SKRIPSI

ANALISIS HARGA BAHAN BAKU DALAM PEMBENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI

(Studi Kasus Bakso Family Lampung Tengah)

Oleh :

Rindi Permatasari

NPM. 1804020032

Jurusan Akuntansi Syariah

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) METRO

1444 H/2022 M

ANALISIS HARGA BAHAN BAKU DALAM PEMBENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI

(Studi Kasus Bakso Family Lampung Tengah)

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Tugas dan Sebagai Syarat Memperoleh
Gelar S1 Akuntansi Syariah

Oleh :

Rindi Permatasari

NPM. 1804020032

Pembimbing : Esty Apridasari, M.Si

Jurusan : S1 Akuntansi Syariah

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) METRO

1444 H/2022 M

NOTA DINAS

Nomor :

Lampiran : 1 (Satu) Berkas

Hal : **Pengajuan untuk Dimunaqosahkan**

Kepada Yth.
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro
Di-
Tempat

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Setelah kami mengadakan pemeriksaan, bimbingan, dan perbaikan seperlunya maka skripsi saudari:

Nama	:	Rindi Permatasari
NPM	:	1804020032
Fakultas	:	Ekonomi dan Bisnis Islam
Jurusan	:	Akuntansi Syariah
Judul	:	Analisis Harga Bahan Baku Dalam Pembentukan Harga Pokok Produksi (Studi Kasus Bakso Family Lampung Tengah)

Sudah kami setujui dan dapat diajukan ke Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Mtero untuk dimunaqosahkan.

Demikian harapan kami dan atas perhatianya, kami ucapkan terimakasih.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb.

Ketua Jurusan Akuntansi Syariah

Northa Idaman, M.M
NIP. 198408202019031005

Metro, 20 Juni 2022
Dosen Pembimbing

Esty Apridasari, M.Si
NIP. 198804272015032005

PERSETUJUAN

Judul Skripsi : Analisis Harga Bahan Baku Dalam Pembentukan Harga Pokok Produksi (Studi Kasus Bakso Family Lampung Tengah)

Nama : Rindi Permatasari

NPM : 1804020032

Jurusan : Akuntansi Syariah

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

MENYETUJUI

Untuk dimunaqosahkan dalam sidang munaqosah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro.

Metro, 20 Juni 2022
Dosen Pembimbing

Esty Apridasari, M.Si
NIP. 198804272015032005

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

PENGESAHAN SKRIPSI

No: B-2543 / In.28-3 / D / PP.00.9 / 07 / 2022

Sripsi dengan Judul: Analisis Harga Bahan Baku Dalam Pembentukan Harga Pokok Produksi (Studi Kasus Bakso Family Lampung Tengah), disusun oleh: RINDI PERMATASARI, NPM: 1804020032, Jurusan Akuntansi Syariah, telah diujikan dalam Sidang Munaqosyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam pada hari/tanggal: Selasa, 28 Juni 2022, di Gedung Abu Ubayd Al-Qasim/E8.2.1

TIM PENGUJI MUNAQOSYAH:

Ketua/Moderator	: Esty Apridasari, M.Si	(.....)
Penguji I	: Sudirin, M.Pd	(.....)
Penguji II	: Era Yudistira, M.Ak	(.....)
Sekretaris	: Witantri Dwi Swandini, M.Ak	(.....)

Mengetahui,
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

Dr. Abdul Jalil, M.Hum
NIP. 196208121998031001

ABSTRAK

ANALISIS HARGA BAHAN BAKU DALAM PEMBENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI (STUDI KASUS BAKSO FAMILY LAMPUNG TENGAH)

Oleh:

Rindi Permatasari

Bahan baku adalah hal terpenting dalam sebuah usaha. Bahan baku dalam proses pembuatan bakso yaitu daging sapi giling, tepung tapioka, dan beberapa bahan lainnya. Harga pokok produksi adalah biaya-biaya yang dikeluarkan dalam mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Harga pokok produksi digunakan untuk menentukan harga jual produk. Perhitungan harga pokok produksi membantu sebuah usaha dalam memantau kegiatan usaha nya dalam memperoleh keuntungan. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui bagaimana usaha Bakso Family dalam menentukan harga pokok produksi saat terjadi kenaikan harga bahan baku bakso.

Peneliti menggunakan metode analisis yang bersifat deskriptif dan termasuk dalam penelitian kualitatif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bahan baku dalam membentuk harga pokok produksi pada usaha Bakso Family Lampung Tengah. Sumber data yang diperoleh yaitu sumber data primer dan sumber data sekunder, dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara dan dokumentasi.

Hasil dari penelitian ini menunjukan bahwa saat terjadi kenaikan harga bahan baku bakso, usaha Bakso Family dalam menetapkan harga pokok produksi masih seperti hari-hari biasa. Jika kuantitas dan kualitas bahan baku yang digunakan berkurang, maka rasa dan kualitas bakso yang dihasilkan tentu akan berkurang. Walaupun laba yang didapat sudah pasti berkurang, namun kepercayaan dan loyalitas pelanggan yang paling penting.

Kata kunci: Bahan Baku, Harga Pokok Produksi

ORISINALITAS PENELITIAN

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Rindi Permatasari

NPM : 1804020032

Jurusan : Akuntansi Syariah

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

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

Metro, 09 Juni 2022
Yang menyatakan,

Rindi Permatasari
NPM. 1804020032

MOTTO

فَإِنَّ مَعَ ٱلْعُسْرِ يُسْرًا

"Karena sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan"

(QS. Al-Insyira: 5)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulilah puji syukur atas nikmat dan kehadirat Allah SWT, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan. Skripsi ini penulis persembahkan kepada:

1. Kepada kedua orangtua tercinta, Ibu Ngatinem dan Bapak Endi yang tiada henti mendoakan memberikan semangat dan dukungan baik moril maupun materil, terima kasih sudah berjuang hingga penulis bisa mencapai titik ini.
2. Kepada dosen pembimbing skripsi Ibu Esty Apridasari M.Si yang senantiasa membimbing dengan penuh perhatian dan kasih sayang, terima kasih sudah membantu saya dalam menyelesaikan tugas dan tanggung jawab sebagai mahasiswa semester akhir.
3. Kepada Ketua Jurusan Akuntansi Syariah Bapak Northa Idaman, M.M, yang telah membantu dalam segala hal keperluan di kampus, serta para Bapak dan Ibu Dosen IAIN Metro yang telah senantiasa ikhlas dalam memberikan ilmu dengan penuh kesabaran.
4. Terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan serta semangat kepada penulis yang tidak bisa di sebutkan satu persatu.
5. Almamater tercinta Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur saya panjatkan atas kehadiran Allah SWT. yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga Skripsi yang berjudul ANALISIS HARGA BAHAN BAKU DALAM PEMBENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI (Studi Kasus Bakso Family Lampung Tengah) telah terselesaikan, dan tak lupa shalawat serta salam saya panjatkan kepada Nabi Besar kita Muhammad SAW yang telah membawa umatnya dari zaman kegelapan menuju jalan yang terang benderang seperti saat ini.

Skripsi ini disusun sebagai salah satu persyaratan menempuh Strata Satu (S1) Program Studi Akuntansi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Metro. Terselesainya skripsi ini tidak terlepas dari dukungan serta bantuan dari berbagai pihak. Saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Siti Nurjanah, M.Ag selaku Rektor IAIN Metro.
2. Bapak Dr. Mat Jalil, M.Hum selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Metro.
3. Bapak Northa Idaman, M.M selaku Ketua Jurusan Akuntansi Syariah.
4. Ibu Aisyah Sunarwan, M.Pd selaku Pembimbing Akademik yang telah membimbing serta memberikan arahan dan dukungan.
5. Ibu Esty Apridasari, M.Si selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah membimbing, mengarahkan serta memberi dukungan.

6. Ibu Sella dan Bapak Noven Kurniawan selaku pemilik UMKM Bakso Family yang telah bersedia mengizinkan saya untuk melakukan penelitian di tempat usaha nya.
7. Keluarga yang telah memberi dukungan baik secara moril dan materil.
8. Teman-teman Jurusan Akuntansi Syariah IAIN Metro yang memberi masukan dan bersedia bertukar pikiran serta memberi semangat kebersamaan.

Dalam penulisan serta penyajian skripsi ini tentu masih terdapat banyak kekurangan dan kesalahan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik serta saran yang membangun. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi pembaca.

Metro, 09 Juni 2022

Rindi Permatasari
NPM. 1804020032

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL ..... **i**

HALAMAN JUDUL ..... **ii**

HALAMAN NOTA DINAS ..... **iii**

HALAMAN PERSETUJUAN ..... **iv**

ABSTRAK ..... **v**

HALAMAN ORISINALITAS ..... **vi**

MOTTO ..... **vii**

PERSEMBAHAN ..... **viii**

KATA PENGANTAR ..... **ix**

DAFTAR ISI ..... **xi**

DAFTAR TABEL ..... **xiv**

DAFTAR LAMPIRAN ..... **xvi**

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah 1

B. Pertanyaan Penelitian 9

C. Batasan Masalah 9

D. Tujuan Penelitian 9

E. Manfaat Penelitian 10

F. Penelitian Relevan 10

BAB II LANDASAN TEORI

A. Bahan Baku 14

1. Definisi Bahan Baku 14
2. Bahan Baku Yang Baik dan Halal Menurut Islam 15
3. Penentuan Biaya Standar Bahan Baku 17
4. Penetapan Harga Dalam Islam 18
5. Konsep Syariah Dalam Usaha 19

B. Harga Pokok Produksi 20
1. Definisi Harga Pokok Produksi 20
2. Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi 21
3. Tujuan Penentuan Harga Pokok Produksi 22

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Sifat Penelitian 24
B. Sumber Data 25
C. Teknik Pengumpulan Data 26
D. Teknik Analisis Data 27

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Penelitian 29
B. Penentuan Harga Bahan Baku Dalam Pembentukan Harga Pokok Produksi Pada UMKM Bakso Family 38
C. Pembahasan 42

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan 48
B. Saran 48

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN-LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Proyeksi Bahan Baku 6

Tabel 4.1 Biaya Bahan Baku 38

Tabel 4.2 Biaya Bahan Penolong 39

Tabel 4.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung..... 40

Tabel 4.4 Biaya Overhead Pabrik 41

Tabel 4.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi 41

Tabel 4.6 Biaya Bahan Baku Utama 43

Tabel 4.7 Biaya Bahan Baku Penolong 43

Tabel 4.8 Perhitungan Harga Pokok Produksi 45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Struktur Organisasi 34

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Keterangan Bimbingan Skripsi
2. Surat Izin Research
3. Surat Tugas
4. Kartu Konsultasi Bimbingan Skripsi
5. Outline
6. Alat Pengumpul Data
7. Bebas Plagiat
8. Bebas Pustaka
9. Dokumentasi
10. Riwayat Hidup

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Usaha Mikro kecil menengah (UMKM) dari waktu ke waktu mengalami perkembangan yang sangat pesat. Usaha mikro kecil menengah sebagai salah satu alat penopang perekonomian di Indonesia. Usaha ini membantu masyarakat untuk mencapat taraf hidup yang lebih baik. Menurut data Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil Menengah (KemenkopUKM) pada Maret 2021, jumlah UMKM mencapai 64,2 juta, memberikan kontribusi 61,07% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) atau sekitar Rp 8573,89 triliun. UMKM dapat menyerap 97% dari total tenaga kerja dan dapat memperoleh hingga 60,42% dari total investasi di Indonesia.[1]

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) bahwa kelompok usaha yang dikelola orang perorangan atau badan usaha perorangan yang sesuai dengan kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam undang-undang ini. Adapun kriteria UMKM sesuai dengan Undang-Undang ini ialah sebagai berikut: Usaha kecil yaitu usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, didirikan orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan sebagaimana dimaksudkan dalam undang-undang ini. Usaha

[1] Tira Santia, “Berapa Jumlah UMKM di Indonesia? Ini Hitungannya”, *Liputan6,* diakses pada tgl 23 Novenmber 2021

kecil ini memiliki kekayaan bersih setidaknya 50 juta hingga 500 juta serta memiliki nilai penjualan setidaknya 300 juta hingga 2,5 miliar, tidak termasuk didalamnya tanah serta bangunan tempat usaha, begitu juga dengan usaha menengah. Usaha menengah mempunyai total kekayaan bersih 500 juta – 10 miliar, tidak termasuk tanah serta bangunan. Usaha besar ialah usaha yang dilakukan oleh badan usaha dengan laba bersih lebih tinggi dari usaha menengah, contohnya usaha nasional yang dimilik oleh negara atau swasta dan juga usaha asing yang beraktivitas di Indonesia.[2]

Kondisi persaingan dewasa ini semakin ketat, seiring dengan pesatnya perkembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK), persaingan dapat terjadi pada setiap jenis usaha termasuk persaingan pada warung bakso. Semua bisnis atau usaha harus mampu berkembang serta dapat mempertahankan usaha nya di masa mendatang. Hal penting yang perlu diterapkan oleh para pelaku usaha yaitu harus dapat mempertahankan loyalitas dan kepuasan konsumen serta terus meningkatkan kualitas produk dan pelayanan.

