

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL
TUSUK SATE PADA USAHA BAPAK SAIDI**

SKRIPSI



Oleh :

ISTRI ENDAH ISLAMİYATI

NPM/NIRM: 2021703039

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

2025

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN
HARGA JUAL TUSUK SATE PADA USAHA BAPAK SAIDI**

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:

ISTRI ENDAH ISLAMİYATI
NPM: 2021703039

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

2025

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Tugas Akhir/Skripsi ditulis oleh:

Nama : **ISTRI ENDAH ISLAMIYATI**

NPM : 2021703039

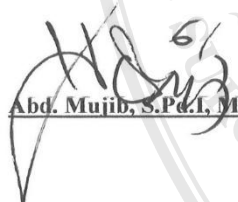
Judul : **ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN
HARGA JUAL PADA USAHA TUSUK SATE BAPAK
SAIDI**

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

Situbondo, 29 Juli 2025

Pembimbing I,

Pembimbing II,


Abd. Mujib, S.Pd.I, M. Akun


Su'ud Wahedi, M. Akun

PENGESAHAN

SKRIPSI

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL
PADA USAHA TUSUK SATE BAPAK SAIDI**

ISTRI ENDAH ISLAMİYATI

NPM/2021703039

Telah dipertahankan di depan dewan penguji Sidang/Munaqosah Skripsi pada hari
Kamis 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,

KH. Moh. Aso Samsudin, M.Pd.I

Hofi Dwi Kurrohman, S.Kom

Penguji I,

Penguji II,

Hendrarto Widodo, S. F., M. Akun

Su'ud Wahedi, M.Akun

Mengetahui
Dekan Fakultas Ilmu sosial dan Humaniora

KH. Moh. Aso Samsudin, M.Pd.I

MOTTO

**“ Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan.
Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Maka apabila
engkau telah selesai (dari sesuatu urusan), tetaplah bekerja keras
(untuk urusan yang lain). Dan hanya kepada tuhanmulah engkau
berharap”**

(QS. Al-Insyirah, 6-8)



PERSEMBAHAN

Teruntuk masa terindah yang telah usai, waktu yang begitu cepat berlalu, dan setiap jejak langkah yang tertatih menuju impian dan cita – cita dan tak lupa pula untuk semua pengorbanan hidup ini.

Rasa syukur yang tak pernahku lepas untuk Tuhan semesta alam yang Maha Agung dan semua nikmat Nya yang telah Allah SWT limpahkan kepada penulis, semoga ini menjadi salah satu bukti atas ridhonya, dan tak lupa sang kekasihnya yang menjadi pedoman hidup penulis, Baginda Nabi Muhammad SAW semoga sholawat selalu tercurahkan padanya.

Dibalik terselesaikannya skripsi ini tidak luput dari motivasi orang – orang terdekat untuk itu penulis mempersembahkan karya ini kepada:

1. K.H.R. Ach. Azaim Ibrahimi sebagai mudirul Ma’had Salafiyah Syafi’iyah Sukorejo tempat bertahun-tahun menimba ilmu dan sejuta kenangan yang tidak akan terlupakan.
2. Untuk kedua malaikatku yang Allah SWT turunkan ke muka bumi untuk menemani hidup penulis, yakni Bapak Rusnandi dan Ibu Nur Arifah yang amat penulis sayangi terima kasih telah menjadi wasilah tercapainya impian penulis semoga Allah meridhoi semuanya.
3. Serta untuk keluarga yang selalu memberikan semangat serta dukungan selama penulis mengerjakan skripsi

4. Untuk sahabat – sahabat seperjuangan Kepala Kamar Nurul Qoni’ Putri Umi Nurul, Umi Anik, Umi Elsa dan partner Pengabdian Perizinan serta seperjuangan angkatan yang penulis tidak bisa sebutkan satu persatu terima kasih telah menemani penulis dalam menempuh perjalanan pendidikan ini. Untuk kakak – kakak dan adik – adik Kepala Kamar yang selalu memberikan semangat dan dukungan di kala penulis jenuh.
5. Teruntuk keluarga En-Qy 17, malaikat – malaikat kecilku terima kasih sudah hadir dalam hidup penulis, memberikan warna hidup bagi penulis, memberikan titik kebahagiaan yang hebat dengan bermacam – macam dinamika kita yang telah dilalui bersama, semoga kita dibersamakan kembali di surganya Allah SWT.
6. Untuk ciwi ciwi Antika, Nasel, Indri, Abel, Dina yang selalu memberikan dukungan dan semangat selama ini.
7. Untuk teman-teman Akuntansi Angkatan IV yang penulis sayang dan cintai yang selalu menghibur di setiap keadaan.
8. Serta untuk almamater penulis yang sangat dicintai Universitas Ibrahimy dan seluruh civitas akademik Fakultas Ilmu Sosial dan Humaniora semoga selalu dalam lindungan Allah SWT

KATA PENGANTAR

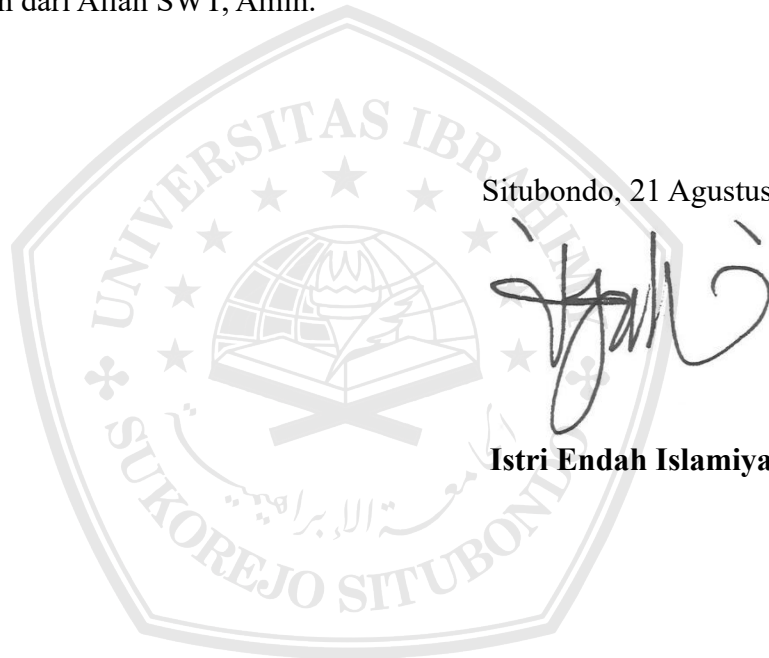
Segala puji syukur peneliti sampaikan kepada ALLAH SWT, karena atas Rahmat dan Hidayah-Nya, perencanaan, pelaksanaan dan penyelesaian tugas akhir/skripsi, sebagai salah satu syarat penyelesaian program diploma/sarjana dapat terselesaikan dengan baik dan lancar.

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
2. KH. Ach. Fadlail, SH., MH. Selaku Rektor Universitas Ibrahimy Sukorejo Situbondo.
3. KH. Mohammad Aso Samsudin M.Pd.I Selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Humaniora Universitas Ibrahimy Sukoejo Situbondo.
4. Bpk Abd. Mujib, S.Pd.I., M.Akun selaku Ka. Prodi Akuntansi dan sekaligus Pembimbing I yang selalu memberikan motivasi dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Bpk Su'ud Wahedi, M.Akun selaku Pembimbing II yang selalu sabar dalam memberikan arahan dalam penyelesaian skripsi ini.

6. Pemilik Usaha Tusuk Sate yang telah memberikan izin untuk meneliti sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini sangat jauh dari kata sempurna, maka kami membutuhkan kritik dan saran yang dapat membangun ke depannya. 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, 21 Agustus 2025

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Istri Endah Islamiyati'.

Istri Endah Islamiyati

ABSTRAK

Istri Endah Islamiyati, 2025. Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Tusuk Sate Pada Usaha Bapak Saidi.

Skripsi, Program Studi Akuntansi, Universitas Ibrahimy.

Pembimbing: (1) Abd. Mujib, S.Pd.I, M.Akun. (2) Su'ud Wahedi, M. Akun.

Usaha Tusuk Sate merupakan salah satu mata pencarian yang mayoritas di Desa Curahlele. Sebagian besar permasalahannya yang dialami oleh pemilik Usaha Tusuk Sate tidak memahami perhitungan Biaya Produksi dan Harga Jual dengan baik karena masih menggunakan cara sesuai keinginannya sendiri. Tujuan penelitian ini adalah pengusaha tusuk sate mengetahui penentuan Biaya Produksi dengan menggunakan teori akuntansi dan juga mengetahui penentuan Harga Jual tusuk sate di Desa Curahlele Kec Baung Kab Jember. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan sumber data yang digunakan adalah sumber primer dan sumber sekunder. Teknik pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Dalam pengecekan data peneliti menggunakan metode *triangulasi*. Hasil penelitian yang dilakukan peneliti dapat disimpulkan bahwa terdapat selisih hasil perhitungan Biaya Produksi yang dilakukan oleh Pengusaha Tusuk Sate dengan peneliti. Biaya Produksi yang di dapatkan oleh Pengusaha Tusuk sate sebesar Rp 8.900 yang dibulatkan menjadi Rp 9.000, sedangkan yang didapatkan oleh peneliti Rp 7.000. Dan Harga Jual yang ditentukan oleh usaha Tusuk Sate sebesar Rp 15.000/bungkus, sedangkan yang didapatkan peneliti sebesar Rp 13.350/bungkus. Laba yang di dapatkan usaha Tusuk Sate sebesar Rp 6.100/bungkus, dan yang didapatkan peneliti sebesar Rp 4.450/bungkus.

Kata Kunci : Biaya Produksi, Harga Jual

ABSTRACT

Istri Endah Islamiyati, 2025. Production Cost Analysis in Determining the Selling Price of Satay Skewers in Mr. Saidi's Business.

Thesis, Accounting Study Program, Ibrahimi University.

Supervisors: (1) Abd. Mujib, S.Pd.I, M.Akun. (2) Su'ud Wahedi, M.Akun.

The Satay Skewers business is one of the main livelihoods in Curahlele Village. Most of the problems experienced by Satay Skewers business owners are a lack of understanding of calculating Production Costs and Selling Prices because they still use their own methods. The purpose of this study is to help satay skewer entrepreneurs understand how to determine Production Costs using accounting theory and also determine the Selling Price of satay skewers in Curahlele Village, Baung District, Jember Regency. This study uses a qualitative research method with primary and secondary data sources. Data collection techniques include observation, interviews, and documentation. The researcher used triangulation to verify the data. The results of the research conducted by the researcher indicate a discrepancy between the production cost calculations performed by the satay skewer entrepreneur and the researcher. The production cost obtained by the satay skewer entrepreneur was Rp 8,900, rounded to Rp 9,000, while the researcher's was Rp 7,000. The selling price determined by the satay skewer business was Rp 15,000 per pack, while the researcher's was Rp 13,350 per pack. The profit obtained by the satay skewer business was Rp 6,100 per pack, while the researcher's was Rp 4,450 per pack.

Keywords: Production Cost, Selling Price

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
MOTTO	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.....	7
C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian	7
D. Kajian Penelitian Terdahulu.....	8
E. Definisi Operasional	13
F. Sistematika Pembahasan.....	15
BAB II : KAJIAN TEORI	
A. Biaya Produksi	17
1. Pengertian Biaya	17
2. Klasifikasi Biaya.....	18

3. Biaya Produksi.....	22
4. Unsur – Unsur Biaya Produksi	23
5. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi	25
B. Harga Jual	27
1. Pengertian Harga.....	27
2. Jenis – Jenis Harga.....	28
3. Konsep Harga.....	28
4. Harga Jual.....	29
5. Metode Penentuan Harga Jual.....	31
C. Kerangka Konseptual.....	34
BAB III : METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	35
B. Kehadiran Peneliti	36
C. Lokasi Penelitian	37
D. Sumber Data	37
E. Teknik Pengumpulan Data	39
F. Teknik Analisis Data.....	42
G. Keabsahan Data	44
H. Tahap – Tahap Penelitian.....	45
BAB IV : PAPARAN DATA DAN PEMBAHASAN	
A. Paparan Data.....	48
1. Gambaran Umum Obyek Penelitian.....	48

2. Penentuan Biaya Produksi Tusuk Sate Di Desa Curahlele Kec Balung Kab Jember	46..... 51
3. Penentuan Harga Jual Tusuk Sate Di Desa Curahlele Kec Balung Kab Jember	 56
B. Pembahasan	58
1. Penentuan Biaya Produksi Tusuk Sate Di Desa Curahlele Kec Balung Kab Jember	 55
2. Penentuan Harga Jual Tusuk Sate Di Desa Curahlele Kec Balung Kab Jember	 63
BAB V : PENUTUP	
A. Kesimpulan	68
B. Saran	69

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Kajian Peneliti Terdahulu	34
Tabel 4.1 Daftar Nama Kepala Desa Curahlele	48
Tabel 4.2 Jumlah Penduduk Menurut Mata Pencaharian Desa Curahlele	51
Tabel 4.3 Perhitungan Biaya Produksi Tusuk Sate	55
Tabel 4.4 Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Teori Akuntansi	51



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Konseptual.....	34
-------------------------------------	----



BAB I

PENDAHULUAN

A. Konteks Penelitian

Aktivitas ekonomi merupakan sebuah aktivitas yang tidak bisa jauh dalam kehidupan manusia. Seperti yang telah dipahami bersama bahwa dalam memenuhi kebutuhan hidup, manusia seharusnya berusaha untuk bisa mendapatkan pendapatan untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Sudah tidak asing lagi bahwa fenomena kehidupan sehari – hari terdapat sebuah berbagai macam cara yang dilakukan oleh manusia dalam melakukan kegiatan ekonominya, dengan berbagai jenis profesi yang dilakukan manusia dalam memperoleh pendapatan.¹

Pemberdayaan usaha kecil dilaksanakan oleh pemerintah, dunia usaha, dan masyarakat. Dengan memberdayakan usaha kecil yang diharapkan usaha kecil dapat menjadi tangguh, mandiri, dan juga dapat berkembang menjadi usaha menengah. Pemberdayaan usaha kecil akan meningkatkan kedudukan serta peran usaha kecil dalam perekonomian nasional yang sehat dan kukuh.

¹ Nurwino, *Pembangunan Ekonomi Dalam Konsep Pembangunan Berkelanjutan*, <https://bappeda.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/pembangunan-ekonomi-dalam-konsep-pembangunan-berkelanjutan> (di akses Buleleng, Mei 2011)

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan salah satu jenis usaha kecil yang sangat berperan dalam peningkatan dan pertumbuhan perekonomian masyarakat. Karena dengan adanya UMKM mampu bertahan dalam situasi apapun untuk tercapainya kesejahteraan masyarakat. Ketangguhan UMKM terbukti saat terjadi krisis moneter pada tahun 1998 banyak usaha besar yang berjatuh namun UMKM tetap bertahan dan bahkan bertambah jumlahnya.¹⁵ Perkembangan Usaha, Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) di Indonesia menjadi sorotan dalam memajukan ekonomi, mengurangi kemiskinan, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. UMKM tidak hanya berperan dalam menciptakan lapangan kerja, menggerakkan ekonomi lokal, namun juga menjadi sumber inovasi dan kreatifitas.¹⁶

Biaya produksi yang selama ini diterapkan proses perhitungannya hanya menggunakan perhitungan biaya secara manual di mana penjualan dikurang biaya operasional sehingga belum maksimal dalam efisiensi biaya produksi. Perhitungan biaya produksi harus lebih strategis karena merupakan dasar untuk menentukan harga jual produk tersebut. Usaha yang bertujuan untuk mencari laba maupun yang tidak bertujuan mencari laba mengolah masukan berupa sumber ekonomi untuk menghasilkan keluaran

¹⁵ Salman Al Farisi "Peran UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat", *Jurnal Dinamika Ekonomi Syariah*, Vol 9, No. 1, 2022, hlm. 73

¹⁶ Muhammad Farras Nasrida, Ausi Pandahang, and Dicky Febrian, "Perkembangan UMKM Di Indonesia Dan Potensi Di Kota Palangka Raya," *Jurnal Manajemen Bisnis Kewirausahaan*, Volume 2, Nomor 2, (2023), 45.

berupa sumber ekonomi lain yang nilainya harus lebih tinggi daripada nilai masukannya.

