahimy LIBRARY

TRANSKIP HASIL WAWANCARA 2

(Wawancara Bersama Ibu Andi Sebagai Pemilik Usaha Daging Ayam Tenggarang Bondowoso)

Lokasi	:	Pasar Tradisional Tenggarang Bondowoso
Tanggal	:	6 Mei 2025
Waktu	:	05.00 WIB
Partisipan	:	Ibu Andi Pemilik Usaha serta
Peneliti	:	Dwi Novita

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Peralatan yang digunakan dalam menjual daging ayam kalok boleh tau sama harganya ?	Peralatan yang digunakan untuk pemotongan selama proses pemotongan sampai penjualan daging ayam yaitu mesin bulu ayam harganya sebesar Rp. 3.500.000, flezzer harganya sebesar Rp. 5.800.000, kompor gas harganya sebesar Rp. 800.000, Tengku drem pemotongan harganya sebesar Rp.200.000.
2	Untuk menentukan harga daging ibuk ini ikut harga	Untuk penentuan harga jual ibuk melakukan perhitungan dengan biaya bahan baku

Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

	orang atau pasar apa dari perhitungan ibuk sendiri ?	perkilonya ayam itu harganya Rp. 20.000 itu ayam kotornya, sedangkan 1 ayam berisi 3 kilo kalok sudah dipotong itu dalam satu kilonya tinggal 7 ons ibuk ini mengambil keuntungan sebesar Rp. 6.000 cara hitungnya ibuk mengalikan harga perolehan sama daging bersihnya ini.
3	Bahan penolong itu apa saja di sini buk?	Kalok bahan penolong itu plastik sama celemek nak sedangkan untuk plastik harga per bal nya Rp. 13.000, dan celemeknya seharga Rp. 45.000.
4	Kalok biaya Listrik yang ibuk habiskan selama sebulan itu berapa buk ?	Untuk biaya listrik lampu pasar itu ibuk 1 hari bayar cuma Rp. 2.000 dan untuk flazzer ibuk pakek token listrik itu sebesar Rp. 75.000 dalam satu bulan. Dikalikan sebulan itu dah
5	Bahan bakar meliputi apa saja buk ?	Ada solar buat kendaraan, bensin buat mesin bulu ayam itu, ada gas buat kompor.
6	Perhitungan harga pokok produksi gimana buk	Dalam perhitungan harga pokok produksinya ibuk menjumlahkan semua biaya-biaya produksi seperti bahan baku yang berupa Ayam potong untuk pembelian bahan bakarnya berupa gas, bahan bakar mobilnya biasanya ibuk beli solar seharga Rp. 100.000. ibuk juga menghitung bensin

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

		buat mesin bulu ayam biasanya seminggu menghabiskan 1 liter.
7	Terimakasih atas waktunya ibuk assalamualaikum	Iya sama – sama dok waalaikumsalam

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

Ibrahimy LIBRARY

TRANSKIP HASIL WAWANCARA 3

(Wawancara Bersama Bapak Rikno Dan Ibu Andi Sebagai Pemilik Usaha Daging Ayam Tenggarang Bondowoso)

Lokasi	:	Pasar Tradisional Tenggarang Bondowoso
Tanggal	:	12 Mei 2025
Waktu	:	20.00 WIB
Partisipan	:	Ibu Andi Pemilik Usaha
Peneliti	:	Dwi Novita

No	Pertanyaan	Jawaban
1	apakah disini membutuhkan karyawan apa sudah ada karyawan buk? mungkin ada struktur?	Kalok karyawan disini cuma dibutuhkan Ketika hari – hari tertentu seperti maulid nabi, hari raya, dll. Karyawan cadangannya hanya Bapak Imam dan Bapak Mu'is. untuk struktur di sini hanya terdapat 4 orang saja saya sama Pak Rikno sebagai pemilik toko selebihnya hanya karyawan cadangan saja
2	Bagaimana strategi penjualan daging ayam ibuk seperti	untuk awal pemasaran usaha ini ibuk hanya dikenal oleh Masyarakat sekitar dari mulut kemulut hingga seiring berjalannya waktu,