Setiap perusahaan atau organisasi bisnis baik yang bergerak di bidang jasa dan yang lainnya tentu memiliki beberapa tujuan yang telah ditetapkan, tujuan terpenting dari aktivitas usaha yaitu untuk mendapatkan laba atau keuntungan. Akan tetapi untuk mencapai hal tersebut bukanlah perkara yang mudah. Dibutuhkan kesiapan faktor-faktor pendukung yang

[2] Iim Khudaefah, “ Ketentuan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang UMKM”, h. 33 (2018)

memadai, seperti modal yang cukup, tim kerja atau karyawan yang ulet dan berkualitas, kelancaran proses produksi barang atau jasa dan pemasarannya.[3] Khusus untuk proses produksi, harus ditunjang oleh karyawan yang terampil, teknologi yang memadai dan kesiapan bahan baku. Untuk mencapai semua itu para pelaku usaha juga berusaha untuk selalu mengendalikan biaya produksi seminim mungkin, tanpa melupakan kualitas produk yang akan dihasilkan.

Perencanaan manajemen yang baik adalah hal terpenting untuk melihat bagaimana perkembangan dan keuntungan yang didapatkan. Oleh karena itu, pelaku usaha harus mampu mengendalikan dua faktor utama yang menentukan keuntungan, yaitu pendapatan dan biaya. Untuk memahami seberapa besar pendapatan yang dihasilkan dan biaya yang dikeluarkan, suatu bisnis atau usaha harus dapat menentukan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan atau harga jual. Karena hal tersebut sangat penting bagi manajemen untuk pengambilan sebuah keputusan. Sebagian besar para pelaku bisnis mengalami masalah dalam menentukan harga pokok produksi, yaitu menganggap bahwa harga pokok produksi sama dengan harga jual. Jelas keduanya berbeda, harga pokok produksi mencakup biaya-biaya yang dibutuhkan selama proses produksi barang

[3] Dewi Kurnia H. Syamsuddin, "Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Perusahaan Pt. Sermani Steel Di Makassar", *Makassar: Universitas Hasanuddin*, h. 13 (2010)

atau jasa sedangkan harga jual merupakan harga pokok penjualan yang telah ditambah keuntungan usaha yang diperoleh dari penjualan.[4]

Bahan baku merupakan bahan utama dalam melakukan proses produksi sampai menjadi barang jadi. Bahan baku merupakan bahan yang penting dalam sebuah usaha atau perusahaan, karena disini adalah langkah pertama dalam melakukan proses produksi. Bahan baku adalah sejumlah barang yang dibeli dari supplier kemudian diolah menjadi produk yang akan dihasilkan oleh sebuah usaha atau perusahaan.[5] Komponen bahan baku yang terdapat dalam pembuatan bakso sendiri adalah daging sapi yang sudah dihaluskan, tepung tapioka, garam, dan beberapa bahan lainnya.

Proses produksi merupakan hal yang sangat krusial karena di dalamnya terkandung biaya produksi. Biaya produksi adalah sekumpulan elemen biaya yang membentuk biaya produksi suatu produk. Biaya produksi itu sendiri didefinisikan sebagai total biaya yang dikeluarkan ketika mengelola bahan baku menjadi produk jadi. Biaya produksi dapat diklasifikasikan sebagai biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan overhead pabrik. Sedangkan biaya non produksi adalah biaya yang berkaitan selain fungsi produksi yaitu, pengembangan, distribusi, layanan

---

[4] Utcik Anita, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk Furniture (Studi Kasus Pada PT.Hanin Designs Indonesia-Inonesian Legal Wood)", *Semarang: Universitas Dian Nuswantoro*, 2014

[5] Muhammad Nur Daud, "Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produksi Roti Wilton Kualasimpang", *Jurnal Samudra Ekonomi Dan Bisnis*, Vol 8, No 2, h. 187.

pelanggan dan administrasi umum.[6] Perhitungan biaya produksi memiliki kontribusi penting terhadap efisiensi kinerja perusahaan. Oleh karena itu, perhitungan biaya yang dikeluarkan harus benar dan harus mencerminkan total biaya produksi yang sebenarnya dikeluarkan oleh produk tersebut.

Harga pokok produksi adalah biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk. Penentuan harga pokok produksi yang tepat dapat memberikan informasi yang berguna bagi UMKM untuk memahami keuntungan yang dapat mereka peroleh. Dengan cara ini, UMKM dapat memaksimalkan keuntungan dan menjamin kelangsungan usahanya dalam persaingan bisnis yang semakin ketat.

Harga pokok penjualan adalah biaya yang muncul dari barang yang diproduksi dan dijual dalam kegiatan bisnis. Harga Pokok Penjualan pada umumnya ada pada perusahaan dagang.[7] Harga pokok penjualan merupakan dasar utama yang digunakan sebagai harga yang dibayar atau yang dipertimbangkan untuk memperoleh suatu aktiva. Dalam hubungan dengan usaha atau perusahaan, harga pokok penjualan adalah jumlah seluruh pengeluaran langsung atau tidak langsung yang diperhitungkan untuk memperoleh suatu barang.[8]

---

[6] Juvita Pratiwi, "Penerapan Biaya Standar Dalam Pengendalian Biaya Produksi Pada PT. Pertani (Persero) Cabang Sulawesi Utara", *Jurnal EMBA*, Vol 1, No 4, h. 1618.

[7] Anita Haryati, "Analisis Harga Pokok Penjualan Dalam Penentuan Harga Jual Sari Roti Pada Perusahaan Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia", *Makassar: Universitas Muhammadiyah*, h. 6 (2018)

[8] Hasnul Hadi, "Analisis Harga Pokok Penjualan Dalam Rangka Untuk Meningkatkan Laba Perusahaan Pada CV. Panca Sari Palembang", *Pelembang: Universitas Muhammadiyah*, h. 14-15 (2009)

Warung bakso adalah salah usaha industri rumahan yang berkecimpung dalam pengolahan makanan cepat saji. Warung bakso sejak lama ada dan berkembang didaerah perkampungan. Di Dusun Karang Anyar Kampung Terbanggi Subing terdapat beberapa warung bakso, salah satunya bernama Mie Ayam dan Bakso Imrut, akan tetapi mereka hanya menyediakan satu jenis bakso saja pada umumnya. Harga kisaran bakso tersebut Rp 12.000 – Rp 15.000 ribu rupiah per porsi, dengan omset 5-8 juta/bulan. Alasan peneliti mengambil usaha Bakso Family sebagai objek penelitian yaitu karena konsumen pada usaha tersebut cukup banyak dan ramai dibandingkan dengan warung bakso yang lain yang menjual bakso dengan harga Rp 12.000 – Rp 15.000 per porsi. Dengan harga Rp 10.000/porsi Bakso Family dapat menjangkau setiap lapisan masyarakat yang ada disekitar.

Bakso Family merupakan usaha warung bakso yang didirikan pada tahun 2018. Bakso family merupakan usaha yang menyediakan 4 varian isi pada bakso; yaitu bakso beranak, bakso ati ampela, bakso mercon, dan bakso telur. Tabel proyeksi bahan baku dari warung Bakso Family adalah sebagai berikut:

Tabel 1.1 Proyeksi Bahan Baku Bakso Family (per Hari)

Bahan Baku	Kuantitas	Jumlah
Daging Sapi	7 kg	Rp 420.000
Tepung Tapioka	3 kg	Rp 36.000
Garam	2 pcs	Rp 4.000
Bawang Putih	$\frac{1}{4}$	Rp 12.500

Saus	2 buah	Rp 4.000
Kecap	1 buah	Rp 12.000
Telur ayam	150 butir	Rp 375.000
Telur puyuh	2 kg	Rp 50.000
Ati dan ampela	2 kg	Rp 40.000
Tetelan	2 kg	Rp 40.000
Tahu	150 biji	Rp 30.000
Cabai	2 kg	Rp 160.000
Lada bubuk/merica	1 renceng	Rp 8.000
Bawang merah	$\frac{1}{2}$ kg	Rp 15.000
Kaldu sapi	1 renceng	Rp 5.000
Gula pasir	1 kg	Rp 16.000
Seledri	3 ikat	Rp 6.000
Bihun	2 bal	Rp 100.000
Toge	2 kg	Rp 24.000
Total		**Rp 1.357.500**

Sumber: UMKM Bakso Family

Bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan bakso antara lain daging sapi, tepung tapioka, bumbu-bumbu, dan bahan lainnya. Dengan total biaya pengeluaran pembelian bahan baku dalam sekali proses produksi kurang lebih sebesar Rp 1.000.000 – Rp 2.000.000. Warung Bakso Family mampu menjual 150 porsi per hari dengan harga jual per porsi bakso sebesar Rp 10.000 ribu rupiah, dengan laba kotor sebesar 15 juta/bulan.

Tujuan dari usaha Bakso Family yaitu untuk mendapatkan profit serta dapat meningkatkan kesejahteraan semua pegawai bakso family, serta meningkatkan lapangan pekerjaan. Tidak terlepas dari berbagai

masalah dalam menjalankan sebuah usaha, khususnya usaha bakso. Pada waktu tertentu harga daging sapi bisa melonjak dipasaran. Hal tersebut dapat berpengaruh pada biaya produksi pembuatan bakso, mengingat daging sapi adalah bahan utama nya.

Kemudian dalam memproduksi bakso atau menentukan bahan baku yang dipilih haruslah sesuai syariat yang diajarkan dalam Islam. Pemilihan bahan baku yang baik dan juga halal adalah perioritas terpenting dalam sebuah produksi. Bahan baku yang halal didalam pembuatan bakso sendiri yaitu tidak menggunakan bahan pengawet atau formalin, tidak menambahkan atau mencampurkan bahan utama dengan daging babi atau daging hewan yang menurut islam tidak diperbolehkan untuk dikonsumsi. Firman Allah dalam surat Al-Baqarah ayat 173 yang berbunyi:

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةَ وَٱلدَّمَ وَلَحْمَ ٱلْخِنزِيرِ وَمَآ أُهِلَّ بِهِۦ
لِغَيْرِ ٱللَّهِ ۖ فَمَنِ ٱضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَآ إِثْمَ عَلَيْهِ ۚ إِنَّ ٱللَّهَ غَفُورٌ
رَّحِيمٌ ﴿١٧٣﴾

Artinya: *"Sesungguhnya Dia hanya mengharamkan atasmu bangkai, darah, daging babi, dan (daging) hewan yang disembelih dengan (menyebut nama) selain Allah. Tetapi barangsiapa terpaksa (memakannya), bukan karena menginginkannya dan tidak (pula)*

melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sungguh Allah Maha Pengampun, Maha Penyayang". (QS. Al-Baqarah (2): 173).[9]

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka peneliti melakukan penelitian dengan judul "ANALISIS HARGA BAHAN BAKU DALAM PEMBENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI (Studi Kasus Bakso Family Lampung Tengah)".

B. Pertanyaan Penelitian

Bagaimana penentuan harga pokok produksi Bakso Family ketika terjadi kenaikan pada bahan baku pembuatan bakso.

C. Batasan Masalah

Agar pembatasan masalah dari penelitian ini lebih terarah dan tidak jauh menyimpang, maka masalah yang dibahas perlu dibatasi terlebih dahulu sehingga masalah sebenarnya menjadi jelas. Dari latar belakang dan pertanyaan masalah, penulis membatasi masalah pada analisis harga bahan baku dalam pembentukan harga pokok produksi.

D. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui bagaimana penentuan harga pokok produksi Bakso Family jika bahan baku mengalami kenaikan.

---

[9] QS. Al-Baqarah (2): 173.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat khususnya bagi penulis dan pembaca pada umumnya baik secara teoritis maupun praktis. Hasil penelitian ini diharapkan memiliki manfaat sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis

   Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai penelitian ilmiah bagi UMKM untuk menentukan harga pokok produksi suatu produk, dan untuk memahami teori akuntansi biaya khususnya yang berkaitan dengan harga pokok produksi.

