



**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI NASI
KUNING PADA WARUNG IBU ROS BOGOR**

Skripsi

Diajukan Oleh:
Jeffryandra Rozein
022119037

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS PAKUAN
BOGOR**

JULI 2023



**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI NASI
KUNING PADA WARUNG IBU ROS BOGOR**

Skripsi

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam mencapai gelar Sarjana
Akutansi Program Studi Akutansi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Pakuan Bogor

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
(Dr. Hendro Sasongko, Ak., MM., CA)



Ketua Program Studi Akutansi
(Dr. H. Arief Tri Hardiyanto, Ak., MBA., CMA., CCSA.,
CA., CSEP., QIA., CFE., CGCAE.)

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI NASI KUNING PADA WARUNG IBU ROS BOGOR

Skripsi

Telah disidangkan dan dinyatakan lulus
Pada Hari : Senin, tanggal 24 Juli 2023

Jeffryandra Rozein
022119037

Disetujui,

Ketua Penguji Sidang
(Dr. Rochman Marota, S.E., M.M., Ak., CA)



Ketua Komisi Pembimbing
(Dr. H. Arief Tri Hardiyanto, Ak., MBA., CMA., CCSA.,
CA., CSEP., QIA., CFE., CGCA)



Anggota Komisi Pembimbing
(Dr. Retno Martanti Endah Lestari, S.E., M.Si., CMA.,
CAPM)



Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Jeffryandra Rozein
NPM : 022119037
Judul Skripsi : ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
PADA NASI KUNING WARUNG IBU ROS

Dengan ini Saya menyatakan bahwa Paten dan Hak Cipta dari produk skripsi di atas adalah benar karya saya dengan arahan dari komisi pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun.

Sumber Informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan Paten, Hak Cipta dari karya tulis saya kepada Universitas Pakuan.

Bogor, 24 Juli 2023

Materai



Jeffryandra Rozein

022119037

**©Hak Cipta milik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan, tahun
2023 Hak Cipta Dilindungi Undang-undang**

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.

Dilarang mengumumkan dan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis dalam bentuk apapun tanpa seizin Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.

ABSTRAK

JEFFRYANDRA ROZEIN. 022119037. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Nasi Kuning Warung Ibu Ros Bogor. Dibawah Bimbingan : ARIEF TRI HARDIYANTO dan RETNO MARTANTI ENDAH LESTARI.2023

Dalam menghitung harga pokok produksi warung ibu ros masih menggunakan tradisional yang sederhana hanya mengestimasi atau memperkirakan harga pokok produksi yang dihasilkan sehingga tidak menghitung biaya yang dikeluarkan. Hal ini akan bisa menimbulkan perhitungan harga pokok yang tidak akurat dan tepat sesuai standar yang berlaku

Penelitian ini menggunakan data yang diperoleh dari hasil wawancara dan laporan perhitungan harga pokok produksi warung ibu ros. Metode yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif, analisis ini digunakan menjelaskan perhitungan dalam menentukan harga pokok produksi dengan menurut warung ibu ros dan menurut *full costing*

Hasil perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* memang lebih rendah dibandingkan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan warung ibu ros. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* adalah metode yang disarankan oleh penulis untuk digunakan oleh warung ibu ros, karena perhitungannya lebih rinci, tepat dan akurat.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Metode Full Costing

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warrahmatullahi Wabarakatuh

Dengan mengucapkan Alhamdulillah, segala puji dan syukur peneliti panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat, Kesehatan dan hidayah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “ **Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Kuning pada Warung Ibu Ros Bogor** “. Adapun tujuan dari penulisan skripsi ini sebagai salah satu syarat akademik dalam mencapai gelar Sarjana Akutansi pada Program Studi Akutansi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Pakuan. Peneliti Menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini melibatkan bantuan, bimbingan, dan sumbangan pemikiran dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini, peneliti hendak mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan tepat waktu
2. Orang tua tercinta Yaitu Bapak – dan Ibu – serta keluarga besar yang telah memberi dukungan, motivasi, serta doa yang dipanjatkan agar terselesaikannya skripsi ini.
3. Bapak Prof. Dr. Rer Pol. Ir. H. Didik Notosudjono, M.Sc. Selaku Rektor Universitas Pakuan.
4. Bapak Dr. Hendro Sasongko, Ak., M.M., CA selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.
5. Bapak Dr. Arief Tri Hardiyanto, Ak., MBA.,CMA., CCSA., CA., CSEP., QIA., CFE., CGCAE selaku Ketua Program Studi Akutansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan, sekaligus sebagai Ketua Komisi Pembimbing yang telah memberikan arahan dan bimbingan dalam penyusunan skripsi ini.
6. Ibu Dr. Retno Martanti Endah Lestari, S.E., M.Si. CMA., CAPM., CAP selaku Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kemahasiswaan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan, sekaligus sebagai Wakil Komisi Pembimbing yang telah memberikan arahan dan bimbingan dalam penyusunan skripsi ini.
7. Bapak Abdul Kohar, S.E., M.Ak., CSR.P.M, CTCP., CPSP selaku Kepala Unit Penjaminan Mutu Program Studi Akutansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan,
8. Ibu Enok Rusmanah, S.E., M.Acc selaku Wakil Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan, sekaligus sebagai Pembimbing Akademik dalam penelitian ini.