Universitas Ibrahimy Repository

	langsung melayani pembeli Ketika di rumah apa gimana?	usaha ini alhamdulillah bisa dikenal oleh banyaknya orang melewati via telpon, ada juga yang dating langsung yang awalnya hanya bisa menjual 20kg perhari hingga saat ini bisa mencapai 70kg perhari.
3	Apakah ada bagian keuangan buk ?	bagian keuangan sama pemasaran di tangani ibuk sendiri.
4	Kalok semisal ada yang mempunyai kebutuhan khusus seperti bikin sate atau apa ibuk menyiapkan sesuai keinginan pelanggan?	Dari menjual daging ayam ini ibuk juga menyiapkan sesuai keinginan pelanggan untuk mejadi beberapa potongan dan selain organ dalam ayam dipisah sama Pak Rikno itu untuk dijual sama pelanggan yang mempunyai kepentingan khusus dan menyiapkan potongan cekker dan kepala ayam, semua untuk kepuasan pelanggan.
5	Terimakasih atas waktunya ibuk assalamualaikum	Iya sama – sama dok waalaikumsalam

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

Ibrahimy LIBRARY

HASIL TRANSKIP WAWANCARA 4

(Wawancara Bersama Bapak Imam Sebagai Karyawan Dari Usaha Daging Ayam Kios Ibu Andi)

Lokasi	:	Pasar Tradisional Tenggarang Bondowoso
Tanggal	:	14 Mei 2025
Waktu	:	19.00 WIB
Partisipan	:	Bapak Imam Karyawan Cadangan
Peneliti	:	Dwi Novita

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Assalamualaikum bapak saya minta waktunya sebentar	Waalaikumsalam nak
2	Bagaimana proses pemotongan ayam dari awal penyembelihan pak ?	bahan utama yang digunakan dalam proses pemotongan daging ayam itu ayam potong, pisau, kompor, mesin bulu ayam, sama kompor sama yang lainnya. Untuk pisau terlebih dahulu di lihat ketajamannya biar langsung terputus saluran pernapasannya biar tidak menyiksa. Setelah di potong itu dibersihkan dulu darah ayamnya, lalu di celupkan dalam panci yang berisi air panas itu untuk mempermudah membersihkan bulu ayam dan ketika sudah bersih bulunya di angkat dari

Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

		mesinnya dilihat dulu bulu yang masih tersisa itu kalok masih ada dibersihkan lalu langsung di pisahkan sama isi organ ayam itu seperti hati dan jantung ayam, usus, dll.
3	Bapak imam apa pekerjaannya selain kerja di Kios Ibu Andi?	Saya punya usaha tempe dok, saya hanya membantu Ibu Andi ketika dipanggil untuk membantu saja, saya berdua sama bapak Mu'is itu.
4	Terimakasih atas waktunya bapak assalamualaikum	Iya sama – sama dok waalaikumsalam

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

Ibrahimy LIBRARY

PONDOK PESANTREN SALAFIYAH SYAFI'IYAH SUKOREJO
UNIVERSITAS IBRAHIMY
PERPUSTAKAAN IBRAHIMY
NPP. 3512142F2006567
Jl. KHR. Syamsul Arifin No. 1-2 PO. Box. 2 Kode Pos. 68374 Phone (0338) 452666 Fax. (0338) 453068
SUMBEREJO BANYUPUTIH SITUBONDO JAWA TIMUR

SURAT KETERANGAN
HASIL PEMERIKSAAN PLAGIASI

Yang bertanda tangan di bawah ini

Nama	: Muhammad Ali Ridla, M.Kom.
Jabatan	: Kepala Perpustakaan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa:

NIM	: 2021703025
Nama	: DWI NOVITA
Fakultas	: Sosial dan Humaniora
Prodi	: Akuntansi
Kecamatan	: Pejaten
Kabupaten	: Bondowoso
Provinsi	: Jawa Timur
Judul Skripsi	: Implementasi Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Daging Ayam Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Di Kios Ibu Andi Tenggarang Bondowoso (Studi Kasus Pasar Tradisisonal Tenggarang Bondowoso) SKRIPSI

Dengan dosen Pembimbing :

1. Abd. Mujib, M.Akun.
2. Su'ud Wahedi, S.Pd., M.Akun.

Telah dilakukan cek plagiasi di Perpustakaan Universitas Ibrahimy dengan persentase plagiasi terakhir sebesar **26%** .