2. Manfaat Praktis

   Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi peneliti dan juga pembaca dalam hal biaya produksi dan dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi informasi, masukan dan mudah-mudahan dapat membantu usaha dalam menetapkan harga pokok produksi saat kondisi harga bahan baku tidak stabil, agar usaha tersebut tidak mengalami kerugian.

F. Penelitian Relevan

Beberapa penelitian yang relevan dalam penelitian ini antara lain:

1. Hasil penelitian dari Thelbic Lasut (2015) yang berjudul "Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Ragey Poppy Di Tomohon", menunjukkan bahwa

aktivitas operasi pada usaha tersebut terlihat jelas dengan menggambarkan kestabilan keuangan pada usaha RM. Ragey Poppy. Hal tersebut dapat diliat dari penyusunan laporan keuangan yang baik, kemampuan usaha dalam mendanai setiap aktivitas-aktivitas pada usaha tersebut dengan capaian hasil yang maksimal.[10]

Persamaan penelitian diatas dengan penelitian ini yaitu pada analisis biaya produksi nya sedangkan perbedaan nya terletak pada objek yang akan diteliti. Pada penelitian diatas objek yang diteliti yaitu sebuah rumah makan sedangkan pada penelitian ini objek yang diteliti yaitu UMKM. Kemudian perbedaan pada fokus masalah yang akan diteliti, pada penelitian diatas berfokus pada masalah penentuan harga jual makanan sedangkan dalam penelitian ini berfokus pada penentuan harga pokok produksi.

2. Hasil penelitian dari Agus Putranto (2017) yang berjudul "Analisis Pengaruh Biaya Produksi Dan Penjualan Terhadap Laba Perusahaan (Studi Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Di Kecamatan Wonosobo Kabupaten Wonosobo)", menunjukkan bahwa adanya pengaruh biaya produksi, pengaruh penjualan, dan pengaruh biaya produksi dan penjualan terhadap laba perusahaan UMKM di Kecamatan Wonosobo. Hal tersebut terbukti dari hasil perhitungan

[10] Helbic Lasut, "Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Ragey Poppy Di Tomohon", *Jurnal EMBA* Vol 3, No 1 (2015)

yang dilakukan oleh peneliti terhadap UMKM di Kecamatan Wonosobo.[11]

Persamaan penelitian tersebut dengan penelitian ini yaitu memiliki kesamaan objek, sehingga hasil dari penelitian diatas setidaknya mampu memberikan ide bagi peneliti dalam menggali data atau informasi terhadap informan. Namun fokus pada masalah penelitiannya berbeda, penelitian diatas menjelaskan tentang pengaruh biaya produksi dan penjualan terhadap laba perusahaan sedangkan penelitian ini membahas tentang analisis biaya produksi terhadap peningkatan harga bahan baku pembuatan bakso.

3. Hasil penelitian dari Nirfandi Gonibala, Vecky .A.J. Masinambow, Mauna Th. B. Maramis (2019) yang berjudul "Analisis Pengaruh Modal Dan Biaya Produksi Terhadap Pendapatan UMKM Di Kota Kotamobagu", menunjukkan bahwa modal memiliki pengaruh yang signifikan terhadap pendapatan usaha kecil dan menengah di Kota Kotamobagu. Sejalan dengan hipotesis yang dilakukan peneliti yang bernilai positif dan negatif. Apabila modal meningkat maka pendapatan juga akan mengalami peningkatan, jika terjadi penurunan pada modal maka pendapatan juga mengalami penurunan. Kemudian, biaya produksi juga memiliki pengaruh signifikan terhadap pendapatan usaha kecil dan menengah di Kota Kotamobagu, hal ini sesuai dengan hipotesis yang bernilai positif. Meningkatnya biaya

[11] Agus Putranto, "Analisis Pengaruh Biaya Produksi Dan Penjualan Terhadap Laba Perusahaan (Studi Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Di Kecamatan Wonosobo Kabupatenwonosobo)", *Jurnal PPKM III* (2017)

produksi maka akan berpengaruh terhadap pendapatan. Selanjutnya modal dan biaya produksi yang secara simultan mempengaruhi pendapatan usaha kecil dan menengah di Kota Kotamobagu. Dari hasil uji determinasi yang dilakukan peneliti, pengaruh modal dan biaya produksi terhadap pendapatan UMKM di Kota Kotamobagu sebesar 60,3%.[12]

Persamaan penelitian tersebut dengan penelitian ini adalah memiliki kesamaan objek, yaitu usaha mikro kecil dan menengah (UMKM). Yang menjadi perbedaan dari penelitian tersebut dengan penelitian ini yaitu penelitian diatas mengangkat masalah tentang pengaruh modal dan biaya produksi sedangkan pada penelitian ini mengangkat masalah analisis biaya produksi nya saja, kemudian untuk lokasi yang menjadi tempat penelitian juga berbeda, dalam penelitian tersebut lokasi penelitian ada di sebuah kota yaitu kota Kotamobagu, sedangkan untuk penelitian ini dilakukan di sebuah pedesaan atau perkampungan yang terdapat disalah satu kabupaten di Lampung Tengah.

[12] Nirfandi Gonibala, dkk., "Analisis Pengaruh Modal Dan Biaya Produksi Terhadap Pendapatan Umkm Di Kota Kotamobagu", *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, Vol 19, No 01 (2019)

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Bahan Baku

1. Definisi Bahan Baku

Usaha atau perusahaan yang menghasilkan suatu jenis barang, tentunya akan selalu membutuhkan bahan baku untuk merealisasikan proses produksi. Bahan baku adalah input terpenting dalam proses produksi. Bahan baku atau barang mentah adalah bahan yang dibeli dan digunakan oleh suatu usaha yang kemudian diolah untuk menghasilkan produk setengah jadi atau barang jadi.[13] Bahan baku dibagi dalam dua macam, yaitu baku baku langsung dan bahan baku tidak langsung.

a. Bahan Baku Langsung

Bahan baku langsung yaitu bahan yang membentuk bagian dari barang jadi yang biaya nya dapat dibebankan dari biaya barang jadi tersebut. Jumlah bahan baku langsung bersifat fleksibel yaitu tergantung dari besar kecilnya volume produksi.

b. Bahan Baku Tidak Langsung

Bahan baku tidak langsung adalah bahan yang ikut berperan dalam proses produksi dalam sebuah industri atau perusahaan,

[13] Herlin Herawati & Dewi Mulyani, "Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada UD. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo", *Jurnal UNEJ*, h. 464.

tetapi wujudnya tidak secara langsung dapat dilihat pada barang jadi yang dihasilkan.[14]

Dapat ditarik kesimpulan bahwa bahan baku merupakan komponen utama yang digunakan dalam proses produksi sampai menjadi barang jadi. Bahan baku dikelompokkan menjadi dua jenis yaitu bahan baku langsung dan tidak langsung. Bahan baku terdiri atas bahan mentah, komponen, serta pasokan (supplies) yang digunakan untuk menghasilkan barang atau jasa.[15]

2. Bahan Baku Yang Baik dan Halal Menurut Islam

Ekonomi islam adalah salah satu cabang ilmu yang mempelajari dan memahami serta bagaimana memecahkan masalah ekonomi berdasarkan ajaran islam. Hukum islam ditetapkan untuk keejahteraan seseorang untuk hidup didunia maupu akhirat. Agama Islam memberikan kebebasan kepada seluruh umat-Nya untuk memilih perkerjaan. Banyak sekali ayat-ayat Al-Qur'an yang mengupas tentang kewajiban manusi dalam bekerja dan berusaha mencari nafkah.[16] Salah satunya yaitu dalam Firman Allah Q.S Al-Jumu'ah ayat 10 yang berbunyi:

---

[14] Muhammad Nur Daud, "Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produksi Roti Wilton Kualasimpang",. 187.

[15] Dewi Kurnia H. Syamsuddin, "Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku"., 34.

[16] Sari Ramdhani D, "Manajemen Produksi Tahu Tempe dalam Meningkatkan Pendapatan Usaha Ditinjau Menurut Ekonomi Syariah", *Riau: Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim*, 2019

فَاِذَا قُضِيَتِ الصَّلٰوةُ فَانْتَشِرُوْا فِى الْاَرْضِ وَابْتَغُوْا مِنْ فَضْلِ اللّٰهِ وَاذْكُرُوا اللّٰهَ كَثِيْرًا لَّعَلَّكُمْ تُفْلِحُوْنَ

Artinya: *"Apabila salah telah dilaksanakan, maka bertebaranlah kamu di bumi dan carilah karunia Allah dan ingatlah Allah suapay kamu beruntung"*. (QS. Al-Jumu'ah: 10).[17]

Makanan yang baik menurut Islam yaitu makanan yang didapat atau diproduksi secara halal dan baik sesuai dengan ajaran Islam. Kehalalan makanan yang bersumber dari produk hewani menjadi perhatian lebih, karena sumber bahan baku tersebut harus menggunakan bahan baku yang halal, baik bahan baku utama maupun bahan baku penolong. Makanan yang baik dan halal secara Islam yaitu makanan yang bermanfaat bagi tubuh, akal dan akhlak.[18]

Bahan baku yang halal didalam pembuatan bakso sendiri yaitu tanpa bahan pengawet atau bahan berbahaya lainnya, tidak menggantikan bahan utama dengan daging haram yang menurut islam tidak diperbolehkan untuk dikonsumsi. Pada surat Al-Baqarah ayat 168 dijelaskan makanan yang baik untuk dimakan yaitu:

يَٰٓأَيُّهَا ٱلنَّاسُ كُلُوا۟ مِمَّا فِى ٱلْأَرْضِ حَلَٰلًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا۟ خُطُوَٰتِ ٱلشَّيْطَٰنِ ۚ إِنَّهُۥ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ ﴿١٦٨﴾

[17] QS. Al-Jumu'ah (62): 10.

[18] Maria Ulfa, "Analisis Hukum Islam Tentang Penetapan Halal Pada Produk Olahan Bakso Sony (Studi Pada Majelis Ulama Indonesia Provinsi Lampung)", *Lampung: Universitas Islam Negeri Raden Intan*, 2020

Artinya: *"Wahai manusia! Makanlah dari makanan yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh nyata bagimu".* (QS. Al-Baqarah: 168).

3. Penentuan Biaya Standar Bahan Baku

Biaya standar yaitu biaya yang ditentukan sebagai standar biaya yang pantas dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa. Biaya tersebut dapat dipakai untuk mengendalikan biaya, menyajikan analisis penyimpangan biaya, sebagai panduan manajemen dalam melaksanakan aktivitas, serta sebagai fasilitas dalam perhitungan biaya produk.[19] Proses penentuan biaya standar bahan baku yaitu:

a. Standar Bahan Baku

1) Standar harga bahan baku

Harga standar memungkinkan untuk mengawasi kinerja dalam proses pembelian, mendeteksi pengaruh biaya bahan baku serta memperkirakan pengaruh dari kenaikan atau penurunan harga bahan baku terhadap keuntungan.

2) Standar kuantitas bahan baku

Standar kuantitas bahan baku pada dasarnya dikembangkan berdasarkan spesifikasi usaha itu sendiri. Pada usaha kecil maupun menengah spesifikasi yang dilakukan yaitu dari jenis

[19] Dwinta Ayuningtyas, "Evaluasi Penerapan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada Harian Tribun Manado", *Jurnal EMBA*, Vol 1, No 4, h. 1912.

kuantitas dan kualitas bahan baku yang diperlukan. Standar kuantitas ditetapkan sesudah analisis ukuran, bentuk, dan kualitas produk yang paling ekonomis. Kuantitas standar adalah kuantitas bahan baku yang diperlukan untuk mengolah satu unit barang

4. Penetapan Harga Dalam Islam

Setelah hijrah Rasulullah SAW ke Madinah, maka setelah itu ia menjadi pengawas pasar (muhtasib). Saat itu, Rasulullah SAW menolak untuk membuat kebijakan dalam penetapan harga, karena pada saat itu terjadi kenaikan harga akibat dorongan permintaan dan penawaran. Salah satu hadis yang diriwayatkan oleh enam imam hadis (kecuali Imam Nasa'i):[20]

قال النّاسُ يا رسول اللهِ غلاَ السِّعرُ فسعِّرْ لناَ. فقال رسول الله صلى الله عليه و
إنَّ الله هو المسعِّرُ الخالق القابِضُ الباسط الرَّازق و إني لأرجُوا أنْ ألقَى الله وليس
أحدٌ منكم يُطالبُني بمظْلمةٍ في دمٍ ولا مالٍ" .

