

**SKRIPSI**

**ANALISIS PERBANDINGAN PERHITUNGAN HARGA POKOK  
PESANAN UNTUK MENETAPKAN HARGA JUAL (STUDI KASUS  
PADA UMKM BAKPIA OMA DIAN DAN BAKPIA RIZKY JAYA, KEC.  
PUNGGUR LAMPUNG TENGAH)**

**Oleh :**

**YULI SAFITRI  
NPM.1704020045**



**Jurusan Akuntansi Syariah  
Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam**

**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) METRO LAMPUNG  
1443 H/2021 M**

**ANALISIS PERBANDINGAN PERHITUNGAN HARGA POKOK  
PESANAN UNTUK MENETAPKAN HARGA JUAL (STUDI KASUS  
PADA UMKM BAKPIA OMA DIAN DAN BAKPIA RIZKY JAYA, KEC.  
PUNGGUR LAMPUNG TENGAH)**

Diajukan Untuk Memenuhi Tugas Dan Memenuhi Sebagian Syarat Memperoleh  
Gelar Sarjana Akuntansi (S.Akt)

Oleh :

**YULI SAFITRI**

**NPM.1704020045**

Pembimbing I : Selvia Nuriasari, M.E.I.

Pembimbing II : Era Yudistira, M.Ak

Jurusan : Akuntansi Syariah

Fakultas : Ekonomi Dan Bisnis Islam

**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) METRO LAMPUNG**

**1443 H/2021 M**



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
Jl. Ki Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111  
Telp (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296  
Website : [www.metro.univ.ac.id](http://www.metro.univ.ac.id); email : [iaimetro@metro.univ.ac.id](mailto:iaimetro@metro.univ.ac.id)

#### NOTA DINAS

Nomor : -  
Lampiran : 1 (satu) Berkas  
Perihal : Pengajuan Skripsi untuk dimunaqosahkan

Kepada Yth.,  
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam  
Di-  
Tempat

*Assalamu'alaikum Wr.Wb*

Setelah kami adakan pemeriksaan dan bimbingan seperlunya, maka skripsi yang disusun oleh:

Nama : YULI SAFITRI  
NPM : 1704020045  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam  
Jurusan : S1 Akuntansi Syariah  
Judul : ANALISIS PERBANDINGAN HARGA POKOK PESANAN  
UNTUK MENETAPKAN HARGA JUAL (STUDI KASUS  
PADA UMKM BAKPIA OMA DIAN DAN BAKPIA RIZKY  
JAYA KEC. PUNGGUR, LAMPUNG).

Sudah dapat kami setujui dan dapat diajukan ke Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro untuk dimunaqosahkan. Demikian harapan kami dan atas perhatiannya, kami ucapkan terimakasih.

*Wassalamu'alaikum Wr.Wb*

Metro, November 2021

Pembimbing I

Sevia Nuriasari, M.E.I  
NIP.19740824000032002

Pembimbing II

Era Yudistira, M.Ak  
NIP.199010032015032010

Mengetahui  
Ketua jurusan S1 Akuntansi Syariah

Era Yudistira, M.Ak  
NIP.199010032015032010

## HALAMAN PERSETUJUAN

Judul : ANALISIS PERBANDINGAN HARGA POKOK PESANAN  
UNTUK MENETAPKAN HARGA JUAL (STUDI KASUS  
PADA UMKM BAKPIA OMA DIAN DAN BAKPIA RIZKY  
JAYA KEC. PUNGGUR, LAMPUNG TENGAH).

Nama : YULI SAFITRI  
NPM : 1704020045  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam  
Jurusan : SI Akuntansi Syariah

## MENYETUJUI

Sudah dapat kami setuju untuk dimonaqosyahkan dalam sidang monaqosyah  
Fakultas Ekonomi Dan Bisnis islam IAIN Metro.

Metro, November 2021

Pembimbing I

Pembimbing II



Selvia Nuriasari, M.E.I  
NIP.19740824000032002



Era Yudistira, M.Ak  
NIP.199010032015032010



KEMENTERIAN AGAMA REPULIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jalan Ki Hajar Dewantara Kampus 15 A Ringmulyo Kota Metro Lampung 34111  
Telp. (0725) 41507, Fax (0725) 47296 Website: www.metrouniv.ac.id E-mail: iainmetro@metrouniv.ac.id




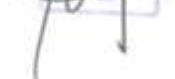
PENGESAHAN SKRIPSI

No. B.4147 / 10.28.3 / D / PP.00.9 / 12 / 2021

Skripsi dengan Judul: ANALISIS PERBANDINGAN PERHITUNGAN HARGA POKOK PESANAN UNTUK MENETAPKAN HARGA JUAL (Studi Kasus Pada UMKM Bakpia Oma Dian Dan Bakpia Rizky Jaya Kec. Punggur Lampung Tengah), disusun oleh: YULI SAFITRI, NPM: 1704020045, Jurusan: Akuntansi Syariah, telah diujikan dalam Sidang Munaqosyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam pada hari/ tanggal: Selasa, 23 November 2021

**TIM PENGUJI:**

Ketua/Moderator : Selvia Nuriasari, M.E.I  
Penguji I : Rina Elmaza, M.S.I  
Penguji II : Era Yudistira, M.Ak  
Sekretaris : Ani Nurul Imtihanah, M.S.I

()  
()  
()  
()

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam  
  
Dr. Mar Jalil, M.Hum  
208121998031001  


**ANALISIS PERBANDINGAN PERHITUNGAN HARGA POKOK  
PESANAN UNTUK MENETAPKAN HARGA JUAL (STUDI KASUS  
PADA UMKM BAKPIA OMA DIAN DAN BAKPIA RIZKY JAYA,  
KEC. PUNGGUR LAMPUNG TENGAH)**

**ABSTRAK**

**Oleh :**

**YULI SAFITRI**

Penetapan harga pokok pesanan merupakan faktor penting pada perusahaan karena harga pokok pesanan yang ditetapkan akan mempengaruhi perolehan laba yang optimal dan harga jual yang tepat, ketetapan penentuan harga pokok pesanan dipengaruhi oleh ketetapan dalam pengakumulasian dan penghitungan dan perhitungan biaya produksi. Dengan penerapan metode *Variabel Costing* akan menghasilkan perhitungan harga pokok pesanan yang tepat dan akurat serta dapat dijadikan acuan dalam penentuan nilai jual yang tidak terlalu tinggi bahkan terlalu rendah dan juga dapat melihat secara langsung penerimaan laba bersih yang akan diperoleh suatu usaha walaupun volume kegiatan berubah-ubah tiap produksinya sehingga dapat bersaing dengan perusahaan lain yang sejenis dalam menentukan harga jualnya.

Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan (*Field Research*) dan sifat penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan dan perbandingan total biaya pokok produksi metode *Variabel Costing* dengan metode sederhana yang diterapkan UMKM Bakpia Oma Dian Dan Bakpia Rizky Jaya. Sumber data yang digunakan adalah primer dan sekunder. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu dokumentasi dan wawancara. Langkah dalam proses analisis data kuantitatif yaitu pengumpulan data biaya, pemilihan dan pengelompokan data biaya, penginputan golongan biaya dalam pola perhitungan, dan stimulasi perhitungan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variabel costing* lebih besar, sebab menghitung seluruh unsur biaya yang berperilaku variable. Sedangkan, pada metode sederhana ada perhitungan biaya yang terlewatkan. Dengan metode *variable costing* perhitungan harga pokok pesanan menghasilkan informasi biaya produksi, menentukan harga jual, serta dapat menentukan target laba yang tepat dan akurat.

**Kata Kunci : Perhitungan Harga Pokok Pesanan, Harga Jual, Metode *Variabel Costing***

## ORISINALITAS PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : YULI SAFITRI

NPM : 1704020045

Jurusan : Akuntansi Syariah

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Menyatakan bahwa skripsi ini secara keseluruhan adalah asli hasil penelitian saya, kecuali bagian-bagian tertentu yang dirujuk dari sumbernya dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Metro, 09 Desember 2021

Yang menyatakan,



YULI SAFITRI

NPM. 1704020045

## MOTTO

وَأَسْتَعِينُوا بِالصَّبْرِ وَالصَّلَاةِ ...

*“Dan mohonlah pertolongan kepada Allah dengan sabar dan shalat”*

(QS. Al-Baqarah : 45)

... وَهُوَ مَعَكُمْ أَيْنَ مَا كُنْتُمْ وَاللَّهُ بِمَا تَعْمَلُونَ بَصِيرٌ ٤

*“Dan dia bersama kamu di mana saja kamu berada. Dan Allah Maha Melihat apa yang kamu kerjakan.”*

(QS. Al-Hadid : 4)



## **PERSEMBAHAN**

Tiada kata yang pantas diucapkan selain bersyukur kepada Allah SWT yang telah memberikan begitu banyak berkah dalam hidup penulis. Penulis persembahkan skripsi ini sebagai ungkapan rasa hormat dan cinta kasih yang tulus kepada :

1. Ibu Dr. Hj. Siti Nurjanah, M.Ag., PIA selaku Rektor IAIN Metro.
2. Bapak Dr. Mat Jalil, M.Hum selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.
3. Ibu Era Yudistira, M.Ak. selaku Ketua Jurusan Akuntansi Syariah.
4. Ibu Selvia Nuriasari.M.E.I, selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Ibu Era Yudistira, M.Ak, selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Kedua orang tuaku bapak Wasito dan ibu Turini yang telah memberikan dukungan moral maupun materi serta do'a yang tiada henti untukku.
7. Kedua kakakku Hendro Prasetyo dan Ninik Hartini serta kedua keponakanku yang lucu, dan senantiasa juga memberikan dukungan moral, materi serta canda dan tawa agar selalu semangat untuk menyelesaikan skripsi ini.
8. Terimakasih juga kepada sahabat dan temanku, Khalimatus Sa'diyah, Siti Fatimah, Amelda Lorenza, Novia Prastiwi, Eka Mardiana, dan Heri Saputra yang telah berpartisipasi dan memberikan semangat serta canda tawa dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Keluarga besar Akuntansi Syariah angkatan 2017 yang telah mendukung dan memberi semangat hingga selesainya skripsi ini.
10. Almamaterku tercinta Institut Agama Islam Negeri Metro.
11. Semua pihak yang telah membantu dan memberikan semangat demi terselesainya skripsi ini yang tidak dapat peneliti sebutkan.

## KATA PENGANTAR

Assalammu'alaikum Warrahmatullahi Wabarakatuh.

Alhamdulillah, Puji syukur peneliti panjatkan kehadirat Allah SWT, atas taufik hidayat dan inayah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian skripsi ini dengan judul “Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Pesanan Untuk Menetapkan Harga Jual (Studi Kasus Pada UMKM Bakpia Oma Dian Dan Bakpia Rizky Jaya, Kec. Punggur Lampung Tengah)” , sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan program strata satu (S1) Akuntansi Syariah Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Guna Memperoleh Gelar Sarjana Akuntansi (S.Akt).

Peneliti mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membimbing dan memberi arahan dalam penyelesaian skripsi ini, oleh karena itu peneliti ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dr. Hj. Siti Nurjanah, M.Ag., PIA selaku Rektor IAIN Metro.
2. Bapak Dr. Mat Jalil, M.Hum selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.
3. Ibu Era Yudistira, M.Ak. selaku Ketua Jurusan Akuntansi Syariah.
4. Ibu Selvia Nuriasari.M.E.I, selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Ibu Era Yudistira, M.Ak, selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen /Karyawan IAIN Metro yang telah menyediakan waktu dan fasilitas dalam rangka pengumpulan data.
7. Ibu Dian Mardiana dan Bapak Dai Karyadi, selaku pemilik usaha Bakpia Oma Dian dan Bakpia Rizky Jaya yang telah memberikan dukungan kepada peneliti.

8. Almamater IAIN Metro dan S1 Akuntansi Syariah 2017 yang telah memberikan dukungan kepada peneliti.

Kritik dan saran demi perbaikan skripsi ini akan sangat diharapkan dan diterima sebagai bagian untuk menghasilkan penelitian yang lebih baik. Peneliti berharap semoga hasil penelitian dapat bermanfaat.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Metro, November 2021  
Peneliti



**YULI SAFITRI**  
NPM. 1704020045

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>ii</b>
<b>NOTA DINAS</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vi</b>
<b>ORISINILITAS PENELITIAN</b> .....	<b>vii</b>
<b>MOTTO</b> .....	<b>viii</b>
<b>PERSEMBAHAN</b> .....	<b>ix</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah.....	8
C. Rumusan Masalah .....	8
D. Tujuan dan manfaat penelitian .....	8
E. Penelitian relevan .....	9
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
A. Harga Pokok Pesanan.....	13
1. Pengertian Harga Pokok Pesanan.....	13
2. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	15
3. Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi Dan Dalam Perspektif Islam	15
4. Karakteristik Metode Harga Pokok Pesanan.....	22
5. Syarat-Syarat Penggunaan Metode Harga Pokok Pesanan .....	23
6. Manfaat informasi perhitungan Harga Pokok Produksi Per Pesanan	24

B. Harga Jual.....	25
1. Pengertian Harga Jual .....	25
2. Dasar Hukum Harga menurut Islam .....	26
3. Tujuan Penetapan Harga Jual.....	28
4. Konsep Penetapan Harga Dalam Perspektif Islam.....	30
5. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Harga Jual .....	32
6. Faktor-Faktor Yang Dipengaruhi Harga Jual.....	33
C. UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah).....	34
1. Pengertian UMKM.....	34
2. Fungsi dan Peran UMKM .....	36
D. Perhitungan Harga Pokok Pesanan Untuk Menetapkan Harga Jual.. ..	37

### **BAB III METODELOGI PENELITIAN**

A. Jenis dan Sifat Penelitian.....	46
B. Sumber Data .....	47
C. Teknik Pengumpulan Data .....	48
D. Teknik Analisis Data .....	49

### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Profil UMKM Bakpia Oma Dian dan UMKM Bakpia Rizky Jaya .....	53
1. Profil UMKM Bakpia Oma Dian .....	53
a. Sejarah singkat UMKM Bakpia Oma Dian .....	53
b. Struktur Organisasi UMKM Bakpia Oma Dian.....	54
2. Profil UMKM Bakpia Rizky Jaya .....	57
a. Sejarah singkat UMKM Bakpia Rizky Jaya .....	57
b. Struktur Organisasi UMKM Bakpia Rizky Jaya.....	58
B. Metode Perhitungan Harga Pokok Pesanan UMKM Bakpia Oma Dian dan UMKM Bakpia Rizky Jaya .....	60
1. UMKM Bakpia Oma Dian .....	60
2. . UMKM Bakpia Rizky Jaya .....	63
C. Perhitungan Harga Pokok Pesanan dengan menggunakan metode <i>Variabel     Costing</i> .....	65

1. UMKM Bakpia Oma Dian .....	65
2. UMKM Bakpia Rizky Jaya .....	67
D. Analisis Perbandingan Pehitungan Harga Pokok Pesanan Untuk Menetapkan Harga Jual pada UMKM Bakpia Oma Dian dan UMKM Bakpia Rizky Jaya.....	68
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan.....	71
B. Saran .....	72
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>	
<b>RIWATAY HIDUP</b>	

## DAFTAR TABEL

Table 1.1	Hasil penelitian relevan .....	10
Tabel 2.1	Rumus Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Variable Costing .....	38
Tabel 2.2	Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode <i>Variable Costing</i> UMKM Tahu Bapak Paiman Desember 2018.....	39
Tabel 2.3	Pembelian Bahan Baku Kacang Kedelai UMKM Tahu Bapak Paiman Desember 2018 .....	40
Tabel 2.4	Biaya Bahan Baku UMKM Tahu Bapak Paimin Desember 2018....	41
Tabel 2.5	Biaya Tenaga Kerja UMKM Tahu Bapak Paimin Desember 2018..	42
Tabel 2.6	Biaya Bahan Penolong UMKM Tahu Bapak Paimin Desember 2018.....	42
Tabel 2.7	Biaya Overhead Pabrik Variable UMKM Tahu Bapak Paimin Desember 2018.....	43
Tabel 4.1	Harga pokok pesanan oma dian september 2021 .....	65
Tabel 4.2	Biaya Bahan Baku September 2021 .....	66
Tabel 4.3	Biaya Tenaga Kerja Langsung September 2021 .....	67
Tabel 4.4	Biaya Overhead Pabrik September 2021 .....	68
Tabel 4.5	Harga pokok pesanan rizky september 2021.....	69
Table 4.6	Biaya Bahan Baku September 2021 .....	70
Tabel 4.7	Biaya Tenaga Kerja Langsung September 2021 .....	71
Tabel 4.8	Biaya Overhead Pabrik September 2021 .....	72
Tabel 4.9	Harga Pokok Pesanan Oma Dian metode variable costing September 2021.....	73
Tabel 4.10	Harga Pokok Pesanan Rizky metode variable costing September 2021.....	74
Tabel 4.11	Perbandingan HPP menurut usaha dan metode variable costing september 2021 .....	75

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 struktur Organisasi UMKM Bakpia Oma Dian.....	64
Gambar 4.2 Struktur Organisasi UMKM Bakpia Rizky Jaya.....	66



## **DAFTAR LAMPIRAN**

1. SK Pembimbing Skripsi
2. Surat Izin Research
3. Surat Pra Survey
4. Surat Tugas
5. Surat Keterangan Bebas Pustaka
6. Surat Plagiasi
7. APD
8. Lembar Konsultasi Bimbingan Skripsi
9. Daftar Riwayat Hidup

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Dalam dunia bisnis yang semakin modern, akuntansi memainkan peran penting, dan dalam arti luas semua warga negara akan berhubungan dengan akuntansi pada kesempatan tertentu.<sup>1</sup> Persaingan dalam dunia usaha akan terus meningkat dalam suatu perusahaan, persaingan terjadi disemua sektor perekonomian baik industri, perdagangan maupun jasa. Arus globalisasi yang melanda dunia membuat perekonomian semakin terbuka dan meluas melewati jarak dan batas antar negara. Tidak satupun negara yang tidak terpengaruh oleh perkembangan perekonomian global. Di tengah situasi perekonomian yang tidak menentu sekarang ini, setiap usaha yang dibangun dituntut untuk lebih efisiensi agar dapat bertahan. Kuatnya persaingan dunia usaha serta didukung oleh teknologi informasi dan komunikasi yang semakin canggih menuntut perusahaan untuk bersaing secara kompetitif dengan tetap memperoleh laba yang optimal dalam merebut pangsa pasar.

Dalam memperoleh laba yang optimal suatu usaha industri memerlukan informasi jumlah biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk, tetapi hal yang dipikirkan ialah menentukan tingkat output agar biaya produksi dapat diminumkan.<sup>2</sup> Ketetapan penentuan harga pokok produksi

---

<sup>1</sup> Neneng Hartati, *Akuntansi Biaya* (Bandung: CV. Pustaka Setia, 2017) Hal 20.

<sup>2</sup> Aldila Septiani, *Pengantar Ilmu Ekonomi (Dasar-Dasar Ekonomi Mikro & Makro)*, (Bandung: Duta Media Publishing, 2016), Hal 69.

dipengaruhi oleh ketepatan dalam pengakumulasian dan penghitungan biaya produksi.<sup>3</sup>

Penentuan harga pokok produksi dalam industri skala besar relatif lebih akurat dibandingkan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM), karena umumnya mereka memiliki Sumber Daya Manusia yang profesional, sementara tidak demikian yang terjadi pada UMKM. Salah satu masalah yang sering dihadapi oleh UMKM yaitu penetapan harga pokok pesanan yang belum tepat dan akurat. Kurangnya pengetahuan akan akuntansi biaya dan perkembangannya merupakan salah satu hal yang menjadi penyebab utama pelaku usaha masih menggunakan akuntansi biaya secara sederhana. Masalah efisiensi dan efektivitas dalam produksi mengakibatkan pelaku usaha kalah dalam persaingan yang semakin ketat.

Penentuan harga pokok pesanan menjadi masalah yang harus di perhatikan oleh para pelaku bisnis untuk dapat menentukan harga pokok produksi yang tepat sehingga dapat memperoleh laba yang optimal bagi para pelaku bisnis dan dapat menyesuaikan nilai harga jual yang tidak terlalu tinggi dan juga rendah. Salah satu cara pengendalian biaya yaitu dengan menghitung harga pokok produksi yang tepat dan akurat dalam menentukan harga jual suatu produk itu sendiri agar dapat memperoleh laba yang optimal. Dalam menentukan harga pokok produksi terdapat dua metode yaitu metode full costing dan variable costing. Seringkali biaya-biaya yang seharusnya diperhitungkan tetapi dilewatkan biasanya dikerjakan oleh pemilik

---

<sup>3</sup> Neneng Hartati, *Akuntansi Biaya*, hal. 127

perusahaan atau keluarga karena kurangnya pengetahuan, kemampuan, dan keterbatasan pemilik usaha dalam mengelola informasi biaya usahanya.

Metode harga pokok pesanan yaitu dalam metode pengumpulan biaya produksi yang diterapkan pada perusahaan yang menghasilkan produk atas dasar pesanan. Didalam sistem biaya berdasarkan pesanan, produksi hanya akan dilakukan jika perusahaan menerima pesanan dari pembeli dan mengumpulkan harga pokok produksinya dengan menggunakan metode harga pokok pesanan.