Demikian Surat Keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

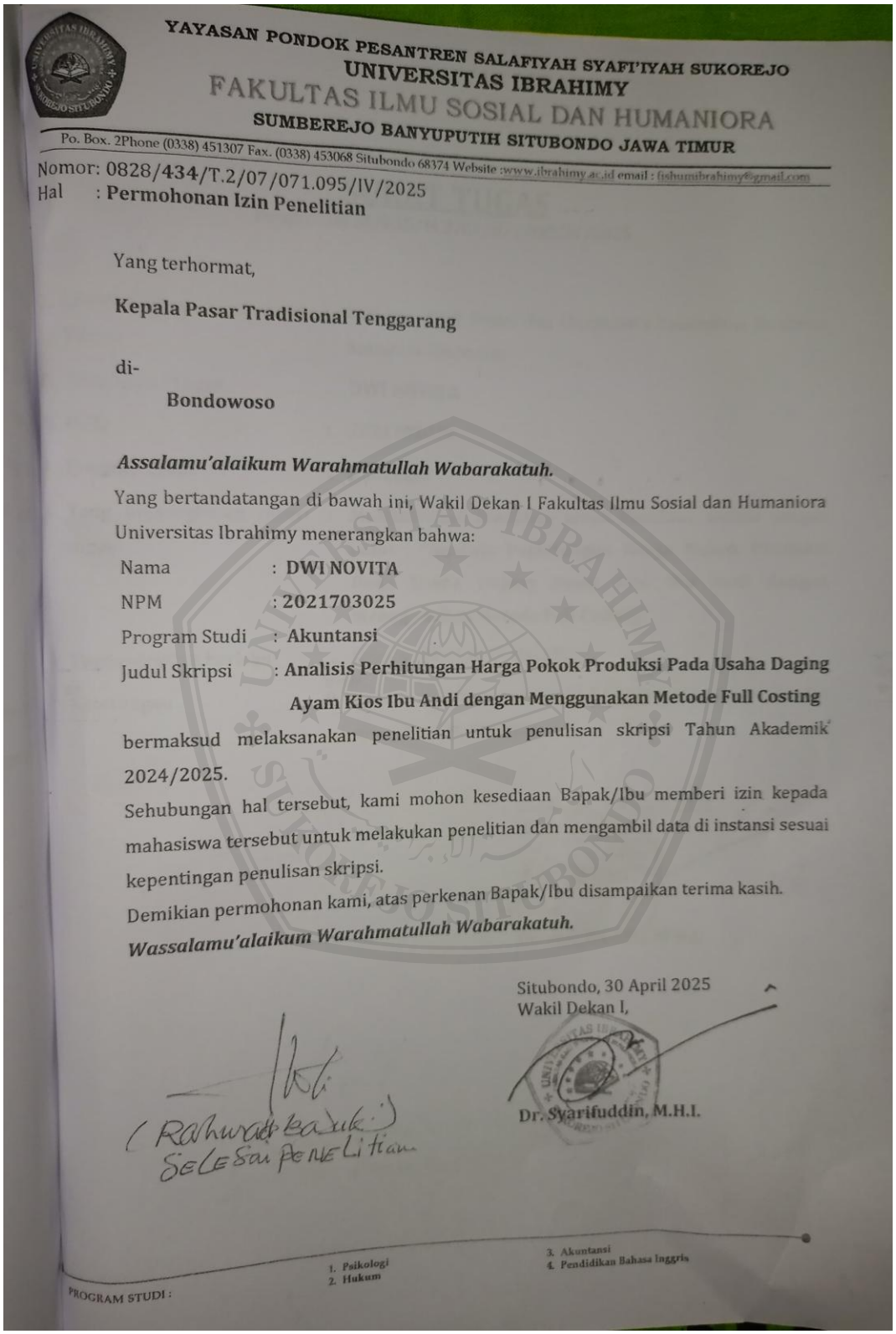
Sukorejo, 27 Agustus 2025
Kepala Perpustakaan,

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik.

Muhammad Ali Ridla, M.Kom.

Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

Ibrahimy LIBRARY



YAYASAN PONDOK PESANTREN SALAFIYAH SYAFI'IYAH SUKOREJO
UNIVERSITAS IBRAHIMY
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN HUMANIORA
SUMBEREJO BANYUPUTIH SITUBONDO JAWA TIMUR
Po. Box. 2Phone (0338) 451307 Fax. (0338) 453068 Situbondo 68374 Website :www.ibrahimy.ac.id email : fishumibrahimy@gmail.com

Nomor: 0828/434/T.2/07/071.095/IV/2025
Hal : **Permohonan Izin Penelitian**

Yang terhormat,

Kepala Pasar Tradisional Tenggarang

di-

Bondowoso

Assalamu'alaikum Warahmatullah Wabarakatuh.