9. Seluruh Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan yang telah membimbing dan memberikan ilmu yang bermanfaat selama masa perkuliahan.
10. Kepada Seluruh rekan seperjuangan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan Angkatan 2019, Khusus nya kelas A yang telah memberikan motivasi dan dukungan kepada peneliti selama penyusunan skripsi ini.
11. Serta semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu yang telah memberikan doa dan dukungan kepada peneliti.

Peneliti Menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dalam penulisan skripsi ini dan masih jauh dari kata sempurna, sehubungan dengan hal tersebut peneliti menerima kritik dan saran dari pembaca agar dapat menyempurnakan skripsi ini. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi siapapun yang membacanya. sekiranya skripsi ini dapat berguna khususnya untuk penulis sendiri

DAFTAR ISI

JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PENGESAHAN & PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PELIMPAHAN HAK CIPTA	ii
LEMBAR HAK CIPTA	iii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Perumusan dan Identifikasi Masalah.....	6
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Kegunaan Penelitian.....	6
BAB II	8
KAJIAN PUSTAKA	8
2.1 Akutansi dan Akutansi Manajemen	8
2.1.1 Pengertian Akutansi	8
2.1.2 Pengertian Akutansi Manajemen Menurut Para Ahli	9
2.1.3 Karakteristik Akutansi Manajemen	10
2.1.4 Manfaat Akutansi Manajemen.....	10
2.1.5 Fungsi Akutansi Manajemen	11
2.1.6 Fungsi-fungsi manajemen antara lain :	12
2.1.7 Tujuan Akutansi Manajemen.....	13
2.1.8 Peranan Akutansi Manajemen	14
2.1.9 Ruang Lingkup Akutansi Manajemen	14
2.2. Harga Pokok Produksi.....	15
2.2.1. Pengertian Harga Pokok Produksi	15

2.2.2.	Tujuan Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	16
2.2.3.	Manfaat Harga Pokok Produksi	17
2.2.4.	Unsur-unsur Harga Pokok Produksi	19
2.3	Biaya.....	20
2.3.1	Pengertian Biaya	20
2.3.2.	Klasifikasi Biaya.....	21
2.3.4	Unsur-unsur Biaya	23
2.3.5	Metode Penentuan Harga Pokok Produksi Tujuan Akuntansi Manajemen.....	23
2.3.6	Pengertian Harga Jual Per unit Tujuan Akuntansi Manajemen.....	25
2.4	Penelitian Terdahulu	25
2.5	Kerangka Pemikiran.....	32
BAB III.....	34
METODE PENELITIAN.....	34
3.1	Jenis Penelitian.....	34
3.2	Objek, Unit Analisis & Lokasi Penelitian.....	34
3.2.1	Objek Penelitian.....	34
3.2.2	Unit Analisis	34
3.2.3	Lokasi Penelitian.....	34
3.3	Jenis Data dan Sumber Data	34
3.3.1	Jenis data.....	34
3.4	Metode Pengumpulan data.....	35
3.5	Teknik Analisis Data.....	35
BAB IV.....	36
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	36
4.1	Gambaran Umum Penelitian	36
4.1.1	Sejarah Lokasi Penelitian.....	36
4.1.2	Visi dan Misi.....	38
4.1.3	Struktur Organisasi UMKM Warung Ibu Ros Bogor	39
4.1.4	Produk Nasi Kuning Warus Ibu Ros.....	42
4.1.5	Ruang Lingkup Pemasaran Nasi Kuning Warung Ibu Ros	43
4.1.6	Bahan Baku Langsung	43
4.1.7	Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	44
4.1.8	Biaya <i>Overhead</i>	44

4.2	Proses Pembuatan Nasi Kuning UMKM Warung Ibu Ros Bogor	45
4.2.1	Tahap-tahap dalam memproduksi Nasi Kuning Warung Ibu Ros.....	46
4.2.2	Analisis Data.....	50
4.2.3	Perbedaan Harga Pokok Produksi Menurut Warung Ibu Ros Dengan Menurut Full Costing	55
4.3	Pembahasan.....	57
BAB V	59
PENUTUP	59
5.1	Kesimpulan.....	59
5.2	Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	61
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	63
LAMPIRAN	65