Adapun yang sangat diperlukan adalah tingkat ingin tahu yang dimiliki para pengusaha terkait produknya tentang penetapan harga. Selain itu, pemahaman tentang keuangan dan keuntungan atau hasil akhir profit juga sangat penting. Semua hal itu dapat dilakukan dengan perhitungan akuntansi yang baik.¹⁷ Selain itu, biaya juga berpengaruh terhadap harga, karena kuantitas yang terjual berpengaruh pada biaya yang ditimbulkan dalam kaitannya dengan efisiensi produksi. Oleh karena penetapan biaya mempengaruhi pendapatan total dan harga total, maka keputusan dan strategi penetapan harga memegang peranan penting dalam setiap perusahaan.

Peran harga dalam memasarkan sangat krusial. Harga berpengaruh terhadap tingkat permintaan, profitabilitas, dan persepsi konsumen. Harga juga merupakan komponen yang dipengaruhi langsung kepada laba perusahaan. Tingkat harga yang ditetapkan mempengaruhi kuantitas yang terjual.

Penentuan harga menjadi begitu penting untuk diperhatikan karena mengingat harga merupakan salah satu penyebab laku tidaknya produk dan jasa yang ditawarkan. Salah menentukan harga akan bersifat fatal terdapat

¹⁷ Mahmudi, et al, eds, ekonisia, *Sistem Pengendalian Manajemen Usaha Mikro Kecil Menengah* (Yogyakarta: 2020) 4

produk yang ditawarkan dan berakibat tidak lakunya produk tersebut dipasar.¹⁸

Penetapan harga merupakan salah satu keputusan terpenting dalam pemasaran. Harga merupakan satu satunya unsur pembauran pemasaran yang mendatangkan pemasukan atau pendapat bagi perusahaan, sedangkan ketiga unsur lainnya (produk, distribusi, dan promosi) menyebabkan munculnya biaya pengeluaran. Di samping itu, harga merupakan pemasaran yang bersifat fleksibel, yang artinya dapat diubah dengan cepat. Berbeda halnya dengan karakteristik produk atau konsumen terhadap saluran distribusi. Kedua hal terakhir tidak dapat disesuaikan dengan mudah dan cepat, karena biasanya menyangkut keputusan jangka panjang.

Harga jual yang sah menurut Islam merupakan harga yang disepakati dalam antara penjual dan pembeli secara sukarela tanpa adanya paksaan. Dengan demikian jual beli dalam Islam haruslah dilakukan dengan adil, jujur, dan saling meridhai (menurut kesepakatan) antara penjual dan pembeli, sesuai dengan prinsip – prinsip yang tertuang dalam Al-Qur'an Qs An-Nisa: 29

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

Artinya : “hai orang – orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang berlaku dengan suka sama suka di antara kamu. Dan janganlah

¹⁸ Kasmir, *Kewirausahaan Edisi Revisi*, (Jakarta: PT RajaGrafindo Persada, 2020), 191

*kamu membunuh dirimu sesungguhnya Allah adalah
Maha Penyayang kepadamu”¹⁹*

Di desa Curahlele Kecamatan Balung Kabupaten Jember ini terdapat suatu usaha tusuk sate yang mayoritas dilakukan oleh sebagian warga Curahlele usaha tersebut sudah berjalan ada yang sekitar 10 tahun, 15 tahun dan sampai 20 tahun. Usaha tusuk sate tersebut dijadikan sebagai pekerjaan utama. Alasan peneliti ingin melakukan penelitian di Desa Curahlele ini karena di desa ini terdapat kejadian di mana pengusaha tusuk sate masih belum memahami cara menghitung biaya produksi serta cara untuk menentukan harga jual.

Tusuk sate merupakan sebuah alat masak yang terdiri dari sebatang kayu yang digunakan untuk memasak daging atau bahan makanan lainnya. Namun tusuk sate bukan hanya sekedar alat penyajian, tetapi juga merupakan bagian integral dari tradisi kuliner nusantara. Terbuat dari berbagai bahan seperti bambu, dan kayu. Tusuk sate juga menambah nilai estetika dan kemudahan dalam menyantap sate. Keunikan tusuk sate turut menciptakan pengalaman makan yang tak terlupakan.²⁰

Untuk cara pembuatan tusuk sate di Desa Curahlele terdapat cara modern dan cara manual. Untuk cara yang modern itu sendiri dilakukan menggunakan mesin alat pembuat tusuk sate. Bahkan untuk para pengusaha di Desa Curahlele ada beberapa yang memakai mesin dan juga manual.

¹⁹ Kementerian Agama RI, *Al-Quran Dan Terjemahnya*, (Semarang: Diponegoro, 2012)

²⁰ https://id.wikipedia.org/wiki/Tusuk_sate#

Meskipun kelebihanannya cara modern tersebut lebih cepat dan praktis namun kendalaanya keterbatasan biaya untuk pembelian mesin tersebut karena bisa dibilang terlalu mahal dan juga hasil tusuk sate dari mesin tersebut kurang halus dibandingkan menggunakan cara yang manual.²¹

Untuk cara pembuatan tusuk sate menggunakan cara yang manual yaitu dengan alat seperti gergaji, pisau, dan golok. Untuk cara pembuatannya sendiri yaitu, yang pertama pemotongan bambu. Langkah pertama memotong bambu menjadi ukuran kecil yang diperlukan. Selanjutnya pembelahan bambu pada tahap ini harus membelah bambu menjadi beberapa bagian agar lebih mudah saat mengubah menjadi tusuk sate. Lalu langkah selanjutnya penipisan yaitu dilakukan supaya ukuran bambu bisa disesuaikan. Untuk selanjutnya yaitu pengeringan, untuk langkah ini menggunakan sinar matahari untuk pengeringannya namun waktu yang dibutuhkan kurang lebih 2 sampai 3 hari untuk menyelesaikan tusuk sate. Namun jika cuaca mendung bisa menggunakan penjemuran bisa 4 sampai 5 hari. Terakhir yaitu penghalusan, penghalusan ini bisa dilakukan dengan penggosokan tusuk sate ke lantai sehingga menjadi halus dan juga ada beberapa yang menggunakan mesin.

Dari kejadian diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan mengambil judul **“ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM**

²¹ Masruroh, *Wawancara*, Jember, 5 April 2025

MENENTUKAN HARGA JUAL TUSUK SATE PADA DESA CURAHLELE KEC BALUNG KAB JEMBER”

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan uraian konteks penelitian tersebut ada beberapa fokus penelitian yang akan dikaji sebagai berikut :

- a. Bagaimana Penentuan Biaya Produksi Tusuk Sate di Desa Curahlele Kec Balung Kab Jember ?
- b. Bagaimana Penentuan Harga Jual Tusuk Sate Di Desa Curahlele Kec Balung Kab Jember ?

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian merupakan bentuk tentang arah yang akan dituju dalam melakukan penelitian. Tujuan penelitian harus mengacu terhadap masalah – masalah yang telah dirumuskan sebelumnya. Berdasarkan fokus penelitian sebelumnya, maka yang menjadi tujuan dalam penelitian ini adalah :

- a. Untuk Mengetahui Penentuan Biaya Produksi Tusuk Sate Pada Desa Curahlele Kec Balung Kab Jember
- b. Untuk Mengetahui Penentuan Harga Jual Tusuk Sate Pada Desa Curahlele Kec Balung Kab Jember

2. Kegunaan Penelitian

Dalam suatu penelitian atau analisis, manfaat dan kegunaan dianggap sangat penting dan diharapkan. Beberapa dari manfaat tersebut mencakup

a. Manfaat Teoris

1). Diharapkan dapat bermanfaat bagi pengembangan keilmuan akuntansi dan dapat menjadi rujukan bagi para pengelola lembaga pendidikan.

2). Sebagai tambahan literatur dalam kajian akuntansi biaya, khususnya dalam analisis biaya produksi pada UMKM, yang dapat dipakai sebagai referensi untuk penelitian lebih lanjut.

b. Manfaat praktis

1). Manfaat bagi peneliti

Dapat memberikan pemahaman yang lebih baik mengenai biaya produksi tusuk sate, serta memberikan rekomendasi dalam meningkatkan efisiensi biaya bagi pelaku UMKM di Desa Curahlele

2). Manfaat bagi pengusaha tusuk sate

Dapat memberikan informasi agar keberlangsungan usaha ini dapat bertahan dan terus maju.

D. Kajian Peneliti Terdahulu

Fungsi kajian terdahulu adalah untuk memaparkan hasil penelitian terdahulu secara relevan dengan judul analisis yang peneliti teliti serta sebagai pedoman peneliti lebih lanjut dan untuk mendapatkan data valid untuk menghindari duplikasi, plagiasi, dan rapitasi serta menjamin

orisinalitas dan legalitas penelitian. Adapun beberapa referensi atau hasil penelitian terdahulu di antaranya ;

Berikut ini beberapa referensi atau hasil penelitian terdahulu yang relevan dengan tema penelitian di antaranya :

1. Ariswan Ahmad Nonga dengan judul **“ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL PADA IKM KRIPIK MADANI DI KECAMATAN ENDE TIMUR KABUPATEN ENDE PROVINSI NTT ”**. dari hasil penelitian aris wan Ahmad Nonga Menggambarkan bahwa penentuan harga jual pada perusahaan hanya menggunakan estimasi atau perkiraan dari harga per kg kripik singkong untuk menetapkan harga jua untuk kemasan gram. Harga jual untuk kemasan kilogram dari hasil perhitungan perusahaan dengan pendekatan *variable costing*.²² Adapun persamaan yang dimiliki adalah sama-sama membahas tentang penentuan harga jual dan adapun perbedaannya penelitian Ariswan Ahmad Nonga yaitu menggunakan pendekatan *variable costing*, sedangkan penelitian ini dalam menentukan harga jual menggunakan metode kuantitatif.
2. Nirmawati pada tahun 2017 dengan judul **“SKRIPSI ANALISIS BIAYA PRODUKSI TERHADAP HARGA JUAL AIR MINUM DALAM KEMASAN (AMDK) PADA PT. HUTAMA TIRTA**

²² Ariswan Ahmad Nonga , *Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada Ikm Kripik Madani Di Kecamatan Ende Timur Kabupaten Enda Provinsi Ntt* (Skripsi, Universitas Islam Negeri (UIN) Mataram, 2021)

MAKASSAR". Hasil penelitian Nirmawati memaparkan bahwa biaya produksi terdiri dari pemakaian biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, pemakaian biaya bahan penolong dan biaya overhead lainnya. Sehubungan dengan operasional perusahaan, biaya produksi yang dibuat oleh perusahaan adalah biaya produksi standar. Biaya standar adalah formula yang dibuat oleh perusahaan dan menjadi standar biaya produksi untuk mempermudah perhitungan harga pokok produksi.²³ Adapun persamaan yang dimiliki adalah sama-sama membahas tentang biaya produksi namun perbedaannya penelitian Nirmawati sejauh mana pengaruh biaya produksi terhadap harga jual Air Minum Dalam Kemasan (AMDK), sedangkan penelitian ini proses untuk mengetahui penentuan harga jualnya.

3. Tamriani pada tahun 2019 dengan judul **"ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM PENETAPAN HARGA JUAL KOPI BUBUK MANIPI PADA KOPERASI KOPI MANIPI"**. Hasil penelitian Tamriani memaparkan bahwa Harga pokok produksi merupakan total biaya produksi yang dikeluarkan atau pengorbanan sumber daya ekonomi dalam rangka pembuatan suatu produk, di mana setiap perusahaan mengharapkan laba yang sepantasnya dalam setiap kegiatan organisasi. Harga pokok produksi dapat dijadikan tolak ukur oleh perusahaan untuk menetapkan kebijakan harga pada produknya. Karena

²³ Nirmawati, *Analisis Biaya Produksi Terhadap Harga Jual Air Minum Dalam Kemasan (Amdk) Pada Pt. Hutama Tirta Makassar*, (Skripsi, Universitas Muhammadiyah Makasar, 2017)

itu, perhitungan harga pokok produksi sangat penting dalam sebuah perusahaan manufaktur untuk menentukan atau memperkirakan laba yang akan diperoleh.²⁴ Adapun persamaan yang dimiliki adalah sama – sama membahas tentang perhitungan biaya produksi namun perbedaannya penelitian Tamriani membahas tentang penentuan harga pokok produksi, sedangkan penelitian ini membahas tentang menentukan harga jual.

Tabel 1.1 Kajian Peneliti Terdahulu

No.	Nama	Judul	Persamaan	Perbedaan
1	Ariswan Ahmad Nonga	ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL PADA IKM KRIPIK MADANI DI KECAMATAN ENDE TIMUR KABUPATEN ENDA PROVINSI NTT	Penelitian tersebut sama sama membahas menentukan harga jual	Penelitian tersebut membahas tentang harga jual kripik sedangkan peneliti meneliti tentang tusuk sate
2	Nirmawati (2017)	SKRIPSI ANALISIS BIAYA	Sama sama membahas	Penelitian tersebut

²⁴ Tamriani , *Analisis Biaya Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Kopi Bubuk Manipi Pada Koperasi Kopi Manipi*, (Skripsi, Universitas Muhammadiyah Makassar, 2019)

		PRODUKSI TERHADAP HARGA JUAL AIR MINUM DALAM KEMASAN (AMDK) PADA PT. HUTAMA TIRTA MAKASSAR	tentang biaya produksi	membahas pengaruh biaya produksi terhadap harga jual sedangkan peneliti meneliti cara menentukan harga jual
.3	Tamriani (2019)	ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM PENETAPAN HARGA JUAL KOPI BUBUK MANIPI PADA KOPERASI KOPI MANIPI	Perhitungan penelitian tersebut sama sama membahas tentang biaya produksi	Penelitian tersebut membahas tentang harga pokok sedangkan peneliti meneliti tentang menentukan harga jual

E. Definisi Oprasional

Judul merupakan representasi dari persoalan yang akan diteliti. Di dalamnya terdapat beberapa istilah kata kunci yang harus di jelaskan sebagai landasan operasional study, sehingga dapat memberikan penjelasan maksud dari yang diteliti. Beberapa kata kunci yang akan peneliti jabarkan berdasarkan teori secara global. Berikut penjelasannya :

1. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan selama proses manufakturing atau pengelolaan dengan tujuan menghasilkan produk yang siap dipasarkan.²⁵ Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dianggap menetap pada produk, meliputi biaya - biaya yang dianggap melekat pada produk, meliputi biaya, baik langsung maupun tidak langsung dapat didefinisikan dengan kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk jadi.

a. Bahan Baku (*direct material*)

Biaya yang digunakan perusahaan untuk membeli dan mengolah bahan baku hingga menjadi barang jadi. Biaya bahan baku umumnya bersentuhan langsung dengan produk yang akan diproduksi dan nominal yang timbul cenderung mudah dicari. Bahan

²⁵ Kamal, "Cara Menghitung Biaya Produksi: Pengertian, Contoh dan Unsur-unsurnya", Gramedia Blog, , <https://www.gramedia.com/literasi/biaya-produksi/>

baku yang digunakan dalam pembuatan tusuk sate tersebut menggunakan bambu, pisau, dan kapak.

b. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk membayar gaji atau upah karyawan. Biaya tenaga kerja berupa upah, tunjangan dan asuransi yang dibayarkan kepada karyawan yang terlibat dalam jalannya proses produksi barang ataupun jasa. Namun untuk usaha tusuk sate tersebut dikerjakan pribadi dengan keluarga tanpa bantuan karyawan.

c. Biaya *Overhead*

Biaya overhead adalah biaya yang dikeluarkan untuk mendukung jalannya proses produksi. Biaya overhead ini tidak berkaitan langsung dengan proses produksi, namun membantu kelancaran proses produksi.