Yang bertandatangan di bawah ini, Wakil Dekan I Fakultas Ilmu Sosial dan Humaniora Universitas Ibrahimy menerangkan bahwa:

Nama	:	**DWI NOVITA**
NPM	:	**2021703025**
Program Studi	:	**Akuntansi**
Judul Skripsi	:	**Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Daging Ayam Kios Ibu Andi dengan Menggunakan Metode Full Costing**

bermaksud melaksanakan penelitian untuk penulisan skripsi Tahun Akademik 2024/2025.

Sehubungan hal tersebut, kami mohon kesediaan Bapak/Ibu memberi izin kepada mahasiswa tersebut untuk melakukan penelitian dan mengambil data di instansi sesuai kepentingan penulisan skripsi.

Demikian permohonan kami, atas perkenan Bapak/Ibu disampaikan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Warahmatullah Wabarakatuh.

Situbondo, 30 April 2025
Wakil Dekan I,

Dr. Syarifuddin, M.H.I.

(Rahmad Baik)
Selesai Penelitian

PROGRAM STUDI :
1. Psikologi
2. Hukum
3. Akuntansi
4. Pendidikan Bahasa Inggris

Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

Ibrahimy LIBRARY

UNIVERSITAS IBRAHIMY
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN HUMANIORA
SUMBEREJO BANYUPUTIH SITUBONDO JAWA TIMUR
Po. Box. 2Phone (0338) 451307 Fax. (0338) 453068 Situbondo 68374 Website :www.ibrahimy.ac.id email : fishumibrahimy@gmail.com

Nomor: 0828/384/T.2/07/071.095/II/2025
Hal : **Permohonan Izin Penelitian**

Yang terhormat,

Pemilik Usaha Daging Ayam Pasar Tenggarang

di-

Bondowoso

Assalamu'alaikum Warahmatullah Wabarakatuh.

Yang bertandatangan di bawah ini, Wakil Dekan I Fakultas Ilmu Sosial dan Humaniora Universitas Ibrahimy menerangkan bahwa:

Nama	: **DWI NOVITA**
NPM	: **2021703025**
Program Studi	: **Akuntansi**
Judul Skripsi	: **Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Daging Ayam Kios Ibu Andi Dengan Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus Pasar Tradisonal Tenggarang Bondowoao)**

bermaksud melaksanakan penelitian untuk penulisan skripsi Tahun Akademik 2024/2025.

Sehubungan hal tersebut, kami mohon kesediaan Bapak/Ibu memberi izin kepada mahasiswa tersebut untuk melakukan penelitian dan mengambil data di instansi sesuai kepentingan penulisan skripsi.

Demikian permohonan kami, atas perkenan Bapak/Ibu disampaikan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Warahmatullah Wabarakatuh.

Situbondo, 19 Februari 2025
Wakil Dekan I,

Dr. Syarifuddin, M.H.I.

Ratmat kasuk
Sudah penelitian

PROGRAM STUDI :
1. Pendidikan Bahasa Inggris
2. Akuntansi
3. Hukum
4. Psikologi

Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

Ibrahimy LIBRARY

YAYASAN PONDOK PESANTREN SALAFIYAH SYAFI'IYAH SUKOREJO
UNIVERSITAS IBRAHIMY
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN HUMANIORA
SUMBEREJO BANYUPUTIH SITUBONDO JAWA TIMUR
Po. Box. 2Phone (0338) 451307 Fax. (0338) 453068 Situbondo 68374 Website :www.ibrahimy.ac.id email : fishumibrahimy@gmail.com

SURAT TUGAS

Nomor : 0828/435/M.3/07/071.095/IV/2025

Lembaga yang memberikan Tugas	:	Fakultas Ilmu Sosial dan Humaniora Universitas Ibrahimy Sukorejo Situbondo
Yang diberi Tugas	:	**DWI NOVITA**
NPM	:	2021703025
Program Studi	:	Akuntansi
Yang bersangkutan diberi tugas	:	Melaksanakan Penelitian untuk Penulisan skripsi dengan judul : **"Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Daging Ayam Kios Ibu Andi dengan Menggunakan Metode Full Costing"**
Tugas tersebut berlaku	:	Sejak 03 Mei s.d. 17 Mei 2025
Keterangan	:	Selesai melaksanakan tugas harap membuat laporan dan diserahkan ke Fakultas

Situbondo, 30 April 2025
Wakil Dekan I,

Dr. Syarifuddin, M.H.I.