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jumlah Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Industri Makanan dan Minuman di Provinsi Jawa Barat Tahun 2019-2022	2
Tabel 1. 2 Pendapatan Warung Ibu Ros Tahun 2021-2022	4
Tabel 2. 2 Penelitian Terdahulu	26
Tabel 4. 1 Daftar Harga Nasi Kuning Warung Ibu Ros	42
Tabel 4. 2 Biaya Tenaga Kerja Langsung Perhari	44
Tabel 4. 3 Biaya Kemasan	45
Tabel 4. 4 Penentuan Harga Jual Nasi Kuning	50
Tabel 4. 5 Produksi Nasi Kuning Warung Ibu Ros	50
Tabel 4. 6 Tabel Biaya Perhitungan Biaya Produksi pada Nasi Kuning Warung Ibu Ros Rata-Rata Perhari.....	52
Tabel 4. 7 Klasifikasi Biaya Produksi pada Nasi Kuning Warung Ibu Ros perhari.....	53
Tabel 4. 8 Harga Pokok Produksi Menurut Teori Full Costing.....	54
Tabel 4. 9 Perbedaan Harga Pokok Menurut Perusahaan dan Menurut Full Costing	55
Tabel 4. 10 Perbandingan Laporan Laba Rugi Menurut Warung Ibu Ros dan Full Costing ..	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Grafik Pendapatan Warung Ibu Ros	5
Gambar 2. 1 Sistem Informasi Akutansi Manajemen	13
Gambar 2. 2 Kerangka Pemikiran.....	33
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Nasi Kuning Warung Ibu Ros.....	40
Gambar 4. 2 Proses Produksi Nasi.....	46
Gambar 4. 3 Proses Produksi Bumbu	47
Gambar 4. 4 Proses Produksi Nasi Kuning.....	48

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Perkembangan sektor makanan dan minuman di masyarakat umumnya tidak akan terlepas dari meningkatnya minat masyarakat akan adanya berbagai variasi olahan makanan. Peluang bisnis di bidang makanan seperti rumah makan semakin tumbuh berkembang seiring perkembangan jumlah masyarakat dengan berbagai kebutuhan. Pertumbuhan penduduk yang semakin banyak maka semakin banyak pula kebutuhan pangan yang harus disediakan. Bisnis paling umum adalah bisnis rumah makan, karena bisnis rumah makan adalah salah satu bisnis yang terbaik dalam bidang usaha. Bisnis rumah makan akan awet sepanjang masa. Kuliner merupakan hal terikat dengan keberadaan manusia, Makan dan minum dibutuhkan oleh orang untuk mempertahankan eksistensialismenya. Munculnya berbagai jenis usaha untuk memanfaatkan kebutuhan masyarakat membawa pengaruh yang cukup besar terhadap pertumbuhan berbagai jenis usaha.

Banyaknya jenis perusahaan yang berbeda, membutuhkan pengelolaan yang baik, mulai dari bahan mentah hingga bahan jadi hingga pemasaran, mengingat untuk menentukan harga jual berbagai jenis usaha. berinvestasi pada sektor Menurut Sihotang (2020 : 72) UMKM adalah usaha yang cukup baik agar dapat mempercepat pertumbuhan struktural dalam rangka meningkatkan tara hidup masyarakat dan dapat juga dijadikan wadah kegiatan usaha maupun konsumen. UMKM makanan dan minuman semakin menjanjikan terutama jika lokasi usaha berada di sekitar tempat tinggal penduduk, perkantoran, pabrik, sekolah, atau kampus. Daya Tarik berupa ekspektasi keuntungan yang cukup besar dengan modal Menurut Aji (2021 : 88) Modal usaha merupakan sumber daya usaha yang diperoleh sebelum atau selama usaha masih berlangsung dalam bentuk berupa harta pribadi atau pinjaman dari pihak lain untuk digunakan dalam memelihara dan mengembangkan usaha oleh pelaku usaha. Modal yang tidak relatif besar dan pengolahan yang cukup mudah, menjadi faktor penarik untuk terjun ke dunia usaha makanan dan minuman

Dengan modal yang tidak relatif besar atau kecil usaha makanan atau kuliner merupakan usaha yang fleksibel, karena dapat dimulai dari skala kecil dan modal terjangkau. Jumlah makanan yang diproduksi dapat disesuaikan dengan jumlah modal yang dimiliki, serta dapat menggunakan peralatan yang dimiliki oleh dapur. Oleh karena itu, usaha makanan dapat menjadi pilihan alternatif paling tepat bagi yang ingin memulai usaha. Dan juga pengolahan yang cukup mudah, menjadi faktor penarik para usahawan untuk terjun ke dunia usaha makanan dan minuman. Usaha makanan dan minuman seperti kuliner merupakan salah satu jenis bisnis yang banyak peminatnya bisnis kuliner tidak mengenal krisis, karena makanan dan minuman merupakan kebutuhan dasar yang harus dipenuhi setiap orang. Saat ini, bisnis kuliner sudah semakin berkembang di dibutuhkan masyarakat.