Artinya: *"Manusia berkata saat itu, 'Wahai Rasulullah harga (saat itu) naik, maka tentukanlah harga untuk kami'. Rasulullah SAW bersabda : 'Sesungguhnya Allah adalah penentu harga, Ia adalah penahan, pencurah serta pemberi rezeki. Sesungguhnya aku mengharapkan dapat menemui Tuhanku. Dimana salah seorang*

[20] Hendro Saputra Utama, "Analiisis Ketetapan Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Penjualan Pada PT. Bukit Angkasa Makmur Perspektif Penetapan Harga Dalam Islam", *Bengkulu: Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu*, 2021

diantara kalian tidak menuntutku karena kezaliman dalam hal darah dan harga".

Nabi tidak menetapkan harga jual, dengan alasan bahwa dengan menetapkan harga akan mengakibatkan kezaliman, sedangkan zalim adalah perbuatan yang haram. Jika harga yang ditetapkan terlalu mahal, maka akan menzalimi pembeli dan jika harga yang ditetapkan terlalu rendah, maka akan menzalimi penjual. Mekanisme penentuan harga dalam Islam sesuai dengan *Maqashid al-Syariah*, yaitu merealisasikan kemaslahatan dan menghindari kerusakan di antara manusia.

5. Konsep Syariah Dalam Usaha

Konsep syariah dalam Islam menyimpulkan bahwa setiap usaha didefinisikan sebagai segala jenis kegiatan yang tidak terbatas dalam hal kuantitas kepemilikan barang atau jasa termasuk pada keuntungan, akan tetapi di batasi pada cara mendapatkan dan penggunaan sesuai dengan hukum syariat Islam. Muamalah dalam Islam mengatur masalah keuangan serta segala sesuatu hal yang berhubungan dengan manusia dan sesamanya. Tujuannya tidak hanya memperoleh hasil dunia saja, melainkan dibarengi dengan perolehan hasil di akhir.[21]

Jika penghasilan sebuah usaha sudah melebihi nisab yang telah ditetapkan dalam Islam, maka usaha tersebut wajib membayar zakat

[21] Taufiqurrahman Rasyid, "Manajemen Bisnis Makanan Bakso Qolbu Berbasis Syariat Islam Dalam Perspektif Dakwah Di Pasar Segar Kota Makassar", *Makassar: Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin Makassar,* 2016

penghasilan sebesar 2,5% dari pendapatan. Zakat penghasilan atau zakat profesi merupakan zakat yang dikeluarkan dari penghasilan perbulan yang terkumpul selama satu tahun dan melebihi nisab 93,6 gram emas, maka dikenakan zakat 2,5%.[22] Jika pendapatan dalam satu bulan sebesar Rp 5.000.000 maka perhitungan zakat profesi sebagai berikut:

1. Pendapataan gaji perbulan Rp 5.000.000
2. Rumus zakat profesi = (2,5% x besar gaji per bulan)

   = 2,5% x Rp 5.000.000

   = Rp 125.000/bulan

Jika diakumulasikan dalam satu satu tahun, jumlah zakat yang harus dikeluarkan yaitu:

1. Pendapatan per bulan x 12

   = Rp 5.000.000 x 12 bulan = Rp 60.000.000
2. Pendapatan per tahun x 2,5%

   = Rp 60.000.000 x 2,5% = Rp 1.500.000

B. Harga Pokok Produksi

1. Definisi Harga Pokok Produksi

[22] Juliana Nasution, "Analisis Faktor-Faktor kepatuhan Membayar Zakat Profesi Serta Dampaknya Terhadap Keberekahan Harta Muzakki (Studi Kasus di Kompet Dhuafa Waspada)", *Medan: Universitas Islam Negeri Sumatera Utara*, 2017

Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh dan mengolah bahan mentah menjadi barang jadi.[23] Penetapan harga pokok produksi adalah pembebanan unsur biaya produksi pada produk yang dihasilkan dalam proses produksi, yaitu penetapan biaya yang melekat pada produk jadi dan persediaan barang dalam proses. Perhitungan harga pokok dihitung dengan menjumlah semua unsur biaya produksi, sedangkan harga pokok produksi per unit ditentukan dengan membagi seluruh total biaya produksi dengan produk yang dihasilkan.

Terdapat dua metode untuk menghitung unsur-unsur dalam biaya produksi, yaitu dengan pendekatan full costing dan variabel costing. Full costing adalah metode penentuan harga pokok produksi dengan menghitung semua unsur biaya produksi kedalam harga pokok produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Sedangkan variabel costing dalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya menghitung biaya produksi yang berperilaku variabel kedalam harga pokok produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel.[24]

2. Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi

[23] Bintang Komara Permana, "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Cv Salma Meubel", *Jurnal Akuntansi UMMI*, Vol 1, No 1, h. 61.

[24] Sitty Rahmi Lasena, "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada PT. Demembe Nyiur Agripro", *Jurnal EMBA*, Vol 1, No 3, h. 586.

Ada beberapa unsur yang membentuk harga pokok produksi, yaitu unsur-unsur biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

a. Biaya Bahan Baku Langsung

   Biaya bahan baku adalah semua bahan yang membentuk komponen dari barang jadi yang dimasukkan langsung kedalam kalkulasi biaya produk.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

   Biaya tenaga kerja langsung terjadi karena penggunaan tenaga kerja yang dipergunakan untuk mengolah bahan mentah menjadi barang jadi. Biaya tenaga kerja langsung yaitu gaji atau upah yang dialokasikan kepada para tenaga kerja yang terlibat langsung saat pengolahan barang.

c. Biaya Overhead Pabrik

   Biaya overhead pabrik yaitu biaya yang muncul karena pemakain sarana untuk mengolah barang yaitu berupa alat-alat atau mesin, tempat usaha, dan lainnya. Biaya overhead pabrik adalah semua biaya selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung. [25]

3. Tujuan Penentuan Harga Pokok Produksi

   a. Menentukan Harga Jual Produk

[25] Hasnul Hadi, "Analisis Harga Pokok Penjualan Dalam Rangka Untuk Meningkatkan Laba Perusahaan"., 8.

Dengan mengetahui harga pokok produksi suatu usaha maka dapat juga menentukan harga jual produknya. Selain itu, sebuah usaha juga harus mempertimbangkan faktor lain yang berperan dalam menentukan harga jual produk, seperti kondisi pasar dan intervensi pemerintah.

b. Memantau Realisasi Biaya Produksi

Sebuah usaha tentunya membutuhkan informasi untuk melihat atau memantau realisasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan selama pelaksanaan proses produksi. Akuntansi biaya dapat digunakan untuk mengumpulkan informasi biaya produksi yang dikeluarkan selama periode tertentu untuk memantau apakah proses produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang diperhitungkan sebelumnya. Pengumpulan biaya produksi untuk jangka waktu tersebut dilakukan dengan menggunakan harga pokok proses.

c. Menghitung Laba Rugi Periodik

Perhitungan laba rugi periodik digunakan untuk mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba atau malah mengakibatkan kerugian.[26]

[26] Mulyadi, *Akuntansi Biaya : Penentuan Harga Pokok dan Pengendalian Biaya Edisi kelima*, (Yogyakarta: STIE YKPN), h. 93.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Sifat Penelitian

Berdasarkan metode dan jenis data yang digunakan, penelitian ini tergolong penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang ditujukan untuk mendeskripsikan dan menganalisis fenomena dan peristiwa yang ada dilapangan. Penelitian kualitatif dirancang untuk menghimpun suatu informasi mengenai gejala yang ada sesuai fakta dilapangan pada saat penelitian dilakukan. Dengan demikian, penelitian kualitatif mampu mengungkap gejala-gejala subjek yang diteliti dengan baik.

Penelitian ini termasuk dalam penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif yaitu penelitian yang berupaya untuk menggambarkan suatu objek. Dibandingkan dengan penelitian lain, penelitian ini adalah penelitian yang paling sederhana. Karena pada penelitian ini, peneliti tidak menambah atau memanipulasi objek yang ada. Tujuan penelitian deskriptif adalah menggambarkan objek secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta yang ada dilapangan.

B. Sumber Data

Sumber data adalah subjek dari mana data diperoleh. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sumber data primer dan data sekunder.

1. Sumber Data Primer

   Sumber data primer adalah data yang diperoleh langsung dari responden atau objek penelitian. Data diperoleh melalui wawancara dan observasi. Data ini adalah data utama yang peneliti gunakan untuk mencari informasi guna menganalisis harga bahan baku dalam pembentukan harga pokok produksi Bakso Family di Kabupaten Lampung Tengah. Sumber data primer didapat dari hasil wawancara secara langsung, terhadap dua responden yaitu kepada pemilik, salah satu karyawan Bakso Family dan beberapa konsumen dari Bakso Family.

2. Sumber Data Sekunder

   Sumber data sekunder yaitu data yang dihasilkan dari pihak lain berupa data olahan yang menyempurnakan data utama. Sumber data sekunder diperoleh melalui bukti tulisan (dokumen) atau buku, jurnal, artikel, penelitian terdahulu, informasi dari internet dan sumber lain yang mendukung serta relevan dengan penelitian ini. Pada penelitian ini, sumber data sekunder yang peneliti gunakan yaitu berasal dari buku-buku secara fisik maupun digital yang dapat diakses oleh peneliti secara online, serta sumber lain berupa jurnal-jurnal yang

memuat subjek maupun objek permasalahan yang signifikan dengan permasalahan peneliti.

C. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang peneliti gunakan dalam penelitian ini yaitu melalui wawancara kepada pemilik serta karyawan Bakso Family, dan dokumentasi guna memperoleh informasi terkait permasalahan yang relevan dengan penelitian yang sedang dilakukan.

1. Wawancara

   Wawancara digunakan untuk mengumpulkan data-data yang ada dilapangan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, serta hal-hal lain dari responden yang peneliti butuhkan.[27] Responden pada penelitian adalah pemilik Bakso Family yaitu Ibu Sela, salah satu karyawan yang berkerja pada Bakso Family yang bernama Ibu Tukiyem, dan beberapa konsumen atau pelanggan dari Bakso Family.

2. Dokumentasi

   Dokumentasi yaitu salah suatu cara yang peneliti gunakan untuk memperoleh informasi dan data, berupa buku, dokumen, arsip, teks maupun angka serta gambar berupa laporan dan informasi yang dapat menunjang penelitian, sehingga peneliti dapat lebih mudah menggali teori dan pengetahuan yang berkaitan dengan masalah yang akan dipecahkan.

---

[27] Arikunto Suharsimi, *Prosedur Penelitian Bisnis Dan Ekonomi*, (Jakarta: Rineka Cipta, 2010), h. 188.

D. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data adalah cara yang dilakukan untuk memecahkan masalah. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu berdasarkan pengamatan terhadap data-data maupun informasi yang diperoleh dari UMKM Bakso Family. Dari data tersebut selanjutnya dapat dilakukan analisis sebagai berikut:

1. Identifikasi biaya produksi, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.
2. Mengevaluasi alokasi beberapa komponen biaya berdasarkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Alokasi dari beberapa komponen biaya adalah sebagai berikut:
   a. Biaya bahan baku, mengidentifikasi biaya bahan baku yang dikeluarkan dalam proses produksi.
   b. Biaya tenaga kerja langsung, mengidentifikasi biaya tenaga kerja yang dikeluarkan dalam proses produksi.
   c. Biaya overhead pabrik, mengidentifikasi biaya overhead pabrik yang dikeluarkan dalam proses produksi.
3. Menghitung variabel yang sesuai dengan penelitian yaitu:
   a. Penentuan Biaya Produksi

      Penentuan biaya produksi digunakan untuk menghitung seluruh biaya-biaya yang digunakan saat proses produksi. Biaya-biaya

tersebut meliputi biaya produksi, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.[28]

Biaya produksi = biaya bahan baku + biaya tenaga kerja langsung + biaya overhead pabrik

b. Penentuan Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi adalah hal yang perlu diperhatikan dalam penentuan harga jual suatu produk. Perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat merupakan hal yang perlu dilakukan oleh setiap usaha, karena jika tidak dilakukan dengan tepat dan akurat, maka sebuah usaha akan mengalami masalah dalam penentuan harga jual suatu produk. Rumus yang dapat digunakan untuk menentukan harga pokok produksi adalah sebagai berikut:

Harga Pokok Produksi = biaya produksi + persediaan barang dalam proses - persediaan barang jadi

[28] Selly Indrawan, "Pengaruh Biaya Produksi, Volume Penjualan, dan Kualitas Produk Terhadap Laba (Studi Pada PT. Indofood Sukses Makmur Tbk.), *Ponorogo: Universitas Muhammadiyah Ponorogo*, 2021

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Penelitian

1. Deskripsi Usaha

a. Sejarah Singkat Usaha

Usaha bakso bukanlah jenis usaha baru, usaha bakso merupakan salah satu usaha industri kecil yang bergerak di bidang pengolahan makanan cepar saji. Bakso adalah salah satu makanan yang sangat populer bagi masyarakat Indonesia. Bakso sendiri memiliki berbagai jenis bentuk dan cita rasa. Makanan cepat saji ini sudah sejak lama ada dan berkembang baik di kota-kota besar maupun di daerah pedesaan. Bakso merupakan olahan daging giling yang dicampur dengan bumbu penyedap lainnya, dibentuk bulat-bulatan, dan selanjutnya direbus hingga matang.