Rahmad Basuki
Selesai Penelitian

PROGRAM STUDI :
1. Psikologi
2. Hukum
3. Akuntansi
4. Pendidikan Bahasa Inggris

Universitas Ibrahimy
Ibrahimy Repository

Ibrahimy LIBRARY

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Rahmat Basuki

Jabatan : Pemilik Usaha Daging Ayam Kios Ibu Andi

Dengan ini menerangkan bahwa mahasiswa:

Nama : Dwi Novita

NPM : 2021703025

Prodi : Akuntansi

Fakultas : Ilmu Sosial dan Humaniora

Universitas : Ibrahimy

Telah selesai melakukan penelitian di Usaha Daging Ayam Kios Ibu Andi untuk memperoleh data dalam rangka penulisan skripsi yang berjudul **"Implementasi Metode Full Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Daging Ayam Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual di Kios Ibu Andi Tenggarang Bondowoso".**

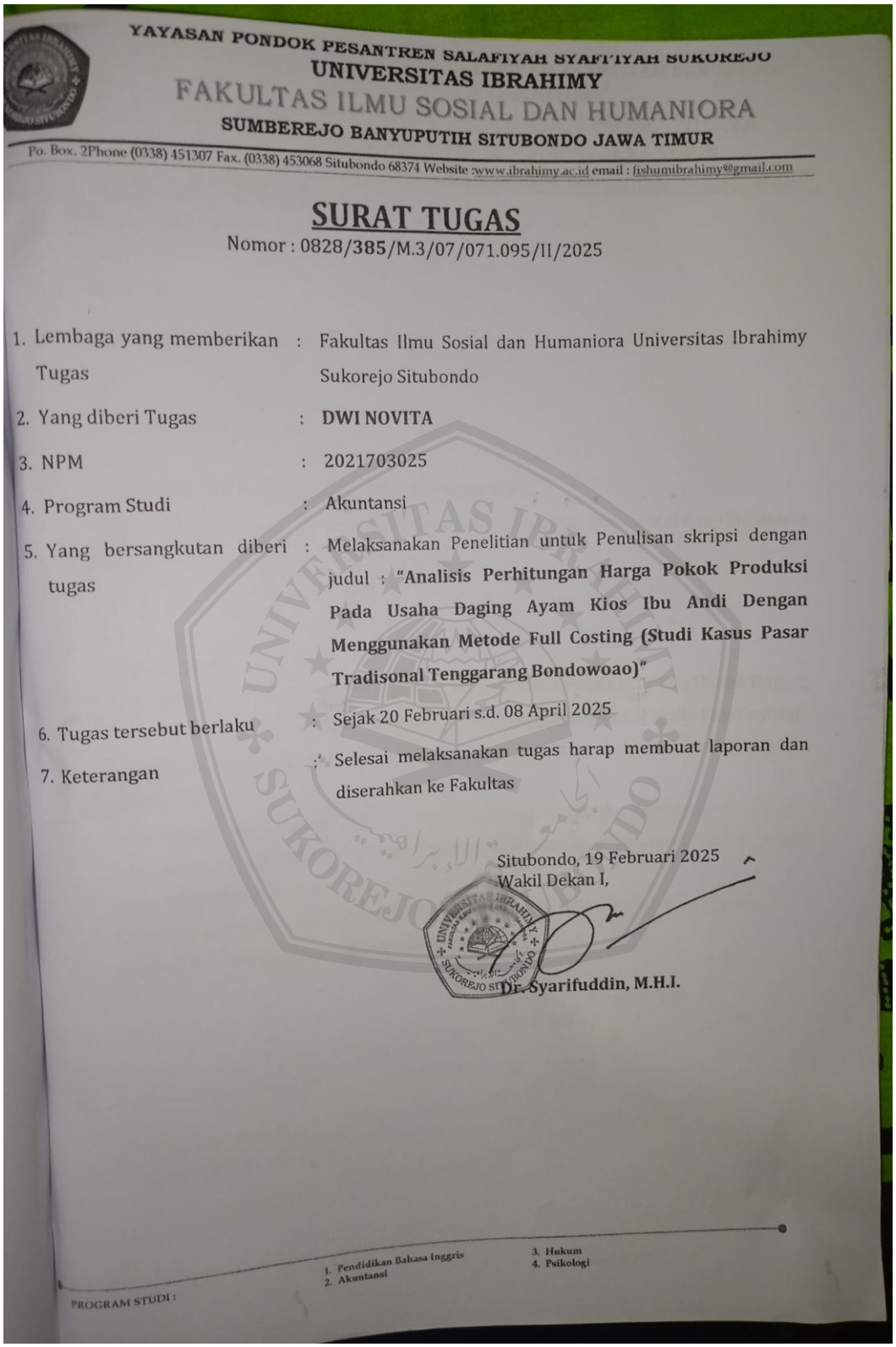
Dengan demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya dan dapat digunakan kepada yang bersangkutan sebagaimana mestinya.