Perkembangan perekonomian masyarakat Indonesia Sebagian besar didorong oleh peningkatan konsumsi rumah tangga dan salah satu industri yang berkembang pesat industri makanan dan minuman. Pertumbuhan penjualan didorong oleh peningkatan pribadi dan peningkatan pengeluaran untuk makanan dan minuman, Hal Akutansi pembebanan biaya

produksi dilakukan atas biaya langsung dan tidak langsung yang berhubungan dengan produk. Secara Tradisional, biaya tidak langsung dibebankan secara keseluruhan.

Potensi pasar yang besar dan terus menerus merupakan kebutuhan dasar manusia, artinya setiap hari orang mengonsumsi makanan dan kejadian itu berulang-ulang. Konsumsi yang berulang merupakan potensi pasar yang besar, sehingga tercipta permintaan yang luar biasa, menjadikan peluang bisnis kuliner yang tidak ada matinya.

Keberhasilan usaha selanjutnya ditentukan salah satunya dengan efisiensi kinerja usaha. Penilaian efisiensi sangat penting karena berkaitan dengan kelangsungan usaha. Menurut Burhan (2018 : 11), Penilaian efisiensi kinerja dibutuhkan untuk dapat menghasilkan output yang maksimal dengan output yang berbiaya rendah..

Biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha dalam melaksanakan proses produksi perlu dikendalikan sebaik-baiknya, karena walaupun proses produksi dapat berjalan dengan lancar dan baik, namun apabila tidak didukung dengan usaha untuk dapat menekan biaya produksi serendah-rendahnya akan berakibat naiknya biaya produksi pada UMKM.

Kegiatan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) sendiri merupakan salah satu sektor usaha yang memiliki perkembangan yang pesat dan masih menjadi salah satu sektor dengan pertumbuhan manufaktur serta ekonomi Indonesia saat ini terutama di industri makanan dan minuman. Dengan banyaknya tempat makanan dan minuman dapat dibuktikan peningkatan dari tahun 2019-2022

Tabel 1. 1

Jumlah Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Industri Makanan dan Minuman di Provinsi Jawa Barat Tahun 2019-2022

No	Tahun	Jumlah_Umkm	Satuan
1	2019	1.721.856	UNIT
2	2020	1.828.391	UNIT
3	2021	1.941.518	UNIT
4	2022	1.494.723	UNIT

(Sumber : Open Data Prov Jawa Barat)

Berdasarkan tabel 1.1 diatas menunjukkan bahwa UMKM di Jawa Barat memiliki perkembangan yang fluktuatif menurun, Hal tersebut mengindikasikan bahwa perkembangan industri makanan dan minuman terdapat masalah yang harus ditangani oleh pihak-pihak yang terlibat di dalamnya. Perkembangan tersebut menjadi alasan pedagang yang membuat menurunnya minat pedagang untuk membuka UMKM. perlunya usaha agar minat UMKM Kembali meningkat.

Berdasarkan data yang tercatat dari tahun 2019 sampai tahun 2022 menurut Open Data Prov (ODJ, 2022), jumlah UMKM industri makanan dan minuman di provinsi Jawa Barat tahun 2019 di sektor industri dengan jumlah 1.721.856 unit usaha dan dilanjutkan dengan tahun 2020 dengan jumlah 1.828.391 unit usaha dan yang ketiga tahun 2021 dengan jumlah 1.941.518 unit usaha , sedangkan pada tahun 2022 yang berkontribusi sedikit pada sektor UMKM di bidang makanan dan minuman dengan jumlah 1.494.723 unit usaha.

Berkaitan dengan menurunnya jumlah UMKM di Jawa Barat. Terdapat juga dampak buruk pada usaha UMKM di Gunung Putri. Banyak UMKM yang mengalami penurunan

penghasilan yang disebabkan oleh pemutusan hubungan kerja (PHK) yang dilakukan Warung Ibu Ros membuat daya beli masyarakat menjadi rendah (Wikuncoko et al. 2023). Dengan itu UMKM Nasi Kuning Warung Ibu Ros harus mencari celah peluang keuntungan untuk dapat bertahan dalam menjalankan usaha nasi kuning tersebut.