Informasi harga pokok pesanan bermanfaat bagi manajemen untuk Menentukan harga jual yang akan dibebankan kepada penjual, memperhatikan penerimaan atau penolakan pesanan, memantau realisasi biaya produksi, serta menghitung laba atau rugi tiap pesanan.

Allah SWT berfirman dalam Al-Qur'an surat Al-Baqarah ayat 275 yang berbunyi:

الَّذِينَ يَأْكُلُونَ الرِّبَا لَا يَقُومُونَ إِلَّا كَمَا يَقُومُ الَّذِي يَخْبِطُهُ الشَّيْطَانُ مِنَ الْمَسِّ ذَلِكَ بِأَنَّهُمْ قَالُوا إِنَّمَا الْبَيْعُ

مِثْلُ الرِّبَا وَأَحَلَّ اللَّهُ الْبَيْعَ وَحَرَّمَ الرِّبَا فَمَنْ جَاءَهُ مَوْعِظَةٌ مِّن رَّبِّهِ فَانْتَهَىٰ فَلَهُ مَا سَلَفَ وَأَمْرُهُ إِلَى اللَّهِ

وَمَنْ عَادَ فَأُولَٰئِكَ أَصْحَابُ النَّارِ هُمْ فِيهَا خَالِدُونَ ٢٧٥

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 mengharamkan*

*riba. Orang-orang yang telah sampai kepadanya larangan dari Tuhannya, lalu terus berhenti (dari mengambil riba), maka baginya apa yang telah diambilnya dahulu (sebelum datang larangan); dan urusannya (terserah) kepada Allah. Orang yang kembali (mengambil riba), maka orang itu adalah penghuni-penghuni neraka; mereka kekal di dalamnya. (Q.S Al-Baqarah ayat 275).<sup>4</sup>*

Keterkaitan ayat diatas dengan penelitian yaitu kurangnya pengetahuan pemilik usaha dalam pencatatan pengeluaran biaya dan tidak memahami metode perhitungan dalam penentuan harga pokok pesanan. Jika hal tersebut terus terjadi, maka para usaha tersebut mengaku kadang tidak sempat melakukan pencatatan dan penyusunan laporan harga pokok produksi secara detail dan seharusnya dikeluarkan tetapi tidak diperhitungkan oleh pemilik usaha akan mengakibatkan penerimaan laba yang diperoleh tidak optimal serta kalah akan persaingan pasar karena harga yang ditawarkan lebih tinggi dibandingkan dengan usaha kerupuk lainnya. Oleh karena itu, diperlukan pencatatan harga pokok pesanan yang benar agar dalam menetapkan harga jual tidak terjadi yang namanya Riba seperti yang sudah dijelaskan Ayat diatas.

Dalam penentuan harga jual ada beberapa faktor yang harus di pertimbangkan yaitu biaya dan laba. Selain itu, penting juga diketahui mengenai presentase keuntungan yang diharapkan sehingga pemecahan dalam menetapkan keuntungan yang tidak terlalu tinggi atau terlalu rendah,

---

<sup>4</sup> QS. Al-Baqarah Ayat 275

karena dengan presentase keuntungan yang terlalu tinggi akan menyebabkan kerugian bagi UMKM pada jangka panjang dan bisa membuat konsumen beralih pada UMKM lain yang sejenis, sedangkan laba yang di peroleh tidak sesuai dengan yang diharapkan kedua UMKM tersebut.<sup>5</sup>

UMKM Bakpia Oma Dian Dan Bakpia Rizky Jaya keduanya berada di Punggur Lampung Tengah, kedua UMKM ini sama-sama memproduksi makanan ringan yaitu Bakpia. Bakpia merupakan jenis jajanan yang berasal dari Negara Tiongkok yang dibawa oleh para imigran Tionghowa pada dekade awal abad ke-20, bakpia ini sudah ada sejak tahun 1930 dan dimiliki oleh keluarga-keluarga pedagang Tionghoa yang banyak menempati dipusat kota Yogyakarta.<sup>6</sup>

peneliti ingin melakukan penelitian di kedua UMKM ini mengenai Perhitungan Harga Pokok Pesanan Untuk Menetapkan Harga Jual dengan menggunakan perhitungan metode *variable costing* dan melakukan analisis perbandingan di kedua UMKM tersebut. Karena dalam kondisi persaingan pasar, cara yang sering berhasil dalam merebut pangsa pasar lebih banyak menentukan harga jual relatif lebih rendah dengan produk yang berkualitas sama dengan produk lain dan manfaat menggunakan metode variabel costing yaitu dapat membantu pengambilan keputusan jangka pendek serta membantu perencanaan laba jangka pendek . Oleh karena itu, informasi kontribusi marjin dari *variable costing* sangat membantu dalam menentukan

---

<sup>5</sup> Andre Henri Slat, 2013. *Analisis Harga Pokok Produk dengan Metode Full Costing dan Penentuan Harga jual*. Skripsi Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Sam Ratulangi Manado, 2013 Hal.115

<sup>6</sup>Fasian Wibowo, “perbedaan masa simpan terhadap kualitas bakpia kacang hijau dengan kemasan vakum”, *Jurnal EMBA*, vol.1, No.3,2013, hal.152

harga jual yang kompetitif. Peneliti merasa kedua UMKM ini harus menggunakan metode perhitungan pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing* agar para pelaku UMKM dapat mengetahui dan dapat menetapkan harga jual yang tidak merugikan kedua belah pihak.

Dari hasil wawancara peneliti terhadap ibu Dian selaku pemilik UMKM Bakpia Oma Dian dan Bapak Dai Karyadi selaku pemilik UMKM Bakpia Rizky Jaya yang pada intinya kedua pemilik UMKM tersebut mengatakan bahwa diperlukan perhitungan yang tepat untuk penetapan harga jual di perusahaan tersebut. Karena, kedua UMKM tersebut sama-sama menggunakan perhitungan HPP (Harga Pokok Pesanan) dengan cara manual tanpa menggunakan perhitungan akuntansi yang sesuai teori. Oleh karena itu, pemilik tertarik untuk melakukan analisis perbandingan dengan menggunakan metode perhitungan *variable costing*.

Peneliti ingin melakukan penelitian di UMKM Bakpia Oma Dian Dan Bakpia Rizky Jaya yang terletak di Punggur Lampung Tengah, karena peneliti mendapatkan permasalahan di dalam UMKM yang akan diteliti yaitu yang *pertama* : dalam penentuan harga perbuahnya Bakpia Oma Dian Dan Rp. 1.000/buah sedangkan di Bakpia Rizky Jaya Rp. 1.500/buahnya padahal sama-sama memproduksi bakpia isi kacang hijau. Jika hal tersebut terus terjadi maka akan mengakibatkan penerimaan laba yang diperoleh tidak optimal serta kalah akan persaingan pasar karna harga yang ditawarkan lebih tinggi dibandingkan dengan usaha bakpia lainnya. *Kedua* : pemilik UMKM Bakpia Oma Dian Dan Bakpia Rizky Jaya diketahui bahwa kurangnya

pengetahuan pemilik usaha dalam pencatatan pengeluaran biaya dan tidak memahami metode perhitungan dalam penentuan harga pokok produksi.<sup>7</sup> Jika kedua permasalahan tersebut terus terjadi, maka biaya-biaya tersebut mengaku kadang tidak sempat melakukan pencatatan dan penyusunan laporan harga pokok produksi secara detail dan yang seharusnya dikeluarkan tetapi tidak diperhitungkan oleh pemilik usaha. Perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat, akan menetapkan harga jual yang tepat, tidak terlalu tinggi bahkan terlalu rendah dari harga pokok. Jika harga jual produk terlalu rendah akan mengakibatkan laba yang diperoleh perusahaan rendah pula dan mengalami kerugian, sebaliknya dengan harga jual yang terlalu tinggi dapat mengakibatkan produk yang ditawarkan perusahaan akan sulit bersaing dengan produk sejenis yang ada di pasaran. Kedua kemungkinan tersebut dapat mengakibatkan keadaan yang tidak menguntungkan bagi usaha. Oleh karena itu data akan diolah dengan dilakukannya perhitungan matematik kedalam rumus *variable costing* yang telah ditetapkan secara teoritis berdasarkan biaya-biaya yang dikeluarkan serta dalam penerapan kedalam rumus tersebut tidak hanya data diatas saja tetapi juga dengan mencari biaya-biaya lainnya yang belum tercatat oleh UMKM Bakpia Oma Dian dan UMKM Bakpia Rizky Jaya yang seharusnya dihitung juga.

Berdasarkan latar belakang, yang diuraikan diatas peneliti sangat tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ANALISIS

---

<sup>7</sup> Prasurvey wawancara dengan Ibu Dian pemilik UMKM Bakpia Oma Dian dan wawancara Bapak Dai Karyadi pemilik UMKM Bakpia Rizky Jaya, pada tanggal 21 Juli 2021



PERBANDINGAN PERHITUNGAN HARGA POKOK PESANAN UNTUK MENETAPKAN HARGA JUAL (STUDI KASUS PADA UMKM BAKPIA OMA DIAN DAN BAKPIA RIZKY JAYA, KEC. PUNGGUR LAMPUNG TENGAH)”. .

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka identifikasi masalah penelitian ini yaitu:

1. Dalam penentuan harga perbuahnya Bakpia Oma Dian Dan Rp. 1.000/buah sedangkan di Bakpia Rizky Jaya Rp. 1.500/buahnya padahal sama-sama memproduksi bakpia isi kacang hijau.
2. kedua pemilik UMKM tersebut mengaku kadang tidak sempat melakukan pencatatan dan penyusunan laporan harga pokok produksi secara detail dan mengaku tidak menganggap penting pencatatan atau penyusunan laporan harga pokok pesanan karena keuangan perusahaan bercampur dengan keuangan pribadi.

## **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah dan batasan masalah dalam penelitian ini adalah: Bagaimana Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Pesanan Untuk Menetapkan Harga Jual (Studi Kasus Pada UMKM Bakpia Oma Dian Dan Bakpia Rizky Jaya, Kec. Punggur Lampung Tengah)?

## **D. Tujuan dan manfaat penelitian**

Berdasarkan pertanyaan penelitian diatas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan pertanyaan penelitian diatas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Pesanan Untuk Menetapkan Harga Jual (Studi Kasus Pada UMKM Bakpia Oma Dian Dan Bakpia Rizky Jaya, Kec. Punggur Lampung Tengah).

## 2. Manfaat penelitian

Sesuai dengan tujuan penelitian di atas maka, manfaat yang dicapai dalam penelitian ini adalah:

### a. Secara Teoritis

Secara Teoritis penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan khususnya yang terkait dengan bidang ilmu Harga Pokok Produksi dan bidang ilmu Ekonomi.

### b. Secara Praktis

Secara Praktis hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan sekaligus sebagai bahan masukan bagi UMKM Bakpia Oma Dian Dan Bakpia Rizky Jaya terutama dalam Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Pesanan Untuk Menetapkan Harga Jual tersebut.

## **E. Penelitian relevan**

Berdasarkan penelitian yang ada, ditemukan beberapa karya ilmiah yang mengangkat tema Perhitungan Harga Pokok Pesanan untuk menetapkan Harga Jual. Oleh karena itu, penelitian relevan dipaparkan oleh penelitian sebelumnya diantaranya yaitu:



Table 1.1

## Hasil penelitian relevan

No	Nama Peneliti /Tahun	Judul	Pendekatan Dan analisis	Hasil penelitian	Persamaan	perbedaan
1	Andre Henri Slat/2013	Analisis Harga Pokok Produk dengan Metode <i>Full Costing</i> dan Penentuan Harga jual.	Metode <i>Full Costing</i>	Dalam penentuan harga jual ada beberapa faktor yang harus dipertimbangkan yaitu biaya dan laba selain itu, penting juga diketahui mengenai presentase keuntungan yang diharapkan sehingga pemecahan dalam menetapkan keuntungan yang tidak terlalu tinggi atau terlalu rendah, karena dengan presentase keuntungan yang terlalu tinggi akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan pada jangka panjang dan bisa membuat konsumen beralih pada perusahaan lain yang sejenis, sedangkan laba yang diperoleh tidak sesuai dengan yang diharapkan perusahaan. Dalam hal	Sama-sama menganalisis untuk menentukan atau menetapkan harga jual	Metode <i>Variabel Costing</i>

				ini untuk laba yang diharapkan perusahaan mengambil kebijakan 35% dari total biaya per unit.		
2.	Pradana Setiadi, D T/2014	Perhitungan Harga Pokok produksi dalam penentuan harga jual.	Metode harga pokok proses dan metode <i>full costing</i>	Pengumpulan biaya produksi dilakukan dengan metode harga pokok proses dengan pendekatan full costing, tujuannya untuk memenuhi persediaan digudang, dan jumlahnya sama dari waktu ke waktu dan Proses pembuatan roti akan selalu dilakukan perusahaan tanpa menunggu ada atau tidaknya pesanan dari pelanggan. Walaupun demikian, bukan berarti perusahaan mengabaikan permintaan atau keinginan konsumen. Hal ini dikarenakan, banyaknya jumlah roti yang diproduksi atau dihasilkan tergantung pada permintaan konsumen serta situasi	terdapat pada tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui i pengklasif ikasian biaya yang diterapkan oleh perusahaa n tersebut dalam perhitunga n HPP.	Metode <i>Variabel costing</i>

				dan kondisi pada saat itu.		
3.	Indro Djumali J L/2014	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan <i>Variable Costing</i> Dalam Proses Penentuan Harga Jual	a. Metode <i>variable costing</i> . b. Metode pengumpulan data dengan metode kepastakaan dengan lapangan	perhitungan harga pokok produksi perusahaan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode <i>variabel costing</i> terdapat selisih harga. Perhitungan harga jual produk perusahaan dengan perhitungan harga pokok jual hasil evaluasi, maka dapat dilihat bahwa harga jual masing-masing produk ikan segar beku menurut perusahaan lebih tinggi harganya dibandingkan dengan harga jual masing-masing produk dengan metode <i>variabel costing</i> .	Metode <i>variable costing</i>	penelitian sendiri mengguna kan metode pengumpu lan data dengan mengguna kan metode wawancar a dan dokument asi.

## BAB II

### LANDASAN TEORI

#### A. Harga Pokok Pesanan

##### 1. Pengertian Harga Pokok Pesanan

Menurut Mulyadi Untuk penentuan harga pokok ada dua metode, yaitu pengumpulan biaya produk yang dapat digunakan dengan metode harga pokok pesanan (*job order costing*) dan metode harga pokok proses (*process costing*). Penggunaan metode tersebut tergantung pada sifat dan karakteristik pengolahan bahan menjadi produk jadi maksudnya tergantung apakah produk tersebut di produksi apabila ada pesanan saja atau di produksi untuk memenuhi persediaan digudang. Tetapi, dalam penelitian ini yang dibahas hanya metode harga pokok pesanan saja yaitu produk yang diproduksi apabila ada pesanan.

Harga Pokok Pesanan adalah cara perhitungan harga pokok produksi untuk produk yang dibuat berdasarkan pesanan.

Menurut Kotler dan Keller mendefinisikan harga adalah satu unsur bauran pemasaran yang menghasilkan pendapatan sedangkan yang lainnya menghasilkan biaya. Sedangkan Hasan berpendapat bahwa harga adalah segala bentuk biaya moneter yang dikorbankan oleh konsumen untuk memperoleh, memiliki, memanfaatkan sejumlah kombinasi dari barang beserta pelayanan dari suatu produk. Perusahaan harus menetapkan harga jual untuk yang pertama kalinya, terutama pada saat mengembangkan produk baru. Penetapan harga jual berpotensi menjadi

suatu masalah karena keputusan penetapan harga jual cukup kompleks dan harus memperhatikan berbagai aspek yang mempengaruhinya.<sup>1</sup>

Harga pokok merupakan salah satu komponen biaya dari laporan laba rugi. Berkaitan dengan harga pokok, umumnya dikenal tiga jenis pengertian harga pokok, yaitu harga pokok persediaan, harga pokok produksi, dan harga pokok penjualan. Ketiga jenis harga pokok tersebut pada dasarnya saling berhubungan, akan tetapi pengertian dari ketiga harga pokok tersebut bisa berbeda tergantung dari kepentingan masing-masing tingkat manajemen. Departemen pembelian akan lebih focus pada harga pokok persediaan, departemen produksi (operasi) akan lebih focus pada harga pokok produksi, sedangkan pada manajemen tingkat puncak akan lebih fokus pada harga pokok penjualan.<sup>2</sup>

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), arti kata pesanan adalah permintaan kehendak pembeli (supaya dikirim, dibuatkan dan sebagainya). Arti lainnya dari pesanan adalah barang yang dipesan. Contoh: jumlah dan mutu barang tidak sesuai dengan pesanan.<sup>3</sup>

Dari definisi-definisi yang ditemukan diatas dapat disimpulkan bahwa harga pokok pesanan adalah suatu metode pengumpulan biaya produksi untuk menentukan harga pokok suatu produk pada perusahaan yang menghasikan produk atas dasar pesanan.

---

<sup>1</sup> Sarini Kudo, "Harga, kualitas produk dan kualitas pelayanan pengaruhnya terhadap keputusan pembelian mobil Toyota Avanza," *Jurnal EMBA*, vol.1, No.3, 2013, hal.1252

<sup>2</sup> Chorry Sulistyowati, Elva F, dan Okta S H, *Anggaran Perusahaan teori dan Praktik*, (Surabaya: Scopindo, 2020), hal. 124

<sup>3</sup> KBBI, "Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Kamus Versi Online/Daring", <https://kbbi.web.id/pesan.html>, diunduh pada 14 april 2021



## 2. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi metode penentuan Harga Pokok Produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam kos produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam produksi, terdapat dua pendekatan:

### a) Pendekatan *Full Costing*

*Full Costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik baik variable maupun tetap ditambah dengan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).

### b) Pendekatan *Variabel Costing*

*Variabel Costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variable kedalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variable.

## 3. Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi dan Dalam Perspektif Islam

Biaya produksi, yaitu semua biaya yang berhubungan dengan fungsi produksi atau kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk selesai.

Biaya produksi dapat dikelompokkan menjadi beberapa unsur berikut :<sup>4</sup>

---

<sup>4</sup> Neneng Hartati, *Akuntansi Biaya*, hal 148-151

a. Biaya Bahan Baku

Bahan baku menurut Hanggana adalah suatu benda berwujud yang memiliki nilai yang digunakan untuk membuat barang jadi. Bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi.

Biaya bahan baku dibutuhkan dalam suatu proses produksi seperti dijelaskan dalam firman Allah SWT dalam Surat Al-Kahf ayat 96 sebagai berikut :

ءَاتُونِي زُبَرَ الْحَدِيدِ ۗ حَتَّىٰ إِذَا سَاوَىٰ بَيْنَ الصَّدَفَيْنِ قَالَ أَنفُخُوا ۗ حَتَّىٰ إِذَا  
جَعَلَهُ نَارًا قَالَ ءَاتُونِي أُفْرِغَ عَلَيْهِ قِطْرًا ﴿٩٦﴾

Artinya : *berilah aku potongan-potongan besi". hingga apabila besi itu telah sama rata dengan kedua (puncak) gunung itu, berkatalah Dzulkarnain: "Tiuplah (api itu)". hingga apabila besi itu sudah menjadi (merah seperti) api, diapun berkata: "Berilah aku tembaga (yang mendidih) agar aku kutuangkan ke atas besi panas itu".*

Dari Ayat Al-Qur'an tersebut dapat disimpulkan dalam islam pemakaian bahan baku dibutuhkan dan diperbolehkan dalam suatu perindustrian, dilihat dari kutipan ayat tersebut yang menjelaskan Dzulkarnain dapat membuang dinding dengan dua komponen bahan baku yaitu besi dan tembaga.

Dalam Islam bahan baku sangat dibutuhkan dalam proses produksi. Besarnya biaya bahan baku ditentukan oleh biaya perolehannya yaitu dari pembelian sampai dengan biaya yang dapat digunakan dalam proses

produksinya. Contohnya biaya bahan baku adalah biaya pembelian tebu yang akan diolah menjadi gula.

Biaya bahan baku adalah biaya atas bahan yang digunakan untuk menghasilkan produk jadi dan secara fisik menjadi bagian dari produk jadi. Bahan baku adalah semua bahan yang dapat diidentifikasi dengan produk jadi, yang dapat ditelusur ke produk jadi, dan yang merupakan bagian terbesar dari biaya produksi. Bahan penolong adalah bahan-bahan yang digunakan untuk menyelesaikan suatu produk tetapi pemakaiannya relatif kecil, atau pemakaiannya sangat rumit untuk dikenali diproduk jadi.<sup>5</sup>

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang dikerahkan untuk mengubah bahan langsung menjadi barang jadi. Biaya ini meliputi gaji karyawan yang dapat dibebankan pada produk tertentu. Dalam metode harga pokok proses umumnya tidak dipisahkan atau dibedakan antara tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung.<sup>6</sup> Contoh biaya tenaga kerja langsung adalah upah atau gaji dan tunjangan yang dibayarkan kepada tenaga kerja bagian produksi yang memproduksi bahan baku menjadi barang jadi.