Jika ditarik mundur kebelakang, para pedagang bakso dahulu berjualan dengan menggunakan gerobak dorong keliling. Mereka menjajakan dagangannya dengan berkeliling dipanjang jalan atau di komplek perumahan. Mereka hanya berjualan sendiri tanpa seorang pun yang membantunya dalam berjualan. Berbeda hal nya saat ini, para pedagang atau pemilik usaha bakso tidak lagi menjajakan dagangan nya dengan berkeliling, melainkan mereka

menyewa atau mendirikan sendiri warung bakso atau ruko untuk berjualan. Hal tersebut dilakukan agar waktu yang mereka gunanakan lebih efektif dan efisien dalam berjualan. Mereka juga merekrut tenaga kerja untuk membantu nya dalam menjalankan usaha.

Dengan meningkatnya segala kebutuhan pokok, mengharuskan seseorang untuk selalu berfikir bagaimana agar dapat mencukupi semua kebutuhan yang ada. Tidak sedikit pula sebuah usaha yang tidak mengalami kemajuan atau perkembangan karena minimnya pengetahuan dan teknologi. Dengan banyaknya berbagai kebutuhan dalam sebuah rumah tangga mulai dari kebutuhan pokok, kebutuhan akan pendidikan anak-anak dimasa yang akan datang dan kebutuhan-kebutuhan lainnya, maka dirintislah sebuah usaha bakso yang diberi nama Bakso Family. Usaha ini dirintis oleh seorang ibu rumah tangga dengan dua orang anak yang tidak pernah lelah menggali informasi, ilmu pengetahuan guna memperluas wawasan agar dapat melihat sebuah peluang yang ada. Dengan adanya perkembangan teknologi saat ini, dapat memudahkan Bakso Family untuk menjangkau setiap lapisan masyarakat.[29]

b. Lokasi Usaha

[29] Wawancara dengan Ibu Sela pada tanggal 15 Maret 2022

Kabupaten Lampung Tengah merupakan salah satu kabupaten yang berada di Provinsi Lampung, yang ber Ibukota di Gunung Sugih. Kabupaten Lampung Tengah terdiri dari 28 Kecamatan, 10 Kelurahan dan 310 Desa, dengan luas wilayah 4.789,82 km^2 dan jumlah penduduk sebanyak 1.391.683 jiwa. Kampung Terbanggi Subing adalah salah satu kampung yang terletak di Kecamatan Gunung Sugih Kabupaten Lampung Tengah.[30] Kampung Terbanggi Subing dibagi menjadi beberapa dusun di dalam nya, yang salah satunya bernama Dusun Karang Anyar.

Dusun Karang Anyar mayoritas masyarakat nya adalah seorang petani. Beda hal nya dengan perkotaan, pedesaan adalah salah satu tempat dimana masih terdapat banyak lahan pemukiman yang dapat dimanfaatkan untuk bercocok tanam. Banyak dari mereka memanfaatkan lahan yang ada untuk menanam tanaman musiman, seperti padi, ubi kayu, jagung, dan sebagainya. Adapula yang menanam sayuran yang bisa mereka konsumsi sendiri ataupun dijual kepasar. Dengan hasil tanaman yang mereka hasilkan, mereka mampu mencukupi kebutuhan hidup nya meskipun tidak selalu saat musim panen mendapatkan hasil yang mereka harapkan. Selain menjadi seorang petani yang kadang hasilnya tidak dapat mencukupi kebutuhan rumah tangga,

[30] Https://sipentama.lampungtengahkab.go.id

pekerjaan lain yang dapat mereka lakukan yaitu menjadi buruh bangunan atau kuli. Kadang sulitnya mencari pekerjaan di daerah pedesaan tidak jarang banyak orang yang menganggur. Keterbatasan akan teknologi dan informasi berakibat banyak nya masyarakat yang tidak memiliki pekerjaan tetap.

Bakso Family adalah salah satu usaha yang berlokasi di Dusun Karang Anyar, Kampung Terbanggi Subing Kecamatan Gunung Sugih Kabupaten Lampung Tengah, yang jarak nya tidak jauh dari Jalan Lintas Sumatra. Didaerah tersebut tidak jarang masyarakatnya yang memiliki usaha, dari mulai warung sembako, warung makan, toko bangunan, toko pakaian dan konter. Bakso Family letaknya tidak jauh dari lapangan yang ada di Dusun Karang Anyar, jaraknya kurang lebih sekitar 200 meter dari lapangan tersebut. Usaha ini tidak menggunakan bangunan terpisah atau ruko seperti pada umumnya, melainkan menggunakan garasi mobil sebagai tempat konsumen bersantap. Pemilik memanfaatkan garasi tersebut karena minimnya lahan jika membuat bangunan terpisah. Walaupun hanya menggunakan garasi, namun loyalitas para konsumen dan pelanggan nya cukup baik. Jika mereka malas untuk bersantap ditempat, mereka dapat menghubungi untuk memesan bakso, nantinya salah satu dari karyawan Bakso Family akan mengantarkan pesanan tersebut. Bakso Family beroperasi dari mulai pukul 10.00 pagi sampai pukul 22.00 malam.

c. Tujuan Usaha

Setiap usaha pasti memiliki sebuah tujuan yang hendak dicapai. Tujuan yang paling umum dari adanya sebuah usaha adalah untuk mendapatkan keuntungan atau laba, agar nantinya usaha yang mereka jalankan dapat berkembang. Tidak hanya itu, para pemilik usaha juga tentunya sangat mengharapkan usaha nya dapat mensejahterakan baik keluarga maupun tenaga kerja yang mereka miliki. Disamping itu, dengan adanya usaha yang mereka bangun dapat membuka lapangan pekerjaan bagi mereka yang membutuhkan, khususnya masyarakat sekitar. Begitupun yang diharapkan pada usaha Bakso Family. Bakso Family dirintis guna membantu meningkatkan kesejahteraan pemilik serta karyawan nya.[31]

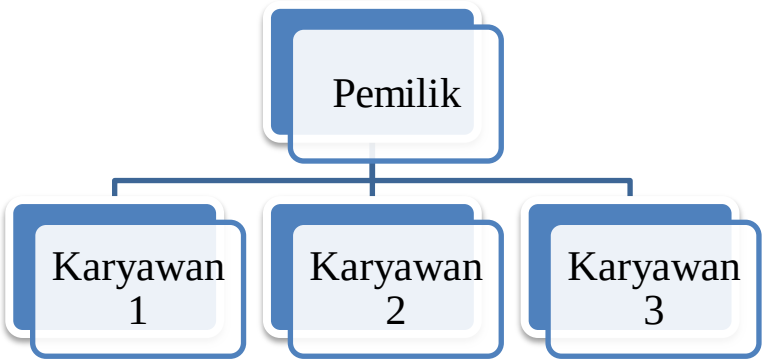
d. Struktur Organisasi

Struktur organisasi adalah suatu bagan yang menggambarkan secara sistematis mengenai penetapan tugas-tugas, fungsi, wewenang, serta tanggung jawab masing-masing bidang dengan tujuan yang telah ditentukan sebelumnya. Struktur organisasi memberikan stabilitas yang memungkinkan organisasi mempertahankan kedatangan dan kepergian individu serta untuk mengkoordinasi hubungannya dengan lingkungan.

[31] Wawancara dengan Ibu Sela pada tanggal 15 Maret 2022

Adapun yang dimaksud dengan struktur organisasi adalah suatu pengelompokkan aktivitas-aktivitas yang menunjukkan pemilik atau karyawan sehingga dapat menunjukkan kedudukan wewenang serta tanggung jawab kepada individu tertentu. Dalam menjalankan usaha nya Bakso Family membutukan beberapa tenaga kerja agar dapat beroperasi. Oleh karena itu pemilik usaha Bakso Family telah menyususun suatu struktur organisasi yang diharapkan dapat menunjang usaha yang sedang dijalankan.

Gambar 4.1 Struktur organisasi Bakso Family



sumber: UMKM Bakso Family

e. Tugas, Fungsi dan Kewajiban

Tugas, fungsi dan wewenang pada struktur organisasi Bakso Family antara lain adalah sebagai berikut:[32]

[32] Wawancara dengan Ibu Sela pada tanggal 15 Maret 2022

1) Pemilik/pendiri, bertugas untuk membuka usaha, mengelola dan penanggung jawab atas jalan nya usaha.
2) Karyawan, bertugas untuk melayani konsumen dengan baik, dan ramah, agar konsumen atau pelanggan merasa nyaman atas pelayanan yang diberikan Bakso Family. Tugas dari karyawan antara lain sebagai berikut.
   - Karyawan 1: bertugas mengatur keluar masuk pembayaran
   - Karyawan 2: bertugas dalam proses produksi
   - Karyawan 3: bertugas melayani konsumen.

2. Cara Pembuatan Bakso Family

Untuk pembuatan bakso pada Bakso Family langkah-langkah yang dilakukan adalah sebagai berikut:

a. Daging sapi yang telah digiling kemudian dimasukkan kedalam wadah, dicampurkan dengan bahan lainnya yaitu tepung tapioka, garam, dan bawang putih yang sudah dihaluskan. Kemudian uleni adonan tersebut hingga tercampur rata.
b. Jika adonanan masih sukar untuk dibentuk dapat ditambahkan dengan es batu.
c. Langkah selanjutnya adalah siapkan air panas yang dimasak dalam panci.
d. Bentuk adonan dengan tangan dengan bentuk bulat-bulatan, lalu tekan hingga adonan keluar melalui jari telunjuk dan jempol.

e. Masukkan adonan tersebut kedalam panci yang berisi air panas.
f. Lakukan hingga semua adonan habis.
g. Jika adonan sudah muncul dipermukaan atau telah mengapung, maka bakso telah matang dan bisa diangkat.[33]

3. Hasil Penelitian

Bahan baku utama yang dibutuhkan untuk membuat bakso pada Bakso Family yaitu daging giling dengan tambahan bahan lain seperti tepung tapioka, garam, bawang putih dan beberapa bahan tambahan lainnya. Biaya yang dibutuhkan untuk membeli bahan baku tersebut berkisar Rp 1.000.000 – Rp 2.000.000 dalam sekali pembelian. Dari pembelian bahan baku tersebut dapat dihasilkan 150 butir bakso setiap harinya, yang terdiri dari 4 macam jenis bakso, yaitu bakso beranak, bakso ati ampela, bakso mercon dan bakso telur dengan harga jual Rp 10.000 ribu rupiah per-porsi. Adapun aset yang dimiliki Bakso Family berupa tanah serta bangunan rumah yang sekaligus dijadikan tempat usaha, kemudian kendaraan bermotor sebagai sarana transportasi sehari-hari.