Saat ini UMKM Warung Ibu Ros ingin tahu perhitungan apa yang digunakan oleh usaha nasi kuning. apakah UMKM tersebut sudah melakukan penentuan harga jual produk dimana harga yang ditawarkan harus sesuai tanpa mengurangi kualitas dan kuantitas produk yang ditetapkan. Karena dengan melakukan Perhitungan biaya yang tepat dapat menguntungkan warung ibu ros dalam mendapatkan laba warung ibu ros dan juga dalam mengendalikan harga pokok

Harga pokok produk dan jasa merupakan cerminan dari kemampuan organisasi untuk memproduksi barang dan jasa. Semakin tinggi kemampuan mengelola biaya, maka semakin baik pula produk dan jasa yang ditawarkan kepada pelanggan, baik dari segi harga maupun kualitas. Dengan melakukan berbagai strategi warung ibu ros dapat bersaing dengan kompetitor lain. Salah satu usaha yang atau strategi yang dapat ditempuh guna bersaing dengan kompetitor adalah penekanan harga jual produk, dengan harga jual yang semakin rendah maka penjualan produk juga akan lebih tinggi dan mengendalikan faktor-faktor dalam warung ibu ros seperti mengurangi dan mengendalikan biaya, tanpa harus mengurangi kualitas dan kuantitas produk yang telah ditetapkan. Pengendalian biaya akan lebih efektif bila biaya-biaya diklasifikasikan dan dialokasikan dengan tepat dalam menentukan harga jual produk.

Harga pokok produksi merupakan keseluruhan biaya produksi yang terserap ke dalam setiap unit produk yang dihasilkan warung ibu ros. Secara umum biaya produksi dibagi menjadi tiga elemen biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead*. Untuk Pengumpulan biaya produksi ditentukan oleh karakteristik proses produksi yang dihasilkan warung ibu ros karena merupakan bagian terbesar yang harus dikeluarkan warung ibu ros

Harga Pokok Produksi Juga berperan penting dalam usaha karena dengan adanya harga pokok produksi warung ibu ros dapat menentukan harga jual produk. Dengan melakukan penetapan biaya yang tepat maka akan menghasilkan harga yang akurat serta sesuai dengan biaya produksi. Perhitungan biaya produksi untuk menghitung harga pokok produksi masih menggunakan cara tradisional seperti yang dilakukan perlu adanya pelopor pada pertumbuhan di bidang industri yang membutuhkan pengelolaan yang baik, mulai dari bahan produksi jadi hingga sampai ke konsumen.

Harga dari sebuah produk merupakan ukuran terhadap besar kecilnya nilai kepuasan seseorang terhadap produk yang akan dibelinya. Seseorang akan rela membayar suatu produk dengan harga yang mahal apabila dia menilai kepuasan yang diharapkannya terhadap produk yang akan dibelinya itu tinggi. Sebaliknya jika seseorang menilai kepuasan terhadap suatu produk rendah maka ia tidak akan bersedia membayar atau membeli produk tersebut dengan harga jual yang tinggi. Nilai ekonomi diciptakan oleh aktivitas yang terjadi dalam mekanisme pasar antara pembeli dan penjual.

Dalam transaksi pembelian, kedua belah pihak akan menerima imbalan. Harga adalah nilai yang dinyatakan dalam bentuk alat tukar berupa uang terhadap barang tertentu. Besarnya imbalan itu ditentukan oleh perbedaan antara nilai dari sesuatu yang diberikan dengan nilai dari sesuatu yang diterima dengan diberikan oleh suatu warung ibu ros disebut laba. Sedangkan banyaknya nilai yang diperoleh pembeli adalah sebagai pemenuhan yang diperoleh dari

tanggung jawab atas barang yang dibelinya atas nilai uang yang disisihkan untuk itu. Jadi laba dalam hal ini merupakan motivasi bagi warung ibu ros untuk memberikan kepuasan kepada konsumen.

Dengan keuntungan tersebut maka pengusaha dapat melakukan perluasan penelitian dan pengembangan bagi usahanya untuk pengembangan lebih lanjut dalam menciptakan kepuasan konsumen yang lebih baik dan lebih luas lagi. Sehingga faktor selain harga juga banyak berperan dalam keputusan pembelian semua variabel yang terdapat pada bauran pemasaran merupakan unsur biaya variabel harga yang satu-satunya merupakan unsur pendapatan (*revenue*). Berikut adalah pendapatan Warung Ibu Ros Bogor tahun 2020 – 2021 pada tabel di bawah ini:

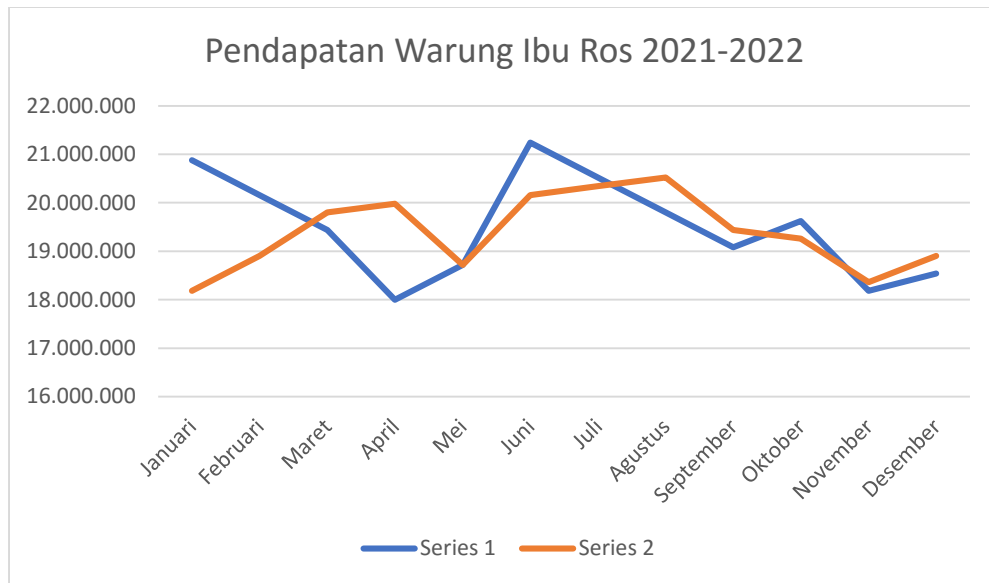
Tabel 1. 2
Pendapatan Nasi Kuning Warung Ibu Ros Bogor
Tahun 2021-2022

No	Bulan	Jumlah Pendapatan (Rupiah)	
		2021	2022
1	Januari	20.880.000	18.180.000
2	Februari	20.160.000	18.900.000
3	Maret	19.440.000	19.800.000
4	April	18.000.000	19.980.000
5	Mei	18.720.000	18.720.000
6	Juni	21.240.000	20.160.000
7	Juli	20.520.000	20.340.000
8	Agustus	19.800.000	20.520.000
9	September	19.080.000	19.440.000
10	Oktober	19.620.000	19.260.000
11	November	18.180.000	18.360.000
12	Desember	18.540.000	18.900.000
	Total	= 234.180.000	=232.560.000

Sumber: Warung Ibu Ros 2022

Gambar 1. 1
Grafik Pendapatan Warung Ibu Ros Tahun

2021 dan 2022



Sumber : Warung Ibu Ros, 2022

Berdasarkan data di atas menunjukkan pendapatan Warung Ibu Ros tahun 2021 dan 2022, terlihat dari penjualan bulan ke bulan mengalami pendapatan yang fluktuatif dan di tahun 2021 pendapatan tertinggi yaitu bulan juni mencapai Rp. 21.240.000,00 dan pendapatan terendah yaitu sebesar Rp. 18.000.000,00 di tahun 2021. Tahun 2022 pendapatan tidak mengalami peningkatan. Hal ini tentu harus segera dievaluasi oleh Warung Ibu Ros untuk meningkatkan pendapatan dari penjualan produknya.

Berkaitan dengan pendapatan terdapat permasalahan penting dalam penentuan harga jual peneliti menentukan objek penelitian pada manajemen Usaha Warung Ibu Ros di Bogor. Warung nasi kuning Ibu Ros ini merupakan sumber pendapatan utama Ibu Ros oleh itu Pengelolaan keuangan perlu memperhatikan mengenai permasalahan dalam penentuan harga jual untuk mendapat keuntungan.

Beberapa penelitian tentang penerapan *full costing*, diantaranya Lestari (2019) dengan judul Analisis Penerapan Metode *Full Costing* Dalam Menentukan Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Lemari Syukur *Factory*. Tujuannya untuk membandingkan perhitungan harga pokok produksi biaya selama ini yang digunakan dan dengan menggunakan metode *full costing*. Metode yang digunakan adalah analisis kualitatif. Hasil penelitiannya yaitu penerapan *full costing* pada Lemari Syukur *Factory* lebih akurat jika dibandingkan dengan yang dilakukan pemilik usaha selama ini. Lain hal dengan penelitian lain yang dilakukan oleh Togas (2021) dengan judul Analisis Penerapan Metode *Full Costing* Sebagai Alat Untuk Menghitung Harga Pokok Produksi Pada *Trendy Fried Chicken*. Tujuannya untuk membandingkan keefektifan penerapan Perhitungan harga pokok produksi warung ibu ros dengan *full costing*