---

<sup>5</sup> Utcik Anita, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk Furniture (Studi Kasus PT. Hanin Designs Indonesia-Indonesia Legal Wood)," n.d., hal 4

<sup>6</sup> Amin Widjaja Tunggal, Akuntansi Biaya, Cet. Ke-1 (Jakarta: Rineka Cipta, 1993), hal 127.

Adapun ayat Al-Qur'an yang menerangkan tentang pembayaran upah sebagai berikut : (QS: Al-Kahf : Ayat 94)

قَالُوا يَا بَنِي آدَمَ خُذُوا زِينَتَكُمْ مِمَّا فِي آيَاتِنَا وَلَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُم بَيْنَكُم بِذُنُوبٍ وَأُولَٰئِكَ هُمُ الْمُفْسِدُونَ ﴿٩٤﴾  
 خَرَجْنَا عَلَىٰ أَنْ تَجْعَلَ بَيْنَنَا وَبَيْنَهُمْ سَدًّا ﴿٩٥﴾

Artinya: mereka berkata: "Hai Dzulkarnain, Sesungguhnya Ya'juj dan Ma'juj itu orang-orang yang membuat kerusakan di muka bumi, Maka dapatkah Kami memberikan sesuatu pembayaran kepadamu, supaya kamu membuat dinding antara Kami dan mereka?"

Dalam perspektif islam, adapun kriteria membayar upah tenaga kerja atau mengeluarkan biaya tenaga kerja dengan baik adalah memberikan tingkat upah yang wajar dan sesuai kesepakatan diawal bekerja, membayar upah dengan segera dan memastikan bahwa upah diterima oleh tenaga kerja.

Dalam firman Allah disebutkan QS. At-Taubah ayat 105, yang berbunyi sebagai berikut :

وَقُلْ أَعْمَلُوا فَسَيَرَى اللَّهُ عَمَلَكُمْ وَرَسُولُهُ وَالْمُؤْمِنُونَ وَسَتُرَدُّونَ إِلَىٰ عَالَمٍ  
 الْغَيْبِ وَالشَّهَادَةِ فَيُنَبِّئُكُمْ بِمَا كُنْتُمْ تَعْمَلُونَ ﴿١٠٥﴾

Artinya : dan Katakanlah: "Bekerjalah kamu, Maka Allah dan Rasul-Nya serta orang-orang mukmin akan melihat pekerjaanmu itu, dan

*kamu akan dikembalikan kepada (Allah) yang mengetahui akan yang ghaib dan yang nyata, lalu diberitakan-Nya kepada kamu apa yang telah kamu kerjakan.*

Dari Aisyah ra menyatakan bahwa Nabi Muhammad SAW *bersaba* :

*Rasulullah Saw dan Abu Bakar mengupah seorang laki-laki yang ointar sebagai penunjuk jalan. Laki-laki berasal dari bani Dil, termasuk kafir Quraisy. Beliau berdua menyerahkan kendaraanya kepada laki-laki sebagai upah dan keduanya berjanji kepadanya akan bermalam di gua Tsur selama tiga malam, pada hari yang ketiga, keduana menerima kendaraan.*

(HR. Bukhari)

Dari kesimpulan riwayat perowi hadist dan ayat Al-qur'an diatas, dalam pemberian upah tenaga kerja muncul ketika selesai dan harus sesuai dengan kriteria pembayaran upah, diantaranya membayar upah dengan baik, yaitu membayar upah atau biaya tenaga kerja kepada tenaga kerja yang bersangkutan dengan tepat waktu atau sesuai kesepakatan awal.<sup>7</sup>

#### c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya overhead pabrik adalah biaya bahan tidak langsung, perkerja tidak langsung, atau semua biaya. Contohnya, bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya reparasi dan pemeliharaan mesin, gaji mandor, biaya listrik pabrik, dan biaya penyusutan peralatan pabrik. Biaya overhead pabrik adalah biaya produksi selain biaya bahan

---

<sup>7</sup> Hamim Ilyas, *Fiqh Akbar : Prinsip-Prinsip Teologi Islam Rahmatan Lil'alamin Dan Peradaban*, (Jakarta:2018), Hal .266

baku dan biaya tenaga kerja langsung, yang elemennya dapat digolongkan dalam enam golongan, yaitu sebagai berikut :

- a) Biaya bahan penolong, yaitu biaya yang tidak menjadi bagian produk jadi atau bahan yang meskipun menjadi bagian produk jadi, nilainya relatif kecil apabila dibandingkan dengan harga pokok produk tersebut.
- b) Biaya tenaga kerja tidak langsung, terdiri atas upah, tunjangan, dan biaya kesejahteraan yang dikeluarkan untuk tenaga kerja tidak langsung.
- c) Reparasi dan pemeliharaan, berupa biaya suku cabang, biaya bahan habis pakai, dan harga perolehan jasa dari pihak luar perusahaan untuk keperluan perbaikan dan pemeliharaan bangunan pabrik, mesin-mesin, equipment, dan aktiva tetap lainnya yang digunakan untuk keperluan pabrik.
- d) Biaya yang timbul sebagai akibat penilaian terhadap aktiva tetap, yaitu biaya-biaya depresiasi emplasement pabrik, bangunan pabrik, mesin, equipment, alat kerja, dan aktiva tetap lain yang digunakan di pabrik.
- e) Biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu, yaitu biaya asuransi gedung dan emplasement, asuransi mesin, equipment, asuransi kendaraan, asuransi kecelakaan karyawan, dan amortisasi kerugian trial-run.
- f) Biaya overhead lain-lain yang secara langsung memerlukan pengeluaran uang tunai, yaitu biaya listrik dan air, biaya telepon dan sebagainya. Biaya overhead pabrik merupakan biaya yang paling

kompleks dan tidak dapat diidentifikasi pada produk jadi maka pengumpulan biaya overhead pabrik baru dapat dilaksanakan pada akhir periode.

Islam menganjurkan setiap manusia untuk bekerja memenuhi kebutuhannya, karena bekerja merupakan salah satu perintah yang disyariatkan oleh Islam. Perintah Allah yang menganjurkan manusia untuk bekerja dan mencari rizki untuk memenuhi kebutuhannya, terdapat Al-Qur'an surah Al-Mulk Ayat 5, sebagai berikut

وَلَقَدْ زَيَّنَّا السَّمَاءَ الدُّنْيَا بِمَصَابِيحَ وَجَعَلْنَاهَا رُجُومًا لِلشَّيَاطِينِ وَأَعْتَدْنَا  
لَهُمْ عَذَابَ السَّعِيرِ ﴿٥﴾

*Artinya : Sesungguhnya Kami telah menghiasi langit yang dekat dengan bintang-bintang, dan Kami jadikan bintang-bintang itu alat-alat pelempar syaitan, dan Kami sediakan bagi mereka siksa neraka yang menyala-nyala.*

Dalam masalah produksi ini, prinsip yang sangat penting diperhatikan bagi setiap produsen adalah prinsip kesejahteraan ekonomi antara paham kapitalis dan silam bahwa mencapai kesejahteraan ekonomi tersebut seorang produsen tidak boleh mengabaikan pertimbangan kesejahteraan umum.

Adapun Penggolongan biaya overhead pabrik menurut perilakunya yang berhubungan dengan perubahan volume produksi dapat dibagi menjadi tiga golongan, yaitu :

- a) Biaya *overhead* pabrik *variable*, yaitu biaya overhead pabrik yang berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan.
- b) Biaya *overhead* pabrik tetap, yaitu biaya overhead pabrik yang tidak berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan tertentu.
- c) Biaya *overhead* pabrik *semivariable*, yaitu biaya overhead pabrik yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan.<sup>8</sup>

#### 4. Karakteristik Metode Harga Pokok Pesanan

- a) Perusahaan memproduksi berbagai macam produk sesuai dengan spesifikasi pemesanan dan setiap jenis produk perlu dihitung harga pokok produksinya secara individual.
- b) Biaya produksi harus digolongkan berdasarkan hubungan dengan produk menjadi menjadi dua kelompok berikut ini: biaya produksi langsung dan biaya produksi tidak langsung.
- c) Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja tidak langsung, sedangkan biaya produksi tidak langsung disebut dengan istilah *overhead* pabrik.
- d) Biaya produksi langsung diperhitungkan sebagai harga pokok produksi pesanan tertentu berdasarkan biaya yang sesungguhnya terjadi, sedangkan biaya *overhead* pabrik diperhitungkan kedalam harga pokok pesanan berdasarkan tarif yang ditentukan dimuka.
- e) Harga pokok produksi per unit dihitung pada saat pesanan selesai diproduksi dengan cara membagi jumlah biaya produksi yang

---

<sup>8</sup> Neneng Hartati, hal 250



dikeluarkan untuk pesanan tersebut dengan jumlah unit produk yang dihasilkan dalam pesanan yang bersangkutan.<sup>9</sup>

## 5. Syarat-Syarat Penggunaan Metode Harga Pokok Pesanan

Penggunaan metode harga pokok pesaan memerlukan syarat-syarat sebagai berikut:

- 1) Masing-masing pesanan, pekerjaan atau produk dapat dipisahkan intensitasnya secara jelas dan perlu dilakukan penentuan harga pokok pesanan secara individual.
- 2) Biaya produksi harus dipisahkan kedalam dua golongan: biaya langsung dan biaya tak langsung. Biaya langsung terdiri dari biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung, sedangkan biaya tak langsung adalah biaya produksi selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung.
- 3) Biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung dibebankan atau diperhitungkan secara langsung terhadap pesanan yang bersangkutan, sedangkan biaya *overhead* pabrik (biaya tak langsung) dibebankan kepada pesanan tertentu atas dasar tarif yang ditentukan dimuka (*predetermined rate*).
- 4) Harga pokok tiap-tiap pesanan ditentukan pada saat pesanan selesai.
- 5) Harga pokok persatuan produk dihitung dengan cara membagi jumlah biaya produksi yang dibebankan pada pesanan tertentu dengan jumlah satuan produk dalam pesanan yang bersangkutan.<sup>10</sup>

---

<sup>9</sup> Widya Ais Sahla S.E., M.Sc.,Ak, *Akuntansi biaya panduan perhitungan harga pokok produk*, (Banjarmasin: Deepublish dengan politektik banjarmasin, 2020), hal. 11

## 6. Manfaat informasi perhitungan Harga Pokok Produksi Per Pesanan

- 1) Menentukan harga jual yang akan dibebankan kepada pemesan formula untuk menentukan harga jual yang akan dibebankan kepada pemesan adalah sebagai berikut:

Taksiran biaya produksi untuk pesanan	Rp. XX
Taksiran biaya non produksi	Rp. XX
Taksiran total biaya pemesanan	Rp. XX
Laba yang diinginkan	Rp. XX
Taksiran harga jual	Rp. XX

---

- 2) Memperhitungkan penerimaan/penolakan pesanan total harga pokok pesanan dihitung dengan unsur biaya sebagai berikut:

Biaya produksi pesanan	
Taksiran BBB	Rp. XX
Taksiran BTKL	Rp. XX
Taksiran BOP	Rp. XX
Taksiran total biaya produksi	Rp. XX
Biaya non produksi	
Taksiran By Adm % Umum	Rp. XX
Taksiran By pemasaran	Rp. XX
Taksiran By non produksi	Rp. XX
Taksiran total harga pokok pesanan	Rp. XX

---

<sup>10</sup>Widya Ais Sahla S.E., M.Sc.,Ak, *Akuntansi biaya panduan perhitungan harga pokok produk*, hal. 12-13

3) Memantau Realisasi Biaya Produksi

Digunakan untuk memantau pesanan yang sudah diterima dengan membandingkan biaya yang sesungguhnya telah dikeluarkan kecuali untuk BOP, membandingkan antara taksiran harga pokok pesanan dengan biaya produksi sesungguhnya.

4) Menghitung Laba Atau Rugi Setiap Pesanan

Dengan mempertimbangkan harga jual dengan biaya produksi.

5) Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dineraca.<sup>11</sup>

## **B. Harga Jual**

### **1. Pengertian Harga Jual**

Harga jual menurut Achmad merupakan perkiraan nilai tukar dari produk yang ditentukan dengan uang. Harga jual adalah harga yang diperoleh dari penjumlahan biaya produksi total ditambah dengan *mark up* yang digunakan untuk menutup biaya *overhead pabrik* perusahaan.

Menurut Gregory Lewis, sebagaimana dikutip Achmad, harga jual adalah sejumlah uang yang bersedia dibayar oleh pembeli dan bersedia diterima oleh penjual. Harga jual adalah nilai yang tercermin dalam daftar harga, harga eceran, dan harga adalah nilai akhir yang diterima oleh perusahaan sebagai pendapatan *atan net price*. Harga jual merupakan

---

<sup>11</sup>Dr. Dadan Ramdhani, Merida, Ai Hendrani, Suheri, *Akuntansi biaya (konsep dan implementasi di industri manufaktur)*, (Yogyakarta:CV MARKUMI, 2020), hal. 6-7

penjumlahan dari harga pokok barang yang dijual, biaya administrasi, biaya penjualan, serta keuntungan yang diinginkan.<sup>12</sup>

Dari definisi-definisi yang ditemukan diatas dapat disimpulkan bahwa harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi suatu barang maupun jasa ditambah dengan persentase laba yang perusahaan inginkan, oleh karena itu untuk mencapai laba yang diinginkan oleh perusahaan tersebut salah satu cara yang dapat dilakukan untuk menarik minat konsumen ialah dengan cara menentukan harga yang tepat untuk setiap produk yang terjual.

## 2. Dasar Hukum Harga menurut Islam

Jumhur Ulama berpendapat bahwa pada prinsipnya tidak dibenarkan adanya penetapan harga karena ia merupakan kezaliman dan tindakan kezaliman diharamkan. Mereka mendasarkan argumennya pada hadits Anas bin Malik, "pada zaman Rosulullah SAW harga barang pernah melonjak hebat. Orang-orang pun berkata, "wahai Rosulullah, kalau saja anda mau menetapkan harga" Beliau menjawab.

قَالَ النَّاسُ يَا رَسُولَ اللَّهِ غَلَا السَّعْرُ فَسَعَّرْنَا فَقَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ إِنَّ اللَّهَ هُوَ الْمُسَعِّرُ الْقَابِضُ الْبَاسِطُ الرَّازِقُ وَإِنِّي إِلَّا رَجُؤُ أَنْ أَلْقَى اللَّهَ وَلَيْسَ أَحَدٌ مِنْكُمْ يُطَالِبُنِي بِمَظْلَمَةٍ فِي دَمٍ وَلَا مَالٍ

*Diriwayatkan dari Anas RA, sahabat berkata "ya rasulullah harga-harga barang. Maka rasulullah bersabda: sesungguhnya Allah SWT Dzat Yang Maha Menetapkan harga, Yang Maha memegang, yang maha*

---

<sup>12</sup> Achmad Slamet dan Sumarli, "Pengaruh Perkiraan Biaya Produksi dan Laba yang Diinginkan Terhadap Harga Jual Pada Industri Kecil Genteng Pres", *Jurnal Ekonomi dan Manajemen, Dinamika*, Vol. 11, 2, 2002, hal. 46-47

*melepas, dan yang memberikan rezeki. Aku sangat berharap bisa bertemu Allah SWT tanpa seorang pun dari kalian yang menuntutku dengan tuduhan kedzaliman dalam darah dan harga.*

Menurut hadist ini, penguasa (imam) tidak berhak menentukan harga yang berlaku dimasyarakat, melainkan masyarakat bebas menjual harta benda mereka menurut mekanisme yang berlaku. Penentuan harga sama saja melarang mereka untuk membelanjakan harta mereka. Sedangkan kalangan mazhab Maliki dan hanafi memperbolehkan penguasa menetapkan harga demi menolak bahaya hal yang merugikan masyarakat jika harga yang ditetapkan pemilik barang dagangan telah terlalu melampau harga umum.<sup>13</sup>

Imam Syafi’I berkata Allah memaparkan hukum jual beli dalam sejumlah Al-Qur’an yang mengindikasikan kebolehan, penghalalan jual beli oleh Allah SWT, mengandung dua pengertian yakni:

- a. Allah menghalalkan semua bentuk jual beli yang terjadi antara penjual dan pembeli, keduanya diperbolehkan melangsungkan transaksi atas dasar kerelaan.
- b. Allah menghalalkan jual beli yang tidak dilarang Rosulullah SAW, selaku juru penerang apa yang dikehendaki Allah SWT. Jual beli ini termasuk transaksi yang telah diterapkan ketentuannya dalam Al-Qur’an dan teknisnya dijelaskan melalui sabda Rasulullah SAW atau

---

<sup>13</sup> Abu Malik Kamal Bin Assayid Salim,” Sahih Fiqh Assunah Wa Adhilatuhu Wa Tauhid Mazdhib Al-Imnah “, (Jakarta: Pustaka Azzam 2007), Hal 471

termasuk redaksi yang bermakna umum dengan maksud khusus.

Kemudian rasul SAW menerangkan sesuai dengan kehendak Allah SWT. Yang halal dan yang haram atau bisa halal bisa haram, atau yang secara umum dihalalkan kecuali yang diharamkan oleh Rasul SAW. Atau apa yang terkandung dalam sabda beliau.

### **3. Tujuan Penetapan Harga Jual**

Kotler dan Keller menyatakan bahwa tujuan penetapan harga, yaitu:

#### **a. Kelangsungan hidup**

Perusahaan dapat mengejar kelangsungan hidup sebagai tujuan utamanya, jika mengalami kapasitas lebih, persaingan ketat, atau perubahan keinginan konsumen. Untuk menjaga agar pabrik tetap beroperasi dan persediaan dapat terus berputar, mereka sering melakukan penurunan harga. Laba kurang penting dibandingkan kelangsungan hidup. Selama harga dapat menutup biaya variabel dan sebagian biaya tetap, perusahaan dapat terus berjalan. Tetapi kelangsungan hidup hanyalah tujuan jangka pendek. Dalam jangka panjang, perusahaan harus dapat meningkatkan nilainya.

#### **b. Laba sekarang maksimum**

Banyak perusahaan menetapkan harga yang memaksimalkan labanya sekarang. Mereka memperkirakan bahwa permintaan dan biaya sehubungan sebagai alternatif harga dan memilih harga yang

akan menghasilkan laba, arus kas, atau pengembalian investasi yang maksimum.

c. Pendapatan sekarang maksimum

Beberapa perusahaan menetapkan harga yang akan memaksimalkan pendapatan dari penjualan. Maksimalisasi pendapatan hanya membutuhkan perkiraan fungsi permintaan. Banyak manajer percaya bahwa maksimalisasi pendapatan akan menghasilkan maksimalisasi laba jangka panjang dan pertumbuhan pangsa pasar.

d. Pertumbuhan penjualan maksimum

Perusahaan lainnya ingin memaksimalkan unit penjualan. Mereka percaya bahwa volume penjualan lebih tinggi akan menghasilkan biaya per unit lebih rendah dan laba jangka panjang yang lebih tinggi. Mereka menetapkan harga terendah dengan mengasumsikan bahwa pasar sensitif terhadap harga. Ini disebut penetapan harga penetrasi pasar.<sup>14</sup>

#### 4. Konsep Penetapan Harga Dalam Perspektif Islam

Harga merupakan salah satu variabel dari pemasaran atau penjualan. Islam memberikan kebebasan dalam harga yang artinya segala bentuk konsep harga yang terjadi dalam transaksi jual-beli diperbolehkan dalam ajaran Islam, selama tidak ada dalil yang melarangnya, dan selama harga tersebut terjadi atas dasar keadilan dan suka sama suka antara

---

<sup>14</sup> Jessica, David Dan Treesje, "Penetapan Harga Jual Dengan *Cost Plus Pricing* Menggunakan Pendekatan *Full Costing* Pada UD *Gladys Bakery*", Jurnal EMBA, Vol.2, No.2, 2014, Hal. 1274

penjual dan pembeli. Hal ini sesuai dengan firman Allah SWT dalam Al-Qur'an surah Al-Baqarah ayat 275 yaitu :

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



Artinya : orang-orang yang Makan (mengambil) riba tidak dapat berdiri melainkan seperti berdirinya orang yang kemasukan syaitan lantaran (tekanan) penyakit gila. Keadaan mereka yang demikian itu, adalah disebabkan mereka berkata (berpendapat), Sesungguhnya jual beli itu sama dengan riba, Padahal Allah telah menghalalkan jual beli dan mengharamkan riba. orang-orang yang telah sampai kepadanya larangan dari Tuhannya, lalu terus berhenti (dari mengambil riba), Maka baginya apa yang telah diambilnya dahulu (sebelum datang larangan); dan urusannya (terserah) kepada Allah. orang yang kembali (mengambil riba), Maka orang itu adalah penghuni-penghuni neraka; mereka kekal di dalamnya.

Berdasarkan ayat diatas dilihat bahwa jual beli jelas diharamkan dalam islam. Keterangan lain menyebutkan penjualan islami baik yang bersifat barang maupun jasa, terdapat norma, etika agama dan



prikemanusiaan yang menjadi landasan pokok bagi pasar islam yang bersih.