Pemilik Usaha Daging Ayam Kios Ibu Andi

Rahmat Basuki

Ibrahimy Repository

Universitas Ibrahimy



YAYASAN PONDOK PESANTREN SALAFIYAH SYAFI'IYAH SUKOREJO
UNIVERSITAS IBRAHIMY
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN HUMANIORA
SUMBEREJO BANYUPUTIH SITUBONDO JAWA TIMUR
Po. Box. 2Phone (0338) 451307 Fax. (0338) 453068 Situbondo 68374 Website :www.ibrahimy.ac.id email : fishumibrahimy@gmail.com

SURAT TUGAS

Nomor : 0828/385/M.3/07/071.095/II/2025

1. Lembaga yang memberikan Tugas	:	Fakultas Ilmu Sosial dan Humaniora Universitas Ibrahimy Sukorejo Situbondo
2. Yang diberi Tugas	:	**DWI NOVITA**
3. NPM	:	2021703025
4. Program Studi	:	Akuntansi
5. Yang bersangkutan diberi tugas	:	Melaksanakan Penelitian untuk Penulisan skripsi dengan judul : **"Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Daging Ayam Kios Ibu Andi Dengan Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus Pasar Tradisonal Tenggarang Bondowoao)"**
6. Tugas tersebut berlaku	:	Sejak 20 Februari s.d. 08 April 2025
7. Keterangan	:	Selesai melaksanakan tugas harap membuat laporan dan diserahkan ke Fakultas

Situbondo, 19 Februari 2025
Wakil Dekan I,

Dr. Syarifuddin, M.H.I.

PROGRAM STUDI :
1. Pendidikan Bahasa Inggris
2. Akuntansi
3. Hukum
4. Psikologi

LEMBAR PERNYATAAN
KESEDIAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Dwi Novita
NIM/NPM	: 2021703025
Program Studi	: Akuntansi
Fakultas	: Fakultas Ilmu Sosial dan Humaniora
Jenis Karya Ilmiah	: Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan Hak Bebas Royalti Non-eksklusif *(Non-exclusive Royalty-Free Right)* kepada Perpustakaan Universitas Ibrahimy atas karya ilmiah saya berupa skripsi yang berjudul:
Implementasi Metode *Full Costing* Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Daging Ayam Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Di Kios Ibu Andi Tenggarang Bondowoso

Dengan Hak Bebas Royalti Non-ekslusif ini Pusat Perpustakaan Universitas Ibrahimy berhak menyimpan, alih media/format, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Situbondo, 30 September 2025
Yang Menyatakan,