2. Harga Jual

Harga jual adalah sejumlah kompensasi (uang ataupun barang) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi barang atau jasa. Banyak perusahaan yang sering tidak mengawasi penetapan harga

dengan baik. Oleh sebab itu sering kali terjadi kesalahan dalam penetapan harga, yaitu:²⁶

- a. Penetapan harga yang terlalu berorientasi pada biaya.
- b. Harga yang sering berubah sejalan dengan perubahan besaran.
- c. Penetapan harga yang tidak memperhitungkan variabel-variabel lainnya dari bauran pemasaran.
- d. Harga yang tidak terlalu beragam untuk produk, segmen pasar dan peristiwa pembelian berbeda.

F. Sistematika Pembahasan

Sistematika pembahasan dan penulisan skripsi berjudul “Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Tusuk Sate Di Desa Curahlele Kec Balung Kab Jember” deskripsi alur pembahasan yang dimulai dari bab pendahuluan hingga bab penutup. Format penulisan sistematika dalam bentuk deskriptif naratif, bukan seperti daftar isi. Adapun sistematika dari proposal ini yaitu sebagai berikut :

BAB I Pendahuluan. Dalam bab ini yang akan peneliti bahas yaitu meliputi latar belakang, fokus penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, kajian peneliti terdahulu, definisi operasional, dan sistematika pembahasan. Dalam Bab I merupakan bahan untuk dijadikan tolak ukur dalam pembuatan skripsi

²⁶ Philip Kotler Yuli, Erni Riswandari, *Analisis Penentuan Harga Jual Berdasarkan Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing*, (Jurnal Akuntansi Bisnis Vol.4 No.2, hal 104)

BAB II Kajian teori. Dalam bab ini peneliti akan membahas tentang teori akuntansi biaya, perhitungan biaya produksi, perhitungan harga jual.

BAB III Metode Penelitian. Metode penelitian meliputi pendekatan dan jenis penelitian lokasi penelitian, subjek penelitian, teknik pengumpulan data, analisis data, keabsahan data, tahap-tahap penelitian dan sistematika pembahasan.

BAB IV Paparan Data dan Pembahasan. Dalam bab ini akan menjelaskan tentang pembahasan yang akan difokuskan peneliti mengenai data-data yang diperoleh di lapangan kemudian diselaraskan dengan teori yang telah ada. Penyajian data dan analisis meliputi gambaran obyek penelitian, penyajian data dan analisis, dan pembahasan temuan.

BAB V Penutup. Dalam bab ini meliputi kesimpulan dan saran yang merupakan bagian dari bab terakhir. Pada bab berisikan gambaran dari hasil yang didapatkan dari penelitian ini serta saran yang diberikan oleh peneliti terkait penelitian yang dilakukan.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Biaya Produksi

1. Pengertian Biaya

Biaya merupakan motor penggerak untuk melancarkan suatu kegiatan atau usaha, tanpa adanya biaya apa pun rencana yang akan dibuat untuk aktivitas atau usaha yang akan dijalankan tidak bisa terealisasi. Agar biaya dikelola secara efektif, manajemen perusahaan harus mengetahui dan memiliki informasi tentang biaya yang terjadi pada saat melakukan kegiatan operasional usahanya.²⁷

Dalam arti luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Ada 4 unsur pokok dalam definisi biaya tersebut di atas:²⁸

- a) Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi
- b) Diukur dalam satuan uang
- c) Sudah terjadi atau potensi akan terjadi
- d) Pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu

Biaya merupakan segala pengorbanan yang harus dilakukan oleh suatu perusahaan untuk memperoleh barang atau jasa.

²⁷ Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, (Yogyakarta : Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, 2015), Hlm 12.

²⁸ Ibid, 8

Pengorbanan tersebut dapat berupa pengeluaran uang atau penggunaan sumber daya lainnya seperti tenaga kerja, waktu, atau aset perusahaan.⁴⁷

Biaya sangat penting untuk dipahami karena dengan melakukan perencanaan yang tepat, dapat digunakan untuk membantu *stake holder* dalam melakukan perencanaan, pengendalian, dan pembuatan keputusan ekonomi. Terdapat banyak sekali dari pengertian biaya itu sendiri, karena apabila terjadi kesalahan dalam penafsiran biaya maka dapat berdampak bagi keputusan yang akan diambil di perusahaan.

Besarnya biaya diukur dengan menggunakan satuan moneter, di Indonesia adalah rupiah, yang jumlahnya dipengaruhi oleh transaksi dalam rangka pemilihan barang dan jasa tersebut.

Menurut prinsip akuntansi yang lazim, seluruh biaya yang akan dikeluarkan untuk memperoleh bahan baku dan menempatkannya dalam kondisi sudah siap untuk diolah yang merupakan bagian dari harga pokok bahan baku yang dibeli. Harga pokok bahan baku mencakup harga - harga yang sudah tercantum dalam faktur dari penjualan, ditambah biaya angkutan, biaya pembelian lainnya, serta biaya untuk menyiapkan bahan baku tersebut dalam keadaan siap diolah.

⁴⁷ Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, (Salemba Empat, 2017) hlm 1

Biaya yang mempunyai karakteristik ini umumnya meliputi bahan langsung dan pekerja langsung. Beberapa *overhead* pabrik dan biaya nonpabrikasi juga termasuk dalam kategori biaya variable.⁴⁸

2. Klasifikasi Biaya

Klasifikasi biaya dibutuhkan untuk mengembangkan data biaya yang dapat membantu manajemen dalam mencapai tujuannya. Klasifikasi ini didasarkan pada hubungan antara biaya dengan:⁴⁹

a. Penggolongan Biaya dengan Perubahan Volume Aktivitas

Pada saat permintaan pasar meningkat dan perusahaan mampu memenuhi kebutuhan itu, perusahaan akan menaikkan volume produksinya. Ketika permintaan turun, perusahaan akan mengurangi volume produksinya. Perubahan volume dapat mengakibatkan biaya yang terjadi. Dalam hubungannya dengan perubahan volume aktivitas, biaya dapat digolongkan menjadi :

1) Biaya Variabel

Biaya variabel merupakan biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan, contohnya: biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung.

⁴⁸ Sri Mulyati, Nur Afni Yunita, dkk, *Akuntansi Biaya* (Aceh: CV. Sefa Bumi Persada, 2017), 25

⁴⁹ Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, (Yogyakarta : Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, 2015), Hlm 12.

2) Biaya Tetap

Biaya tetap merupakan biaya yang jumlah totalnya tetap dalam rentangan tertentu, contohnya: biaya penyusutan mesin, biaya gaji. Biaya tetap juga bisa dianggap biaya yang timbul karena berada dalam bisnis, sementara biaya variabel merupakan sebuah biaya karena menjalankan bisnis.⁵⁰

3) Biaya Semi Variabel

Biaya semi variabel merupakan biaya yang jumlah totalnya berubah namun tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Jenis biaya ini mengandung unsur biaya *variabel* dan biaya tetap.⁵¹

b. Penggolongan Biaya Menurut Fungsi Pokok

1) Biaya Produksi

Merupakan biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang siap untuk dijual. Secara garis besar biaya produksi ini dibagi menjadi: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

2) Biaya Pemasaran

Merupakan biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk. Contohnya: biaya iklan, biaya promosi,

⁵⁰ Ibid, 12.

⁵¹ Ibid, 12.

dan biaya angkutan dari gudang perusahaan ke gudang pembeli, gaji karyawan.

3) Biaya Administrasi Dan Umum

Merupakan biaya untuk mengkoordinasi kegiatan produksi dan pemasaran produk. Contohnya : biaya photocopy, biaya pemeriksaan akuntan.

c. Penggolongan Biaya Menurut Hubungan Biaya Dengan Sesuatu Yang Dibiayai

1) Biaya Langsung

Merupakan biaya yang terjadi, disebabkan karena adanya sesuatu yang dibiayai. Jika sesuatu yang dibiayai itu tidak ada maka tidak akan terjadi.⁵²

2) Biaya Tidak Langsung

Merupakan biaya yang terjadinya tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya yang tidak langsung dalam hubungannya dengan produk disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau biaya *overhead* pabrik.⁵³

d. Penggolongan Biaya Atas Dasar Jangka Waktu Manfaatnya

1) Pengeluaran Modal

Biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi. Contoh pengeluaran modal seperti, pengeluaran

⁵² Ibid, 13.

⁵³ Ibid, 14.

untuk pembelian aktiva tetap, untuk promosi besar – besaran, dan pengeluaran untuk riset dan pengembangan suatu produk.

2) Pengeluaran Pendapatan

Biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut. Pengeluaran pendapatan ini dibebankan sebagai biaya dan di pertemukan dengan pendapatan yang diperoleh dari pengeluaran biaya tersebut. Contohnya seperti, biaya iklan, dan biaya tenaga kerja.

3. Biaya Produksi

Salah satu unsur yang dapat mempengaruhi laba perusahaan adalah biaya produksi. Biaya produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang atau jasa yang pengeluaran digunakan untuk dalam proses produksi untuk menghasilkan barang atau jasa.⁵⁴ Biaya produksi adalah biaya-biaya yang terjadi untuk mengelola bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual.

Biaya produksi adalah biaya yang berkaitan dengan pembuatan barang dan penyediaan jasa.⁵⁵ Contohnya biaya depresiasi mesin dan equipment, biaya bahan baku, biaya bahan

⁵⁴ Soeharno, *Ekonomi Manajerial*, (Yogyakarta : ANDI, 2007), hlm 154.

⁵⁵ Anita Permatasari, “*Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada UKM Caula Di Sidoarjo*”, *Jurnal & Riset Akuntansi*, STIESIA Surabaya, Vol 2, No. 8, 2013, hlm 50

penolong, biaya gaji karyawan. Pada perusahaan industri terdiri dari beberapa biaya, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Ketiga unsur ini mendorong terbentuknya harga pokok barang jadi saat akhir periode akuntansi.

Biaya produksi tersebut menjadi penentu besarnya harga jual dari suatu produk atau jasa yang nantinya akan mempengaruhi besarnya laba yang diperoleh. Sebelum harga jual ditetapkan departemen pembelian harus menghitung perkiraan harga material dan menetapkan harga standar sebagai harga patokan, dengan demikian harga jual yang akan ditetapkan akan menjadi harga wajar.⁵⁶ Aspek penting dalam proses produksi adalah tersedianya sumber daya atau bahan baku yang bisa juga disebut sebagai faktor produksi

Perhitungan biaya produksi harus bisa lebih strategis karena sebagai dasar dalam menentukan harga jual produk yang akan di hasilkan oleh pengusaha. Apabila pendapatan yang diperoleh lebih besar dari biaya operasi yang dikeluarkan maka dapat terjadi laba usaha dan apabila pendapatan usaha lebih kecil dari biaya operasi yang dikeluarkan maka dapat terjadi kerugian atau penurunan sehingga perlunya pengusaha menganalisis hubungan antar biaya produksi dan volume produksi.

⁵⁶ Baru Harahap, "*pengaruh biaya produksi dan harga jual terhadap laba penjualan pada PT Shimano Batam*", Jurnal Akuntansi Bareleng, Universitas Putera Batam, vol.3 No. 2 Tahun 2019, hlm 13

4. Unsur – Unsur Biaya Produksi

a. Bahan Baku Langsung (*direct material cost*)

Biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk membeli dan mengolah bahan baku hingga menjadi barang jadi. Biaya bahan baku umumnya bersentuhan langsung dengan produk yang akan diproduksi dan nominal yang timbul cenderung mudah ditelusuri.

Biaya bahan baku langsung adalah biaya pemakaian bahan baku utama yang berhubungan langsung dengan produk yang akan diproduksi, di mana bahan baku tersebut umumnya akan menjadi bagian utama dari produk yang akan diproduksi.⁵⁷

b. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk membayar gaji atau upah tenaga kerja. Biaya tenaga kerja berupa upah, tunjangan dan asuransi yang dibayarkan kepada karyawan yang terlibat dalam jalannya proses produksi barang ataupun jasa.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

⁵⁷ Jeane Asteria Wawolangi, Dkk, “Pentingnya Perhitungan Biaya Produksi Untuk Penentuan Harga Jual Produk Aneka Kripik” (Surabaya, t.th.), 65.

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya yang dikeluarkan untuk mendukung proses produksi. Biaya *overhead* pabrik ini tidak berkaitan langsung dengan proses produksi, namun membantu kelancaran proses produksi. Biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya sewa gedung, biaya penyusutan dan pemeliharaan mesin termasuk dalam kategori biaya overhead pabrik.

5. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh penghasilan.⁵⁸ Harga pokok produksi merupakan elemen penting untuk menilai keberhasilan perusahaan

Metode penentuan biaya ke dalam produksi memiliki beberapa cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi, terdapat dua pendekatan :⁵⁹

a. Metode *Full Costing*

Metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.⁶⁰

⁵⁸ Mulyadi, *Sistem Akuntansi*, (Jakarta : Salemba Empat, 2013)

⁵⁹ Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, (Yogyakarta : Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, 2015), Hlm 17

⁶⁰ Yenni Arfah, Ayu Zurlaini, *Buku Ajar Akuntansi Biaya*, (Padang: PT Inovasi pratama Internasional, 2023), 47.

Pendekatan *full costing* yang biasanya dikenal dengan pendekatan tradisional menghasilkan laporan laba rugi yang di mana biaya diorganisir dan disajikan berdasarkan fungsi – fungsi produksi, administrasi dan penjualan. Mencari Harga Pokok Produksi dengan menggunakan Metode Full Costing :

Harga pokok produksi :

Biaya bahan baku	Rp. xxx.xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. xxx.xxx
Biaya overhead pabrik tetap	Rp. xxx.xxx
Biaya overhead pabrik variabel	<u>Rp. xxx.xxx</u>
Harga pokok Produk	Rp. xxx.xxx

b. Metode *Variabel Costing*

Variabel costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel.⁶¹

Dalam pendekatan ini biaya – biaya berubah sejalan dengan perubahan output yang diperlakukan sebagai elemen harga pokok produk. Dalam metode *variabel costing*, menggunakan pendekatan perilaku yang artinya perhitungan harga pokok

⁶¹ Emy Iryanie, Monika Handayani, *Akuntansi Biaya*, (Banjarmasin: POLIBAN PRESS, 2019), 22.

produksi dan penyajiannya dalam laba rugi didasarkan atas perilaku biaya – biayanya. Biaya yang dibebankan dalam metode ini adalah biaya non produksi. Berikut cara mencari Harga Pokok Produksi dengan metode *Variabel Costing* :

Harga Pokok produksi

Biaya bahan baku Rp. xxx.xxx

Biaya tenaga kerja langsung Rp. xxx.xxx

Biaya *overhead* pabrik variabel Rp. xxx.xxx

Harga pokok produksi Rp. xxx.xxx

B. Harga Jual

1. Pengertian Harga

Harga (*price*) adalah nilai suatu barang yang dinyatakan dengan uang.⁶²

Harga adalah suatu nilai uang yang ditentukan oleh perusahaan sebagai imbalan barang atau jasa yang diperdagangkan dan sesuatu yang lain yang diadakan suatu perusahaan guna memuaskan keinginan pelanggan.⁶³

⁶² Buchari Alma, *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*, (Bandung: Alfabeta, 2009), 169.