Ketahuilah bahwa berdagang adalah usaha manusia untuk memperoleh dan meningkatkan pendapatannya dengan mengembangkan properti yang dimilikinya, dengan cara membeli komoditas dengan harga murah dan menjualnya dengan harga mahal, baik barang tersebut berupa tepung atau hasil-hasil pertanian, binatang ternak dan lain-lain.

Hukum dalam menetapkan harga adalah apabila penguasa atau wakilnya atau siapa saja yang memimpin umat islam memerintahkan pelaku pasar untuk tidak menjual barangnya kecuali dengan harga tertentu, maka dilarang untuk menambah atau mengurangnya untuk kemaslahatan.

Para ulama berbeda pendapat tentang penentuan harga. Pendapat terkuat adalah pendapat tidak diperbolehkannya penentuan harga, yang merupakan pendapat kebanyakan ulama. Pendapat kedua mengatakan diperbolehkan menentukan harga apabila diperlukan. Sebagian ulama mazhab Maliki berpendapat bahwa penguasaan bisa melarang orang yang ingin menjual barang lebih murah dari yang dijual orang lain dan dikatakan kepadanya, “juallah seperti orang lain menjual. Apabila tidak, maka keluarlah dari kami, sehingga tidak membahayakan penghuni pasar”. Maksudnya disini menjelaskan pendapat-pendapat itu dan dalil-dalilnya, karena hal itu bisa dilihat di kitab-kitab fiqh, politik syariah dan lain sebagainya. Umar adalah orang yang pertama melakukan campur tangan

untuk mengatur harga dalam Islam. Atsar yang berbicara tentang campuran Umar dalam mengawasi harga mempunyai beberapa petunjuk. Ada yang menunjukkan larangan mengurangi harga, ada yang menyuruh untuk menjual dengan harga pasar.<sup>15</sup>

## **5. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Harga Jual**

- a. Biaya, merupakan salah satu faktor yang akan menentukan harga jual terendah (minimum) yaitu harga jual yang dapat menutupi semua biaya yang dikeluarkan dan memberikan sedikit laba.
- b. Permintaan, yang dipertimbangkan dalam permintaan adalah berapa banyak orang yang menginginkan produk kita, seberapa mendesak kebutuhan mereka, dan berapa harga yang tersedia dibayar pembeli.
- c. Persaingan, untuk menentukan harga jual, kita harus mencari tahu harga pesaing serta kebijakan harga lainnya dari pesaing seperti potongan harga, penjualan khusus dan layanan tambahan.
- d. Pengalaman, penetapan harga jual juga dipengaruhi harga produk kita dimasa lalu.
- e. Persepsi pelanggan, penetapan harga berdasarkan persepsi pelanggan berhubungan erat dengan konsep “nilai” produk kita dalam pikiran pelanggan. Jika pelanggan menganggap produk kita mempunyai nilai tinggi maka pelanggan akan bersedia mengorbankan lebih banyak uang untuk mendapatkan produk tersebut.

---

<sup>15</sup> Dr. Jariban Bin Ahmad Al-Haritsi, Fiqih Ekonomi Umar Bi Al-Khathab, (Jakarta :Pustaka Al-Kautsar), Hal. 611

- f. tujuan penetapan harga, apa yang ingin dicapai dari kebijakan penetapan harga jual akan menjadi tujuan penetapan seperti contoh memperluas pangsa pasar, meningkatkan laba dan memperkenalkan produk baru.<sup>16</sup>

## 6. Faktor-Faktor Yang Dipengaruhi Harga Jual

- a. Volume penjualan, pada umumnya semakin tinggi harga maka semakin rendah volume penjualan dan begitupun sebaliknya.
- b. Pendapatan dari penjualan, kenaikan harga produk menyebabkan berkurangnya jumlah penjualan dalam presentase tertentu, sehingga menurunkan pendapatan dari hasil penjualan. Ada kemungkinan presentase kenaikan harga akan lebih besar dibandingkan presentase penurunan jumlah penjualan.
- c. Laba yang mampu dihasilkan perusahaan (profitabilitas), tarik menarik antara harga dengan jumlah penjualan pada akhirnya akan berpengaruh terhadap laba penjualan perusahaan.
- d. Pangsa pasar, besarnya harga jual akan menentukan besarnya pangsa pasar kita dibandingkan dengan para pesaing.
- e. Citra perusahaan, harga ditentukan suatu perusahaan akan menentukan citra perusahaan tersebut dimata konsumen.<sup>17</sup>

---

<sup>16</sup> Achmad Rizal, *Manajemen Pemasaran*, (Deepublish, 2020), Hal. 193

<sup>17</sup> Achmad Rizal, *Manajemen Pemasaran*, Hal. 194

## **C. UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah)**

### **1. Pengertian UMKM**

UMKM adalah usaha perdagangan yang dikelola oleh perorangan ataupun badan usaha dan sesuai dengan kriteria usaha dalam lingkup kecil atau juga dalam lingkup mikro. Sesuai dengan pengertian UMKM tersebut, maka kriteria UMKM dapat dibedakan antara lain meliputi dari usaha mikro, usaha kecil, dan usaha menengah. Dengan klasifikasi tersebut, pemerintah pun berharap UMKM bisa berperan dalam membangun perekonomian nasional, termasuk pengembangan usaha berbasis potensi daerah dan berorientasi pasar.

Sedangkan pengertian UMKM menurut UU No. 20 Tahun 2008 ialah usaha perdagangan yang dikelola oleh perorangan yang merujuk pada usaha ekonomi produktif dengan kriteria yang sudah ditetapkan dalam undang-undang. Sehingga untuk mengetahui jenis usaha apa yang sedang dijalankan perlu memperhatikan kriteria berikut ini.

#### **a. Usaha Mikro**

Usaha mikro dapat diartikan sebagai suatu usaha ekonomi yang produktif yang dimiliki oleh individu atau badan usaha yang tentunya memenuhi ciri-ciri sebagai usaha mikro. Saat ini, usaha mikro di Indonesia sudah berkembang dengan pesat dan maju. Ciri-ciri usaha mikro antara lain adalah :

- 1) Usaha yang memiliki kekayaan bersih mencapai Rp.50.000.000,- serta tidak termasuk bangunan dan tanah tempat usaha.

- 2) Hasil penjualan usaha mikro setiap tahunnya paling banyak adalah Rp.300.000.000,-

b. Usaha kecil

Usaha kecil biasanya diartikan sebagai suatu usaha ekonomi yang produktif dan berdiri sendiri atau independen dan dimiliki oleh suatu kelompok atau perorangan badan usaha dan bukan cabang dari usaha utama. Selain itu, usaha menjadi salah satu bagian baik secara tidak langsung maupun secara langsung dari usaha menengah maupun usaha besar. Ciri-ciri usaha kecil antara lain adalah:

- 1) Usaha ekonomi yang berdiri sendiri baik dimiliki perorangan atau kelompok, serta bukan sebagai badan usaha cabang dari perusahaan utama.
- 2) Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp.50.000.000,- sampai dengan paling banyak Rp.500.000.000,- tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau.
- 3) Hasil penjualan bisnis setiap tahunnya antara Rp.300.000.000,- sampai paling banyak Rp.2,5.000.000.000,- .

### c. Usaha Menengah

Usaha menengah merupakan suatu usaha dalam ekonomi yang produktif dan bukan cabang dari usaha utama atau perusahaan pusat serta menjadi bagian secara tidak langsung maupun secara langsung bagi usaha kecil dan atau usaha besar. Selain itu, usaha menengah juga harus memenuhi kekayaan perusahaan minimal yang sudah diatur dalam undang-undang UMKM. Ciri-ciri usaha menengah antara lain adalah:

- 1) Usaha yang bukan cabang atau anak usaha dari perusahaan pusat dengan total kekayaan bersihnya sesuai yang sudah diatur dengan peraturan perundang-undangan.
- 2) Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp.500.000.000,- sampai dengan paling banyak Rp.10.000.000.000,- dan itu tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
- 3) Hasil penjualan tahunannya mencapai Rp.2,5.000.000,- milyar sampai Rp.50.000.000.000,- .<sup>18</sup>

## 2. Fungsi dan Peran UMKM

Secara umum terdapat tiga fungsi dan peran UMKM atau kontribusinya terhadap perekonomian indonesia meliputi:

### a. Sarana Pemerataan Tingkat Ekonomi Rakyat Kecil

UMKM berperan dalam pemerataan tingkat perekonomian rakyat sebab berada di berbagai tempat. UMKM bahkan menjangkau

---

<sup>18</sup> Hadion wijoyo, *Strategi Pemasaran UMKM Dimasa Pandemic*, (Sumatra barat: ICM Publisher, 2021), hal. 3-6

daerah yang pelosok sehingga masyarakat tidak perlu ke kota untuk memperoleh penghidupan yang layak.

b. Sarana Menetaskan Kemiskinan

UMKM berperan untuk menetaskan masyarakat dari kemiskinan sebab angka penyerapan tenaga kerja terhitung tinggi.

c. Sarana Pemasukan Devisa Bagi Negara

Sejatinya UMKM sumbang devisa bagi Negara sebab pasrnya tidak hanya menjangkau nasional melainkan hingga ke luar negeri.<sup>19</sup>

#### **D. Simulasi Perhitungan Harga Pokok Pesanan Untuk Menetapkan Harga Jual**

Metode Harga Pokok Pesanan merupakan metode pengumpulan biaya produksi untuk menetapkan harga pokok produksi yang dibuat perusahaan berdasarkan pesanan. Dalam perhitungan biaya setiap pesanan merupakan satuan Akuntansi yang didalamnya dibebankan biaya bahan, upah dan biaya overhead dengan menggunakan nomor order dan biaya untuk setiap pesanan pelanggan dicatat dalam kartu biaya pesanan.

Tujuan dari diterapkannya metode *variabel costing* ini adalah untuk menentukan harga pokok produk dari setiap pesanan, baik harga pokok secara keseluruhan dari setiap pesanan atau untuk persatuan.

Untuk mengetahui apakah pesanan tertentu mampu menghasilkan laba atau mengakibatkan rugi, manajemen memerlukan informasi biaya produksi

---

<sup>19</sup>IDX Channel, “Apa saja peran UMKM Bagi Perekonomian Indonesia”, <https://www.idxchannel.com>, diunduh pada 8 september 2021

yang telah dikeluarkan untuk memproduksi pesanan tertentu. Informasi laba atau rugi bruto tiap pesanan diperlukan untuk mengetahui kontribusi tiap pesanan dalam menutup biaya nonproduksi dan menghasilkan laba atau rugi.

Dalam metode *variable costing*, biaya *overhead* pabrik tetap diperlakukan sebagai *period costs* dan bukan sebagai elemen harga pokok produk sehingga biaya *overhead* pabrik tetap dibebankan sebagai biaya dalam periode terjadinya. Dengan demikian, biaya *overhead* pabrik tetap dalam metode *variable costing* tidak melekat pada persediaan produk yang belum laku dijual, tetap langsung dianggap sebagai biaya dalam periode terjadinya.

<sup>20</sup> Berikut adalah rumus perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing*:

**Tabel 2.1** <sup>21</sup>

**Rumus Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Variable Costing**

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya overhead pabrik variable	<u>xxx</u> +
Harga pokok produksi	xxx

Contoh perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* pada UMKM Tahu Bapak Paimin dapat dilihat dalam tabel berikut ini:

---

<sup>20</sup> Neneng Hartati, *Akuntansi Biaya*, hal. 135–136.

<sup>21</sup> Neneng Hartati, hal 136.



**Tabel 2.2**<sup>22</sup>  
**Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Variable Costing***  
**UMKM Tahu Bapak Paiman**  
**Desember 2018**

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya bahan baku	Rp. 28.275.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 2.400.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	
Solar	Rp. 229.175
Kayu bakar	Rp.1.000.000
Biaya saringan tahu	Rp. 80.000
Biaya listrik	Rp. 9.719
Jumlah biaya <i>overhead</i> pabrik	Rp. 1.318.894
Total biaya produksi	Rp.31.993.894
Jumlah produk yang dihasilkan (buah)	173.376
Harga pokok produksi per potong	Rp. 184,5

Pada tabel 2.2 diatas merupakan sampel data perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode variable costing pada UMKM Tahu Bapak Paimin bulan Desember tahun 2018. Berikut tabel pembelian bahan baku kacang kedelai pada bulan Desember 2018, yaitu:

---

<sup>22</sup> Nur Sarifillah, “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Tahu Bapak Paiman” (IAIN Surakarta, 2019),hal 40.

**Tabel 2.3** <sup>23</sup>  
**Pembelian Bahan Baku Kacang Kedelai**  
**UMKM Tahu Bapak Paiman Desember 2018**

<b>No</b>	<b>Tanggal</b>	<b>Jumlah (Kg)</b>	<b>Harga/Kg (Rp)</b>	<b>Pembelian (Rp)</b>
1	1 Des 2018	125	7.500	937.500
2	2 Des 2018	125	7.500	937.500
3	3 Des 2018	125	7.500	937.500
4	4 Des 2018	125	7.500	937.500
5	5 Des 2018	125	7.500	937.500
6	6 Des 2018	125	7.500	937.500
7	7 Des 2018	125	7.500	937.500
8	8 Des 2018	100	7.500	750.000
9	9 Des 2018	125	7.500	937.500
10	10 Des 2018	125	7.500	937.500
11	11 Des 2018	125	7.500	937.500
12	12 Des 2018	125	7.500	937.500
13	13 Des 2018	125	7.500	937.500
14	14 Des 2018	125	7.500	937.500
15	15 Des 2018	125	7.500	937.500
16	16 Des 2018	95	7.500	712.500
17	17 Des 2018	125	7.500	937.500
18	18 Des 2018	125	7.500	937.500
19	19 Des 2018	125	7.500	937.500
20	20 Des 2018	125	7.500	937.500
21	21 Des 2018	125	7.500	937.500
22	22 Des 2018	125	7.500	937.500
23	23 Des 2018	125	7.500	937.500
24	24 Des 2018	125	7.500	937.500

<sup>23</sup> Nur Sarifillah, hal 31

25	25 Des 2018	90	7.500	675.000
26	26 Des 2018	125	7.500	937.500
27	27 Des 2018	125	7.500	937.500
28	28 Des 2018	125	7.500	937.500
29	29 Des 2018	125	7.500	937.500
30	30 Des 2018	125	7.500	937.500
31	31 Des 2018	110	7.500	825.000
	Jumlah	3.770		28.275.000

Berdasarkan tabel 2.3 merupakan perincian pembelian bahan baku dalam memproduksi tahu di UMKM tahu Bapak Paiman yaitu kacang kedelai. Dari data diatas rata-rata pembelian bahan baku untuk pembuatan tahu sebanyak 125 kg. Dengan harga kacang kedelai yang dikeluarkan sebesar Rp. 7.500/kg.

**Tabel 2.4**<sup>24</sup>

**Biaya Bahan Baku UMKM Tahu Bapak Paimin**

**Desember 2018**

Bahan baku	Jumlah 1 bulan	Harga/Kg	Jumlah biaya Bahan baku
Kacang kedelai	3.770 Kg	Rp. 7.500	Rp. 28.275.000
Air			Secukupnya

Jadi, dari table 2.4 diketahui bahwa bahan baku yang dibutuhkan dalam sebulan mencapai Rp. 28.275.000.

---

<sup>24</sup> Nur Sarifillah, hal 32.

**Tabel 2.5**<sup>25</sup>  
**Biaya Tenaga Kerja UMKM Tahu Bapak Paimin**  
**Desember2018**

Bagian	Jumlah tenaga kerja	Upah 1 bulan	Jumlah biaya Tenaga kerja
Produksi	2	Rp. 1.200.000	Rp. 2.400.000

Berdasarkan tabel 2.5 jumlah gaji yang diterima dari tenaga kerja langsung merupakan biaya tenaga kerja yang dikeluarkan selama satu bulan untuk 2 tenaga kerja adalah sebesar Rp 2.400.000.

**Tabel 2.6**<sup>26</sup>  
**Biaya Bahan Penolong UMKM Tahu Bapak Paimin**  
**Desember2018**

No	Jenis biaya	Jumlah biaya <i>overhead</i> pabrik
1	Solar 1,5 liter x 27 hari x Rp 5.150 = Rp 208.575 1 liter x 4 hari x Rp 5.150 = Rp. 20.600	Rp. 229.175
2	Kayu bakar 3 colt	Rp.1.000.000
	Jumlah	Rp.1. 229.175

Dari tabel 2.7 UMKM Tahu Bapak Paiman memperhitungan biaya bahan penolong seperti biaya pembelian solar dan biaya pembelian kayu bakar. Setiap hari menghabiskan kurang lebih 1,5 liter/hari dengan harga Rp 5.150/liter dan pembelian kayu bakar untuk satu bulan produksi menghabiskan biaya

<sup>25</sup> Nur Sarifillah, hal 33

<sup>26</sup> Nur Sarifillah, hal 34.

Rp1.000.000 sehingga total biaya bahan penolong selama satu bulan sebesar Rp. 1.229.175.

**Tabel 2.7**<sup>27</sup>  
**Biaya Overhead Pabrik Variable UMKM Tahu Bapak Paimin**  
**Desember 2018**

No	Biaya <i>overhead</i> pabrik	Jumlah biaya <i>overhead</i> pabrik
1	Solar 1,5 liter x 27 hari x Rp 5.150 = Rp 208.575 1 liter x 4 hari x Rp 5.150 = Rp. 20.600	Rp. 229.175
2	Kayu bakar 3 colt	Rp.1.000.000
3	Biaya Saringan Tahu 4 saringan tahu x Rp 20.000	Rp. 80.000
4	Biaya Listrik 2 Lampu x 23 watt x 12 jam x 568 x 31 hari	Rp. 9.719
	Jumlah	Rp.1.318.894

Berdasarkan tabel 4.6 diatas dapat diketahui biaya *overhead* pabrik variabel hanya menggunakan data 1 bulan yang dibutuhkan saat proses produksi sebesar Rp1.318.894 yang sudah termasuk biaya penolong, biaya saringan tahu, dan biaya listrik.

Dari sampel perhitungan diatas mengenai harga pokok produksi metode variable costing pada UMKM Tahu Bapak Paimin bulan Desember 2018 dapat

---

<sup>27</sup> Nur Sarifillah, hal 37.

dilihat bahwa dengan metode *variable costing* dilakukannya perhitungan secara keseluruhan atas biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variable tidak seperti perhitungan yang diterapkan oleh pemilik UMKM Bakpia Oma Dian dan Bakpia Rizky Jaya yaitu metode sederhana dengan perhitungannya sendiri. Penentuan harga pokok produksi tersebut tidak selalu dapat menghasilkan informasi akuntansi yang relevan dengan kebutuhan manajemen. Untuk kepentingan perencanaan laba dan pengambilan keputusan jangka pendek, manajemen memerlukan informasi biaya menurut perilakunya. Metode *variable costing* lebih menitikberatkan pada penyajian biaya sesuai dengan perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan. Selain itu untuk menghindari ketidakrelevanan informasi yang dihasilkan, maka di gunakan metode *variable costing*.

Dalam hubungannya terhadap penetapan harga jual perusahaan, penggunaan metode *variable costing* memberikan informasi untuk perencanaan laba jangka pendek, karena informasi akuntansi yang dihasilkan lebih relevan. Dalam jangka pendek, biaya tetap tidak berubah dengan adanya perubahan volume kegiatan, sehingga hanya biaya variable yang perlu dipertimbangkan oleh manajemen dalam pengambilan keputusan. Oleh karena itu metode *variable costing* yang menghasilkan laporan laba rugi yang menyajikan informasi biaya variable yang terpisah dari informasi biaya tetap dapat memenuhi kebutuhan manajemen untuk perencanaan laba jangka pendek. Karena dalam jangka pendek biaya tetap tidak berubah, maka informasi yang relevan dengan perencanaan laba

jangka pendek adalah informasi yang berdampak terhadap hasil penjualan dan biaya variable, yang keduanya merupakan komponen untuk menghitung laba kontribusi dan rasio laba kontribusi.

Hubungan perhitungan harga pokok pesanan untuk menetapkan harga jual dalam perspektif islam, yaitu hukum dalam menetapkan harga adalah apabila penguasa atau siapa saja yang memimpin umat islam memerintahkan pelaku pasar untuk tidak menjual barangnya kecuali dengan harga tertentu, maka dilarang untuk menambah atau menguranginya untuk kemaslahatan. Disini dapat dilihat dalam penentuan harga jual peneliti menggunakan metode *variabel costing* karena metode ini dapat memberikan informasi untuk perencanaan laba jangka pendek sehingga membantu usaha Bakpia Oma Dian dan Bakpia Rizky Jaya dalam mengambil keputusan penetapan harga, karena dalam perspektif islam dilarang untuk menambah atau menguranginya untuk kemaslahatan sehingga diperlukan metode perhitungan yang tepat dalam pengambilan keputusan agar tidak menjadi kemaslahatan.

Perubahan penggunaan metode penentuan harga pokok produksi dari metode yang sederhana ke dalam metode *variable costing* akan banyak memberikan manfaat terhadap perusahaan. Selain untuk perencanaan laba jangka pendek, dengan penggunaan metode *variable costing* laba yang dihasilkan oleh perusahaan jelas akan berbeda dengan penggunaan metode yang sederhana, selain pada laba perbedaan tersebut akan muncul pada penentuan harga suatu produk yang dihasilkan. Penggunaan metode *variable costing* ini akan menghasilkan harga yang wajar dibandingkan dengan metode sederhana yang digunakan

perusahaan sebelumnya, dikarena pada metode sebelumnya yang diterapkan pelaku usaha tidak memperhitungkan biaya secara keseluruhan.