Selama ini Bakso Family dalam memproduksi bakso tentunya melihat bagaimana harga bahan baku yang ada dipasaran seperti apa, jika saat bahan baku mengalami kenaikan maka kemungkinan usaha akan mengalami sedikit kerugian, dikarenakan produktivitas bakso

[33] Wawancara dengan Ibu Sela pada tanggal 21 Maret 2022

yang dilakukan tetap seperti biasa, tidak ada pengurangan pada bahan baku dalam proses produksinya. Untuk menentukan harga pokok penjualan, Bakso Family melihat harga rata-rata penjual bakso yang ada dipasaran, yang kemudian disesuaikan dengan biaya produksi yang telah dikeluarkan. Bakso Family sendiri memiliki 3 orang karyawan untuk membantu usaha nya, dengan pendapatan satu bulan sebesar Rp 1.320.000/karyawan. Pendapatan yang diperoleh Bakso Family dalam sehari berkisar Rp 1.500.000.[34]

Rata-rata karyawan yang bekerja pada Bakso Family sudah lama hampir 4 tahun, dengan jumlah 3 orang karyawan. Bakso Family menjual 4 jenis bakso yaitu bakso beranak, bakso ati ampela, bakso mercon dan bakso telur dengan harga jual Rp 10.000 ribu rupiah per-porsi. Dari keempat jenis bakso yang dijual, bakso yang paling diminati pelanggan atau konsumen yaitu bakso ati ampela, alasannya karena bakso jenis tersebut jarang sekali ada yang menjualnya. Hal tersebut adalah salah satu nilai tambah bagi Bakso Family untuk menarik minat para konsumen untuk mencoba bakso pada Bakso Family. Walaupun usaha yang didirikan nya belum cukup besar, namun loyalitas para konsumen dan pelanggan yang datang cukup baik untuk perkembangan Bakso Family kedepannya. Gaji yang mereka dapatkan dalam sebulan sebesar Rp 1.320.000/orang.[35]

[34] Wawancara dengan Ibu Sela pada tanggal 21 Maret 2022
[35] Wawancara dengan Ibu Tukiyem pada tanggal 29 Maret 2022

B. Penentuan Harga Bahan Baku Dalam Pembentukan Harga Pokok Produksi Pada UMKM Bakso Family

1. Biaya Produksi

Penentuan harga pokok produksi dilakukan dengan mengumpulkan seluruh biaya produksi. Biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

a. Biaya bahan baku langsung

Biaya bahan baku langsung adalah suatu biaya yang berkaitan dengan biaya produksi, dimana bahan baku adalah bahan yang paling utama dalam suatu produk. Bahan baku langsung yang digunakan dalam proses pembuatan bakso adalah daging sapi giling. Bahan baku tersebut dapat ditemui secara langsung kepada penjual daging yang menjadi langganan pemilik usaha.

Tabel 4.1 Biaya Bahan Baku (Daging Sapi) Bakso Family (per Hari)

Keterangan	Jumlah	Harga (Rp)	Total
Daging sapi	7 kg	Rp 60.000/kg	Rp 420.000

Sumber: UMKM Bakso Family

Data tabel diatas adalah data pembuatan bahan baku pada Bakso Family yang dimana dengan jumlah kuantitas sebesar 7 kg daging sapi giling dengan harga Rp 60.000/kg. Sehingga biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku sebesar Rp

420.000/hari, menghasilkan 150 butir bakso dengan berbagai isian.

Tabel 4.2 Biaya Bahan Penolong

Bakso Family (per Hari)

Keterangan	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah
Tepung tapioka	3 kg	Rp 12.000/kg	Rp 36.000
Garam	2 buah	Rp 2.000/pcs	Rp 4.000
Bawang putih	$\frac{1}{4}$	Rp 50.000/kg	Rp 12.500
Saus	2 buah	Rp 2.000/pcs	Rp 4.000
Kecap	1 buah	Rp 12.000	Rp 12.000
Telur ayam	150 butir	Rp 2.500/butir	Rp 375.000
Telur puyuh	2 kg	Rp 25.000/kg	Rp 50.000
Ati & ampela	2 kg	Rp 20.000/kg	Rp 40.000
Tetelan	2 kg	Rp 20.000/kg	Rp 40.000
Tahu	150 biji	Rp 200/biji	Rp 30.000
Cabai	2 kg	Rp 80.000/kg	Rp 160.000
Lada bubuk/merica	1 renceng	Rp 8.000	Rp 8.000
Bawang merah	$\frac{1}{2}$ kg	Rp 60.000/kg	Rp 15.000
Kaldu sapi	1 renceng	Rp 5.000	Rp 5.000
Gula pasir	1 kg	Rp 16.000	Rp 16.000
Seledri	3 ikat	Rp 2.000	Rp 6.000
Bihun	2 bal	Rp 50.000	Rp 100.000
Toge	2 kg	Rp 12.000	Rp 24.000
Total			**Rp 937.500**

Sumber: UMKM Bakso Family

Tabel di atas merupakan bahan penolong dalam pembuatan Bakso Family yaitu terdiri dari tepung tapioka, garam dan bawang putih, dan bahan-bahan lainnya Bahan penolong tersebut adalah

bahan yang menunjang cita rasa dari bakso. Jumlah biaya yang dikeluarkan dalam sekali proses produksi sebesar Rp 937.500.

b. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung merupakan salah satu hal terpenting pada bagian produksi. Hasil dari wawancara dengan Ibu Sela sebagai pemilik Bakso Family, biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan dengan rincian 3 orang karyawan adalah sebagai berikut:

Tabel 4.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung Bakso Family (per Hari)

Keterangan	Jumlah	Gaji/hari
Karyawan	3 orang	Rp 45.000/orang
Total		**Rp 135.000/hari**

Sumber: UMKM Bakso Family

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa gaji karyawan Bakso Family perhari nya sebesar Rp 45.000/orang, yang terdiri karyawan produksi, administrasi dan pelayan, dengan total pengeluaran biaya tenaga kerja langsung Rp 135.000/hari.

c. Biaya *overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan oleh usaha Bakso Family antara lain adalah biaya bahan baku tidak langsung

yaitu berupa biaya listrik dan air, biaya transportasi dan biaya bahan bakar (gas). Berikut ini adalah rincingan biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan Bakso Family dalam sekali proses produksi.

Tabel 4.4 Biaya *Overhead* Pabrik Bakso Family (per Hari)

Jenis Biaya	Total Biaya
Biaya listrik	Rp 25.000
Biaya bahan bakar	Rp 25.000
Biaya tenaga kerja tidak langsung (karyawan pembantu 1 orang)	Rp 20.000
Biaya transportasi (3 buah kendaraan bermotor)	Rp 60.000
Total	**Rp 130.000**

Sumber: UMKM Bakso Family

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa total jumlah biaya overhead pabrik yang harus dikeluarkan oleh Bakso Family senilai Rp 130.000/hari. Terdiri dari biaya listrik, biaya bahan bakar, biaya tenaga kerja tidak langsung, dan biaya transportasi.

Tabel 4.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakso Family (per Hari)

Keterangan	Jumlah
Biaya bahan baku langsung	Rp 1.357.500
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 135.000
Biaya overhead pabrik	Rp 130.000
Total	**Rp 1.622.500**

Sumber: UMKM Bakso Family

C. Pembahasan

Berdasarkan deskripsi perhitungan untuk produksi bakso pada Bakso Family dapat dilihat bahwa selama ini usaha tersebut sudah menghitung harga pokok produksi bakso, dengan menjumlah seluruh biaya bahan baku baik bahan baku utama dan bahan baku penolong, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Kemudian hasil perhitungan tersebut dibagi dengan jumlah yang akan di produksi. Bakso Family memproduksi bakso dengan bahan baku utama daging giling dengan harga pasar berkisar Rp 60.000/kg, dengan bahan penolong seperti tepung tapioka, bawang putih dan garam. Untuk memaksimalkan keuntungan atau laba yang diperoleh guna menjamin kelangsungan usaha, maka pemilik usaha harus mampu menekan biaya-biaya yang hendak dikeluarkan dalam proses produksi. Peneliti disini akan menganalisis harga bahan baku dalam pembentukan harga pokok produksi pada Bakso Family.

1. Analisis Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan yang membentuk bagian menyeluruh dari sebuah produk. Bahan baku adalah komponen utama dalam proses produksi. Kuantitas dari bahan baku langsung tergantung pada besar kecilnya produksi yang dilakukan. Berikut ini adalah rincian bahan baku yang digunakan oleh Bakso Family.

Tabel 4.6 Biaya Bahan Baku Utama

Keterangan	Per hari	Per bulan	Harga satuan	Jumlah
Daging sapi giling	7 kg	210 kg	Rp 60.000/kg	Rp 12.600.000
Total				**Rp 12.600.000**

Sumber: UMKM Bakso Family

Dari tabel diatas diketahui proses produksi per hari Bakso Family menghabiskan 7 kg daging sapi giling. Total satu bulan produksi membutuhkan 210 kg daging sapi giling, dengan harga per kilogram daging sapi giling sebesar Rp 60.000, maka total pengeluaran dalam satu bulan senilai Rp 12.600.000.

Usaha Bakso Family dalam memilih bahan baku produksinya tentu melihat apakah bahan baku tersebut aman atau tidak, dan layak untuk dikonsumsi atau tidak, termasuk kehalalannya. Karena selain untuk dijual kepada konsumen, pemilik juga menikmati bakso tersebut.

Tabel 4.7 Biaya Bahan Baku Penolong

Keterangan	Per hari	Per bulan	Harga satuan	Jumlah
Tepung tapioka	3 kg	90 kg	Rp 13.000/kg	Rp 1.170.000
Garam	2 pcs	60 pcs	Rp 2.000/pcs	Rp 120.000
Bawang putih	$\frac{1}{4}$	8 kg	Rp 50.000/kg	Rp 400.000
Saus	2 buah	60	Rp 2.000/pcs	Rp 120.000
Kecap	1 buah	30 buah	Rp 12.000	Rp 360.000
Telur ayam	150 butir	4.500 butir	Rp 2.500/butir	Rp 11.250.000
Telur puyuh	2 kg	60 kg	Rp	Rp

			25.000/kg	1.500.000
Ati & ampela	2 kg	60 kg	Rp 20.000/kg	Rp 1.200.000
Tetelan	2 kg	60 kg	Rp 20.000/kg	Rp 1.200.000
Tahu	150 biji	4.500 biji	Rp 200/biji	Rp 900.000
Cabai	2 kg	60 kg	Rp 80.000/kg	Rp 1.800.000
Lada bubuk/merica	1 renceng	30 renceng	Rp 8.000	Rp 240.000
Bawang merah	$\frac{1}{2}$ kg	45 kg	Rp 60.000/kg	Rp 2.700.000
Kaldu sapi	1 renceng	30 renceng	Rp 5.000	Rp 150.000
Gula pasir	1 kg	30 kg	Rp 16.000	Rp 480.000
Seledri	3 ikat	90	Rp 2.000	Rp 180.000
Bihun	2 bal	60	Rp 50.000	Rp 3.000.000
Toge	2 kg	60 kg	Rp 12.000	Rp 720.000
Total				**Rp 27.490.000**

Sumber: UMKM Bakso Family

Dari tabel diatas diketahui bahan-bahan lain yang dibutuhkan pada Bakso Family yaitu tepung tapioka, garam, bawang putih, saus, kecap, telur puyuh, ati & ampela, tahu, lada/merica bubuk, bawang merah, kaldu sapi, gula pasir, seledri, bihun dan toge. Total pembelian bahan baku penolong dalam satu bulan produksi sebesar Rp 27.490.000.

2. Analisis Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah kumpulan unsur biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk. Perhitungan harga

pokok produksi yaitu penjumlahan dari unsur biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Tujuan penetapan harga pokok produksi adalah mempermudah usaha dalam menetapkan harga jual produk yang dihasilkan, dapat memantau realisasi biaya produksi yang akan dikeluarkan serta memantau kegiatan usaha dalam memperoleh laba rugi.

Tabel 4.8 Perhitungan Harga Pokok Produksi

Jenis Biaya	Per hari	Per bulan
Biaya bahan baku		
Bahan baku utama	Rp 420.000	Rp 12.600.000
Bahan baku penolong	Rp 937.500	Rp 27.490.000
Biaya tenaga kerja	Rp 135.000	Rp 4.050.000
Biaya *overhead* pabrik		
Biaya listrik	Rp 25.000	Rp 750.000
Biaya bahan bakar	Rp 25.000	RP 750.000
Biaya tenaga kerja tidak langsung	Rp 20.000	Rp 600.000
Biaya transportasi	Rp 60.000	Rp 1.800.000
Total	**Rp 1.622.500,-**	**Rp 40.090.000,-**

Sumber: UMKM Bakso Family

Total harga pokok produksi dalam satu bulan sebesar Rp 40.090.000, dengan laba kotor per bulan sebesar Rp 45.000.000, maka laba bersih yang didapat sebesar Rp 4.910.000/bulan.

3. Analisis Bahan Baku Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi

Berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data yang telah dilakukan peneliti terhadap biaya bahan baku pada Bakso Family, dapat diketahui bahwa biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan bahan baku bakso yaitu senilai Rp 1.000.000 – Rp 2.000.000/hari. Menghasilkan sebanyak 150 butir bakso per hari dengan berbagai isian yang di jual dengan harga Rp 10.000/porsi. Total pembelian bahan baku utama sebesar Rp 12.600.000/bulan, dan bahan penolong sebesar Rp 27.490.000/bulan. Total biaya tenaga kerja sebesar Rp 4.050.000/bulan. Biaya *overhead* pabrik sebesar Rp 3.900.000/bulan, dengan total harga pokok produksi dalam satu bulan sebesar Rp 40.090.000.