⁶³ Christy Jacklin Gerung, Janjte Sepang dan Sjendry Loindong dkk, *Pengaruh Kualitas Produk, Harga dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Mobil Nissan X-Trail pada PT. Wahana Wirawan Manado*, Jurnal EMBA Vol No .2

Harga merupakan nilai atau uang yang diberikan pelanggan sebagai imbalan atas penawaran tertentu yang berfungsi untuk memuaskan kebutuhan dan keinginan mereka.⁶⁴

Harga berfungsi sebagai sebuah mekanisme ekonomi dengan memakai penawaran yang bisa didistribusikan di antara pelanggan dipasar. Hal itu juga bertindak sebagai indikator tentang sejauh mana penawaran diminta dan sejauh mana hal itu disediakan atau tersedia. Harga suatu produk merupakan nilai keseluruhan dari penawaran termasuk nilai dari semua bahan mentah dan jasa yang dipakai untuk membuat suatu penawaran.

2. Jenis Jenis Harga

- a. Harga subjektif yaitu harga yang ditetapkan oleh pendapat ataupun taksiran seseorang.
- b. Harga objektif (harga pasar) yaitu harga yang telah disepakati antara pembeli dan penjual yang terkadang melakukan penawaran.
- c. Harga pokok yaitu nilai riil untuk produk.
- d. Harga jual yaitu harga yang berdasarkan tambahannya besaran keuntungan yang diperoleh dari penjual atau mengikuti harga pasar pada umumnya.

3. Konsep Harga

⁶⁴ <https://id.wikipedia.org/wiki/Harga>

Di dalam penetapan harga ada beberapa konsep. Berikut ini beberapa konsep yang perlu diketahui di antaranya:

a. Utility

Utility merupakan suatu atribut yang telah melekat pada suatu barang. Dengan memungkinkan barang guna memenuhi kebutuhan keinginan dan memuaskan konsumen.

b. Nilai (*Value*)

Nilai suatu produk untuk ditukar dengan produk lain. Nilai ini dilihat dalam situasi barter atau pertukaran barang dengan barang. Namun untuk zaman sekarang kegiatan barter sudah tidak dilakukan lagi, melainkan sudah memakai uang sebagai ukuran yang disebut harga

4. Harga jual

Harga jual adalah nilai yang tercermin dalam daftar harga, harga eceran. Harga jual biasanya dibuat secara berulang – ulang karena harga jual dipengaruhi oleh perubahan lingkungan eksternal dan internal. Perubahan harga jual bertujuan agar harga jual yang baru dapat mencerminkan biaya saat ini (*current cost*) atau masalah biaya masa depan (*future cost*), kondisi pasar, reaksi pesaing, laba atau return yang diinginkan, dan sebagainya.⁶⁵

⁶⁵ Helny Melynda Astriani Meroekh, Petrus E. De Rozari, dkk, “*Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing (Studi Kasus*

Harga jual yang dimaksud adalah nilai akhir barang yang merupakan penjumlahan dari biaya – biaya produksi dan biaya lain untuk memproduksi suatu barang ditambah dengan sejumlah keuntungan yang diinginkan. Dengan demikian harga adalah satu – satunya unsur dalam marketing yang menghasilkan pendapatan berupa uang, sedangkan unsur lainnya adalah biaya.

Menurut Krismiaji dan Anni menyatakan bahwa harga jual adalah upaya untuk menyeimbangkan keinginan untuk memperoleh manfaat sebesar – besarnya dari perolehan pendapatan yang tinggi dan penurunan volume penjualan jika harga jual dibebankan ke konsumen terlalu mahal.⁶⁶

Harga jual sebagai jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan.⁶⁷

Banyak perusahaan yang sering tidak mengawasi penetapan harga dengan baik. Oleh sebab itu sering kali terjadi kesalahan dalam penetapan harga, yaitu:⁶⁸

- e. Penetapan harga yang terlalu berorientasi pada biaya.

Pada Pabrik Tahu Pink Jaya Oeufu Di Kupang)”, (Journal Of Management, Vol. 7, No.2, 2018), 7.

⁶⁶ Krismiaji & Anni. 2011. *Penerapan Cost Plus Pricing Dalam keputusan Penetapan Harga Jual Untuk Pesanan Khusus Pada UD. Dewa Bakery Manado*. Jurnal Ilmiah. Universitas Sam Ratulangi. Manado

⁶⁷ Maria Anastasia Veronica, Rudeva Juniawaty, Hamzah Robbani. *Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk di PT Grafika Mardi Yuana*, Focus Journal of Social Studies Jil. 2 Nomor 2, 2021) hal 103

⁶⁸ Philip Kotler Yuli, Erni Riswandari, *Analisis Penentuan Harga Jual Berdasarkan Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing*, (Jurnal Akuntansi Bisnis Vol.4 No.2, hal 104)

- f. Harga yang sering berubah sejalan dengan perubahan besaran.
- g. Penetapan harga yang tidak memperhitungkan variabel-variabel lainnya dari bauran pemasaran.
- h. Harga yang tidak terlalu beragam untuk produk, segmen pasar dan peristiwa pembelian berbeda.

Maka disimpulkan bahwa harga jual adalah besarnya harga yang dibebankan atau dikeluarkan untuk produksi tambah biaya non produksi dan jumlah laba yang diinginkan. Qur'an surah Al-Baqarah ayat 275 tentang jual beli:

الَّذِينَ يَأْكُلُونَ الرِّبَا لَا يَقُومُونَ إِلَّا كَمَا يَقُومُ الَّذِي يَتَخَبَّطُهُ الشَّيْطَانُ مِنَ الْمَسِّ ذَلِكَ بِأَنَّهُمْ قَالُوا إِنَّمَا الْبَيْعُ مِثْلُ
الرِّبَا وَأَحَلَّ اللَّهُ الْبَيْعَ وَحَرَّمَ الرِّبَا فَمَنْ جَاءَهُ مَوْعِظَةٌ مِنْ رَبِّهِ فَانْتَهَى فَلَهُ مَا سَلَفَ وَأَمْرُهُ إِلَى اللَّهِ وَمَنْ عَادَ
قَأُولَئِكَ 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 mengharuskan 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.⁶⁹

5. Metode Penentuan Harga Jual

Penetapan harga yang dipengaruhi aspek penawaran atau biaya bukan aspek permintaan. Penetapan harga sendiri dilakukan dengan cara menentukan harga biaya produksi dan pemasaran

⁶⁹ Kementerian Agama RI, *Al-Quran Dan Terjemahnya*, (Semarang: Diponegoro, 2012)

produk yang ditambah dengan jumlah tertentu. Penetapan harga jual merupakan salah satu poin penting dalam manajemen harga. Pada prinsipnya harga jual merupakan angka yang sudah menutupi biaya produksi secara utuh dan ditambahkan dengan laba atau keuntungan dalam jumlah yang wajar.⁷⁰

Berikut metode penentuan harga jual dibagi menjadi beberapa metode yaitu sebagai berikut :⁷¹

a. Penetapan harga biaya plus (*cost-plus pricing method*).

Cost – plus pricing method adalah penentuan harga jual dengan cara menambahkan laba yang diharapkan di atas biaya penuh masa yang akan datang untuk memproduksi dan memasarkan produk.

Harga jual dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut :

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

b. Penetapan Harga Mark-Up (*mark up pricing method*).

Mark Up Pricing merupakan suatu upaya yang dilakukan untuk menaikkan harga produk sehingga pengusaha mendapatkan untung. Cara penetapan harga produk tersebut, agar tidak terlalu rendah atau terlalu tinggi

⁷⁰ Wiwik Lestari, Dhyka Bagus Permana, *Akuntansi Biaya dalam Perspektif Manajerial*, (Depok: Rajawali Pers, 2020), 158.

⁷¹ Swata. *Penerapan Cost Plus Pricing Dalam keputusan Penetapan Harga Jual Untuk Pesanan Khusus Pada UD. Dewa Bakery Manado*, Jurnal Ilmiah, Universitas Sam Ratulangi. Manado, 2010

dibandingkan kompetitor. Biasanya digunakan oleh pedagang yang menambahkan *Mark Up* yang diinginkan pada harga beli per satuannya.

Harga jual dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut :

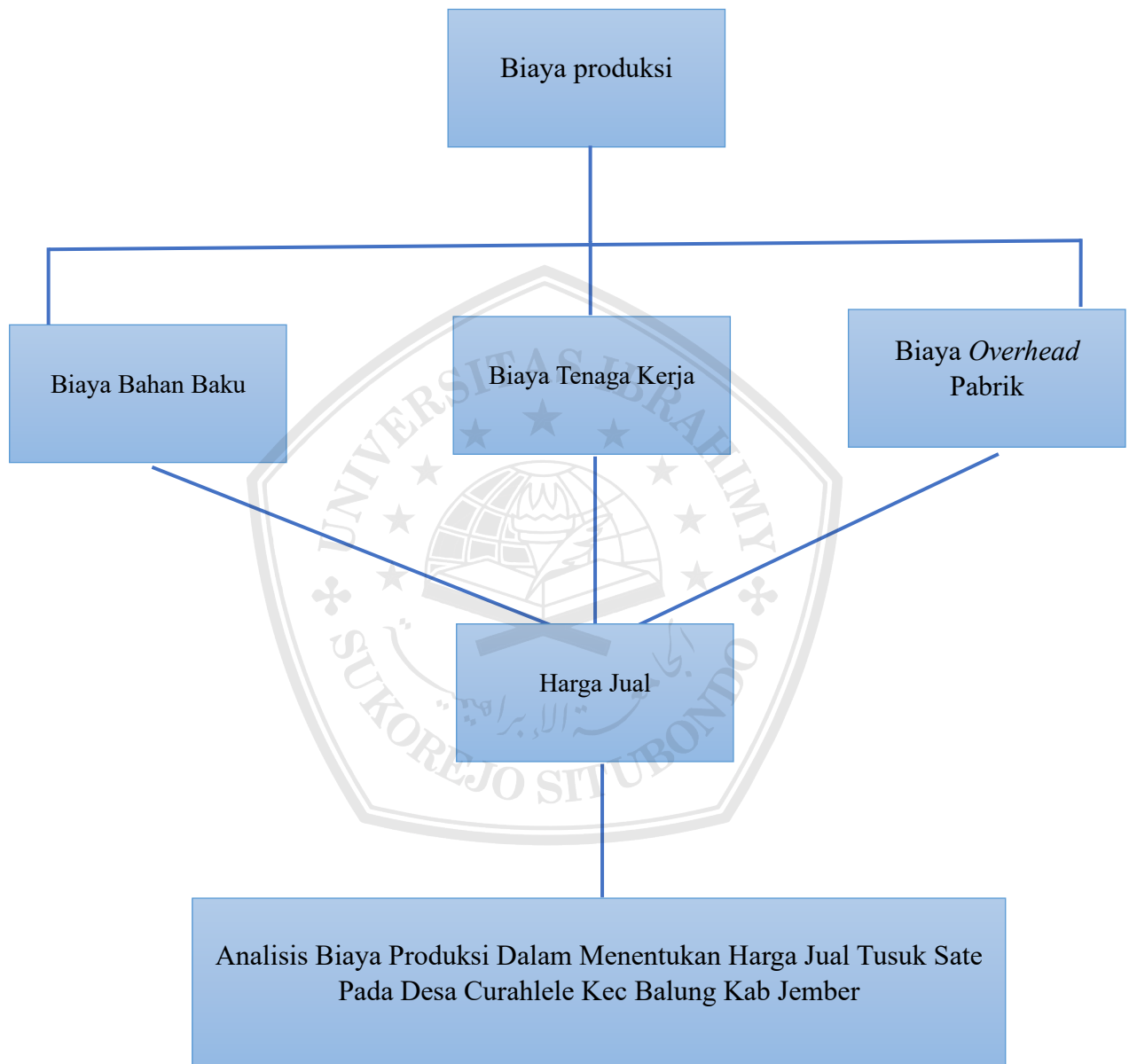
$$\text{Harga Jual} = \text{Harga Beli} + \text{Mark Up}$$

c. Penentuan Harga Oleh Perolehan

Dalam metode ini, harga yang ditetapkan oleh perusahaan adalah awal dari rangkaian harga yang ditetapkan oleh perusahaan – perusahaan lain dalam saluran distribusi. Penetapan harga oleh produsen begitu penting memegang peranan penting dalam menentukan harga akhir barang.

Menurut definisi yang diberikan di atas, harga jual merupakan yang dibebankan pengusaha kepada pelanggan untuk barang atau jasa yang dijualnya untuk menutup sepenuhnya pengeluarannya dan menghasilkan keuntungan yang dibutuhkan. Harga yang diinginkan harus bersaing dengan produk serupa di pasaran dan mampu memuaskan pe

C. Kerangka Konseptual



Gambar 2.1 Kerangka Konseptual

Sumber : Diolah Oleh Peneliti (Juni, 2025)

BAB III

Metode Penelitian

A. Jenis Penelitian

Metode penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu.⁷² Dalam melaksanakan suatu penelitian, metode merupakan salah satu hal yang sangat penting. Dengan menggunakan suatu metode maka penelitian yang dilaksanakan akan lebih mudah dilakukan oleh seorang peneliti. Penelitian yang dilakukan akan mendapat hasil penelitian dengan cepat dan mudah.

Di sini peneliti menggunakan jenis penelitian kualitatif yaitu dengan pendekatan studi kasus yang mana peneliti mengetahui, menggambarkan dan meringkas berbagai kondisi, situasi yang terjadi di tempat. Oleh karena itu peneliti akan meneliti langsung terhadap objek penelitian dengan mengambil data dari hasil penelitian baik berupa data primer atau sekunder yang diperlukan dan juga berdasarkan kondisi nyata yang terjadi di lokasi penelitian. Adapun jenis penelitian yang digunakan yaitu *field research* (penelitian lapangan) yang dilakukan pada usaha tusuk sate.

Penelitian ini dilakukan di Desa Curahlele Kec Balung Kab Jember. Penelitian ini merupakan penelitian lapangan (*Field Research*) yang bersifat

⁷²Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*, (Bandung: Alfabet, 2010, H.2.)

kualitatif, penelitian yang dimaksud adalah metode penelitian yang berlandaskan pada sifat filsafat postpositisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data berupa induktif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada *generalisasi*.⁹¹

Pendekatan yang di gunakan oleh peneliti adalah kualitatif, suatu prosedur penelitian yang berusaha meneliti berbagai keunikan individu, kelompok, masyarakat, atau organisasi dalam kehidupannya sehari hari secara menyeluruh dan terperinci. Pendekatan ini merupakan suatu metode penelitian yang diharapkan dapat menghasilkan suatu deskripsi tentang ucapan, tulisan atau perilaku yang dapat diamati dari suatu individu, kelompok, masyarakat atau organisasi tertentu. Dan dalam ke semuanya itu di teliti dari sudut pandang yang utuh, komperhensif dan holistik.⁹²

Setelah memahami makna penelitian kualitatif yang berfokus pada penelitian lapangan, dapat disimpulkan bahwa penelitian kualitatif yang bersifat deskriptif. Data yang akan diperoleh yaitu hasil pengamatan, hasil wawancara dan hasil pemotretan (dokumentasi), tidak dituangkan dalam bentuk angka tetapi dalam bentuk uraian.