## **BAB III**

### **METODELOGI PENELITIAN**

#### **A. Jenis dan Sifat Penelitian**

##### **1. Jenis Penelitian**

Dilihat dari jenisnya penelitian ini termasuk penelitian lapangan (*Field research*), Menurut Abdurrahmat Fathoni, penelitian lapangan yaitu “suatu penelitian yang dilakukan di lapangan atau di lokasi penelitian, suatu tempat yang dipilih sebagai lokasi untuk menyelidiki gejala objektif sebagai terjadi di lokasi tersebut, yang dilakukan juga untuk penyusunan laporan ilmiah”.<sup>35</sup>

Pada penelitian ini peneliti akan memaparkan data hasil penelitian yang diperoleh dilapangan yaitu di UMKM Bakpia Oma Dian Dan Bakpia Rizky Jaya, Punggur Lampung Tengah).

##### **2. Sifat Penelitian**

Sifat penelitian yang akan dilakukan peneliti adalah metode deskriptif kualitatif. Metode deskriptif kualitatif yaitu suatu analisis yang menguraikan atau menggambarkan bagaimana menetapkan harga produk dengan menggunakan metode *variable costing*. Metode analisis deskriptif kualitatif, yaitu melakukan pengumpulan data, mengolah data dan menganalisis data, dan membandingkan suatu keadaan serta menjelaskan suatu keadaan sehingga dapat di tarik kesimpulan yang meliputi tentang

---

<sup>35</sup> Abdurrahmat Fathoni, *Metodologi Penelitian & Teknik Penyusunan Skripsi*, (Jakarta: Rineka Cipta, 2011) Hal. 96

perhitungan harga pokok produksi. Jadi, dapat dipahami bahwa penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi Bakpia untuk penentuan harga jual menggunakan metode variable costing di perusahaan yang diteliti, membedakan atau membandingkan hasil perhitungan menurut teori pada penelitian yang didapat dan perhitungan yang diterapkan perusahaan itu sendiri. Dari perbandingan tersebut dapat diketahui apakah terdapat selisih harga yang signifikan antara masing-masing metode yang digunakan dalam proses penetapan harga jual produk. Kegiatan ini meliputi pengumpulan data, pemilihan dan pengelompokan data, penginputan golongan biaya berdasarkan pola perhitungan, dan stimulasi perhitungan.

## **2. Sumber Data**

Sumber data dalam penelitian adalah subjek darimana data dapat diperoleh. Sumber data pada penelitian ini dibagi menjadi dua jenis, yaitu:

### **1. Sumber data primer**

Sumber data primer merupakan sumber data yang memuat data utama yakni data yang diperoleh secara langsung dilapangan, misalnya narasumber atau informan. Adapun yang menjadi narasumber data primer pada peneliti ini yaitu Ibu Dian Mardiana selaku pemilik/*owner* , dan ibu Umi salah satu karyawan di UMKM Bakpia Oma Dian dan Bapak Dai Karyadi selaku pemilik/*owner* dan ibu ratmi salah satu karyawan di UMKM Bakpia Rizky Jaya.

## 2. Sumber Data Sekunder

Sumber data sekunder merupakan data yang dikelompokkan oleh lembaga pengumpul data yang dipublikasikan kepada pengguna data, maupun data yang didapat dari buku dan informasi lainnya maupun kepublikan.<sup>36</sup> Sumber data sekunder pada penelitian ini meliputi buku-buku, majalah, jurnal, dan internet, yang berkaitan dengan perhitungan harga pokok pesanan dan penetapan harga jual.

Adapun sumber data sekunder yang peneliti dapatkan di kedua UMKM tersebut yaitu data biaya bahan baku, data gaji karyawan dan perhitungan sederhana yang kedua UMKM tersebut terapkan .

## 3. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini antara lain sebagai berikut :

### 1. Teknik Wawancara (*Interview*)

Wawancara adalah teknik pengumpulan data melalui proses tanya jawab lisan yang berlangsung satu arah, artinya pertanyaan datang dari pihak yang mewawancarai dan jawaban yang diberikan oleh yang diwawancarai.

Wawancara yang digunakan peneliti adalah wawancara bebas terpimpin atau terstruktur, yakni teknik interview yang dilakukan dengan

---

<sup>36</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R & D*, (Bandung: Alfabeta, 2016), Hal. 137.

membawa pedoman yang hanya merupakan garis besar tentang hal-hal yang akan ditanyakan.<sup>37</sup>

Mengenai hal ini, peneliti mengajukan pertanyaan-pertanyaan kepada Ibu Dian selaku pemilik/*owner* di UMKM Bakpia Oma Dian, Bapak Dai Karyadi selaku pemilik/*owner* di UMKM Bakpia Rizky Jaya dan para karyawan yang bekerja di UMKM Bakpia Oma Dian dan UMKM Bakpia Rizky Jaya.

## 2. Teknik Dokumentasi

Dokumentasi adalah ditujukan untuk memperoleh data langsung dari tempat penelitian meliputi : buku-buku yang relevan, peraturan-peraturan, laporan kegiatan, foto-foto, film documenter data yang relevan.

Dengan teknik dokumentasi ini, peneliti dapat memperoleh informasi bukan dari narasumber, tetapi memperoleh informasi dari macam-macam sumber tertulis lainnya atau dari dokumen yang ada pada informasi dalam bentuk peninggalan budaya, karya seni dan karya pikir.<sup>38</sup>

Pada penelitian ini teknik dokumentasi digunakan untuk memperoleh informasi mengenai sejarah singkat, sejarah, visi dan misi, metode perhitungan harga pokok produksi perpesanan yang kedua UMKM tersebut terapkan, struktur organisasi, dan data produksi kedua UMKM tersebut .

---

<sup>37</sup> Sandu Siyoto, M. Ali Sodik, *Dasar Metodologi Penelitian*, Hal. 77

<sup>38</sup> Riduwan, *Metode & Teknik Penyusunan Tesis*, (Bandung: Alfabeta, 2006), Hal. 105

#### 4. Teknik Analisis Data

Menurut Bogdan, analisa data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil angket, wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi, dengan mengorganisasikan data dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa menyusun ke dalam pola dan memilih mana yang lebih penting untuk dipelajari sehingga dapat ditarik kesimpulan.

Analisis data merupakan tahap lanjutan setelah pengumpulan data. Untuk mengolah dan menganalisis data yang telah terkumpul penulis menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Teori analisis yang digunakan adalah analisis perhitungan harga pokok pesanan untuk menetapkan harga jual dengan menggunakan metode *variable costing*.

##### 1. Metode *variabel costing*

*Variabel costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel kedalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel ditambah dengan biaya nonproduksi variabel (biaya pemasaran variabel dan biaya administrasi dan umum variabel) dan biaya tetap (biaya overhead pabrik tetap, dan biaya pemasaran variabel dan biaya administrasi dan umum tetap).<sup>39</sup>

---

<sup>39</sup> Sumiyati Dan Suwartini, *Produk Kreatif Dan Kewirausahaan*, (Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia, 2019) Hal. 6

- a. Dalam metode harga pokok produksi perpesanan yang diteliti dengan metode *variabel costing*. Formula perhitungan dengan *variabel costing* adalah sebagai berikut:

Biaya bahan baku	XXX
Biaya tenaga kerja langsung	XXX
Biaya overhead pabrik variable	<u>XXX</u> <sub>±</sub>
Harga pokok produksi variable	XXX
Biaya pemasaran variable	XXX
Biaya administrasi & umum variable	<u>XXX</u> <sub>±</sub>
Biaya komersial	<u>XXX</u> <sub>±</sub>
Total biaya variable	XXX
Biaya overhead pabrik tetap	XXX
Biaya pemasaran tetap	XXX
Biaya administrasi & umum tetap	<u>XXX</u> <sub>±</sub>
Total biaya tetap	<u>XXX</u> <sub>±</sub>
Total harga pokok produk	XXX

Adapun Rumus analisis perhitungan yang akan dilakukan adalah :

- 1). Pengumpulan data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Dengan mengumpulkan semua data-data yang terlibat dalam proses produksi seperti biaya tepung, biaya kemasan, biaya listrik, biaya air, dan lain-lain yang di butuhkan untuk mengasilkan suatu produk yang dikeluarkan selama perbulan.

- 2). Pemilihan dan pengelompokkan data, setelah data – data biaya produksi telah di kumpulkan kemudian data di pilih dan diklasifikasi kan sesuai klasifikasi biaya seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead yang di butuhkan untuk proses penelitian.
- 3). Penginputan golongan biaya ke dalam pola perhitungan, setelah data dikumpulkandan dipilih atau diklasifikasikan sesuai kelompok biaya masing-masing kemudian penulis menginput nilai biaya berdasarkan golongan yang telah dikelompokkan ke dalam pola yang telah ditetapkan secara teoritis yang selanjutnya akan dilakukan perhitungan pada masing-masing metode dengan seluruh data yang ada baik hasil wawancara maupun dokumentasi dimana pada kedua metode tersebut ada jenis biaya yang tidak diperhitungkan.
- 4). Simulasi perhitungan, setelah dilakukan penginputan golongan biaya kemudian akan dilakukan simulasi perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan dan simulasi perhitungan dengan metode *variable costing* untuk mengetahui perbandingan total biaya yang diperhitungkan, kemudian akan di analisis untuk membuat kesimpulan.

Jadi, dapat dipahami setelah peneliti melakukan tahapan-tahapan analisis perhitungan masing-masing pada metode *variable costing* yang akan menghasilkan nilai total biaya yang dikeluarkan selama periode tertentu, kemudian peneliti akan membagi nilai total dengan

jumlah unit produksi yang dihasilkan. Sampai pada titik ini, peneliti dapat melihat perbedaan total biaya-biaya yang dikeluarkan kan untuk menghasilkan per-unit produksi, sehingga hasil dari kedua perhitungan yaitu dari tabel perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan UMKM Bakpia Oma Dian dan UMKM Bakpia Rizky Jaya dengan menggunakan metode variable costing terlihat perbedaannya dan akan menjadi acuan bagi pemilik UMKM Bakpia Oma Dian dan UMKM Bakpia Rizky Jaya dalam menentukan metode harga perhitungan pokok produksi yang tepat untuk penetapan harga jual produk pada usahanya agar memperoleh laba yang optimal.



## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Profil UMKM Bakpia Oma Dian dan Bakpia Rizky Jaya**

##### **1. Profil UMKM Bakpia Oma Dian**

###### **a. Sejarah UMKM Bakpia Oma Dian**

UMKM bakpia Oma Dian merupakan salah satu usaha yang memproduksi makanan ringan yaitu bakpia. Beralamatkan di RT/RW 004/002 kecamatan Punggur, kabupaten Lampung Tengah. Usaha tersebut didirikan oleh ibu Dian Mardiana ( 57 tahun) yang berdiri sejak tahun 2010. Usaha ini dibangun dengan menggunakan modal sendiri tidak dengan pinjaman, baik bank maupun non bank.

Usaha ini memproduksi dua jenis bakpia, yaitu bakpia isi kacang hijau dan bakpia isi pisang coklat dalam kemasannya dan berukuran mika/kotak nasi yang berukuran kecil dan jumlahnya sesuai dengan pesanan para konsumen. Dalam tiap buahnya bakpia harga jual yang ditetapkan sebesar Rp. 1.000/buah. Saat ini, usaha Bakpia Oma Dian hanya memproduksi bakpia isi kacang hijau dan isi pisang coklat saja, dikarenakan jumlah permintaan konsumen yang berkurang, jadi terakhir memproduksi bakpia isi coklat dan isi keju sekitaran bulan juli 2020. Usaha Bakpia Oma Dian melakukan kegiatan produksi setiap harinya tergantung pesanan pada saat itu juga, sehingga

pihak produksi tersebut tidak bisa menargetkan berapa jumlahnya.<sup>40</sup>

Usaha ini terdiri dua bagian pada tenaga kerjanya, yaitu bagian produksi yang terdiri dari satu orang dan bagian pengemasan terdiri dari dua orang, jadi hanya memiliki tiga karyawan secara keseluruhan dan itupun tergantung banyaknya pesanan. Menurut ibu Dian bisnis yang saat ini beliau jalankan sudah menjadi *passionnya* sejak lama, dimana usaha makanan ringan tersebut yaitu bakpia yang menyediakan produk yang langsung bisa dikonsumsi tanpa diolah kembali.<sup>41</sup>

#### **b. Struktur organisasi UMKM Bakpia Oma Dian**

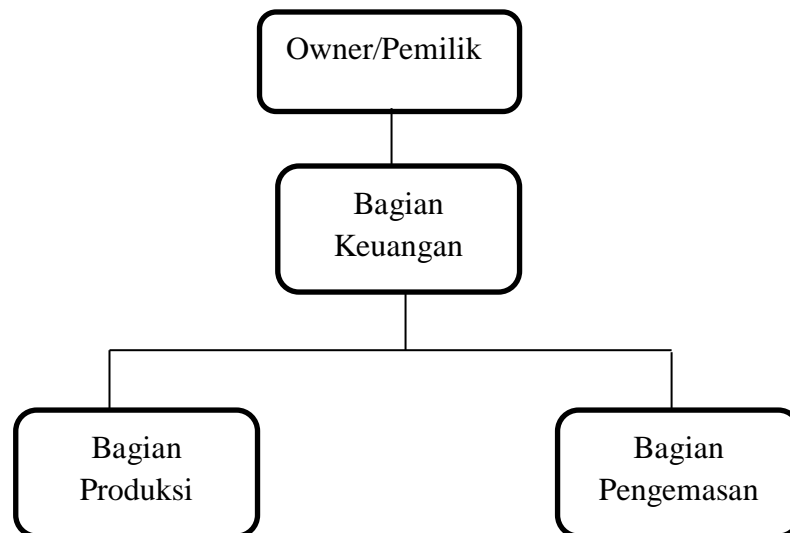
Struktur organisasi adalah kerangka dasar yang mempersatukan fungsi-fungsi suatu perusahaan yang mengakibatkan timbulnya hubungan-hubungan antara personil yang melaksanakan fungsi atau tugas masing-masing.

Agar perusahaan dapat berjalan dengan baik, salah satunya diperlukan suatu struktur organisasi yang bisa menjadi pedoman kerja bagi semua pekerja yang terlibat dalam pencapaian tujuan perusahaan, baik tugas, wewenang dan tanggung jawab yang harus dijalankan. Struktur organisasi UMKM bakpia Oma Dian dapat dilihat sebagai berikut:

---

<sup>40</sup> Wawancara ibu Dian selaku Pemilik Usaha Bakpia Oma Dian mengenai macam-macam Bakpia yang diproduksi, pada tanggal 8 September 2021.

<sup>41</sup> Wawancara ibu Dian selaku Pemilik Usaha Bakpia Oma Dian mengenai mengenai tenaga kerja langsung, pada tanggal 8 September 2021.

**Bagan 4.1**<sup>42</sup>**Struktur organisasi UMKM Bakpia Oma Dian**1) *Owner* (Pemilik Usaha)

*Owner* ataupun pemilik usaha pada usaha Bakpia Oma Dian adalah Ibu Dian Mardiana (57). Mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :<sup>43</sup>

2. Mengadakan perencanaan terhadap pencapaian tujuan serta perluasan usaha.
3. Mengelola dan mendistribusikan produknya di daerah-daerah tertentu.
4. Mengambil keputusan yang dianggap sesuai dan tepat dalam pendistribusian pesanan produk agar mencapai target yang ditetapkan.

---

<sup>42</sup> Data diolah sendiri berdasarkan wawancara dengan ibu Dian selaku Pemilik Usaha Bakpia Oma Dian mengenai tenaga kerja langsung, pada tanggal 8 September 2021.

<sup>43</sup> Wawancara ibu Dian selaku Pemilik Usaha Bakpia Oma Dian mengenai tugas dan tanggung jawabnya sebagai pemilik, pada tanggal 8 September 2021.

5. Mengkoordinir seluruh pekerjaan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

## 2) Bagian Keuangan

Bagian Keuangan pada usaha bakpia Oma Dian adalah anak dari pemilik usaha yaitu ibu karmila (35 tahun). Mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut: <sup>44</sup>

- a. Yaitu bertugas sebagai administrasi, mencatat upah pekerja, dan merekapitulasi nota pembelian bahan baku.
- b. Mencatat penerimaan dan pengeluaran kas.

## 3) Bagian Produksi

Mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut : <sup>45</sup>

- a) Membuat olahan bahan bakpia
- b) Mencetak bentuk bakpia
- c) Memberikan isian bakpia
- d) Memasak bakpia

## 4) Bagian pengemasan

Mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut : <sup>46</sup>

- a) Mengemas bakpia
- b) Menyusun bakpia per-mika (dalam satu mika berisi dua puluh

---

<sup>44</sup> Wawancara ibu Dian selaku Pemilik Usaha Bakpia Oma Dian mengenai tugas dan tanggung jawab tiap bagian keuangan, pada tanggal 8 September 2021.

<sup>45</sup> Wawancara ibu Dian selaku Pemilik Usaha Bakpia Oma Dian mengenai tugas dan tanggung jawab tiap bagian produksi, pada tanggal 8 September 2021.

<sup>46</sup> Wawancara ibu Dian selaku Pemilik Usaha Bakpia Oma Dian mengenai tugas dan tanggung jawab tiap bagian pengemasan pada tanggal 8 September 2021.

buah bakpia).

## **2. Profil UMKM bakpia rizky jaya**

### **a. Sejarah UMKM bakpia rizky jaya**

UMKM bakpia rizky jaya merupakan salah satu usaha yang memproduksi makanan ringan yaitu bakpia. Beralamatkan di RT/RW 004/002 kecamatan Punggur, kabupaten Lampung Tengah. Usaha tersebut didirikan oleh bapak Dai Karyadi ( 54 tahun) yang berdiri sejak tahun 2015. Usaha ini dibangun dengan menggunakan modal sendiri tidak dengan pinjaman, baik bank maupun non bank.

Usaha ini memproduksi satu jenis bakpia, yaitu bakpia isi kacang hijau dalam kemasannya dan berukuran mika/kotak nasi yang berukuran kecil dan jumlahnya sesuai dengan pesanan para konsumen. Dalam tiap buahnya bakpia harga jual yang ditetapkan sebesar Rp. 1.500/buah. Saat ini, usaha Bakpia rizky jaya hanya memproduksi bakpia isi kacang hijau saja, dikarenakan jumlah permintaan konsumen yang berkurang, jadi terakhir memproduksi bakpia isi coklat dan isi keju sekitaran bulan desember 2020. Usaha Bakpia rizky jaya melakukan kegiatan produksi setiap harinya tergantung pesanan pada saat itu juga, sehingga pihak produksi tersebut tidak bisa menargetkan berapa jumlahnya.<sup>47</sup>

Usaha ini terdiri dua bagian pada tenaga kerjanya, yaitu bagian produksi yang terdiri dari dua orang dan bagian pengemasan terdiri dari tiga orang, jadi hanya memiliki lima karyawan secara keseluruhan dan

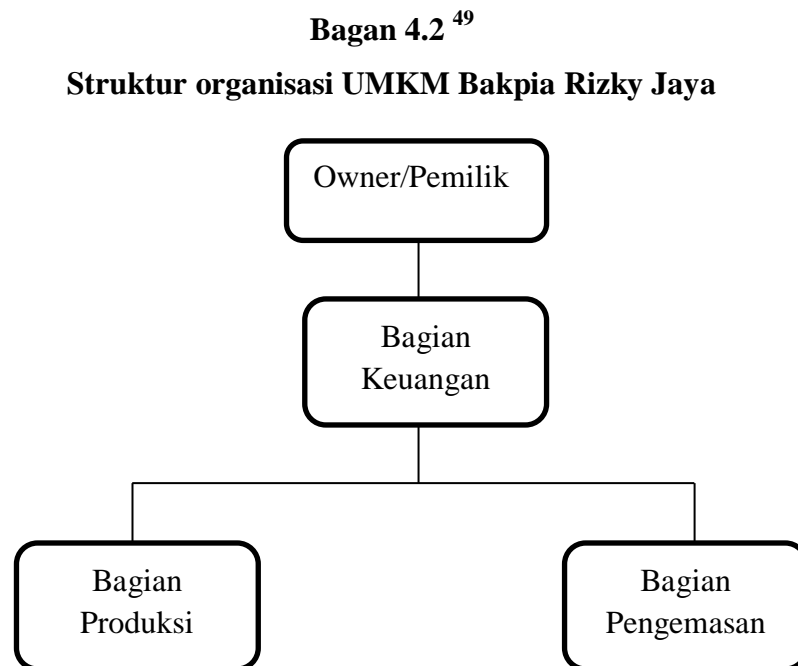
---

<sup>47</sup> Wawancara bapak Dai selaku Pemilik Usaha Bakpia Rizky jaya mengenai macam-macam Bakpia yang diproduksi, pada tanggal 10 September 2021.

itupun tergantung banyaknya pesanan. Menurut bapak karyadi bisnis yang saat ini beliau jalankan merupakan bisnis yang awalnya hanya coba-coba, dimana usaha makanan ringan tersebut yaitu bakpia yang menyediakan produk yang langsung bisa dikonsumsi tanpa diolah kembali.<sup>48</sup>

**b. Struktur Organisasi UMKM bakpia rizky jaya**

Adapun struktur organisasi pada UMKM Bakpia Rizky Jaya adalah sebagai berikut :



---

<sup>48</sup> Wawancara bapak Dai selaku Pemilik Usaha Bakpia Rizky jaya mengenai mengenai tenaga kerja langsung, pada tanggal 10 September 2021.