UNIVERSITAS IBRAHIMY SUKOREJO SITUBONDO

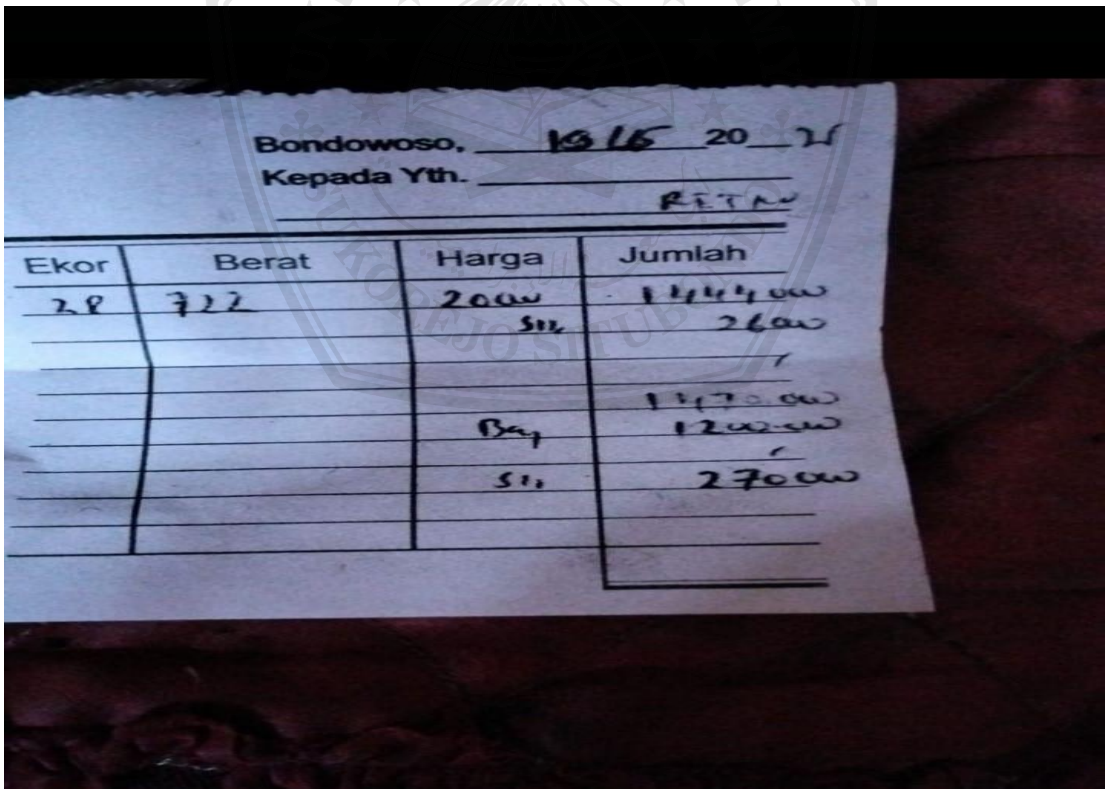
Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

DOKUMENTASI PENELITIAN

(Wawancara Bersama Ibu Andi Pemilik Usaha Daging Ayam

(Wawancara Bersama Ibu Andi Dan Bapak Rikno Pemilik Usaha Daging Ayam)



(Nota Pembelian Daging Ayam)

(Wawancara Bersama Bapak Imam Sebagai Karyawan Cadangan)

(Wawancara Bersama Ibu Andi Pemilik Usaha Dan Bagian Keuangan)

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

Ibrahimy LIBRARY
Ibrahimy Repository
Universitas Ibrahimy

BIODATA

IDENTITAS DIRI

Nama : Dwi Novita

TTL : Bondowoso, 10, Februari, 2003

Alamat : Pejaten Bondowoso

Ayah : Rahmat Basuki

Ibu : Rukyani

No. HP : 082331856674

Email : dwivita0203@gmail.com

RIWAYAT PENDIDIKAN

1. TK PGRI Tenggarang (2006-2008)
2. SDN Tenggarang 3 (2009-2014)
3. MI Salafiyah Syafi'iyah Sukorejo (2015-2018)
4. SMP Ibrahimy 3 Sukorejo (2015-2017)
5. MTS Salafiyah Syafi'iyah Sukorejo (2019-2021)
6. SMK Ibrahimy 1 Sukorejo (2018-2020)
7. MA Salafiyah Syafi'iyah Sukorejo (2022-2024)
8. Program Studi Akuntansi Fakultas Ilmu Sosial dan Humaniora Universitas Ibrahimy Sukorejo Situbondo (2021-2025)

PENGALAMAN *INTERNSHIP*

1. Kantor Desa Sumberejo Banyuputih Situbondo
2. Kantor Badan Keuangan Asset dan Daerah Bidang Perbendaharaan PEMKAB Situbondo

Universitas Ibrahimy
Ibrahimy Repository
Ibrahimy LIBRARY