B. Kehadiran Penelitian

⁹¹ Ibid.

⁹² Albi Anggito dan Johan Setiawan, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: CV Jejak, 2019), h 39

Kehadiran peneliti dalam hal ini sangatlah penting dan utama, hal ini seperti yang dikatakan Moleong bahwa dalam penelitian kualitatif kehadiran peneliti sendiri atau bantuan orang lain merupakan alat pengumpul data utama.⁹³

Penelitian ini dilaksanakan dengan pengusaha tusuk sate dan pengepul tusuk sate di desa Curahlele. Kehadiran peneliti ini mencoba untuk lebih mengetahui bagaimana cara perhitungan biaya produksi serta harga jual tusuk sate tersebut, dan diharapkan dapat menerapkan cara perhitungan yang benar.

Dalam setiap penelitian kualitatif, kehadiran peneliti di lapangan adalah sangat penting dan diperlukan secara optimal. Peneliti merupakan instrument kunci utama dalam mengungkapkan makna dan sekaligus sebagai alat pengumpulan data. Oleh karena itu dalam penelitian ini peneliti terjun langsung untuk melakukan observasi dan interview. Karena itu peneliti juga harus terlibat dua belah pihak.

C. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian sangat penting, karena dalam lokasi itulah peneliti bisa mengetahui suatu permasalahan yang menghasilkan data empiris untuk membantu memecahkan masalah tersebut. Penelitian ini dilakukan di Desa Curahlele Kecamatan Balung Kabupaten Jember dengan para pembuat Tusuk Sate. Lokasi penelitian diambil karena lokasi tersebut berkaitan dengan topik penelitian ini.

D. Sumber Data

⁹³ Lexy j.Moleong, *Metodelogi Penelitian Kualitatif*. (Bandung: PT Remaja Rosdakarya,2008) h125

Sumber data dalam penelitian kualitatif bersifat deskriptif bukan angka, data dapat berupa gejala gejala, kejadian dan peristiwa yang kemudian dianalisa dalam bentuk kategori-kategori.⁹⁴ Catatan observasi, transkrip wawancara, berita acara pertemuan, catatan sejarah, dokumentasi, adalah contoh khas data kualitatif.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder, dalam konteks ini sumber data dapat dikelompokkan menjadi 2 yaitu:

1. Data primer

Data primer adalah data-data yang diperoleh dari sumber pertama yang pengambilannya dihimpun langsung peneliti. Dalam hal ini, data di peroleh dari observasi dan wawancara. Dalam penelitian, wawancara yang digunakan peneliti untuk mendapatkan data primer dilakukan dengan cara wawancara yang tidak tertata melalui komunikasi langsung, komunikasi melalui sosial media (Whatsapp, Direct Massage,) atau tanya jawab dengan sumber informasi yang berlangsung secara lisan. Dan peneliti menggunakan observasi non partisipasi yang di mana melakukan pengamatan secara langsung ke tujuan. Dalam penelitian ini peneliti menentukan para pembuat tusuk sate dan pengepul tusuk sate sebagai informan dalam penelitian ini. Kriteria informan yang diambil peneliti berdasarkan lama informan dalam melakukan usaha tusuk sate. Adapun informan informan tersebut sebagai berikut :

⁹⁴ Adhi Kusumastuti, *Metode Penelitian Kualitatif*. (Lembaga Pendidikan Sukarno Pressindo Kota Semarang, 2019) H.30

- a. Bapak Saidi (sebagai pemilik usaha tusuk sate)
 - b. Ibu Alfiah (sebagai pembuat tusuk sate)
 - c. Ibu Ruroh (sebagai pengepul tusuk sate)
2. Data sekunder

Data sekunder merupakan data yang sudah tersedia dan dapat diperoleh oleh peneliti dengan membaca, melihat atau mendengarkan.⁹⁵ Data sekunder adalah data yang telah digabung dan disajikan oleh pihak lain, baik dengan tujuan komersial maupun nonkomersial.⁹⁶ Data sekunder meliputi dokumen-dokumen resmi, buku, jurnal, skripsi, hasil laporan dan lain sebagainya.

Data sekunder merupakan data yang diperoleh dari observasi yang dilakukan oleh peneliti pada bulan Mei, wawancara dengan pembuat tusuk sate dan pengepul serta dokumentasi yang diperoleh dari hasil penelitian.

E. Teknik pengumpulan data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling utama dalam penelitian, karena tujuan utama dari peneliti adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar yang ditetapkan. Data yang dikumpulkan dalam penelitian kualitatif adalah berupa data deskriptif. Beberapa metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu, observasi, wawancara, dan dokumentasi.

⁹⁵ Ibid, 34

⁹⁶ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*, (Bandung: Alfabet, 2016), 266

Adapun teknik pengumpulan data yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi merupakan pengamatan kepada perilaku atau peristiwa ketika perilaku dan peristiwa itu terjadi. Peneliti dalam pengamatan saat melakukan penelitian di lapangan akan memperhatikan beberapa hal di antaranya pelaku, kegiatan, benda-benda atau alat-alat, peristiwa, perasaan, tujuan, ruang dan waktu terhadap objek yang diteliti. Observasi dalam penelitian ini untuk mengetahui cara perhitungan biaya produksi dan penentuan harga jual di Desa Curahlele Kec Balung Kab Jember.

Dari penelitian ini, peneliti mendapatkan hasil dari observasi yang telah dilakukan di antaranya:

- a. Lokasi Desa Curahlele Kec Balung Kab Jember
- b. Profil Desa Curahlele

2. Wawancara

Wawancara adalah suatu teknik pengumpulan data untuk mendapatkan informasi yang digali dari sumber data langsung melalui percakapan atau tanya jawab, wawancara dalam penelitian kualitatif sifatnya mendalam karena ingin mengeksplorasi informasi secara holistoc dan jelas dari informasi.

Penelitian ini menggunakan wawancara semi terstruktur (*Semistruktur Interview*) di mana peneliti memiliki tujuan untuk

menemukan permasalahan secara lebih terbuka, di mana pihak yang diajak komunikasi diminta pendapat, dan ide-idenya.⁹⁷ Dalam melakukan wawancara ini sebagai seorang peneliti perlu mendengarkan dan mencatat apa saja yang dikemukakan oleh informan.

Dalam wawancara ini peneliti akan memperoleh data berupa :

- a. Untuk mengetahui bagaimana penentuan biaya produksi tusuk sate di desa curahlele.
- b. Untuk mengetahui bagaimana penentuan harga jual produksi tusuk sate.

Kegiatan ini peneliti lakukan kepada pihak – pihak yang terkait untuk mendapatkan data yang dibutuhkan dalam metedologi penelitian. Pihak – pihak tersebut di antaranya pembuat tusuk sate dan pengepul tusuk sate di desa Curahlele

3. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumentasi bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya dari seseorang.

Dokumentasi yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan, cerita biografi. Dokumentasi berupa gambar misalnya foto, sketsa dan lain-lain. Teknik pengumpulan data

⁹⁷ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D* (Bandung : Alfabeta Bandung,2023), h233

dokumentasi merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif.

Adapun data yang diperoleh dari bahan dokumentasi adalah :

- a. Sejarah singkat desa Curahlele
- b. Mengetahui Visi dan Misi Desa Curahlele
- c. Kondisi geografis desa Curahlele
- d. Kondisi perekonomian desa Curahlele
- e. Mengetahui Cara Pembuatan Dan Perhitungan Tusuk Sate Melalui

Wawancara

F. Teknik Analisis Data

Analisis data bersifat induktif, yakni suatu analisis berdasarkan data yang diperoleh, selanjutnya dikembangkan pola hubungan tertentu atau menjadi hipotesis, kemudian berdasarkan hipotesis tersebut maka dicari data lagi secara berulang ulang hingga dapat disimpulkan apakah hipotesis tersebut diterima atau ditolak.⁹⁸

Adapun kegiatan dalam analisis data yaitu pengumpulan data, reduksi data, penyajian data berikut penjelasan analisis model interaktif Miles dan Huberman.

- a. Pengumpulan data

⁹⁸ Abdul Fattah Nasution, *Metode Penelitian Kualitatif* (Bandung : CV Harfa Creative, 2023), 131

Pengumpulan data adalah kegiatan pengumpulan data tahap awal yang dilakukan peneliti dengan menggunakan beberapa menggunakan teknik pengumpulan data yaitu wawancara, observasi, dokumentasi. Dalam penelitian kualitatif pengumpulan data dengan observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi atau gabungan ketiganya (triangulasi).⁹⁹ Observasi dilakukan saat para pembuat tusuk sate bekerja. Wawancara dilakukan dengan menggunakan pedoman yang telah disediakan oleh peneliti. Dokumentasi diperoleh ketika para pembuat tusuk sate bekerja.

b. Reduksi data

Reduksi data dapat dilakukan dengan cara merangkum, memilih hal-hal pokok, memfokuskan pada hal - hal yang penting, dicari tema dan polanya serta membuang yang tidak diperlukan.¹⁰⁰

Kegiatan ini dilakukan peneliti saat mereduksi data yang peneliti merangkum data, memilah dan memilih data data yang terkait dengan materi, media dari hasil observasi dan wawancara dengan informan yang menjadi subyek penelitian.

Tujuan utama dari penelitian kualitatif adalah pada temuan. Oleh karena itu, kalau peneliti dalam melakukan penelitian menemukan segala sesuatu yang dipandang asing, tidak dikenal, belum memiliki

⁹⁹ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D* (Bandung : Alfabeta Bandung,2023), H323

¹⁰⁰ Abdul Fattah Nasution, *Metode Penelitian Kualitatif* (Bandung : CV Harfa Creative, 2023), 132

pola, justru itulah yang harus dijadikan perhatian peneliti dalam melakukan reduksi data¹⁰¹

c. Penyajian data

Penyajian data merupakan proses pengorganisasian data dalam kategori dan klasifikasi yang logis, berurutan dan bermakna dalam pembuatan laporan hasil penelitian sehingga dapat dipahami dan dianalisis sesuai dengan tujuan yang diinginkan. Data yang disajikan harus sederhana dan jelas agar mudah dibaca.¹⁰²

Tahap ini peneliti menyajikan data-data yang berkaitan dengan biaya produksi dan harga penjualan tusuk sate yang dilakukan di Desa Curahlele.

G. Keabsahan Data

Pengecekan keabsahan sangat penting dalam sebuah penelitian karena melalui pengecekan keabsahan penemuan, keterangan dan kepercayaan data yang telah dikumpulkan dapat dipertanggung jawabkan oleh peneliti.

Dalam pengujian keabsahan data peneliti menggunakan teknik triangulasi. Triangulasi adalah teknik yang bersifat menggabungkan dari berbagai teknik pengumpulan data dan sumber data yang telah ada. Karena berdasarkan jenis penelitiannya yaitu penelitian kualitatif. Agar diperoleh temuan yang absah, maka perlu diteliti kredibilitasnya dengan menggunakan teknik-teknik keabsahan data seperti perpanjangan kehadiran peneliti di lapangan, observasi secara lebih mendalam, triangulasi (menggunakan beberapa sumber, metode penelitian, teori), pembahasan oleh teman sejawat analisis kasus lain.¹⁰³

¹⁰¹ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D* (Bandung : Alfabeta Bandung, 2013), h 325

¹⁰² Ida Untari, *Metodologi Penelitian Kuantitatif*, (Sukoharjo : PRADINA PUSTAKA, 2022) 173

¹⁰³ Matthew B, Milles, dan A. Michael Hubberman, *Analisis Data Kualitatif*, Terj. Tjetjep Roehendi Rohimi (Jakarta: UI pers, 2024), 20

Secara garis besar triangulasi ada 3 yaitu triangulasi sumber, teknik, dan waktu.¹⁰⁴

1. Triangulasi sumber merupakan suatu sumber untuk menguji kredibilitas data dilakukan dengan cara mengecek data yang telah diperoleh melalui berbagai sumber.
2. Triangulasi teknik ialah untuk menguji kredibilitas data dilakukan dengan cara mengecek data kepada sumber data yang sama dengan teknik yang berbeda. Misalnya data diperoleh melalui wawancara kemudian di cek dengan observasi dan dokumentasi.
3. Triangulasi waktu merupakan suatu yang dapat mempengaruhi kredibilitas data, jika hasil uji menghasilkan data yang berbeda, maka dilakukan secara berulang-ulang sehingga sampai ditemukan kepastian datanya.

H. Tahap-tahap penelitian

Untuk melakukan sebuah penelitian kualitatif ada beberapa kegiatan yang harus dilakukan seorang peneliti yang terdiri dari tiga tahap. Adapun tahapan yang dimaksud yaitu :

1. Rencana Penelitian

Sebelum melakukan penelitian harus disusun terlebih dahulu suatu rencana penelitian. Langkah awal dalam membuat rencana penelitian

¹⁰⁴ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D* (Bandung : Alfabeta Bandung,2013), h 273

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 dibuat untuk penelitian yang akan dikembalikan. Langkah-langkah dalam pembuatan rencana penelitian sebagai berikut :¹⁰⁵

- a. Memilih masalah
 - b. Memilih studi pendahuluan
 - c. Merumuskan masalah
 - d. Merumuskan anggaran dasar
 - e. Memilih pendekatan
2. Pelaksanaan penelitian

Dalam melaksanakan penelitian harus mengikuti tahapan tahapan untuk memperoleh hasil yang memuaskan, karena masing-masing tahapan tersebut mempunyai hubungan yang sangat erat dan saling melengkapi hasil penelitian yang dilakukan.¹⁰⁶ Pada tahap ini terdapat dua bagian, diantaranya:

- a. Pengumpulan data

Di dalam pengumpulan data, peneliti mengumpulkan data dengan cara wawancara dengan pembuat tusuk sate dan pengepul tusuk sate,

¹⁰⁵ Lexy J. Meleong, *Metodelogi Penelitian*, (t.tb, tt.), 325.

¹⁰⁶ Ahmad Tanzeh, *Pengantar Metode Penelitian*, (Yogyakarta: Teras, 2011), 18.

observasi langsung dan pengambilan data yang terakhir adalah dokumentasi.

b. Mengidentifikasi data

Data yang telah terkumpul mulai observasi, wawancara, dan dokumentasi diidentifikasi untuk memudahkan peneliti dalam menganalisis sesuai keinginan yang ingin dicapai.

3. Penulisan laporan penelitian

Laporan merupakan langkah yang sangat penting karena dengan laporan itu syarat keterbukaan ilmu pengetahuan dan penelitian dapat dipenuhi. Melalui laporan ilmuwan lain dapat memahami, menilai kalau perlu menguji kembali hasil-hasil penelitian itu, dengan demikian pemecahan masalahnya mengalami pematapan dan kemajuan.¹⁰⁷

BAB IV

PAPARAN DATA DAN PEMBAHASAN

A. Paparan Data

1. Gambaran Umum Objek Penelitian

¹⁰⁷ Sumardi Suryabrata, *Metodelogi Penelitian*, (Jakarta: CV. Rajawali, 1992), 89.