<sup>49</sup> Data diolah sendiri berdasarkan wawancara dengan bapak Dai selaku Pemilik Usaha Bakpia Rizky Jaya mengenai tenaga kerja langsung, pada tanggal 10 September 2021

### 1) *Owner* (Pemilik Usaha)

*Owner* ataupun pemilik usaha pada usaha Bakpia Rizky Jaya adalah Bapak Dai Karyadi (54). Mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :<sup>50</sup>

- a. Mengadakan perencanaan terhadap pencapaian tujuan serta perluasan usaha.
- b. Mengelola dan mendistribusikan produknya di daerah-daerah tertentu.
- c. Mengambil keputusan yang dianggap sesuai dan tepat dalam pendistribusian pesanan produk agar mencapai target yang ditetapkan.
- d. Mengkoordinir seluruh pekerjaan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

### 2) Bagian Keuangan

Bagian Keuangan pada usaha bakpia Rizky Jaya adalah istrinya sendiri dari pemilik usaha yaitu ibu Siti (50 tahun). Mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut:<sup>51</sup>

- a. Yaitu bertugas sebagai administrasi, mencatat upah pekerja, dan merekapitulasi nota pembelian bahan baku.
- b. Mencatat penerimaan dan pengeluaran kas.

---

<sup>50</sup> Wawancara bapak Dai selaku Pemilik Usaha Bakpia Rizky Jaya mengenai tugas dan tanggung jawabnya sebagai pemilik, pada tanggal 10 September 2021.

<sup>51</sup> Wawancara bapak Dai selaku Pemilik Usaha Bakpia Rizky Jaya mengenai tugas dan tanggung jawabnya sebagai bagian keuangan, pada tanggal 10 September 2021.

### 3) Bagian Produksi

Mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut : <sup>52</sup>

- a. Membuat olahan bahan bakpia.
- b. Mencetak bentuk bakpia.
- c. Memberikan isian bakpia.
- d. Memasak bakpia.

### 4) Bagian pengemasan

Mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut : <sup>53</sup>

- a. Mengemas bakpia.
- b. Menyusun bakpia per-mika (dalam satu mika berisi dua puluh buah bakpia).

## **B. Metode Perhitungan Harga Pokok Pesanan UMKM Bakpia Oma Dian dan UMKM Bakpia Rizky Jaya**

Dalam memproduksi suatu jenis makanan, dibutuhkannya bahan-bahan yang digunakan selama proses produksi hingga siap konsumsi. Pada penelitian kali ini, peneliti akan menganalisis harga pokok pesanan UMKM Bakpia Oma Dian dan UMKM Bakpia Rizky. Untuk memproduksi bakpia adapun bahan-bahan yang dibutuhkan yang terdiri dari bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik. Bahan baku untuk memproduksi bakpia terdiri dari kacang hijau, tepung terigu, gula halus, mentega, telur, vanili, minyak sayur. Tenaga kerja dalam kegiatan

---

<sup>52</sup> Wawancara bapak Dai selaku Pemilik Usaha Bakpia Rizky Jaya mengenai tugas dan tanggung jawabnya sebagai bagian produksi, pada tanggal 10 September 2021.

<sup>53</sup> Wawancara bapak Dai selaku Pemilik Usaha Bakpia Rizky Jaya mengenai tugas dan tanggung jawabnya sebagai bagian pengemasan, pada tanggal 10 September 2021.



memproses bakpia, pada dua UMKM tersebut tentunya memiliki bagiannya masing-masing, yaitu produksi dan pendukung. Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, usaha bakpia Oma Dian membutuhkan tiga orang karyawan yang dibagi atas dua bagian, yang terdiri dari dua orang bagian produksi dan satu orang bagian pendukung. Jam operasional pekerjaan mulai dari pukul 08.00 -10.00 dan jam 16.00 - 17.30 dari hari Senin-jum'at dan para tenaga kerja libur dihari sabtu dan Minggu.<sup>54</sup> Begitu juga jam operasional usaha bakpia Rizky.

Overhead pabrik salah satu bagian dari golongan biaya yang seharusnya diperhitungkan oleh pemilik usaha, seperti biaya kemasan, biaya listrik, dan biaya air. Berikut penjelasan bahan yang digunakan serta nilai perolehan bahan pada tabel yang sudah diolah oleh peneliti. Serta biaya lain diluar bahan baku adalah biaya bahan bakar dan biaya kemasan. Adapun perlengkapan yang dibutuhkan dalam memproduksi bakpia adalah sarung tangan kain, *apron*, dan plastik segitigaa. Peralatan yang dibutuhkan dalam memproduksi bakpia adalah oven, mixer, gas, sendok ukur, spatula, ayakan, dan loyang.

Secara umum biaya pada metode *variable costing* terdiri atas tiga jenis biaya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik *variable*. Biaya bahan baku meliputi seluruh biaya dari bahan dasar yang digunakan untuk menghasilkan bakpia. Yang tergolong kedalam biaya bahan baku pada usaha bakpia ada beberapa bahan yang

---

<sup>54</sup>Wawancara pemilik usaha Bakpia Oma Dian dan Bakpia Rizky mengenai tenaga kerja, pada tanggal 10 dan 13 September 2021.

akan disebutkan pada tabel 4.2 untuk bakpia Oma Dian dan 4.5 untuk bakpia Rizky. Begitu juga dengan biaya tenaga kerja langsung terdiri dari gaji dan upah dari seluruh tenaga kerja yang secara praktis dapat diidentifikasi dengan kegiatan pengolahan bahan menjadi produk jadi yang terdapat pada tabel 4.3 untuk bakpia Oma Dian dan 4.6 untuk bakpia Rizky.<sup>55</sup> Serta biaya *overhead* pabrik *variable* terdiri dari biaya penolong (kemasan) dan biaya *overhead* pabrik lain yang secara langsung memerlukan uang tunai, seperti biaya listrik dan air pada tabel 4.4 untuk bakpia Oma Dian dan tabel 4.7 untuk bakpia Rizky.<sup>56</sup>

Peneliti menggunakan metode *variable costing* dalam melakukan perhitungan harga pokok pesanan, dimana hanya biaya *overhead* pabrik *variable* yang masuk kedalam pola perhitungan yaitu biaya listrik, air dan biaya penolong, jadi biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh perlengkapan dan peralatan, pemeliharaannya, serta perbaikan perlengkapan dan peralatan tidak termasuk kedalam pola perhitungan metode *variable costing*. Hal tersebut karena dalam jangka pendek, biaya tetap tidak relevan karena tidak terpengaruh oleh pengambilan keputusan yang dilakukan oleh manajemen, jika biaya tetap terpengaruh dalam pengambilan keputusan jangka pendek, metode *variable costing* dapat menyajikan dampak keputusan terhadap biaya tetap dan laba.<sup>57</sup>

---

<sup>55</sup> Amin Widjaja Tunggal, *Akuntansi Biaya*, 238.

<sup>56</sup> Amin Widjaja Tunggal, 250.

<sup>57</sup> Neneng Hartati, *Akuntansi Biaya*, 218.

## 1. UMKM Bakpia Oma Dian

Usaha Bakpia Oma Dian memproduksi satu jenis makanan ringan yaitu bakpia. Adapun hal-hal yang menjadi pertimbangan dalam menentukan harga pokok pesanan untuk ditentukannya harga jual. Pada penjelasan selanjutnya yang terdapat pada tabel-tabel tentang bahan yang digunakan dan nilai perolehan bahan yang telah peneliti golongan sesuai dengan jenis biayanya untuk dianalisis.

**Tabel 4.1<sup>58</sup>**

<b>Harga Pokok Pesanan Oma Dian September 2021</b>	
<b>Jenis Biaya</b>	<b>Total Biaya</b>
Biaya Bahan Baku	Rp 15.300.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp 1.500.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 4.320.000
Biaya Kotak Kertas	Rp 4.320.000
Total Biaya Produksi	Rp 21.120.000
Jumlah Produksi (buah)	30.000
Harga Pokok Produksi /buah	Rp 704,0
Harga Jual/buah	Rp 1.000
Laba /bungkus	Rp 296
Laba /hari	Rp 296.000
Laba /bulan	Rp 8.880.000

Pada tabel 4.1 biaya yang tercantum terdiri dari :

### a. Biaya Bahan baku

Dalam memproduksi makanan, tentunya bahan baku adalah bagian terpenting yang harus dipertimbangkan. Untuk memproduksi bakpia Oma Dian menggunakan bahan baku yang akan dijelaskan

---

<sup>58</sup> Dian Mardiana, *Pemilik* Usaha Bakpia Oma Dian, mengenai harga pokok pesanan yang diperhitungkan, wawancara pada tanggal 10 September 2021.

pada table 4.2. Data bahan baku yang digunakan oleh perusahaan dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 4.2<sup>59</sup>**  
**Biaya Bahan Baku**  
**September 2021**

<b>No</b>	<b>Bahan Baku</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga Satuan</b>	<b>Total Harga</b>
1	Kacang Hijau	8	kg	Rp 8.000	Rp 64.000
2	Tepung Terigu	20	kg	Rp 7.500	Rp 150.500
3	Gula halus	8	kg	Rp 10.000	Rp 80.000
4	Mentega	5	pcs	Rp 5.000	Rp 25.000
5	Garam	1/5	bks	Rp 2.000	Rp 1.000
6	Telur	7	kg	Rp 18.000	Rp 126.000
7	Vanili	8	bks	Rp 500	Rp 4.000
8	Minyak Sayur	6	Kg	Rp 10.000	Rp 60.000
<b>Total biaya bahan baku /hari</b>					Rp 510.000
<b>Total biaya bahan baku /bulan</b>					Rp 15.300.000

Berdasarkan data biaya bahan baku yang disajikan dalam tabel 4.2, maka biaya bahan baku yang dikeluarkan dalam proses produksi bakpia kurang lebih sebanyak 1.000 buah perharinya yaitu sebesar Rp 510.000 dan biaya yang dikeluarkan dalam sebulan sebesar Rp. 15.300.000.

#### **b. Biaya Tenaga kerja Langsung**

Dalam memproduksi makanan, tenaga kerja dibutuhkan dalam mengoperasikan mesin atau mengolah bahan mentah menjadi bahan jadi secara

---

<sup>59</sup>Dian Mardiana, *Pemilik* Usaha Bakpia Oma Dian, mengenai bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi, wawancara pada tanggal 10 September 2021.

manual. Untuk memproduksi bakpia Oma Dian menggunakan dua bagian tenaga kerja yaitu bagian produksi dan pendukung, dimana akan dijelaskan pada table 4.3. Data tenaga kerja yang digunakan oleh perusahaan dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 4.3<sup>60</sup>**  
**Biaya Tenaga Kerja Langsung**  
**September 2021**

<b>Bagian</b>	<b>Upah (Rp) Per orang</b>	<b>Satuan Waktu</b>	<b>Jumlah Karyawan</b>	<b>Jumlah</b>
Produksi	Rp 500.000	/bulan	2	Rp 1.000.000
Pendukung	Rp 500.000	/bulan	1	Rp 500.000
<b>Jumlah Upah/ bulan</b>				Rp 1.500.000

Berdasarkan tabel 4.3 menjelaskan bahwa perhitungan upah yang diterima oleh karyawan bagian produksi untuk dua orang dibagian dapur/produksi adalah Rp 1.000.000 tiap bulannya. Sedangkan perhitungan upah untuk karyawan pendukung sebesar Rp. 500.000 untuk satu orang. Sehingga usaha Bakpia Oma Dian mengeluarkan gaji tenaga kerja langsung sebanyak tiga orang sebesar Rp. 1.500.000 setiap bulannya.

### c. Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik merupakan salah satu bagian yang harus diperhitungkan dalam memproduksi makanan, karena jika tidak diperhitungkan akan berdampak pada harga pokok yang akan ditentukan. Untuk memproduksi bakpia Oma Dian ada beberapa biaya overhead yang dikeluarkan yang akan

---

<sup>60</sup> Dian Mardiana, *Pemilik* Usaha Bakpia Oma Dian, mengenai jumlah dan upah tenaga kerja dalam usahanya, wawancara pada tanggal 10 September 2021.

dijelaskan pada table 4.4. Data bahan baku yang digunakan oleh perusahaan dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 4.4<sup>61</sup>**  
**Biaya Overhead Pabrik**  
**September 2021**

No	Bahan Baku	Kuantitas	Satuan	Harga Satuan	Total Harga
1	Kotak kertas	4	Pack	Rp 36.000	Rp 144.000
2	Biaya Listrik				Rp 300.000
3	Biaya Air				Rp 50.000
<b>Total biaya bahan baku /bulan</b>					Rp 4.670.000

Berdasarkan tabel 4.4 di atas menjelaskan bahwa biaya overhead pabrik yang dikeluarkan dalam satu bulan sebesar Rp. 4.670.000 tiap bulannya.

## 2. UMKM Bakpia Rizky Jaya

Pada Usaha Bakpia Rizky Jaya, terdapat tabel-tabel penjelasan yang ada di bawah merupakan bahan produksi, nilai perolehan bahan, dan perhitungan harga pokok pesanan yang telah digolongkan berdasarkan jenis biayanya yang telah peneliti lakukan perhitungan dengan benar. Berikut penjelasan perhitungan yang telah peneliti olah datanya :

---

<sup>61</sup> Dian Mardiana, *Pemilik* Usaha Bakpia Oma Dian, mengenai biaya lainnya yang digunakan dalam proses produksi, wawancara pada tanggal 10 September 2021.

**Tabel 4.5<sup>62</sup>**  
**Harga Pokok Pesanan Rizky Jaya**  
**September 2021**

Jenis Biaya	Total Biaya	
Biaya bahan baku		Rp. 20.190.000
Biaya tenaga kerja		Rp. 2.500.000
Biaya overhead pabrik		Rp. 4.320.000
Biaya kotak kertas	Rp. 4.320.000	
Total biaya produksi		Rp. 27.010.000
Jumlah produksi (buah)		36.000
Harga pokok produksi /buah		Rp. 750
Harga jual/buah		Rp. 1.500
Laba/buah		Rp. 750
Laba/hari		Rp. 900.000
Laba/bulan		Rp. 27.000.000

Pada tabel 4.5 biaya yang tercantum terdiri dari :

**a. Biaya Bahan Baku**

Dalam memproduksi makanan, tentunya bahan baku adalah bagian terpenting yang harus dipertimbangkan. Untuk memproduksi bakpia Rizky menggunakan bahan baku yang akan dijelaskan pada table 4.6. Data bahan baku yang digunakan oleh perusahaan dapat dilihat pada tabel berikut :

---

<sup>62</sup> Dai Karyadi, *Pemilik* Usaha Bakpia Rizky, mengenai harga pokok pesanan yang diperhitungkan dalam usahanya, wawancara pada tanggal 13 September 2021.

**Table 4.6<sup>63</sup>**  
**Biaya Bahan Baku**  
**September 2021**

No	Bahan Baku	Kuantitas	Satuan	Harga Satuan	Total Harga
1	Kacang Hijau	10	Kg	Rp 8.000	Rp 80.000
2	Tepung Terigu	25	Kg	Rp 10.000	Rp 250.000
3	Gula halus	12	Kg	Rp 10.000	Rp 120.000
4	Mentega	8	Pcs	Rp 5.000	Rp 40.000
5	Garam	1/4	Bks	Rp 2.000	Rp 1.000
6	Telur	6	Kg	Rp 18.000	Rp 108.000
7	Vanili	8	Bks	Rp 500	Rp 4.000
8	Minyak Sayur	7	Kg	Rp 10.000	Rp 70.000
<b>Total biaya bahan baku /hari</b>					Rp 673.000
<b>Total biaya bahan baku /bulan</b>					Rp20.190.000

Berdasarkan data biaya bahan baku yang disajikan dalam tabel 4.6, maka biaya bahan baku yang dikeluarkan dalam proses produksi bakpia kurang lebih sebanyak 1.200 buah perharinya yaitu sebesar Rp 673.000 dan biaya yang dikeluarkan dalam sebulan sebesar Rp. 20.190.000.

#### **b. Biaya Tenaga Kerja Langsung**

Dalam memproduksi makanan, tenaga kerja dibutuhkan dalam mengoperasikan mesin atau mengolah bahan mentah menjadi bahan jadi secara manual. Untuk memproduksi bakpia Rizky menggunakan dua bagian tenaga kerja yaitu bagian produksi dan pendukung, dimana akan dijelaskan pada table 4.7. Data tenaga kerja yang digunakan oleh perusahaan dapat dilihat pada tabel berikut :

---

<sup>63</sup> Dai Karyadi, *Pemilik* Usaha Bakpia Rizky, mengenai bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi, wawancara pada tanggal 13 September 2021.



**Tabel 4.7<sup>64</sup>**  
**Biaya Tenaga Kerja Langsung**  
**September 2021**

<b>Bagian</b>	<b>Upah (Rp) Per orang</b>	<b>Satuan Waktu</b>	<b>Jumlah Karyawan</b>	<b>Jumlah</b>
Produksi	Rp 500.000	/bulan	5	Rp 2.500.000
<b>Jumlah Upah/ bulan</b>				Rp 2.500.000

Berdasarkan tabel 4.7 menjelaskan bahwa perhitungan upah yang diterima oleh karyawan bagian produksi untuk tiga orang dibagian dapur/produksi adalah Rp 1.500.000 tiap bulannya. Sedangkan perhitungan upah untuk karyawan pendukung sebesar Rp. 1.000.000 untuk dua orang. Sehingga usaha Bakpia Rizky mengeluarkan gaji tenaga kerja langsung sebanyak lima orang sebesar Rp. 2.500.000 setiap bulannya.

**c. Biaya Overhead Pabrik**

Biaya overhead pabrik merupakan salah satu bagian yang harus diperhitungkan dalam memproduksi makanan, karena jika tidak diperhitungkan akan berdampak pada harga pokok yang akan ditentukan. Untuk memproduksi bakpia Rizky ada beberapa biaya overhead yang dikeluarkan yang akan dijelaskan pada table 4.8. Data bahan baku yang digunakan oleh perusahaan dapat dilihat pada tabel berikut :

---

<sup>64</sup> Dai Karyadi, *Pemilik* Usaha Bakpia Rizky, mengenai jumlah dan upah tenaga kerja, wawancara pada tanggal 13 September 2021.

**Tabel 4.8<sup>65</sup>**  
**Biaya Overhead Pabrik**  
**September 2021**

No	Bahan Baku	Kuantitas	Satuan	Harga Satuan	Total Harga
1	Kotak kertas	4	Pack	Rp 36.000	Rp 144.000
2	Biaya Listrik				Rp 350.000
3	Biaya Air				Rp 150.000
<b>Total biaya bahan baku /bulan</b>					Rp 4.820.000

Berdasarkan tabel 4.8 di atas menjelaskan bahwa biaya overhead pabrik yang dikeluarkan dalam satu bulan sebesar Rp. 4.820.000 tiap bulannya.

### C. Perhitungan Harga Pokok Pesanan Dengan Menggunakan Metode *Variabel Costing*

#### 1. UMKM Bakpia Oma Dian

Berdasarkan biaya-biaya yang sudah digolongkan pada tabel di atas maka perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* dapat dilihat pada tabel 4.9 sebagai berikut:

---

<sup>65</sup> Dai Karyadi, *Pemilik* Usaha Bakpia Rizky, mengenai biaya lainnya yang digunakan dalam proses produksi berlangsung, wawancara pada tanggal 13 September 2021.

Tabel 4.9<sup>66</sup>

<b>Harga Pokok Pesanan Oma Dian</b> <b>Metode <i>Variable Costing</i></b> <b>September 2021</b>		
<b>Jenis Biaya</b>	<b>Total Biaya</b>	
Biaya Bahan Baku		Rp 15.300.000
Biaya Tenaga Kerja		Rp 1.500.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		Rp 4.670.000
Biaya Kotak Kertas	Rp 4.320.000	
Biaya Listrik	Rp 300.000	
Biaya Air	Rp 50.000	
Total Biaya Produksi		Rp 21.470.000
Jumlah Produksi (buah)		30.000
Harga Pokok Produksi /buah		Rp 715,7
Harga Jual/buah		Rp 1.000
Laba /buah		Rp 284
Laba /hari		Rp 284.333
Laba /bulan		Rp 8.530.000

Berdasarkan tabel 4.9 di atas menunjukkan bahwa harga pokok pesanan yang dihasilkan dengan menggunakan metode *variabel costing* pada Bakpia Oma Dian adalah sebesar Rp 715,7/buahnya dengan harga jual Rp. 1.000/buah akan memperoleh laba Rp. 284/buah. Jika terjual sebanyak 30.000 buah tiap bulannya maka laba yang didapat Rp. 8.530.000.