Berkaitan dengan pentingnya proses penentuan harga jual Maka peneliti menentukan dan memilih objek penelitian pada umkm Nasi Kuning Warung Ibu Ros di Bogor. Warung Nasi Kuning Warung Ibu Ros merupakan usaha milik saudara penulis, dimana yang dihidangkan adalah makanan berupa nasi kuning yang ditambah dengan lauk tambahan seperti

ikan telur dan lain-lain Selain dengan menjual nasi kuning tersebut manajemen Warung Ibu Ros harus memperhatikan mengenai penentuan harga jual yang ditetapkan dalam warung ibu ros karena dinilai belum tepat agar dapat bersaing dengan dengan kompetitor warung ibu ros yang lainnya. Tersebut karena perhitungan harga jual yang kurang efektif perlu menerapkan metode full costing untuk menentukan harga pokok produksi sesuai dengan harapan sebagai dasar penentuan harga jual produk untuk memperememete full costing agar terperinci dan akurat. Karena hal ini berkaitan dengan harga jual yang dapat digunakan untuk bersaing dengan kompetitor lainnya. Salah satu metode penentuan harga pokok produksi yang dilakukan oleh warung ibu ros adalah menggunakan strategi penetapan harga dimana penjual dapat dengan menentukan harga berdasarkan margin keuntungan yang diinginkan atau metode Mark-up Pricing.

Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik Menyusun skripsi dengan judul “**Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Kuning Pada Warung Ibu Ros Bogor**”

1.2 Perumusan dan Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas. maka dapat dirumuskan adalah:

1. Bagaimana Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Nasi Kuning Warung Ibu Ros di Bogor?
2. Berapakah Perbedaan dari Harga Pokok Produksi yang digunakan Nasi Kuning Warung Ibu Ros dengan menggunakan metode full costing?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah maka tujuan dilakukannya penelitian adalah:

1. Untuk mengetahui bagaimana Proses perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi kuning Warung Ibu Ros di Bogor
2. Untuk mengetahui beberapa perbedaan menggunakan Harga Pokok Warung Ibu Ros dengan metode *full costing*

1.4 Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi diri sendiri maupun orang lain yaitu sebagai berikut:

a. Bagi Warung ibu ros

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu pemahaman warung ibu ros dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi, sehingga dapat menjadi acuan warung ibu ros di masa yang akan datang. Selain itu juga, melalui penelitian ini diharapkan dapat memberikan saran dan masukan yang dapat dipertimbangkan oleh warung ibu ros dalam menentukan berbagai kebijakan terkait dengan penentuan harga pokok produksi.

b. Bagi Akademis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pihak yang memerlukan, memperluas ruangan lingkup bahasan atau melanjutkan pembahasan secara lebih terperinci

dan mendalam, serta memberikan masukan bagi pembaca, yaitu digunakan sebagai tambahan referensi dalam melakukan penelitian sejenis.

c. Bagi Pihak Lain

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi ilmu tambahan dan menjadi referensi khususnya untuk mengkaji topik topik yang berkaitan dengan analisis akutansi manajemen.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1 Akutansi dan Akutansi Manajemen

2.1.1 Pengertian Akutansi

Akutansi adalah proses pengumpulan, pengidentifikasian, pencatatan, pengolongan, peringkasan serta penyajian laporan dari berbagai aktivitas keuangan.

Menurut Sujaweni, (2018) Akutansi berasal dari Bahasa Inggris yaitu *'to account'* yang artinya menghitung atau mempertanggungjawabkan sesuatu yang ada kaitannya dengan pengelolaan bidang keuangan dari suatu warung ibu ros kepada pemiliknya atas kepercayaan yang telah diberikan oleh pengelola tersebut untuk menjalankan kegiatan yang ada dalam warung ibu ros.

Menurut Soemarso (2018:5) Mendefinisikan akutansi sebagai proses mengidentifikasikan, mengukur dan melaporkan informasi ekonomi untuk memungkinkan adanya penilaian dan keputusan yang jelas dan tegas bagi mereka yang menggunakan informasi tersebut.

Menurut Setiawan, T. el (2019) mendefinisikan akutansi suatu aktivitas jasa. Fungsinya adalah memberikan informasi kuantitatif, umumnya dalam ukuran uang, mengenai suatu badan ekonomi yang dimaksudkan untuk digunakan dalam pengambilan keputusan ekonomi sebagai dasar memilih diantara beberapa alternatif.

Menurut Sugiri dan Riyono (2018:1) akutansi dicirikan sebagai gerakan bantuan yang kemampuannya menyediakan data kuantitatif, terutama sebagai dana.

Menurut Thomas Sumarsan (2020:1) Akutansi adalah suatu keahlian untuk mengumpulkan, mengenali, mengkarakterisasi, mencatat transaksi dan peristiwa yang berhubungan dengan keuangan, untuk menghasilkan data, menjadi laporan keuangan khusus yang dapat digunakan oleh orang-orang yang terlibat erat,

Teknik untuk mencatat, memesan, menyelidiki dan mengendalikan pertukaran dan latihan moneter, kemudian mengumumkan hasilnya. Kegiatan akuntansi, diantaranya :

1. Pengidentifikasian dan pengukuran data yang relevan untuk suatu pengambilan keputusan.
2. Pemrosesan data yang bersangkutan kemudian pelaporan informasi yang dihasilkan.
3. Pengkomunikasian informasi kepada pemakai laporan.