Hasil penelitian didapatkan dengan melakukan wawancara dan dokumentasi terhadap pihak pengusaha tusuk sate serta pengepul tusuk sate tersebut mengenai fakta yang terjadi di lapangan mengenai perhitungan biaya produksi dan penentuan harga jual yang sesuai dengan prosedur yang ada setelah penelitian melakukan wawancara sebagai berikut :

a. Sejarah Singkat Berdirinya

Usaha tusuk sate merupakan pekerjaan utama di Desa Curahlele. Tusuk sate ini dimiliki oleh seorang warga yang bernama Saidi yang kerap di panggil Idi. Awalnya idenya dia membuat usaha tusuk sate karena ingin menambah nambah penghasilan keluarga yang didirikan pada tahun 2010. Awalnya bapak saidi hanya menjadi seorang karyawan dari pengusaha tusuk sate dan akhirnya memiliki inisiatif untuk mendirikan usaha sendiri. Bapak Saidi mendirikan usaha berangkat melalui modal yang beliau sisihkan lalu dikumpulkan dari pendapatan yang diterima selama menjadi karyawan, kemudian berdirilah usahanya sendiri.

Usaha tusuk sate Bapak Saidi memproduksi bukan hanya tusuk sate saja namun juga ada tusuk sempol. Selama kegiatan produksi, Usaha tusuk sate ini memproduksi sesuai dengan pesanan konsumen baik dari jumlah ataupun ukuran. Produk yang sering dipesan oleh konsumen adalah tusuk sate yang digunakan oleh para penjual sate. Biasanya Bapak Saidi menerima pesanan sejumlah 200 sampai 300 pack setiap bulannya.

b. Visi

- 1) Mewujudkan produksi tahu sebagai usaha yang mandiri, unggul dalam kualitas produk dan pelayanan, serta mampu memberikan kesejahteraan kepada karyawan dan memberikan banyak manfaat kepada masyarakat.

c. Misi

- 1) Menjaga kualitas dan kuantitas produksi guna meningkatkan omset usaha
- 2) Melaksanakan tanggung jawab sosial kepada masyarakat

d. Alat dan Bahan yang digunakan

Alat yang digunakan dalam memproduksi tahu yaitu :

- 1) Bambu
- 2) Pisau
- 3) Gergaji
- 4) Mesin Penajaman

5) Mesin Penghalus

e. Proses Produksi

- 1) Dipotong bambu menjadi beberapa bagian
- 2) Dipotong kembali bambu menjadi tusuk sate yang diinginkan
- 3) Penjemuran 2 s/d 3 hari dibawah matahari
- 4) Penghalusan
- 5) Kemudian siap untuk dikemas

2. Penentuan Biaya Produksi Tusuk Sate Di Desa Curahlele Kec Balung Kab Jember

Didapatkan fakta di lapangan berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh peneliti menunjukkan beberapa keadaan di antaranya pada proses pelaksanaan penghitungan biaya produksi tusuk sate. Bahwa pemilik usaha menerapkan perhitungan yang cukup sederhana dengan menjumlahkan seluruh biaya yang dikeluarkan baik biaya bahan baku yang dibutuhkan dan biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Untuk memudahkan penulis agar lebih rinci, maka penulis akan menguraikan beberapa perhitungan biaya produksi yang dikeluarkan.

a. Bahan Baku

Subjek yang kami wawancara pertama yaitu bapak Saidi sebagai pemilik usaha mengenai bahan – bahan baku yang diperlukan selama

proses produksi tusuk. Pertanyaan yang peneliti ajukan kepada bapak berdasarkan fokus penelitian pertama berikut pertanyaan hasil wawancara yang telah kami peroleh :

“saya usaha membuat tusuk sate sudah hampir berjalan sekitar 15 tahun lebih. Saya dan keluarga mulai merintis dari tahun 2010. Usaha ini butuh modal kira – kira 1 juta sampai 2 juta untuk perbulannya. Untuk bambunya saya pakai bambu lampar memang bambu yang mayoritas dipakai untuk buat tusuk sate ya biasanya diambil dari pegunungan. Untuk pembelian bambunya saya beli 1 bulan sekali 100 biji sampai 200 biji. Untuk harga per bijinya 7000 tergantung banyaknya permintaan. Alat alat yang digunakan seperti golok, gergaji sebagai pemotong bambu”.⁵⁹

Dari penuturan bapak Saidi menjelaskan tentang pembelian bahan baku tusuk sate tersebut yang menggunakan bahan utama bambu lampar yang memang digunakan untuk membuat tusuk sate. Untuk alat – alat yang digunakan seperti gergaji, golok sebagai pemotong bambu tersebut. Untuk harga bambu senilai 7000 per bijinya, bambu yang dibutuhkan selama sebulan pembuatan tusuk sate memerlukan 100 sampai 200 biji.

Jadi ditemukan biaya bahan baku yang akan dikeluarkan oleh pengusaha Tusuk Sate dalam memproduksi tusuk sate per bulannya sebesar Rp 1.400.000.

b. Tenaga Kerja

Selanjutnya pengusaha tusuk sate tidak melakukannya sendirian namun ditemani dengan 2 karyawan dan dibantu juga dengan istri dan satu saudaranya. Biaya tenaga kerja merupakan balas gaji atau upah yang diberikan dari seorang pengusaha tusuk sate kepada pekerja yang terlibat di dalam usaha produksi tusuk sate. Gaji atau upah untuk pekerja setiap bulannya yang dipaparkan oleh Ibu Alfiyah.

⁵⁹ Pak Saidi, *Wawancara*, Jember, 8 mei 2025

“usaha tusuk sate ini awalnya tidak memiliki pekerja karena pak saidi semakin lama sudah semakin tua jadi pak saidi jadi mencari pekerja untuk membantu usahanya ini. Jadi gaji yang kami terima Rp 250.000 selama sebulan karna hanya 3 hari dalam seminggu kerjanya.”⁶⁰

Dari penuturan ibu Alfiyah menjelaskan tentang biaya tenaga kerja yang dikeluarkan selama sebulan, biaya tenaga kerja yang dikeluarkan selama sebulan yaitu Rp 250.000 per orang dari 2 karyawan dan total keseluruhannya Rp 500.000. tidak ada jam lembur karena bekerja setiap hari tidak ada hari libur.

Biaya tersebut dikeluarkan berdasarkan perhitungan, di mana pekerja akan datang ke lokasi hanya 3 kali dalam seminggu hanya untuk membantu pemotongan bambu menjadi tusuk sate. Yang dimulai dari pukul 08.00 – selesai.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Selanjutnya pengusaha tidak hanya mengeluarkan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja saja dalam proses produksi. Biaya ini merupakan biaya penolong yang dibutuhkan dan di gunakan untuk menyelesaikan produk untuk memproduksi tusuk sate. Seperti yang dipaparkan Ibu Alfiyah.

“biaya yang juga saya keluarkan itu seperti pembayaran listrik dan pembayaran transportasi. Untuk pembayaran listrik biasanya saya lakukan seminggu sekali Rp. 50.000 jadi untuk setiap bulannya sekitar Rp. 200.000 serta untuk biaya transportasi saya mengirim 3

⁶⁰ Ibu Alfiyah, Wawancara, Jember 8 Mei 2025

kali dalam sebulan untuk sekali pengirimannya itu Rp. 190.000 jadi untuk sebulan sekitar Rp. 570.000”.⁶¹

1) Listrik

Pembuatan tusuk sate juga memerlukan tenaga listrik sebagai dasar penggunaan mesin karena tidak semua proses pembuatan tusuk sate menggunakan cara manual. Biaya yang dikeluarkan untuk pembiayaan listrik selama satu bulan senilai Rp 200.000

2) Pengiriman

Selain beberapa biaya di atas ada juga biaya pengiriman. pengiriman yang dilakukan yaitu ke daerah luar Jawa seperti Bali dengan biaya Rp 190.000 untuk 2 karung, satu karung berisi 50 pack untuk satu packnya berisi 100.000 biji. Jadi selama sebulan saya mengirim 6 karung menghabiskan biaya Rp 570.000

Setelah menghitung keseluruhan biaya produksi yang dikeluarkan oleh pihak pengusaha tusuk sate, yang meliputi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Maka langkah selanjutnya adalah dengan menentukan harga pokok produksi dengan mengelompokkan biaya – biaya ke dalam beberapa kelompok sesuai dengan kaidah akuntansi biaya.

⁶¹ Ibu Alfiyah, *Wawancara*, Jember, 8 Mei 2025

Pada tabel dibawah ini akan disajikan rincian biaya yang diperhitungkan untuk memproduksi 300 pack yang telah sesuai dengan perhitungan yang pengusaha Tusuk Sate lakukan yaitu sebagai berikut:

Tabel 4.3
Perhitungan Biaya Produksi Tusuk Sate

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku	Rp 1.400.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp 500.000
Biaya Listrik	Rp 200.000
Biaya Pengiriman	Rp 570.000
Total	Rp 2.670.000
Jumlah Produksi /Pack	300
Biaya Produksi /Pack	Rp 8.900
Dibulatkan	Rp 9000

Tabel 4.3 Perhitungan Biaya Produksi

Sumber: Hasil Observasi Pada Usaha Tusuk Sate, diolah oleh penulis 2025

3. Penentuan Harga Jual Tusuk Sate Di Desa Curahlele Kec Balung Kab Jember

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang telah peneliti lakukan dengan penjual tusuk sate, peneliti dapat mengetahui bagaimana penentuan harga jual yang dilakukan pengusaha tusuk sate tersebut.

Penentuan harga jual produk pada sebuah usaha sangat penting karena metode penentuan harga jual sangat menentukan laba yang akan diperoleh pengusaha tusuk sate tersebut. Di mana biaya produksi dan

harga jual memiliki hubungan yang sangat signifikan dalam menentukan laba yang diinginkan dan diharapkan.

Sebenarnya dalam menentukan harga jual ini pengusaha tidak memiliki metode yang dikhususkan. Bisa dikatakan menggunakan penetapan harga apa adanya tanpa menggunakan rumus apapun. Maksudnya ialah dalam menetapkan harga jual, pengusaha mengharapkan laba yang maksimal. Jadi dapat disimpulkan bahwa penetapan harga jual produk dengan cara menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan kemudian menambah presentase laba tertentu.

Terkait dengan metode penentuan harga yang digunakan pengusaha tusuk sate peneliti mewawancarai ibu Masruroh selaku pengepul tusuk sate:

“Saya tidak pakai perhitungan khusus cuman sesuai dengan kesepakatan keluarga, tetapi sebagai pemilik usaha tusuk sate ini tentunya saya menginginkan keuntungan yang memuaskan untuk usaha kami dan laba yang kami harapkan itu sekitar 50%”.⁶²

Berdasarkan dari hasil wawancara yang penulis lakukan dapat diketahui bahwa pada usaha tusuk sate menginginkan laba hampir 50%. Mengetahui HPP yang ditemukan dari hasil perhitungan di atas maka dilakukan penentuan harga jual. Harga jual merupakan nilai akhir barang yang penjumlahannya dihitung dari biaya – biaya produksi dan biaya lain untuk memproduksi suatu barang ditambah dengan sejumlah

⁶² Ibu Masruroh, *Wawancara*, Jember, 10 Mei 2025

keuntungan yang diinginkan.⁶³ Usaha tusuk sate ini menentukan harga jual sebesar Rp 15.000 persatuannya. Hal ini dapat diketahui dari hasil wawancara kepada ibu Masruroh selaku pengepul.

“saya menjual tusuk sate ini satu pack nya 15.000. itu sudah hasil hitungan bahan yang dipakai dan keuntungan yang diinginkan”⁶⁴

Pengusaha tusuk sate ini menentukan harga jualnya menyesuaikan dengan biaya yang dikeluarkan serta penyesuaian terhadap harga pasar untuk bersaing dengan sehat. Untuk lebih jelasnya berikut rincian penentuan harga jual dengan menggunakan metode variabel costing dengan pendekatan *cost plus pricing*.

Cost plus pricing adalah salah satu metode penentuan harga jual dengan menambahkan laba yang di harapkan biaya penuh masa yang akan datang untuk dapat memproduksi dan memasarkan produknya. Metode ini sangat membantu dalam menentukan harga jual, metode ini juga sangat umum dipakai dan diaplikasikannya juga sangat mudah. Dalam perhitungan harga jual dengan metode ini, semua unsur biaya dihitung dalam menentukan harga jual, baik itu biaya produksi maupun biaya non produksi untuk menentukan seluruh total biaya atau total harga pokok.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan diketahui bahwa usaha tusuk sate menginginkan laba sebesar 50% untuk setiap produk yang terjual. Penentuan harga dengan metode *cost plus pricing* merupakan penentuan harga jual yang paling sederhana yaitu dengan menambahkan sejumlah *mark up* atau presentase laba yang diinginkan. Maka analisis harga jual dengan metode *cost plus pricing* dengan mengharapkan laba 50%.

B. Pembahasan

1. Penentuan Biaya Produksi Tusuk Sate Di Desa Curahlele Kec Balung Kab Jember

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan peneliti dengan pengusaha tusuk sate yang berkaitan dengan penentuan biaya produksi tusuk sate, pengusaha tusuk sate melakukan perhitungan penentuan biaya produksi tidak melakukan perhitungan yang

⁶³ Lihat BAB II, Hal 26

⁶⁴ Masruroh, *Wawancara*, Jember 10 uni 2025

seharusnya di lakukan dan masih menggunakan pengetahuan yang diketahui dengan dibantu keluarganya. Unsur – unsur yang diperhitungkan oleh pengusaha Tusuk Sate terdiri dari: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik.

Dalam mengelola suatu usaha akan terlihat berhasil apabila produk dari usaha tersebut mendapatkan keuntungan dan mengalami peningkatan volume penjualan. Adapun penentuan harga jual Tusuk Sate hanya memperhitungkan biaya – biaya pokok produksi yang dikeluarkan selama proses pembuatan tusuk sate. Dan masih belum terlalu baik dan benar dalam pencatatan dan pembukuan biaya – biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dikarenakan belum memiliki bidang produksi untuk mencatat setiap pengeluaran yang memproduksi suatu produk.

Harga pokok produksi adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh penghasilan.⁶⁵ Harga produksi dapat dijadikan tolak ukur perusahaan untuk menetapkan kebijakan harga pada produknya, karena itu, perhitungan harga pokok produksi sangat penting dalam sebuah perusahaan untuk menentukan atau memperkirakan laba yang akan diperoleh.

Harga pokok produksi yang dihitung menggunakan teori akuntansi biaya lebih besar dibandingkan dengan harga pokok yang dihitung sendiri oleh pengusaha tusuk sate. Hal ini disebabkan karena penggolongan tidak memilih biaya mana saja yang dikorbankan. Dari hasil analisis data yang dilakukan peneliti bahwa biaya produksi pada tiap bulannya, menurut perhitungan usaha tusuk menggunakan metode

⁶⁵ Lihat BAB II, hal 22

konvensional sehingga hasil perhitungan harga pokok produksi yang diperoleh kurang akurat dan belum terperinci dengan baik, dalam membebankan biaya – biaya yang seharusnya tidak dibebankan ke dalam perhitungan harga pokok produksi seperti biaya pengiriman. Berikut rincian perhitungan harga pokok produksi yang digunakan peneliti dengan teori akuntansi biaya:

Dalam proses produksi usaha tusuk sate ini memerlukan beberapa biaya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membeli dan mengolah bahan baku hingga menjadi barang jadi.⁶⁶ Bahan utama yang digunakan selama proses pembuatan tusuk sate yaitu hanya bambu.