## 2. UMKM Bakpia Rizky Jaya

Berdasarkan biaya-biaya yang sudah digolongkan pada tabel di atas maka perhitungan harga pokok pesanan bakpia Rizky jika dilakukan perhitungan menggunakan metode *variable costing* dapat dilihat pada tabel 4.10 sebagai

<sup>66</sup> Data diolah sendiri berdasarkan wawancara dengan ibu Dian Mardiana selaku *Pemilik* Usaha Bakpia Oma Dian mengenai bahan dan biaya yang dikeluarkan, pada tanggal 10 September 2021.

berikut:

**Tabel 4.10<sup>67</sup>**

<b>Harga Pokok Pesanan Rizky Metode <i>Variable Costing</i> September 2021</b>		
<b>Jenis Biaya</b>	<b>Total Biaya</b>	
Biaya Bahan Baku		Rp 20.190.000
Biaya Tenaga Kerja		Rp 2.500.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		Rp 4.770.000
Biaya Kotak Kertas	Rp 4.320.000	
Biaya Listrik	Rp 350.000	
Biaya Air	Rp 100.000	
Total Biaya Produksi		Rp 27.460.000
Jumlah Produksi (buah)		36.000
Harga Pokok Produksi /buah		Rp 763
Harga Jual/buah		Rp 1.500
Laba /buah		Rp 737
Laba /hari		Rp 884.400
Laba /bulan		Rp 26.550.000

Berdasarkan tabel 4.10 di atas menunjukkan bahwa harga pokok pesanan yang dihasilkan dengan menggunakan metode *variabel costing* pada Bakpia Rizky adalah sebesar Rp. 763/buahnya dengan harga jual Rp. 1.500/buah akan memperoleh laba Rp. 737/buah. Jika terjual sebanyak 36.000 buah tiap bulannya maka laba yang didapat Rp. 26.550.000.

#### **D. Analisis perbandingan perhitungan harga pokok pesanan untuk menetapkan harga jual pada UMKM Bakpia Oma Dian dan UMKM Bakpia Rizky Jaya**

Perhitungan Harga Pokok Pesanan untuk Menetapkan Harga Jual pada dua UMKM yaitu UMKM bakpia Oma Dian dan UMKM Rizky jaya. Pada

<sup>67</sup> Data diolah sendiri berdasarkan wawancara dengan bapak Dai Karyadi selaku *Pemilik* Usaha Bakpia Rizky mengenai bahan dan biaya yang dikeluarkan, pada tanggal 13 September 2021.

perhitungan sebelumnya yang telah dilakukan oleh peneliti dapat dijadikan dasar untuk melakukan analisis perbandingan antara perhitungan perusahaan dengan metode *variable costing* dan akan dilakukan analisis dimana terdapat perbedaan harga jual yang sangat signifikan diantara kedua UMKM tersebut. Perbandingan dari kedua UMKM tersebut dapat dilihat pada tabel 4.13 berikut ini :

**Tabel 4.11<sup>68</sup>**  
**Perbandingan HPP Usaha Dan Metode Variabel Costing**  
**September 2021**

Keterangan	Perbandingan Harga Pokok Pesanan			
	Bakpia Oma Dian		Bakpia Risky Jaya	
	Menurut Usaha	Menurut <i>Variabel Costing</i>	Menurut Usaha	Menurut <i>Variabel Costing</i>
Biaya bahan baku	Rp. 15.300.000	Rp. 15.300.000	Rp. 20.190.000	Rp. 20.190.000
Biaya TK langsung	Rp. 1.500.000	Rp. 1.500.000	Rp. 2.500.000	Rp. 2.500.000
Biaya overhead pabrik	Rp. 4.320.000	Rp. 4.670.000	Rp. 4.320.000	Rp. 4.770.000
<b>Total biaya produksi</b>	Rp. 21.120.000	Rp. 21.470.000	Rp. 27.010.000	Rp. 27.460.000
<b>Jumlah produk yang dihasilkan/bln(buah)</b>	30.000	30.000	36.000	36.000
<b>HPP /buah</b>	Rp. 704	Rp. 716	Rp. 750	Rp. 763
<b>Harga jual /buah</b>	Rp. 1.000	Rp. 1.000	Rp. 1.500	Rp. 1.500
<b>Laba /buah</b>	Rp. 296	Rp. 284	Rp. 750	Rp. 737
<b>Laba /hari</b>	Rp. 296.000	Rp. 284.333	Rp. 900.000	Rp. 884.400
<b>Laba /bulan</b>	Rp. 8.880.000	Rp. 8.530.000	Rp. 27.000.000	Rp. 26.550.000

<sup>68</sup> Data diolah sendiri berdasarkan tabel perhitungan yang telah diolah sebelumnya yaitu harga pokok pesanan ibu Dian Mardiana selaku *Pemilik* Usaha Bakpia Oma Dian dan bapak Dai Karyadi selaku pemilik usaha Bakpia Rizky Jaya..

Berdasarkan tabel 4.11 di atas dapat dilihat bahwa langkah perhitungan yang diterapkan usaha Bakpia Oma Dian dan Bakpia Rizky Jaya sama dan dibandingkan dengan harga pokok pesanan menggunakan *variable costing* terdapat perbedaan nilai harga pokoknya. Perhitungan menggunakan metode perusahaan memberikan total biaya produksi yang dikeluarkan lebih rendah dan laba lebih besar dibandingkan dengan menggunakan metode *variable costing*.

Perhitungan sederhana yang selama ini diterapkan pada usaha Bakpia Oma Dian yang tiap harinya memproduksi 1.000 buah bakpia mengeluarkan biaya produksi sebesar Rp. 21.120.000 tiap bulannya, akan menghasilkan harga pokok pesanan sebesar Rp. 704 /buahnya yang akan dijual dengan harga Rp. 1.000/buah. Jika menggunakan harga pokok pesanan dengan metode *variable costing* usaha Bakpia Oma Dian mengeluarkan biaya produksi sebesar Rp. 21.470.000 tiap bulannya. Yang terdiri dari biaya bahan baku Rp. 15.300.000, biaya tenaga kerja langsung Rp. 1.500.000, dan biaya overhead pabrik Rp 4.670.000. Jadi, Harga pokok pesanan yang dikeluarkan dengan metode *variable costing* sebesar Rp. 715,7/buahnya yang dijual dengan harga Rp. 1.000/buah. Jadi, dalam sebulan Oma Dian memperoleh laba Rp. 296/buah, Rp. 296.000/hari, dan Rp. 8.880.000/bulannya jika menggunakan metode sederhana yang diterapkannya selama ini, sedangkan dengan metode *variable costing* usaha Oma Dian memperoleh laba Rp. 284/buah, Rp. 284.000/hari, dan Rp. 8.530.000/bulannya.

Perhitungan sederhana yang selama ini diterapkan pada usaha Bakpia Rizki Jaya yang memproduksi 1.200 buah bakpia mengeluarkan biaya produksi sebesar Rp. 27.010.000 tiap bulannya, jadi harga pokok pesanan yang dikeluarkan oleh Rizky Jaya sebesar Rp. 750/buahnya yang dijual dengan harga Rp. 1.500/buah. Jika menggunakan metode *variable costing* pada usaha Bakpia Rizki Jaya mengeluarkan biaya produksi sebesar Rp. 27.460.000 tiap bulannya. Yang terdiri dari biaya bahan baku sebesar Rp. 20.190.000, biaya tenaga kerja langsung Rp. 2.500.000, dan biaya overhead pabrik Rp. 4.770.000. Harga pokok pesanan yang dikeluarkan oleh Rizky Jaya sebesar Rp. 750/buahnya yang dijual dengan harga Rp. 1.500/buah. Jadi, dalam sebulan Rizky Jaya memperoleh laba Rp. 750/buah, Rp. 900.000/hari, dan Rp. 27.000.000/bulannya jika menggunakan metode sederhana yang diterapkannya selama ini, sedangkan dengan metode *variable costing* Rizky Jaya memperoleh laba Rp. 737/buah, Rp. 884.400/hari, dan Rp. 26.550.000/bulannya.

Perhitungan biaya merupakan hal yang harus dilakukan dengan benar dan sesuai dengan tiap-tiap sumber daya yang digunakan dari setiap kegiatan yang dilakukan untuk menghasilkan barang tersebut karena jika terjadi kesalahan dalam perhitungan biaya produksi, maka akan dapat mempengaruhi keputusan penentuan tarif produk dan tentunya nanti juga akan mempengaruhi keuntungan yang akan didapatkan oleh perusahaan. Jadi, dari kedua usaha tersebut yaitu usaha Bakpia Oma Dian dan Bakpia Rizky Jaya, dibandingkan dengan metode sederhana dengan

metode *variable costing* terdapat perbedaan perhitungan yang, yaitu pada biaya *overhead* pabrik yang tidak mereka perhitungkan dan hal tersebut adalah kesalahan dalam melakukan pencatatan, penggolongan, dan perhitungan. Metode *variable costing* mampu menghasilkan informasi yang bermanfaat bagi manajemen dalam perencanaan laba jangka pendek, pengendalian biaya tetap yang lebih baik, dan pengambilan keputusan jangka pendek. Hal ini karena dalam jangka pendek, biaya tetap tidak relevan karena tidak terpengaruh oleh pengambilan keputusan yang dilakukan oleh manajemen, jika biaya tetap terpengaruh dalam pengambilan keputusan jangka pendek, metode *variable costing* dapat menyajikan dampak keputusan terhadap biaya tetap dan laba.

Penentuan harga pokok pesanan pada kedua usaha tersebut terdapat perbedaan yang signifikan, pada usaha bakpia Oma Dian untuk produknya dijual dengan harga Rp. 1.000/buah dan usaha bakpia Rizky Jaya untuk produknya dijual dengan harga Rp. 1.500/buah, hal tersebut dikarenakan oleh beberapa hal yang membuat harganya jauh berbeda. Pada usaha Oma Dian bahan baku yang dibutuhkan lebih sedikit dibandingkan dengan usaha Rizky jaya, untuk bagian tenaga kerja langsung usaha Oma Dian hanya membutuhkan tiga orang karyawan saja tetapi untuk usaha Rizky Jaya membutuhkan lima orang karyawan, dan untuk bagian *overhead* pabrik terdapat perbedaan nilai yang harus mereka keluarkan tiap bulannya, dimana biaya yang dikeluarkan Oma Dian lebih rendah dibandingkan usaha Rizky Jaya yang terdapat selisih sebesar Rp. 150.000 untuk biaya *overhead* pabrik.



Jadi, biaya produksi yang dikeluarkan Oma Dian lebih rendah dibandingkan dengan biaya produksi yang harus dikeluarkan oleh Rizky Jaya yang disebabkan oleh kuantitas penggunaan bahan selama proses produksi dan target laba yang kedua usaha tetapkan.

Tidak hanya berdampak pada biaya produksi saja, yang kita lihat dari study kasus penelitian ini, laba pun ikut menjadi pengaruh bagi usaha, sebab biaya produksi yang tinggi akan menekan persentase laba yang akan ditetapkan, karena jika harga terlalu tinggi usaha dapat dikalahkan oleh pangsa pasar lain yang menjual produk lebih murah. Dalam hal seperti, dapat kita lihat bahwa pentingnya bagi pelaku usaha dalam mengelola biaya, dimana sangat berdampak bagi nilai jual. Dengan menerapkan metode *variable costing* dapat menjamin keakuratan informasi biaya yang tersaji dalam laporan harga pokok produksi dengan memasukkan unsur biaya yang dikeluarkan berdasarkan ketentuannya, maka harga pokok produksinya akan lebih tepat dan tentunya harga jual akan lebih tepat pula serta dapat meningkatkan laba perusahaan dengan menetapkan kembali harga jual serta laba yang ingin diperoleh.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang berjudul “Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Pesanan untuk Menetapkan Harga Jual (Studi Kasus pada UMKM Bkapia Oma Dian dan Bakpia Rizky Jaya)” dapat disimpulkan bahwa perhitungan harga pokok pesanan Bakpia Oma Dian lebih rendah dibandingkan dengan harga pokok pesanan Bakpia Rizky Jaya, serta jika menggunakan metode *variable costing* nilai biaya produksi yang dikeluarkan oleh kedua usaha tersebut akan menjadi lebih besar perbulannya, dikarenakan ada biaya yang seharusnya diperhitungkan tetapi tidak diperhitungkan oleh kedua usaha tersebut. Metode *variable costing* menghasilkan informasi biaya produksi yang sesungguhnya sehingga berdampak pada penentuan harga jual. Oleh karena itu, pemilik usaha harus memperhitungkan nilai biaya yang keluar dengan akurat dan jika menggunakan *variable costing* menjadikan perhitungan harga pokok pesanan menjadi tepat sebab metode tersebut diperhitungkan secara rinci sesuai unsur-unsur biaya.

#### **B. Saran**

Penelitian ini kiranya dapat menjadi masukan bagi UMKM Bakpia Oma Dian dan Bakpia Rizky Jaya kec. Punggur Lampung Tengah, dengan adanya perhitungan harga pokok pesanan dengan menggunakan metode *variabel costing*, peneliti berharap perhitungan baru ini menjadi pacuan

dalam penetapan harga jual karena metode *variabel costing* dapat menjamin keakuratan informasi biaya yang tersaji dalam laporan harga pokok produksi dengan memasukkan unsur biaya yang dikeluarkan berdasarkan ketentuannya, maka harga produksinya akan lebih tepat dan tentunya harga jual akan lebih tepat pula serta dapat meningkatkan laba perusahaan dengan menetapkan kembali harga jual serta laba yang ingin diperoleh.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdi Bhayangkara dan Meliza Putriyanti Zifi, “Perhitungan Harga Pokok Pesanan Untuk Menetapkan Harga Jual”, *Jurnal Politeknik Caltex Riau* Vol. 9 November 2016.
- Abdurrahmat Fathoni, *Metodologi Penelitian & Teknik Penyusunan Skripsi*, (Jakarta: Rineka Cipta, 2011)
- Achmad Rizal, *Manajemen Pemasaran*, (Deepublish, 2020).
- Achmad Slamet dan Sumarli, “Pengaruh Perkiraan Biaya Produksi dan Laba yang Diinginkan Terhadap Harga Jual Pada Industri Kecil Genteng Pres”, *Jurnal Ekonomi dan Manajemen, Dinamika*, Vol. 11, 2, 2002.
- Fasian Wibowo, “perbedaan masa simpan terhadap kualitas bakpia kacang hijau dengan kemasan vakum”, *Jurnal EMBA*, vol.1, No.3,2013.
- Aldila Septiani, Pengantar Ilmu Ekonomi (Dasar-Dasar Ekonomi Mikro & Makro), (Bandung: Duta Media Publishing, 2016)
- Ali Mulyawan Dan Iwan Sidharta, “Analisis Deskriptif Pemasaran Jasa Di STMIK Mardira Indonesia Bandung”, *Jurnal Computech & Bisnis*, Vol. 7, No. 1 Juni 2013.
- Andre Henri Slat, 2013. *Analisis Harga Pokok Produk dengan Metode Full Costing dan Penentuan Harga jual*. Skripsi Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Sam Ratulangi Manado, 2013.

Chorry Sulistyowati, Elva F, dan Okta S H, *Anggaran Perusahaan teori dan Praktik*, (Surabaya: Scopindo, 2020).

Dr. Dadan Ramdhani, Merida, Ai Hendrani, Suheri, *Akuntansi biaya (konsep dan implementasi di industri manufaktur)*, (Yogyakarta:CV MARKUMI, 2020).

Indro Djumali, Jullie J. Sondakh, Lidia Mawikere, *Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Variable Costing Dalam Proses Penentuan Harga Jual Pada PT. Sari Malalugis Bitung*, skripsi jurusan Akuntansi, FakultasEkonomi dan Bisnis, Universitas Sam Ratulangi Manado, 2014

Jessica, David Dan Treesje, “Penetapan Harga Jual Dengan *Cost Plus Pricing* Menggunakan Pendekatan *Full Costing* Pada UD *Gladys Bakery*”, Jurnal EMBA, Vol.2, No.2, 2014.

KBBI, “Kamus Besar Bahasa Indonesia(KBBI) Kamus Versi Online/Daring”, <https://kbbi.web.id/pesan.html> , diunduh pada 14 april 2021

Mulyadi. “*Akuntansi Biaya*”, (Jakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Akademik Manajemen Perusahaan YKPN, Edisi 5, 2009).

Pradana Setiadi, D T, *Perhitungan Harga Pokok produksi dalam penentuan harga jual pada CV. Minahasa Mantap Perkasa*. Skripsi Jurusan Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Sam Ratulangi Manado, 2014

Riduwan, *Metode &Teknik Penyusunan Tesis*, (Bandung: Alfabeta, 2006).

Sandu Siyoto, M. Ali Sodik, *Dasar Metodologi Penelitian*, (Yogyakarta: Literasi Media Publishing, 2015).

Sarini Kudo, “Harga, kualitas produk dan kualitas pelayanan pengaruhnya terhadap keputusan pembelian mobil Toyota Avanza,” *Jurnal EMBA*, vol.1, No.3, 2013.

Sugiono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R & D*, (Bandung: Alfabet, 2016).

Sutrisno Hadi, *Metodelogi Reasearch*, (Yogyakarta: Andi Offset, 2004).

Widya Ais Sahla S.E., M.Sc., Ak, *Akuntansi biaya panduan perhitungan harga pokok produk*, (Banjarmasin: Deepublish dengan politektik banjarmasin, 2020).

Sumiyati Dan Suwartini, *Produk Kreatif Dan Kewirausahaan*, (Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia, 2019).

Sugiono, *Metode Penelitian Kombinasi*, (Bandung: Alfabeta, 2015)

Fasian Wibowo, “perbedaan masa simpan terhadap kualitas bakpia kacang hijau dengan kemasan vakum”, *Jurnal EMBA*, vol.1, No.3, 2013

Nur Sarifillah, “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Tahu Bapak Paiman” (IAIN Surakarta, 2019)

Hamim Ilyas, *Fiqh Akbar : Prinsip-Prinsip Teologi Islam Rahmatan Lil'alamin Dan Peradaban*, (Jakarta: 2018)

IDX Channel, “Apa saja peran UMKM Bagi Perekonomian Indonesia”,  
<https://www.idxchannel.com>, diunduh pada 8 september 2021



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

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111  
Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.febi.metrouniv.ac.id; e-mail: febi.iain@metrouniv.ac.id

Nomor : B-2585/ln.28.1/J/TL.00/08/2021  
Lampiran : -  
Perihal : **SURAT BIMBINGAN SKRIPSI**

Kepada Yth.,  
Selvia Nuriasari (Pembimbing 1)  
Era Yudistira (Pembimbing 2)  
di-

Tempat  
*Assalamu'alaikum Wr. Wb.*

Dalam rangka penyelesaian Studi, mohon kiranya Bapak/Ibu bersedia untuk membimbing mahasiswa :

Nama : **YULI SAFITRI**  
NPM : 1704020045  
Semester : 9 (Sembilan)  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam  
Jurusan : Akuntansi Syariah  
Judul : **ANALISIS PERBANDINGAN PERHITUNGAN HARGA POKOK PESANAN UNTUK MENETAPKAN HARGA JUAL (STUDI KASUS PADA UMKM BAKPIA OMA DIAN DAN BAKPIA RIZKY JAYA, KEC. PUNGGUR LAMPUNG TENGAH)**

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Dosen Pembimbing membimbing mahasiswa sejak penyusunan proposal s/d penulisan skripsi dengan ketentuan sebagai berikut :
  - a. Dosen Pembimbing 1 bertugas mengarahkan judul, outline, alat pengumpul data (APD) dan memeriksa BAB I s/d IV setelah diperiksa oleh pembimbing 2;
  - b. Dosen Pembimbing 2 bertugas mengarahkan judul, outline, alat pengumpul data (APD) dan memeriksa BAB I s/d IV sebelum diperiksa oleh pembimbing 1;
2. Waktu menyelesaikan skripsi maksimal 2 (semester) semester sejak ditetapkan pembimbing skripsi dengan Keputusan Dekan Fakultas;
3. Mahasiswa wajib menggunakan pedoman penulisan karya ilmiah edisi revisi yang telah ditetapkan dengan Keputusan Dekan Fakultas;

Demikian surat ini disampaikan, atas kesediaan Bapak/Ibu diucapkan terima kasih.

*Wassalamu'alaikum Wr. Wb.*

Metro, 27 Agustus 2021

Ketua Jurusan  
Akuntansi Syariah

Era Yudistira, M.Ak.