Dari hasil wawancara dengan informan, jika pada saat tertentu terjadi kenaikan harga pada bahan baku bakso, tentu akan berakibat pada menurun nya keuntungan yang akan didapatkan, karena biaya produksi yang dikeluarkan diatas standar dibandingkan hari-hari biasa. Kuantitas dan kualitas bahan baku yang digunakan dan harga penjualan bakso yang masih sama, hal tersebut yang menyebabkan usaha ini mengalami penurunan laba saat terjadi kenaikan harga pada bahan baku. Menurut nya, jika kuantitas bahan baku yang digunakan sehari-hari berkurang karena terjadinya lonjakan harga, maka kualitas dan rasa dari bakso yang di produksi akan berkurang. Hal tersebut menjadi kekhawatiran pemilik Bakso Family akan loyalitas

konsumen dan pelanggan nya yang sampai saat ini masih sangat baik terhadap adanya Bakso Family di wilayah nya.

Dalam pemilihan bahan baku sendiri, usaha tersebut telah mengerti bahwa bahan baku yang akan digunakan adalah bahan baku yang halal berupa daging sapi giling, dan tidak menggunakan bahan berbahaya seperti formalin atau boraks. Oleh karena itu produksi bakso yang dihasilkan pada usaha ini layak untuk dikonsumsi dari semua kalangan.

Dengan adanya perhitungan harga pokok produksi, bermanfaat bagi segala jenis usaha khususnya usaha Bakso Family guna merealisasikan biaya produksi yang hendak dikeluarkan. Perhitungan harga pokok produksi juga membantu sebuah usaha dalam memantau kegiatan usaha nya guna mendapatkan laba.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah diuraikan sebelumnya oleh peneliti, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Biaya produksi yang dikeluarkan Bakso Family pada hari-hari biasa yaitu sebesar Rp 1.000.000 – Rp 2.000.000. Saat terjadinya kenaikan harga pada bahan baku bakso, usaha Bakso Family dalam menentukan harga pokok produksi masih sama seperti hari-hari biasa. Hal tersebut tentu nya berakibat pada laba yang didapat, karena biaya produksi yang dikeluarkan lebih tinggi dibandingkan pendapatan. Hal itu dilakukan karena mengingat pelanggan Bakso Family yang cukup puas dengan menu bakso yang di sajikan pada usaha ini. Jika kuantitas dan kualitas bahan baku yang digunakan berkurang, maka kualitas dan rasa dari bakso yang di produksi tentu akan berkurang. Hal tersebut yang menjadi alasan pemilik Bakso Family menetapkan harga bakso standar walaupun saat terjadi nya lonjakan harga pada bahan baku pembuatan bakso.

B. Saran

Saran yang dapat peneliti berikan adalah sebagai berikut:

1. Untuk kelangsungan hidup usaha di masa yang akan datang, saat terjadi kenaikan harga pada bahan baku yang ada di pasaran yang berakibat pada biaya produksi yang meningkat, jika ingin tetap menjual bakso dengan harga Rp 10.000/porsi, maka hal yang dapat dilakukan adalah mengurai diameter atau ukuran bakso yang di produksi. Jika pada hari-hari biasa misalkan diameter bakso yang diproduksi adalah 25 mm, maka saat terjadi kenaikan harga bahan baku diameter bakso yang di produksi menjadi 22 mm, yang tentunya tidak mengurai kualitas maupun rasa pada bakso tersebut. Hal tersebut dapat meminimalisir kerugian yang akan didapat pada usaha ini.
2. Alternatif lain yang bisa dilakukan yaitu, dengan menjual bakso dengan harga Rp 12.000 - Rp 15.00 per porsi. Hal tersebut tidak terlalu signifikan terhadap kerugian jika pada saat tertentu terjadi lonjakan harga pada bahan baku. Dampak yang mungkin dirasakan yaitu pada loyalitas para pelanggan yang sedikit berkurang. Akan tetapi, jika seseorang sudah menyukai sesuatu mereka akan tetap mencari nya, walaupun harga yang ditawarkan mengalami kenaikan.
3. Dalam pemilihan bahan baku pembuatan bakso, hal terpenting adalah melihat apakah bahan baku tersebut baik digunakan atau tidak, halal atau tidak, terbuat dari daging sapi asli atau memilik campuran bahan lain, serta tidak mengandung bahan berbahaya bagi kesehatan tubuh.

4. Dalam catatan laporan keuangan atau administrasi, kiranya untuk diperbaiki sesuai dengan ketentuan dalam mencatat biaya produksi, atau sesuai dengan semestinya.
5. Untuk cara berpakaian kiranya di sesuai dengan syariat atau ketentuan agama, yaitu dengan berpakaian sopan dan menutup aurat. Jika diperlukan untuk membuat seragam khusus karyawan, agar konsumen juga lebih mudah untuk mengenali karyawan yang bekerja di Bakso Family.
6. Kemudian untuk keuntungan yang didapat tidak boleh lebih $\frac{3}{4}$ dari modal usaha. Jika penghasilan setiap bulan telah lebih dari nisab, maka wajib membayar zakat sebesar 2,5% dari penghasilan tersebut, serta dapat melakukan pembayaran retribusi, pajak penghasilan, dan lain-lain.

DAFTAR PUSTAKA

Anita, Utcik. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk Furniture (Studi Kasus Pada PT.Hanin Designs Indonesia-Inonesian Legal Wood), tugas akhir." 2014.

Ayuningtyas, Dwinta. "Evaluasi Penerapan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada Harian Tribun Manado." *Jurnal EMBA,* Vol. 1 No. 4 2013.

D, Sari Ramadhani. "Manajemen Produksi Tahu Tempe Dalam Meningkatkan Pendapatan Usaha Ditinjau Menurut Ekonomi Syariah, tugas akhir." 2019.

Gonibala, Nirfandi, et al., "Analisis Pengaruh Modal Dan Biaya Produksi Terhadap Pendapatan Umkm Di Kota Kotamobagu." *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi,* Vol. 19 No. 01 2019.

Hadi, Hasnul. "Analisis Harga Pokok Penjualan Dalam Rangka Untuk Meningkatkan Laba Perusahaan Pada CV. Panca Sari Palembang, tugas akhir." 2009.

Herawati, Herlin & Mulyani, Dewi. "Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada UD. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo." *Jurnal UNEJ,* 2016.

Indrawan, Selly. "Pengearuh Biaya Produksi, Volume Penjualan, Dan Kualitas Produk Terhadap Laba (Studi Pada PT. Indofood Sukses Makmur Tbk.), tugas akhir." 2021.

Khudaefah, Iim. "Ketentuan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang UMKM, tugas akhir." 2018.

Komara Permana, Bintang. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penerapan Harga Jual Pada CV Salwa Meubel." *Jurnal Akuntansi UMMI,* Vol. 1 No. 1 2020.

Lasena, Sitty Rahmi. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada PT. Demembe Nyiur Agripro." *EMBA,* Vol. 1 No. 3 2013.

Lasut, Helbic. "Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Ragey Poppy Di Tomohon." *EMBA,* Vol. 3 No. 1 2015.

Mulyadi. *Akuntansi Biaya : Penentuan Harga Pokok Dan Pengendalian Biaya Edisi Kelima.* Yogyakarta: STIE YKPN, 2010.

Nasution, Juliana. “Analisis Faktor-faktor Kepatuhan Membayar Zakat Profesi Serta Dampaknya Terhadap Keberkahan Muzakki (Studi Kasus di Dompet Dhuafa Waspada), tugas akhir.” *Makassar: Universitas Islam Negeri Sumatera Utara,* 2017.

Nur Daud, Muhammad. “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produksi Roti Wilton Kualasimpang.” *Jurnal Samudra Ekonomi Dan Bisnis,* Vol. 8 No. 2 2017.

Pratiwi, Juvita. “Penerapan Biaya Standar Dalam Pengendalian Biaya Produksi Pada PT. Pertani (Persero) Cabang Sulawesi Utara.” *EMBA,* Vol. 1 No. 4 2013.

Putranto, Agus. “Analisis Pengaruh Biaya Produksi Dan Penjualan Terhadap Laba Perusahaan (Studi Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Di Kecamatan Wonosobo Kabupatenwonosobo).” *Jurnal PPKM III,* 2017.

Rasyid, Taufiqurrahman. “Manajemen Bisnis Makanan Bakso Qolbu Berbasis Syariah Islam Dalam Perspektif Dakwah Di Pasar Segar Kota Makassar, tugas akhir.” *Makassar: Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar*, 2016.

Santia, Tira. “Berapa Jumlah UMKM di Indonesia? Ini Hitungannya.” *Liputan6,* diakses pada tgl 23 November 2021.

Suharsimi, Arikunto. *Prosedur Penelitian Bisnis Dan Ekonomi*. Jakarta: Rineka Cipta, 2010.

Syamsuddin, Dewi Kurnia H. “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Perusahaan PT. Sermani Steel Di Makassar, tugas akhir.” 2010.

Ulfa, Maria. “Analisis Hukum Islam Tentang Penetapan Halal Pada Produk Olahan Bakso Sony (Studi Pada Majelis Ulama Indonesia Provinsi Lampung), tugas akhir.” 2020.

Utama, Hendro Saputra. “Analisis Ketetapan Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Penjualan Pada PT. Bukit Angkasa Makmur Perspektif Penetapan Harga Dalam Islam, tugas akhir.” 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-0686/In.28.1/J/TL.00/03/2022
Lampiran : -
Perihal : **SURAT *BIMBINGAN SKRIPSI***

Kepada Yth.,
Esty Apridasari (Pembimbing 1)
(Pembimbing 2)
di-
Tempat
Assalamu'alaikum Wr. Wb.

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

Nama	:	**RINDI PERMATASARI**
NPM	:	1804020032
Semester	:	8 (Delapan)
Fakultas	:	Ekonomi dan Bisnis Islam
Jurusan	:	Akuntansi Syariah
Judul	:	ANALISIS HARGA BAHAN BAKU DALAM PEMBENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI (STUDI KASUS BAKSO FAMILY 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, 09 Maret 2022
Ketua Jurusan,

Era Yudistira M.Ak.

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-1386/In.28/D.1/TL.00/04/2022
Lampiran : -
Perihal : **IZIN RESEARCH**

Kepada Yth.,
PEMILIK UMKM BAKSO FAMILY
di-
Tempat

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Sehubungan dengan Surat Tugas Nomor: B-1387/In.28/D.1/TL.01/04/2022, tanggal 25 April 2022 atas nama saudara:

Nama	:	**RINDI PERMATASARI**
NPM	:	1804020032
Semester	:	8 (Delapan)
Jurusan	:	Akuntansi Syariah

Maka dengan ini kami sampaikan kepada saudara bahwa Mahasiswa tersebut di atas akan mengadakan research/survey di UMKM BAKSO FAMILY, dalam rangka meyelesaikan Tugas Akhir/Skripsi mahasiswa yang bersangkutan dengan judul "ANALISIS HARGA BAHAN BAKU DALAM PEMBENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI (STUDI KASUS BAKSO FAMILY 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, 25 April 2022
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-1387/In.28/D.1/TL.01/04/2022

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

Nama	:	**RINDI PERMATASARI**
NPM	:	1804020032
Semester	:	8 (Delapan)
Jurusan	:	Akuntansi Syariah

Untuk :

1. Mengadakan observasi/survey di UMKM BAKSO FAMILY, guna mengumpulkan data (bahan-bahan) dalam rangka meyelesaikan penulisan Tugas Akhir/Skripsi mahasiswa yang bersangkutan dengan judul "ANALISIS HARGA BAHAN BAKU DALAM PEMBENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI (STUDI KASUS BAKSO FAMILY 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 : 25 April 2022

Mengetahui,
Pejabat Setempat

Mursela Budi W

Wakil Dekan Akademik dan Kelembagaan,

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

KEMENTRIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telp. (0726) 41507; Faksimili (0725) 47296;
Website: www.metrouniv.ac.idE-mail: iainmetro@metrouniv.ac.id

KARTU KONSULTASI BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Rindi Permatasari
NPM :1804020032
Fakultas/Jurusan: Ekonomi dan Bisnis Islam/AKS
Semester/TA : VIII/2022