Berikut perhitungan biaya bahan baku usaha Tusuk Sate pada sebulannya hanya membutuhkan bambu sebesar Rp 1.400.000. Maka ditemukan total dari seluruh biaya bahan baku sebesar Rp 1.400.000

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang secara langsung berhubungan dengan produksi barang jadi.⁶⁷ Tenaga

⁶⁶ Lihat Bab II, hal 22

⁶⁷ Lihat BAB II, Hal 19

kerja langsung yang bekerja di usaha Tusuk Sate berjumlah 2 karyawan yang seluruhnya terdiri dari perempuan semua. Gaji yang didapatkan setiap karyawan sebesar Rp. 250.000, jadi ketika dikalkulasikan pengeluaran gaji karyawan selama sebulannya Rp. 500.000.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya – biaya yang terjadi di pabrik selain biaya bahan baku maupun biaya tenaga kerja.⁶⁸

Berikut perhitungan biaya *overhead* pabrik pada ushaa tusuk sate hanya menghitung biaya listrik tanpa harus menghitung biaya pengiriman. Biaya listrik yang dikeluarkan sebesar Rp 200.000

Tabel 4.4

Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Teori Akuntansi

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Teori Akuntansi Biaya Tusuk Sate Desa Curahlele Per Satu Bulan	
Biaya Bahan Baku :	
Bambu Lampar	Rp 1.400.000

⁶⁸ Ibid, 19.

Total Biaya Bahan baku	
Rp 1.400.000	
Biaya Tenaga Kerja :	
Bagian Produksi	Rp 250.000
Bagian Pengemasan	Rp 250.000
Total Biaya Tenaga Kerja	
Rp 500.000	
Biaya Overhead Pabrik :	
Biaya Listrik	Rp 200.000
Total Biaya Overhead Pabrik	
Rp 200.000	
Total Biaya Produksi	Rp 2.100.000
Jumlah Produksi	300 bungkus
HPP/ bungkus	Rp 7000

Tabel 4.4 Perhitungan Biaya Produksi dengan Teori Akuntansi

Sumber: Hasil Observasi pada usaha tusuk sate, diolah oleh penulis 2025

Dari hasil pemaparan diatas yang dilakukan antara fakta dan teori dapat disimpulkan bahwa perhitungan biaya produksi yang dilakukan pengusaha tusuk sate belum terlalu baik, dikarenakan tidak semua unsur biaya produksi diperhitungkan sebagai dasar dalam menentukan harga jual produknya. Hasil perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan pada Usaha Tusuk Sate di Desa Curahlele sebesar Rp 9.000 sedangkan menurut teori Akuntansi Biaya adalah Rp 7.000 selisih hasil dari hasil perhitungan harga pokok produksi menurut hasil usaha dan teori akuntansi biaya sebesar Rp 2.000

2. Penentuan Harga Jual Tusuk Sate Di Desa Curahlele Kec Balung Kab Jember

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan dengan pengusaha tusuk sate yang berkaitan dengan penentuan harga jual, disini pengusaha tusuk sate menggunakan perhitungan yang dimana laba yang di inginkan sebesar 50%. Menghitung dari biaya produksi dikalikan laba yang diinginkan. Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode *cost plus pricing* dalam penentuan harga jual, yang didasarkan pada harga pokok produksi, karena harga pokok produksi tersebut digunakan untuk memastikan bahwa biaya yang dikeluarkan lebih tinggi dari harga jual yang ditetapkan pengelola.

Berdasarkan perhitungan menggunakan pendekatan *cost plus pricing* Hal ini disebabkan karena pengelola usaha hanya mengikuti harga pasaran yang telah mereka temukan. Dengan demikian penentuan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dapat menentukan harga jual produk yang tepat dan mampu bersaing dengan pengelola usaha lainnya. Perhitungan harga jual merupakan salah satu tahap yang sangat penting untuk dilakukan oleh pemilik usaha. Harga berfungsi sebagai sebuah mekanisme ekonomi dengan memakai penawaran yang bisa didistribusikan di antara pelanggan dipasar.⁶⁹ Perhitungan harga dengan metode *cost plus pricing* adalah penentuan

⁶⁹ Lihat BAB II, hal 24

harga jual dengan cara menambah laba yang diharapkan, biaya penuh masa yang akan datang untuk memproduksi dan memasarkan produk.⁷⁰ Hal itu juga bertindak sebagai indikator tentang sejauh mana penawaran diminta dan sejauh mana hal itu disediakan atau tersedia. Harga juga menjadi suatu hal yang dipertimbangkan yang paling utama dari konsumen sebelum membeli suatu produk. Maka dari itu, pengelola harus melakukan penetapan harga dengan tepat agar produk yang nantinya di jual tepat sasaran. Jika harganya ternyata lebih tinggi daripada nilai yang diterima, maka kemungkinan besar pengelola akan kehilangan konsumen, dan jika sebaliknya harga terlalu rendah daripada nilai yang diterima, pemilik usaha tersebut tidak akan berhasil mendapatkan keuntungan, jadi perhitungan harga jual sangat penting dalam sebuah bisnis serta dapat menentukan laba atau rugi suatu usaha sebagai pedoman dalam pengambilan keputusan.

Dari pemaparan di atas data yang diperoleh peneliti menunjukkan bahwa harga jual per bulan dengan metode perhitungan usaha itu sendiri sebesar Rp 15.000/pack. Jika menggunakan metode *cost plus pricing* sebesar Rp 13.350 per bungkus. Berikut perhitungan yang digunakan untuk penentuan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* yang diterapkan oleh Usaha Tusuk Sate di Desa Curahlele:

Total Biaya Produksi	: Rp 2.670.000
Laba	: 50%

⁷⁰ Lihat BAB II, hal 27

Total	: Rp 1.335.000
Jumlah Total	: Rp 4.005.000
Jumlah Produksi /pack	: 300/pack
Harga Jual	: Rp. 13.350

Perhitungan yang digunakan untuk penentuan harga jual menggunakan metode Mark-Up (*mark up pricing method*):

Harga Beli	: Rp 15.000
Laba	: 50%
Total	: Rp 7.500
Harga Jual	: Rp 22.500

Dari hasil pemaparan diatas yang dilakukan antara fakta dan teori dapat disimpulkan bahwa perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* yang dilakukan pengusaha tusuk sate tidak sama dengan harga yang diterapkan. Perhitungan harga jual yang dilakukan peneliti dengan metode *cost plus pricing* pada Usaha Tusuk Sate di Desa Curahlele diperoleh adalah Rp 13.350 dengan laba Rp 4.450 dan dalam perhitungan yang dilakukan oleh pengusaha tusuk sate harga jual yang digunakan sebesar Rp 15.000 dengan laba Rp 6.100. Dengan perbedaan harga jual per bungkusnya yang didapatkan oleh pengusaha tusuk sate dengan peneliti terdapat selisih sebesar Rp 1.650. untuk perhitungan penentuan harga jual yang dilakukan oleh peneliti dengan menggunakan metode *cost plus pricing* tersebut, usaha tusuk sate akan mendapatkan

keuntungan lebih dari harga jual yang kurang dari harga jual yang ditetapkan oleh usaha tusuk sate sebelumnya. Namun jika menggunakan metode Mark-Up (*mark up pricing method*) pada Usaha Tusuk Sate memperoleh sebesar Rp 22.500 memiliki selisih yang sangat jauh dengan metode *cost plus pricing*. Menurut peneliti metode *cost plus pricing* lebih mendekati harga yang di gunakan pada Usaha Tusuk sate walaupun memiliki selisih Rp 1.650.



BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Tusuk Sate Pada Desa Curahlele Kec. Balung Kab. Jember, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

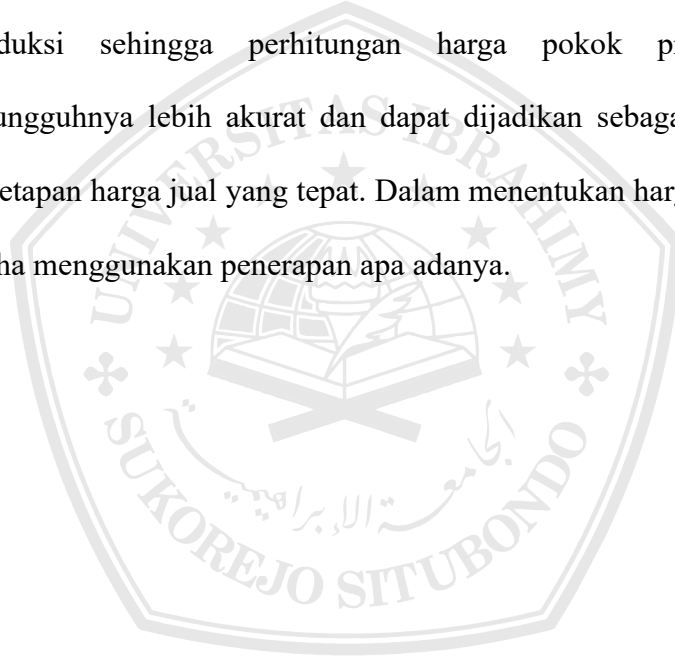
1. Identifikasi harga pokok produksi pada usaha tusuk sate dapat diketahui bahwa biaya produksi yang dikeluarkan yaitu meliputi biaya bahan baku sebesar Rp. 1.400.000, biaya tenaga kerja sebesar Rp. 500.000, biaya overhead pabrik Rp. 770.000. Perhitungan biaya produksi dengan metode *variabel costing* pada usaha tusuk sate setiap bulannya sebesar Rp 2.670.000 dengan menghasilkan 300 pack, dengan biaya produksi per packnya Rp. 8.890.
2. Perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* per bulannya sebesar Rp. 4.050.000 menghasilkan 300 pack dengan laba yang diinginkan 50% jadi harga jual per pack nya Rp 13.350.

B. Saran

1. Untuk peneliti berikutnya diharapkan dapat memahami kembali perhitungan biaya produksi, serta mengetahui unsur - unsur biaya produksi sehingga harga pokok produksi yang sesungguhnya lebih akurat dan dapat dijadikan sebagai dasar dalam pendapatan harga jual yang tepat dan pengusaha tusuk sate diharapkan untuk membuat buku

pencatatan lebih detail agar lebih tertata dengan baik dan benar sehingga mudah melihat kembali jika dikemudian hari terjadi kesalahan.

2. Dalam menentukan harga jual pemilik usaha tidak menggunakan metode khusus, bahkan dapat dikatakan bahwa mereka menggunakan penerapan harga apa adanya. Terkait hal itu maka peneliti menggunakan teori akuntansi biaya lebih tepat untuk diterapkan dalam penentuan harga jual. Sebaiknya memperhitungkan seluruh unsur – unsur biaya produksi sehingga perhitungan harga pokok produksi yang sesungguhnya lebih akurat dan dapat dijadikan sebagai dasar dalam penetapan harga jual yang tepat. Dalam menentukan harga jual pemilik usaha menggunakan penerapan apa adanya.



DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Nonga, Ariswan. *Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada Ikm Kripik Madani Di Kecamatan Ende Timur Kabupaten Ende Provinsi Ntt* (Skripsi, Universitas Islam Negeri (UIN) Mataram, 2021)
- Alma, Buchari. *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*, (Bandung: Alfabeta, 2009)
- Anastasia Veronica, Maria. Rudeva Juniawaty, Hamzah Robbani. *Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk di PT Grafika Mardi Yuana*, Focus Journal of Social Studies Jil. 2 Nomor 2, 2021)
- Anggito, Albi dan Johan Setiawan, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: CV Jejak, 2019)
- Anni, & Krismiaji. 2011. *Penerapan Cost Plus Pricing Dalam keputusan Penetapan Harga Jual Untuk Pesanan Khusus Pada UD. Dewa Bakery Manado*. Jurnal Ilmiah. Universitas Sam Ratulangi. Manado
- Arfah, Yenni. Ayu Zurlaini, *Buku Ajar Akuntansi Biaya*, (Padang: PT Inovasi pratama Internasional, 2023)
- B, Matthew. Milles, dan dkk *Analisis Data Kualitatif*, Terj. Tjetjep Roehendi Rohimi (Jakarta: UI pers, 2024)
- ekonisia, Mahmudi, et al, eds. *Sistem Pengendalian Manajemen Usaha Mikro Kecil Menengah* (Yogyakarta: 2020)
- Gerung, Christy Jacklin, Janjte Sepang dan Sjendry Loindong dkk, *Pengaruh Kualitas Produk, Harga dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Mobil Nissan X-Trail pada PT. Wahana Wirawan Manado*, Jurnal EMBA Vol No .2
- Harahap, Baru. “*Pengaruh Biaya Produksi Dan Harga Jual Terhadap Laba Penjualan Pada PT Shimano Batam*”, Jurnal Akuntansi Barelang, Universitas Putera Batam, vol.3 No. 2 Tahun 2019.
- Iryanie, Emy dan Monika Handayani, *Akuntansi Biaya*, (Banjarmasin: POLIBAN PRESS, 2019)
- Kementerian Agama RI, *Al-Quran Dan Terjemahnya*, (Semarang: Diponegoro, 2012)
- Kewirausahaan, Volume 2, Nomor 2, (2023)

- Kusumastuti, Adhi. *Metode Penelitian Kualitatif*. (Lembaga Pendidikan Sukarno Pressindo Kota Semarang, 2019)
- Lestari, Wiwik, Dhyka Bagus Permana, *Akuntansi Biaya dalam Perspektif Manajerial*, (Depok: Rajawali Pers, 2020)
- Meroekh, Helny Melynda Astriani dan Petrus E. De Rozari, dkk, “*Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Pink Jaya Oebufu Di Kupang)*”, (Journal Of Management, Vol. 7, No.2, 2018),
- Moleong, Lexy j. *Metodelogi Penelitian Kualitatif*. (Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2008)
- Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, (Yogyakarta : Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, 2015),
- Mulyadi, *Sistem Akuntansi*, (Jakarta : Salemba Empat, 2013)
- Nasrida, Muhammad Farras Pandang, dan Dicky Febrian, “*Perkembangan UMKM Di Indonesia Dan Potensi Di Kota Palangka Raya,*” Jurnal Manajemen Bisnis Kewirausahaan, Volume 2, Nomor 2, 2023
- Nasution, Abdul Fattah. *Metode Penelitian Kualitatif* (Bandung : CV Harfa Creative, 2023)
- Nirmawati, *Analisis Biaya Produksi Terhadap Harga Jual Air Minum Dalam Kemasan (Amdk) Pada Pt. Hutama Tirta Makassar*, (Skripsi, Universitas Muhammadiyah Makasar, 2017)
- Nurwino, *Pembangunan Ekonomi Dalam Konsep Pembangunan Berkelanjutan*, <https://bappeda.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/pembangunan-ekonomi-dalam-konsep-pembangunan-berkelanjutan> (di akses Buleleng, Mei 2011)
- Permatasari, Anita. “*Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada UKM Caula Di Sidoarjo*”, Jurnal & Riset Akuntansi, STIESIA Surabaya, Vol 2, No. 8, 2013
- Siregar, Baldric, Bambang Suripto, dll *Akuntansi Biaya Edisi 2*, (Jakarta: Salemba Empat, 2016), 26.aya (Aceh: CV. Sefa Bumi Persada, 2017),
- Soeharno, *Ekonomi Manajerial*, (Yogyakarta : ANDI, 2007)
- Sugiyono , *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*, (Bandung: Alfabet, 2016)