NIP. 19961003 201503 2 010





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

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111  
Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: [www.febi.metrouniv.ac.id](http://www.febi.metrouniv.ac.id); e-mail: [febi.iain@metrouniv.ac.id](mailto:febi.iain@metrouniv.ac.id)

Nomor : B-3123/In.28/D.1/TL.00/10/2021  
Lampiran : -  
Perihal : **IZIN RESEARCH**

Kepada Yth.,  
PENGELOLA BAKPIA OMA DIAN  
DAN BAKPIA RIZKY JAYA  
di-  
Tempat

*Assalamu'alaikum Wr. Wb.*

Sehubungan dengan Surat Tugas Nomor: B-3122/In.28/D.1/TL.01/10/2021,  
tanggal 12 Oktober 2021 atas nama saudara:

Nama : **YULI SAFITRI**  
NPM : 1704020045  
Semester : 9 (Sembilan)  
Jurusan : Akuntansi Syariah

Maka dengan ini kami sampaikan kepada saudara bahwa Mahasiswa tersebut di atas akan mengadakan research/survey di BAKPIA OMA DIAN DAN BAKPIA RIZKY JAYA, dalam rangka menyelesaikan Tugas Akhir/Skripsi mahasiswa yang bersangkutan dengan judul "ANALISIS PERBANDINGAN PERHITUNGAN HARGA POKOK PESANAN UNTUK MENETAPKAN HARGA JUAL (STUDI KASUS PADA UMKM BAKPIA OMA DIAN DAN BAKPIA RIZKY JAYA, KEC. PUNGGUR LAMPUNG TENGAH)".

Kami mengharapkan fasilitas dan bantuan Saudara untuk terselenggaranya tugas tersebut, atas fasilitas dan bantuannya kami ucapkan terima kasih.

*Wassalamu'alaikum Wr. Wb.*

Metro, 12 Oktober 2021  
Wakil Dekan Akademik dan  
Kelembagaan,



**Siti Zulaikha S.Ag, MH**  
NIP 19720611 199803 2 001





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

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111  
Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296;  
Website [www.metrouniv.ac.id](http://www.metrouniv.ac.id); email: [iaimetro@metrouniv.ac.id](mailto:iaimetro@metrouniv.ac.id)

Nomor : B-2538/In.28.3/D.1/PP.00.9/09/2020 Metro, 14 September 2020  
Sifat : Biasa  
Lampiran : -  
Perihal : Izin Pra Survey

Kepada Yth,  
Pimpinan PT. Sang Hyang Seri (Persero)  
di- Tempat

Berkenaan dengan kegiatan akademik dalam rangka penyusunan Proposal Skripsi mahasiswa pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro :

Nama : Yuli Safitri  
NPM : 1704020045  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam  
Jurusan/Prodi : Akuntansi Syariah  
Judul : Perhitungan Harga Pokok Pesanan Untuk Menetapkan Harga Jual (Studi Kasus Pada PT. Sang Hyang Seri (Persero) Kantor Regional V Kec. Pekalongan Lampung Timur).

Maka dengan ini dimohon kepada Bapak/Ibu agar berkenan memberikan izin kepada mahasiswa untuk melakukan pra survey dalam rangka penyusunan Proposal Skripsi yang dimaksud.

Demikian surat ini disampaikan, atas perhatian dan kerja samanya diucapkan terima kasih.

Wakil Dekan I,

Drs. H. M. Saleh, MA.  
NIP. 19650111 199303 1 001



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

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111  
Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.febi.metrouniv.ac.id; e-mail: febi.iain@metrouniv.ac.id

**SURAT TUGAS**

Nomor: B-3122/In.28/D.1/TL.01/10/2021

Wakil Dekan Akademik dan Kelembagaan Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Metro, menugaskan kepada saudara:

Nama : **YULI SAFITRI**  
NPM : 1704020045  
Semester : 9 (Sembilan)  
Jurusan : Akuntansi Syariah

- Untuk :
1. Mengadakan observasi/survey di BAKPIA OMA DIAN DAN BAKPIA RIZKY JAYA, guna mengumpulkan data (bahan-bahan) dalam rangka menyelesaikan penulisan Tugas Akhir/Skripsi mahasiswa yang bersangkutan dengan judul "ANALISIS PERBANDINGAN PERHITUNGAN HARGA POKOK PESANAN UNTUK MENETAPKAN HARGA JUAL (STUDI KASUS PADA UMKM BAKPIA OMA DIAN DAN BAKPIA RIZKY JAYA, KEC. PUNGGUR LAMPUNG TENGAH)".
  2. Waktu yang diberikan mulai tanggal dikeluarkan Surat Tugas ini sampai dengan selesai.

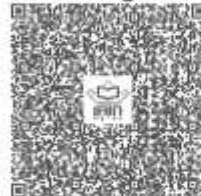
Kepada Pejabat yang berwenang di daerah/instansi tersebut di atas dan masyarakat setempat mohon bantuannya untuk kelancaran mahasiswa yang bersangkutan, terima kasih.

Dikeluarkan di : Metro  
Pada Tanggal : 12 Oktober 2021

Mengetahui,  
Pejabat Setempat

  
DIAJO - MH

Wakil Dekan Akademik dan  
Kelembagaan,



**Siti Zulaikha S. Ag, MH**  
NIP 19720611 199803 2 001



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

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111  
Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.febi.metrouniv.ac.id; e-mail: febi.iain@metrouniv.ac.id

**SURAT TUGAS**

Nomor: B-3122/In.28/D.1/TL.01/10/2021

Wakil Dekan Akademik dan Kelembagaan Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Metro, menugaskan kepada saudara:

Nama : **YULI SAFITRI**  
NPM : 1704020045  
Semester : 9 (Sembilan)  
Jurusan : Akuntansi Syariah

- Untuk :
1. Mengadakan observasi/survey di BAKPIA OMA DIAN DAN BAKPIA RIZKY JAYA, guna mengumpulkan data (bahan-bahan) dalam rangka menyelesaikan penulisan Tugas Akhir/Skripsi mahasiswa yang bersangkutan dengan judul "ANALISIS PERBANDINGAN PERHITUNGAN HARGA POKOK PESANAN UNTUK MENETAPKAN HARGA JUAL (STUDI KASUS PADA UMKM BAKPIA OMA DIAN DAN BAKPIA RIZKY JAYA, KEC. PUNGGUR LAMPUNG TENGAH)".
  2. Waktu yang diberikan mulai tanggal dikeluarkan Surat Tugas ini sampai dengan selesai.

Kepada Pejabat yang berwenang di daerah/instansi tersebut di atas dan masyarakat setempat mohon bantuannya untuk kelancaran mahasiswa yang bersangkutan, terima kasih.

Dikeluarkan di : Metro  
Pada Tanggal : 12 Oktober 2021

Mengetahui,  
Pejabat Setempat

  
Dai Karyadi

Wakil Dekan Akademik dan  
Kelembagaan,



**Siti Zulaikha S.Ag, MH**  
NIP 19720611 199803 2 001



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO  
UNIT PERPUSTAKAAN**

Jalan Ki Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111  
M E T R O Telp (0725) 41507; Faks (0725) 47296; Website: [digilib.metrouniv.ac.id](http://digilib.metrouniv.ac.id); [pustaka.iain@metrouniv.ac.id](mailto:pustaka.iain@metrouniv.ac.id)

**SURAT KETERANGAN BEBAS PUSTAKA  
Nomor : P-873/In.28/S/U.1/OT.01/08/2021**

Yang bertandatangan di bawah ini, Kepala Perpustakaan Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro Lampung menerangkan bahwa :

Nama : Yuli Safitri  
NPM : 1704020045  
Fakultas / Jurusan : Ekonomi dan Bisnis Islam/ Akuntansi Syariah

Adalah anggota Perpustakaan Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro Lampung Tahun Akademik 2020 / 2021 dengan nomor anggota 1704020045

Menurut data yang ada pada kami, nama tersebut di atas dinyatakan bebas administrasi Perpustakaan Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro Lampung.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat, agar dapat dipergunakan seperlunya.

Metro, 27 Agustus 2021  
Kepala Perpustakaan

Dr. As'ad, S. Ag., S. Hum., M.H.  
NIP.19750505 200112 1 002 †



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
Jl. Ki Hajar Dewantara 15A Iringmulyo, Metro Timur, Kota Metro, Lampung, 34111  
Telepon (0725) 41507, Faksimili (0725) 47296

### **SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIASI**

Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan bahwa;

Nama : Yuli Safitri  
NPM : 1704020045  
Jurusan : Akuntansi Syariah

Adalah benar-benar telah mengirimkan naskah Skripsi berjudul **Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Pesanan Untuk Menetapkan Harga Jual (Studi Kasus Pada UMKM Bakpia Oma Dian Dan Bakpia Rizky Jaya, Kec. Punggur Lampung Tengah)** .  
untuk diuji plagiasi. Dan dengan ini dinyatakan **LULUS** menggunakan aplikasi Turnitin dengan **Score 24%**.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Metro, 15 November 2021  
Ketua Jurusan Akuntansi Syariah



Era Yudistira, M.Ak  
NIP.1990103201 503 2010

**ALAT PENGUMPUL DATA (APD)**  
**ANALISIS PERBANDINGAN PERHITUNGAN HARGA POKOK PESANAN**  
**UNTUK MENETAPKAN HARGA JUAL (STUDI KASUS PADA UMKM**  
**BAKPIA OMA DIAN DAN BAKPIA RIZKY JAYA, KEC. PUNGGUR**  
**LAMPUNG TENGAH)**

**A. Wawancara**

1. Wawancara kepada pemilik

NO	PERTANYAAN
1.	Berapa kali produksi dalam pembuatan bakpia?
2.	Berapa biaya bahan baku yang dikeluarkan dalam sekali produksi?
3.	Berapa biaya overhead pabrik (biaya diluar produksi) yang dikeluarkan dalam sekali produksi?
4.	Berapa banyak karyawan yang bekerja ? dan bagian apa saja ?
5.	Bagaimana sistem pembayaran gaji karyawan ? dan berapa gaji karyawan yang dikeluarkan untuk tiap karyawan ?
6.	Berapa harga jual bakpia perbuahnya ?
7.	Berapa omset atau pendapatan penjualan bakpia perbulannya ?
8.	Bagaimana anda menentukan harga jual selama ini ?
9.	Seperti apa perhitungan harga pokok produksi yang anda gunakan saat ini ?

2. Wawancara kepada karyawan

NO	PERTANYAAN
1.	Ada berapa macam bakpia yang diproduksi tiap harinya ?
2.	Berapa banyak bakpia yang diproduksi tiap harinya ?
3.	Apa saja bahan-bahan, perlengkapan yang digunakan untuk memproduksi bakpia ?
4.	Berapa banyak bahan yang digunakan dalam memproduksi bakpia tiap harinya ?

**B. Dokumentasi**

- A. Sejarah singkat UMKM Bakpia Oma Dian Dan Bakpia Rizky Jaya
- B. Struktur organisasi UMKM Bakpia Oma Dian Dan Bakpia Rizky Jaya
- C. Data Harga Pokok Pesanan pada UMKM Bakpia Oma Dian Dan Bakpia Rizky Jaya

---

Metro, September 2021

Mahasiswa Ybs,



Yuli Safitri  
NPM. 1704020045

Mengetahui,

Pembimbing I



Selvia Nuriasari, M.E.I  
NIP.19810828 2009 12 2 003

Pembimbing II



Era Yudistira, M.Ak  
NIP.19901003 2015032010





KEMENTERIAN AGAMA RI  
INSITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
(IAIN) METROFAKULTAS SYARIAH

Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Kota Metro Lampung 34111 Telp. (0725) 41507, Fax  
(0725) 47296, Email : [febi.iain@metrouniv.ac.id](mailto:febi.iain@metrouniv.ac.id) Website : [www.febi.metrouniv.ac.id](http://www.febi.metrouniv.ac.id)

FORMULIR KONSULTASI BIMBINGAN  
PROPOSAL SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Yuli Safitri Fakultas/Jurusan : FEBI/Akuntansi  
Syariah  
NPM 1704020045 Semester/TA : VIII/2021

NO	Hari/Tgl	Hal Yang Dibicarakan	Tanda Tangan Dosen
	24 juni 2021	Teori dilengkapi sesuai catatan kemarin	
	25 juni 2021	Acc proposal. Segera urus turnitin	untuk sidang

Selvia Nuriasari, M.E.I  
NIP. 19810828 2009 12 2 003

Yuli Safitri  
NPM. 1704020045



KEMENTERIAN AGAMA RI  
INSITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) METRO  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Kota Metro Lampung 34111 Telp.

(0725) 41507, Fax (0725) 47296, Email : [febi.iain@metrouniv.ac.id](mailto:febi.iain@metrouniv.ac.id)  
Website : [www.febi.metrouniv.ac.id](http://www.febi.metrouniv.ac.id)

**FORMULIR KONSULTASI BIMBINGAN PROPOSAL SKRIPSI**

Nama Mahasiswa : Yuli Safitri                      Fakultas/Jurusan : FEBI/Akuntansi  
Syariah  
NPM                      1704020045                      Semester/TA : IX/2021

NO	Hari/Tgl	Hal Yang Dibicarakan	Tanda Tangan Dosen
	30 september 2021	- ACC BAB 1 SD 3 - ACC APD & OUTLINE	

Dosen Pembimbing I,

Selvia Nuriasari, M.E.I

NIP.198108282009122003

Mahasiswa Ybs,

Yuli Safitri

NPM. 1704020045





**KEMENTERIAN AGAMA RI  
INSITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) METRO  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Kota Metro Lampung 34111 Telp.

(0725) 41507, Fax (0725) 47296, Email : [febi.iain@metrouniv.ac.id](mailto:febi.iain@metrouniv.ac.id)  
Website : [www.febi.metrouniv.ac.id](http://www.febi.metrouniv.ac.id)

**FORMULIR KONSULTASI BIMBINGAN PROPOSAL SKRIPSI**

Nama Mahasiswa	: Yuli Safitri	Fakultas/Jurusan : FEBI/Akuntansi Syariah
NPM	: 1704020045	Semester/TA : IX/2021

NO	Hari/Tgl	Hal Yang Dibicarakan	Tanda Tangan Dosen
	9/11/2021	anda bandingkan metode tsb dengan metode mereka. Lalu dianalis	
	10/11/2021	ACC bab 4 & 5	

Dosen Pembimbing I,

Mahasiswa Ybs,

**Selvia Nuriasari, M.E.I**

NIP.198108282009122003

**Yuli Safitri**

NPM. 1704020045



KEMENTERIAN AGAMA RI  
INSITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) METRO  
FAKULTAS SYARIAH

Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Kota Metro Lampung 34111 Telp. (0725) 41507, Fax (0725) 47296,  
Email : febi.iain@metrouniv.ac.id Website : www.febi.metrouniv.ac.id

FORMULIR KONSULTASI BIMBINGAN PROPOSAL SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Yuli Safitri Fakultas/Jurusan : FEBI/Akuntansi  
Syariah  
NPM 1704020045 Semester/TA : VIII/2021

NO	Hari/Tgl	Hal Yang Dibicarakan	Tanda Tangan Dosen
	14/2021 /6	<ul style="list-style-type: none"><li>- perbaiki jenis penelitian dan munculkan sifat penelitian ini seperti apa.</li><li>- tambah teknik analisa data yg digunakan pd penelitian ini.</li><li>- uraikan setiap teori kepada penerapan yg dilakukakan dlm penelitian. Misal : sumber data primer dan sekunder</li></ul>	 ef  ef  ef

Dosen Pembimbing II,

Era Yudistira, M.Ak

NIP.19901003 201503 2 010

Mahasiswa Ybs,

Yuli Safitri

NPM. 1704020045



KEMENTERIAN AGAMA RI  
INSITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) METRO  
FAKULTAS SYARIAH

Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Kota Metro Lampung 34111 Telp. (0725) 41507, Fax (0725) 47296,  
Email : febi.iain@metrouniv.ac.id Website : www.febi.metrouniv.ac.id

FORMULIR KONSULTASI BIMBINGAN PROPOSAL SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Yuli Safitri

Fakultas/Jurusan : FEBI/Akuntansi

Syariah

NPM 1704020045

Semester/TA : VIII/2021

NO	Hari/Tgl	Hal Yang Dibicarakan	Tanda Tangan Dosen
	Senin/ 21/6-2021	Acc bab 1, 2, 3 <u>          </u>	el

Dosen Pembimbing II,

Era Yudistira, M.Ak

NIP.19901003 201503 2 010

Mahasiswa Ybs,

Yuli Safitri

NPM. 1704020045



KEMENTERIAN AGAMA RI  
INSITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) METRO  
FAKULTAS SYARIAH

Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Kota Metro Lampung 34111 Telp. (0725) 41507, Fax (0725) 47296,  
Email : febi.iain@metrouniv.ac.id Website : www.febi.metrouniv.ac.id

FORMULIR KONSULTASI BIMBINGAN PROPOSAL SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Yuli Safitri Fakultas/Jurusan : FEBI/Akuntansi Syariah

NPM 1704020045 Semester/TA : IX/2021

NO	Hari/Tgl	Hal Yang Dibicarakan	Tanda Tangan Dosen
	31 Ags 2021	<ul style="list-style-type: none"><li>- perbaiki struktur pd bab IV secara keseluruhan.</li><li>- masing sub bag pd bab IV, perlu diperbaiki menyesuaikan dg tahapan analisisnya.</li><li>- perbaiki kedaher poin D pd bab IV, sesuaikan dg judul penelitian</li></ul>	<p>ef</p> <p>ef</p> <p>ef</p>
		<p>ACC outline penelitian</p>	<p>ef</p>

Dosen Pembimbing II,

Era Yudistira, M.Ak

NIP.19901003 2015032010

Mahasiswa Ybs,

Yuli Safitri

NPM. 1704020045





KEMENTERIAN AGAMA RI  
INSITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) METRO  
FAKULTAS SYARIAH

Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Kota Metro Lampung 34111 Telp. (0725) 41507, Fax (0725) 47296,  
Email : febi.iain@metrouniv.ac.id Website : www.febi.metrouniv.ac.id

FORMULIR KONSULTASI BIMBINGAN PROPOSAL SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Yuli Safitri Fakultas/Jurusan : FEBI/Akuntansi Syariah

NPM 1704020045 Semester/TA : IX/2021

NO	Hari/Tgl	Hal Yang Dibicarakan	Tanda Tangan Dosen
	09 September 2021	- pastikan pertanyaan sudah sesuai dg bidang/fungsi dari informan.	el
		- pastikan pertanyaan sudah mewakili kebutuhan penelitian (sesuaikan dg teori yg digunakan)	el
		- urutkan pertanyaan APD penelitian sesuai dg yg akan dibahas.	el
		<u>ACC APD penelitian</u>	el

Dosen Pembimbing II,

Era Yudistira, MAk

NIP.19901003 2015032010

Mahasiswa Ybs,

Yuli Safitri

NPM. 1704020045







KEMENTERIAN AGAMA RI  
INSITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) METRO  
FAKULTAS SYARIAH

Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Kota Metro Lampung 34111 Telp. (0725) 41507, Fax (0725) 47296,  
Email : [febi.iain@metrouniv.ac.id](mailto:febi.iain@metrouniv.ac.id) Website : [www.febi.metrouniv.ac.id](http://www.febi.metrouniv.ac.id)

**FORMULIR KONSULTASI BIMBINGAN PROPOSAL SKRIPSI**

Nama Mahasiswa : Yuli Safitri Fakultas/Jurusan : FEBI/Akuntansi  
Syariah  
NPM 1704020045 Semester/TA : IX/2021

NO	Hari/Tgl	Hal Yang Dibicarakan	Tanda Tangan Dosen
	Senin 25-10-2021	- Saran yg diberikan harus lebih spesifik, terkait dg kelangsungan usaha dari UMKM  - cantumkan urgensi dalam penentuan harga jual. (analisis perolehi) -	  

Dosen Pembimbing II,

Era Yudistira, M.Ak

NIP.19901003 2015032010

Mahasiswa Ybs,

Yuli Safitri

NPM. 1704020045



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA

INSITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jl. Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Kota Metro Lampung 34111

Telp. (0725) 41507, Fax (0725) 47296, Email : @metrouniv.ac.id

Website : www.metrouniv.ac.id

FORMULIR KONSULTASI BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Yuli Safitri

Jurusan/Prodi : Akuntansi Syariah

NPM : 1704020045

Semester/TA : IX/2021

NO	Hari/Tgl	Hal Yang Dibicarakan	Tanda Tangan Dosen
	Senin/ 1/ - 2021 "	- tambahkan lampiran lainnya - - perbaiki yg ada pd daftar pustaka.  Acc bab 4 & 5  Lampirkan ke PB 1 atau proses lainnya agar dpt diujikan.	el  el  el 2/ - 2021 "

Dosen Pembimbing II

Mahasiswa ybs,

Era Yudistira, M.Ak  
NIP. 19901003 2015032010

Yuli Safitri  
NPM. 1704020045

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama lengkap Yuli Safitri dilahirkan di Waykanan, pada tanggal 26 Juli 1999, merupakan anak ketiga dari tiga bersaudara, anak dari pasangan Bapak Wasito dengan Ibu Turini.

Pendidikan peneliti tempuh pada jenjang pendidikan dasar di SDN Waylimau , Kec. Blambangan Umpu, Kab.Waykanan. selesai pada tahun 2011. Lalu dilanjutkan pada Pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMPN 03 NEGERI AGUNG, Kec. Negeri Agung, Kab. Waykanan, selesai pada tahun 2014. Sedangkan pendidikan menengah atas peneliti tempuh di SMAN 02 NEGERI AGUNG, kec. Negeri Agung Kab. Waykanan, selesai pada tahun 2017. Selanjutnya peneliti melanjutkan pendidikan pada Jurusan SI Akuntansi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Metro.