No	Hari/ Tanggal	Pembimbing	Hal yang dibicarakan	Tanda Tangan
	Kamis, 10 Maret 2022	Esty Apridasari, M.Si	Outline pada Bab 4 ditambahkan poin C yang berisi pembahasan	
	Senin, 14 Maret 2022	Esty Apridasari, M.Si	Acc outline	
	Senin, 28 Maret 2022	Esty Apridasari, M.Si	Pendalaman Bab 1-3 1. Kata proposal pada cover diganti dengan skripsi 2. Tabel pada LBM diberi nomor tabel dan diberi sumber 3. Pada teori Bab 2, istilah yang digunakan harus konsisten, harga pokok produksi atau biaya 4. Pada Bab 3, poin sumber data, sub babnya harusnya sumber data primer dan sumber data sekunder, bukan data primer dan sekunder 5. Pada sumber data primer, disebutkan berapa orang yang menjadi sumber data primernya, kemudian jika tidak menggunakan kuesioner tidak perlu disebutkan kuesioner	

KEMENTRIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telp. (0726) 41507; Faksimili (0725) 47296;
Website: www.metrouniv.ac.idE-mail: iainmetro@metrouniv.ac.id

KARTU KONSULTASI BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Rindi Permatasari
NPM :1804020032
Fakultas/Jurusan: Ekonomi dan Bisnis Islam/AKS
Semester/TA : VIII/2022

No	Hari/ Tanggal	Pembimbing	Hal yang dibicarakan	Tanda Tangan
			6. Pada sumber data sekunder, sebutkan sumber data sekunder nya apa saja yang digunakan, jangan hanya sekedar teorinya	
	Minggu, 03 April 2022	Esty Apridasari, M.Si	Acc pendalaman Bab 1-3	
	Jumat, 08 April 2022	Esty Apridasari, M.Si	Pertanyaan difokuskan pada analisis harga bahan baku dan harga produksinya. Lihat teori terkait pada Bab 2 sebagai panduan menyusun APD	
	Sabtu, 09 April 2022	Esty Apridasari, M.Si	Pertanyaan masih general belum fokus pada variabel yang diteliti. Lihat teori di Bab 2, poin-poin yang ada diteori tersebut yang digunakan untuk acuan dalam membuat pertanyaan APD. Minimalkan penggunakan kata tanya dengan jawaban singkat, misal ya/tidak. Karena nanti akan kesulitan untuk menganalisis di Bab 4 jika jawaban informan sangat sedikit.	

KEMENTRIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telp. (0726) 41507; Faksimili (0725) 47296;
Website: www.metrouniv.ac.idE-mail: iainmetro@metrouniv.ac.id

KARTU KONSULTASI BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Rindi Permatasari
NPM :1804020032
Fakultas/Jurusan: Ekonomi dan Bisnis Islam/AKS
Semester/TA : VIII/2022

No	Hari/ Tanggal	Pembimbing	Hal yang dibicarakan	Tanda Tangan
	Kamis, 21 April 2022	Esty Apridasari, M.Si	Acc APD, silahkan lanjutkan ke penelitian	
	Jumat, 20 Mei 20222	Esty Apridasari, M.Si	1. Sesuaikan sistematika di Bab 4 dengan yang ada di outline 2. Pada Bab 4 belum ada footnote, yang menunjukkan itu hasil wawancara atau dokumentasi perusahaan 3. Hasil wawancara dengan informan, tampilkan dan bentuk narasi atau dalam bentuk kutipan tidak langsung. Bisa lihat contoh skripsi untuk melihat bagaimana menarasikan jawaban informan 4. Perbaiki teknik penulisan nomor tabel. Untuk tabel dalam Bab 4 dimulai dengan nomor 4.1, 4.2, dst 5. Tambahkan analisis/pembahasan dari peneliti terkait dengan data-data yang telah ditampilkan pada tabel. Kaitkan dengan teori yang ada di Bab 2	

KEMENTRIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telp. (0726) 41507; Faksimili (0725) 47296;
Website: www.metrouniv.ac.idE-mail: iainmetro@metrouniv.ac.id

KARTU KONSULTASI BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Rindi Permatasari
NPM :1804020032
Fakultas/Jurusan: Ekonomi dan Bisnis Islam/AKS
Semester/TA : VIII/2022

No	Hari/ Tanggal	Pembimbing	Hal yang dibicarakan	Tanda Tangan
	Rabu, 01 Juni 2022	Esty Apridasari, M.Si	1. Hasil wawancara dengan informan tidak perlu diberi keterangan nama informan, waktu, tempat, dll seperti pada hasil wawancara di sub bab 3. Cukup tunjukkan di footnote saja 2. Sub bab 3 laporan hasil wawancara dengan informan diganti judul sub bab nya, disesuaikan dengan isi bahasan pada sub bab tersebut 3. Hasil analisis ditambah lagi, bisa dikaitkan dengan teori yang ada di bab 2	
	Rabu, 08 Juni 2022	Esty Apridasari, M.Si	Kesimpulan disesuaikan dengan pertanyaan penelitian nya. Jika pertanyaan penelitian hanya dua, kesimpulan dua juga. Tapi jika pertanyaan penelitian hanya satu, kesimpulan cukup satu poin saja	
	Kamis, 09 Juni 2022	Esty Apridasari, M.Si	Silahkan lengkapi skripsi nya dari awal sampai akhir termasuk abstrak dan kesimpulan	

KEMENTRIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telp. (0726) 41507; Faksimili (0725) 47296;
Website: www.metrouniv.ac.idE-mail: iainmetro@metrouniv.ac.id

KARTU KONSULTASI BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Rindi Permatasari
NPM :1804020032
Fakultas/Jurusan: Ekonomi dan Bisnis Islam/AKS
Semester/TA : VIII/2022

No	Hari/ Tanggal	Pembimbing	Hal yang dibicarakan	Tanda Tangan
	Senin, 13 Juni 2022	Esty Apridasari, M.Si	1. Perbaiki abstrak, spasi 1. Isinya setelah LBM singkat, lalu tujuan dulu baru metodologi, jangan terbalik 2. Orisinalitas penelitian diberi materai dan di ttd 3. Penulisan daftar pustaka juga diperbaiki, spasi 1, jarak antar daftar pustaka yang satu dengan yang lain baru 2 spasi 4. Tambahkan lampiran	
	Jumat, 17 Juni 2022	Esty Apridasari, M.Si	Daftar pustaka spasinya 1. Jarak antar satu daftar pustaka dengan daftar pustaka yang lainnya baru 2 spasi ACC Skripsi untuk di munaqoayahkan	

Dosen Pembimbing,

Esty Apridasari, M.Si
NIP. 198804272015032005

Mahasiswa Ybs

Rindi Permatasari
NPM. 1804020032

ANALISIS HARGA BAHAN BAKU DALAM PEMBENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI (STUDI KASUS BAKSO FAMILY LAMPUNG TENGAH)

OUTLINE

HALAMAN SAMPUL

HALAMAN JUDUL

NOTA DINAS

HALAMAN PERSETUJUAN

HALAMAN PENGESAHAN

ABSTRAK

HALAMAN ORISINALITAS PENELITIAN

HALAMAN MOTTO

HALAMAN PERSEMBAHAN

KATA PENGANTAR

DAFTAR ISI

DAFTAR LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

DAFTAR GAMBAR

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

B. Pertanyaan Penelitian

C. Tujuan Penelitian

D. Manfaat Penelitian

E. Penelitian Relevan

BAB II LANDASAN TEORI

A. Bahan Baku

1. Definisi Bahan Baku

2. Penentuan Biaya Standar Bahan Baku

B. Harga Pokok Produksi

1. Definisi Harga Pokok Produksi

2. Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi

3. Tujuan Penentuan Harga Pokok Produksi

C. Harga Pokok Penjualan

1. Definisi Harga Pokok Penjualan

2. Manfaat Harga Pokok Penjualan

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Sifat Penelitian

B. Sumber Data

C. Teknik Pengumpulan Data

1. Wawancara

2. Dokumentasi

D. Teknik Analisis Data

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Penelitian

B. Penentuan Harga Bahan Baku Dalam Pembentukan Harga Pokok Produksi Pada UMKM Bakso Family

C. Pembahasan

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

B. Saran

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN-LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Metro, 10 Maret 2022
Peneliti,

Rindi Permatasari
Npm. 1804020032

Mengetahui,
Pembimbing skripsi

Esty Apridasari, M.Si
NIP. 198804272015032005

ALAT PENGUMPUL DATA

ANALISIS HARGA BAHAN BAKU DALAM PEMBENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI (STUDI KASUS BAKSO FAMILY LAMPUNG TENGAH)

A. Panduan wawancara kepada pemilik Bakso Family

1. Apa saja bahan baku yang dibutuhkan untuk membuat bakso pada Bakso Family ?
2. Berapa biaya yang dibutuhkan untuk membeli bahan baku tersebut ?
3. Untuk Bakso Family sendiri ada berapa macam variasi bakso ?
4. Berapa banyak bakso yang dapat dihasilkan dalam sekali proses produksi ?
5. Berapa harga satu porsi bakso ?
6. Aset tetap apa yang dimiliki Bakso Family ?
7. Selama ini apakah Bakso Family dalam memproduksi bakso pernah melihat berapa harga bahan baku untuk menentukan harga pokok produksi ?
8. Bagaimana Bakso Family menentukan harga pokok penjualan bakso selama ini ?
9. Berapa tenaga kerja yang bekerja di Bakso Family ?
10. Berapa gaji karyawan Bakso Family dalam sebulan ?
11. Berapa pendapatan Bakso Family dalam sehari ?

B. Panduan wawancara kepada karyawan Bakso Family

1. Sudah berapa lama anda bekerja di Bakso Family ?
2. Ada berapa karyawan yang bekerja di Bakso Family ?
3. Ada berapa jenis bakso yang dapat di jual disini ?
4. Berapa kisaran harga bakso yang dijual disini ?
5. Jenis bakso apa yang paling diminati pelanggan/konsumen ?
6. Berapa penghasilan anda selama satu bulan ?
7. Menurut anda bagaimana loyalitas konsumen terhadap Bakso Family ?

C. Dokumentasi yang dibutuhkan untuk penelitian

1. Biaya bahan baku bakso per hari
2. Biaya tenaga kerja langsung per hari
3. Biaya *overhead* pabrik per hari
4. Biaya listrik dan air per hari
5. Perhitungan HPP Bakso Family
6. Analisis harga bahan baku dalam menetapkan harga pokok produksi bakso

Metro, 16 April 2022
Peneliti,

Rindi Permatasari
Npm. 1804020032

Mengetahui,

Pembimbing skripsi

Esty Apridasari, M.Si
NIP. 198804272015032005

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	: Rindi Permatasari
NPM	: 1804020032
Jurusan	: Akuntansi Syariah

Adalah benar-benar telah mengirimkan naskah Skripsi berjudul **Analisis Harga Bahan Baku Dalam Pembentukan Harga Pokok Produksi (Studi Kasus Bakso Family Lampung Tengah)** untuk diuji plagiasi. Dan dengan ini dinyatakan **LULUS** menggunakan aplikasi **Turnitin** dengan **Score 14%.**

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Metro, 22 Juni 2022
Ketua Jurusan Akuntansi Syariah

Northa Idaman, M.M.
NIP. 198408202019031005

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
Telp (0725) 41507; Faks (0725) 47296; Website: digilib.metrouniv.ac.id; pustaka.iain@metrouniv.ac.id

SURAT KETERANGAN BEBAS PUSTAKA
Nomor : P-766/In.28/S/U.1/OT.01/06/2022

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

Nama	: Rindi Permatasari
NPM	: 1804020032
Fakultas / Jurusan	: Ekonomi dan Bisnis Islam/ Akuntansi Syariah

Adalah anggota Perpustakaan Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro Lampung Tahun Akademik 2021 / 2022 dengan nomor anggota 1804020032

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, 13 Juni 2022
Kepala Perpustakaan

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

Wawancara dengan pemilik Bakso Family

Wawancara dengan karyawan Bakso Family

Bakso Ati Ampela

Bakso Mercon

Bakso Beranak

Bakso Telur

RIWAYAT HIDUP

Rindi Permatasari lahir pada tanggal 25 Agustus 2000 Terbanggi Subing dari pasangan Bapak Endi dan Ibu Ngatinem. Peneliti merupakan anak pertama dari dua bersaudara. Saat ini peneliti beralamat tinggal di dusun Karang Anyar Kampung Terbanggi Subing, Kabupaten Lampung Tengah, Lampung. Pendidikan peneliti yaitu: Sekolah Dasar Negeri 2 Terbanggi Subing lulus pada tahun 2012, Sekolah Menengah Pertama Negeri 4 Gunung Sugih lulus pada tahun 2015, Sekolah Menengah Atas Negeri 1 Gunung Sugih lulus pada tahun 2018. Pada tahun 2018 peneliti melanjutkan pendidikan di IAIN Metro Lampung dengan jurusan Akuntansi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam. Sampai penulisan Skripsi ini peneliti masih menjadi mahasiswa IAIN Metro.