- Suryabrata, Sumardi. *Metodelogi Penelitian*, (Jakarta: CV. Rajawali, 1992)
- Swata. *Penerapan Cost Plus Pricing Dalam keputusan Penetapan Harga Jual Untuk Pesanan Khusus Pada UD. Dewa Bakery Manado*, Jurnal Ilmiah, Universitas Sam Ratulangi. Manado, 2010
- Tamriani , *Analisis Biaya Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Kopi Bubuk Manipi Pada Koperasi Kopi Manipi*, (Skripsi, Universitas Muhammadiyah Makassar, 2019)
- Tanzeh, Ahmad. *Pengantar Metode Penelitian*, (Yogyakarta: Teras, 2011)
- Untari, Ida. *Metodologi Penelitian Kuantitatif*, (Sukoharjo : PRADINA PUSTAKA, 2022)
- Wawolangi, Jeane Asteria Dkk, “*Pentingnya Perhitungan Biaya Produksi Untuk Penentuan Harga Jual Produk Aneka Kripik*” (Surabaya, t.th.)
- Yuli, Salman Al Farisi. “*Peran UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat*”, Jurnal Dinamika Ekonomi Syariah, Vol 9, No. 1, 2022

<https://id.wikipedia.org/wiki/Harga>



Lampiran 1

TRANSKIP HASIL WAWANCARA

1. Bapak Saidi (Pemilik Usaha Tusuk Sate)

No.	PERTANYAAN	JAWABAN
1	Bisa diceritakan tentang usaha tusuk sate yang bapak jalankan?	Saya usaha membuat tusuk sate sudah hampir berjalan sekitar 15 tahun lebih. Saya dan keluarga mulai merintis dari tahun 2010. Alhamdulillah usaha saya ini bisa bertahan sampai saat ini. Usaha ini butuh modal kira kira 1 juta sampai 2 juta untuk per bulannya.
2	Apa hanya tusuk sate saja yang bapak produksi?	Iya hanya tusuk sate saja. Tahun lalu saya sempat membuat tusuk sempol namun karena kewalahan saya hanya membuat tusuk sate saja itu sudah cukup
3	Apakah membuat tusuk sate menggunakan bambu khusus?	Untuk bambunya menggunakan bambu lampar yang memang biasanya mayoritas pembuat tusuk sate pakai, cuman ada di daerah pegunungan.
4.	Apa saja komponen biaya yang diperlukan dalam proses produksi tusuk sate di usaha bapak ini?	Biaya bahan yang akan dibuat seperti bambunya untuk bambunya sendiri itu saya bisa beli 100 sampai 200 biji per bulan harga per bijinya 7000 tapi tergantung banyaknya permintaan. dan biaya listrik untuk

		mesin pembuatannya walaupun juga kadang menggunakan manual, serta upah yang membantu usaha saya ini.
5.	Berapa orang tenaga kerja di usaha tusuk sate bapak?	Yang membantu usaha saya ini 2 pekerja namun saya dibantu juga dengan istri dan satu saudara saya.
6.	Apa saja bahan bahan yang diperlukan ketika pembuatan tusuk sate dan berapa banyak biaya yang dikeluarkan?	Bahan yang dibutuhkan pembuatan tusuk sate ini sangat mudah hanya butuh bambu saja. Biaya yang dikeluarkan biasanya 1.400.000
7.	Apa saja alat alat yang diperlukan untuk pembuatan tusuk sate?	Alat alat yang dibutuhkan seperti golok, pisau, gergaji namun juga ada beberapa yang menggunakan mesin. Seperti mesin penghalus dan mesin penajaman
8	Bagaimana cara bapak melakukan perhitungan harga produksi dan menentukan harga jual produk yang sudah jadi?	Perhitungan biaya produksinya saya menjumlah semua biaya biaya produksi seperti biaya bahan baku seperti bambu, mesin yang digunakan karena menggunakan listrik , dan upah nya karyawan. Kalo untuk harga jualnya kira kira 50% dari jumlah yang dikeluarkan

2. Ibu Alfiah (Pekerja Produksi Tusuk Sate)

No.	Pertanyaan	Jawaban
1	Sejak kapan ibu bekerja di usah tusuk sate ini?	Saya bekerja di sini sudah hampir 4 tahun

2	Apakah alasan ibu bekerja di sini?	Saya kerja di sini untuk menambah penghasilan suami sewaktu pandemi di tahun 2020, dan sampai sekarang.
3	Bagaimana cara pembuatan tusuk sate?	Cara pembuatan tusuk sate ini ada yang menggunakan cara manual dan juga ada yang menggunakan mesin. Pertama harus memotong bambu dulu menggunakan gergaji atau mesin juga bisa, setelah bambu itu dipotong menjadi bagian yang di lebih kecil, kemudian pembelahan lagi menggunakan pisau menjadi ukuran lebih kecil, kemudian di masukkan ke dalam mesin untuk menjadi tusuk sate biasanya satu batang bambu yang dimasukkan bisa keluar 7 biji tusuk sate, kemudian penipisan agar bambu bisa disesuaikan, kemudian dijemur di bawah sinar matahari kurang lebih 2 sampai 3 hari tergantung cuaca. Selanjutnya penghalusan ada 2 cara menggunakan mesin atau manual. Dan yang terakhir penajaman.
4	Berapa biaya listrik yang digunakan?	Biaya yang dikeluarkan untuk pengisiannya itu seminggu sekali 50.000 jadi setiap bulan sekitar 200.000.

5	Berapa biaya upah untuk karyawan?	Usaha tusuk sate ini awalnya tidak memiliki karyawan karena pak saidi sudah semakin tua jadi pak saidi mencari karyawan untuk membantu usahanya ini. Upah yang kami terima 250.000 selama sebulan karna hanya bekerja 3 hari dalam seminggu.
---	-----------------------------------	--

3. Ibu Masruroh (Pekerja Pengemasan)

No.	Pertanyaan	Jawaban
1	Berapa lama ibu bekerja di sini?	Saya bekerja di sini sudah hampir 2 tahun
2	Apa alasan ibu bekerja di sini?	Saya kerja di sini dek cuman untuk menambah pemasukan karna saya membiayai dua anak saya sendiri, selain ini saya juga mengajar di RA
3	Apa saja yang ibu lakukan di sini?	Saya di sini hanya bekerja membungkus dan memasarkan saja
4	Di kirim ke mana saja biasanya?	Tusuk sate ini biasanya lebih sering di kirim ke daerah bali. Tapi ada juga yang dikirim ke daerah jember, banyuwangi dan lumajang
5	Kira kira berapa biaya transportasi nya?	Untuk pengiriman kami melakukannya 3 kali dalam sebulan untuk ke daerah bali, sekali mengirim biayanya 190.000 jadi kalau tiga kali 570.000 melalui JNT atau Jasa lainnya. Namun untuk

		daerah jember dan sekitarnya diantar sendiri
6	Berapa banyak tusuk sate yang dikirim kan?	Kami mengirim tusuk sate sebanyak 2 karung/ sak untuk satu karungnya 190.000 berisi 50 pack satu packnya itu berisi 100.000 biji.
7	Berapa harga per bungkusnya jika dijual eceran?	Untuk satu bungkus/pack kami menjual dengan harga 15.000 itu sudah hasil hitungan bahan yang dipakai dan keuntungan yang diinginkan.
8	Metode apa yang digunakan untuk penentuan harganya?	Saya tidak pakai perhitungan khusus cuman menyesuaikan dengan kesepakatan keluarga, tetapi sebagai pemilik usaha tusuk sate ini menginginkan keuntungan yang memuaskan.
9	Berapakah keuntungan yang diinginkan?	Disini kami menginginkan keuntungan yang memuaskan untuk usaha ini dan laba yang diharapkan itu sekitar 50%

DOKUMENTASI



Gambar. Proses Wawancara dengan Pengusaha Tusuk Sate



Gambar. Proses Pembelahan Bambu Menjadi Tusuk Sate Menggunakan Mesin



Gambar. Proses Pembelahan Tusuk Sate Menggunakan Manual



Gambar. Proses Penjemuran Tusuk sate



Gambar. Penghalusan Tusuk Sate Dengan Cara Manual Dan Mesin



Gambar. Proses Penajaman Menggunakan Mesin



Gambar. Proses Pembungkusan Tusuk Sate Untuk Dipasarkan



Gambar. Tusuk Sate Yang Akan Dipasarkan



PONDOK PESANTREN SALAFIYAH SYAFI'YAH SUKOREJO
UNIVERSITAS IBRAHIMY
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN HUMANIORA
SUMBEREJO BANYUPUTIH SITUBONDO JAWA TIMUR

Po. Box. 2 Phone (0338) 451307 Fax. (0338) 453068 Situbondo 68374 Website :www.ibrahimiy.ac.id email : fishumibrahimiy@gmail.com

KARTU BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Yuri Endah Islamiyah Prodi : Ayunfansi
NPM : 2021703035 Pemb. I : Abd. Mujib, M. Awar

NO	TANGGAL	MATERI	PARAF DOSEN
1.	6'7'25	Penulisan, footnote	
2.	12'07'25	Referensi Kurang, Referensi / Rumus tabel. Transkrip Wawancara, Dokumentasi,	
3.	21'07'25	BAB I,	
4.	30'07'25	BAB III + BAB IV	
5.	7'8'25	Daftar Pustaka + Transkrip Wawancara	
6.	10'8'25	Referensi Jurnal Internasional	
7.	12'8'25	Acr-	
8.			

JUDUL :
Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Tusuk Sate
Pada Desa Curahlele Kec. Balung, Kab. Jember.

Situbondo,.....
Dosen Pembimbing I,

Abd. Mujib



PONDOK PESANTREN SALAFIYAH SYAFI'YIAH SUKOREJO
UNIVERSITAS IBRAHIMY
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN HUMANIORA
SUMBEREJO BANYUPUTIH SITUBONDO JAWA TIMUR

Po. Box. 2 Phone (0338) 451307 Fax. (0338) 453068 Situbondo 68374 Website : www.ibrahimiy.ac.id email : fishumibrahimiy@gmail.com

KARTU BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Istri Endah Islamiyati Prodi : Awunngani
NPM : 2021 703 039 Pemb. II : Bapak Su'ud Wahedi, M. Arun

NO	TANGGAL	MATERI	PARAF DOSEN
1.	31.6.2025	BAB 1 : Susunan kata yang tidak teratur. BAB 2 : Pengertian biaya produksi BAB 3 : Teknik pengumpulan Data	
2.	19.6.2025	BAB 1 : Konten penelitian jualan, Tabel, BAB 2 : Unsur biaya. Kerangka BAB 3 : metode penelitian	
3.	20-7-2025	- hasil dan pembahasan diperbaiki - Saran diringkas jadi dua saja - gunakan SOP saja tanpa variabel	
4.	28-7-2025	lingkupi lampiran 2	
5.	31/7/2025	ACC	
6.			
7.			
8.			
JUDUL : Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga jual Tusuk Sate Pada Desa Curahlele Kec. Balung Kab. Jember.			

Situbondo, 31 Juli 2025
Dosen Pembimbing II,

Su'ud Wahedi, M. Arun.



YAYASAN PONDOK PESANTREN SALAFIYAH SYAFI'YAH SUKOREJO
UNIVERSITAS IBRAHIMY
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN HUMANIORA
SUMBEREJO BANYUPUTIH SITUBONDO JAWA TIMUR

Po. Box. 2 Phone (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

1. Lembaga yang memberikan Tugas : Fakultas Ilmu Sosial dan Humaniora Universitas Ibrahimy Sukorejo Situbondo
2. Yang diberi Tugas : **ISTRI ENDAH ISLAMİYATI**
3. NPM : 2021703039
4. Program Studi : Akuntansi
5. Yang bersangkutan diberi tugas : Melaksanakan Penelitian untuk Penulisan skripsi dengan judul : **"Analisis Biaya Produksi dalam Menentukan Harga Jual Tusuk Sate Pada Desa Curahlele Kec. Balung Kab. Jember"**
6. Tugas tersebut berlaku : Sejak 03 Mei s.d. 17 Mei 2025
7. Keterangan : Selesai melaksanakan tugas harap membuat laporan dan diserahkan ke Fakultas

Situbondo, 30 April 2025
Wakil Dekan I,


Dr. Syarifuddin, M.H.I.

PROGRAM STUDI :

1. Psikologi
2. Hukum

3. Akuntansi
4. Pendidikan Bahasa Inggris

PERNYATAAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : H. Abdul Hamid, S.H

Alamat : Desa Curahlele, Kec. Balung, Kab. Jember

Jabatan : Kepala Desa Curahlele

Menerangkan dengan sebenarnya bahwa :

Nama : ISTRI ENDAH ISLAMİYATI

NPM/NIMKO : 2021703039

Jurusan : AKUNTANSI

Fakultas : FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN HUMANIORA

Adalah benar-benar telah melaksanakan penelitian Tusuk Sate di Curahlele Balung Jember dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul **"ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL TUSUK SATE PADA DESA CURAHLELE KEC BALUNG KAB JEMBER"**

Demikian surat keterangan ini kami buat dengan sebenarnya, dan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jember,.....

Kepala Desa



H. Abdul Hamid, S.H

BIODATA PENULIS



NAMA : Istri Endah Islamiyati
TTL : Jember, 23 Maret 2003
IG : titiendahh._
FB : Titi Endah
ALAMAT : Curahlele – Balung – Jember

RIWAYAT PENDIDIKAN

TK : TK Ngurah Rai
SD : SD 1 Kerobokan Kelod
SMP : SMP Budi Utama
SMA : SMA Ibrahimy 1 Sukorejo
Fakultas : Ilmu Sosial dan Humaniora (Akuntansi)

Penulis merupakan seorang santri aktif yang sekarang berasrama di Nurul Qoni' No. 17. Penulis merupakan anak kesayangan dari seorang Bapak terhebat yang bernama Bapak Rusnandi dan lahir dari rahim perempuan terkuat yang bernama Ibu Nur Arifah semoga selalu tercurahkan anugerah Allah SWT pada beliau dan selalu dalam Ridho-Nya. Putri yang terlahir dari keluarga sederhana dan tak pernah kekurangan akan kasih sayang, keluarga yang telah mendidik penulis menjadi perempuan kuat dan tangguh untuk meraih cita – citanya. Untuk lebih memperdalam latar belakang penulis, bisa berkunjung di akun sosial media penulis yang sudah tertera di atas.



PONDOK PESANTREN SALAFIYAH SYAFT'YAH SUKOREJO
UNIVERSITAS IBRAHIMY
PERPUSTAKAAN IBRAHIMY
NPP. 3512142F2006567
Jl. KH. 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 : 2021703039
Nama : ISTRI ENDAH ISLAMİYATI
Fakultas : Sosial dan Humaniora
Prodi : Akuntansi
Kecamatan : Balung
Kabupaten : Jember
Provinsi : Jawa Timur
Judul Skripsi : analisis biaya produksi dalam menentukan harga jual
tusuk sate pada desa curahlele kec balung kab jember

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, 25 Agustus 2025
Kepala Perpustakaan,



Dokumen ini
telah dipandatangani
secara elektronik.

Muhammad Ali Ridla, M.Kom.



UU ITE No.11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1
"Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik
dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti yang sah."

**LEMBAR PERNYATAAN
KESEDIAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Istri Endah Islamiyati
NIM/NPM : 2021703039
Program Studi : Akuntansi
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 Ibrahimi atas karya ilmiah saya berupa skripsi yang berjudul:

Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Tusuk Sate Pada Usaha Bapak Saidi

Dengan Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini Pusat Perpustakaan Universitas Ibrahimi 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,



Istri Endah Islamiyati