Dari definisi di atas dapat disimpulkan bahwa, akuntansi adalah sebuah kegiatan jasa yang melakukan proses pencatatan, identifikasi, dan komunikasi untuk memperoleh suatu informasi catatan keuangan yang digunakan untuk pengambilan keputusan ekonomi.

2.1.2 Pengertian Akutansi Manajemen Menurut Para Ahli

Akutansi manajemen ditujukan untuk menyediakan informasi bagi keperluan manajemen. Informasi tersebut dimanfaatkan untuk oleh pihak internal warung ibu ros untuk menjalankan aktivitas pokok manajerial. Selain itu, seorang manajer membutuhkan informasi Akutansi manajemen berhubungan dengan informasi mengenai warung ibu ros untuk memberikan manfaat bagi mereka yang berada dalam warung ibu ros dalam mengambil proses pengambilan keputusan.

Menurut Charles T. Horngren (2018) Akutansi Manajemen (Management Accounting) ialah suatu proses identifikasi, pengukuran, akumulasi, langkah, penyiapan, penafsiran, dan komunikasi tentang informasi yang membantu masing-masing eksekutif untuk memenuhi suatu tujuan organisasi.

Kartika, E (2019) akutansi manajemen adalah cara paling umum untuk mengenali, menilai, mengumpulkan, memecah, menggabungkan, menyimpan dan menyampaikan data keuangan yang digunakan oleh dewan untuk merancang, menilai, dan mengendalikan kegiatan bisnis dalam suatu asosiasi, dan untuk memastikan penggunaan dan tanggung jawab yang tepat dari aktiva.

Menurut Ahmad, F. et al. (2019) akuntansi manajemen adalah bidang akuntansi yang berhubungan dengan pelaporan keuangan untuk pengguna internal yang merupakan pihak yang mempunyai banyak kepentingan dengan sistem akuntansi dan informasi akuntansi yang dihasilkan serta merupakan pihak yang diberi tanggung jawab untuk melaksanakan kegiatan warung ibu ros. Pengguna internal yang dimaksud di sini adalah manajemen warung ibu ros baik pada tingkat atas, tingkat menengah, dan tingkat pertama

Menurut Suripto et al (2021) Akutansi manajemen merupakan penyediaan informasi akutansi bagi pengguna internal di organisasi, yang menyediakan data dan informasi untuk pihak internal khususnya manajer di semua level organisasi. Akutansi manajemen dapat juga digunakan sebagai dukungan pelaksanaan fungsi-fungsi manajemen dalam bidang riset, dan pengembangan.

Berdasarkan pengertian-pengertian di atas, akutansi manajemen dapat diartikan sebagai proses kegiatan yang mengidentifikasi, menganalisa dan memenuhi kebutuhan manajemen dalam menjalankan fungsi dari sebuah perencanaan, pengendalian untuk menghasilkan informasi manajemen yang dapat digunakan untuk pihak-pihak internal, dimana hal tersebut terdiri dari proses mengidentifikasi, mengukur, mengakumulasi serta menganalisis kejadian ekonomi sehingga informasi dapat digunakan pengguna dalam proses pengambilan keputusan dalam organisasi.

2.1.3 Karakteristik Akuntansi Manajemen

Menurut (Dwi Martani, 2016 dikutip oleh Septria 2021) akuntansi memiliki karakteristik yang terdiri dari 4 hal penting adalah sebagai berikut:

- 1) Input (masukan) akuntansi Adalah pertukaran yang merupakan acara bisnis yang bersifat moneter. Pertukaran dapat direkam tanpa henti ketika ada bukti yang menyertainya. Tanpa bukti yang sah, suatu pertukaran tidak dapat selamanya dicatat oleh pembukuan.
- 2) Proses merupakan serangkaian latihan untuk meringkas pertukaran menjadi laporan. Gerakan ini terdiri dari membedakan apakah suatu peristiwa adalah pertukaran, mencatat pertukaran, mengelompokkan pertukaran, dan menjumlahkan pertukaran ke dalam laporan keuangan. Peristiwa dalam suatu elemen harus diketahui apakah itu pertukaran, membedakan dampak pertukaran posisi keuangan sangat penting. Saat dibedakan, pertukaran disimpan dalam buku jurnal. Buku jurnal adalah penjelasan yang menunjukkan catatan apa yang dibebankan dan dikreditkan jumlahnya. Pertukaran setelah dijurnal kemudian diurutkan berdasarkan jenis recordnya, dalam siklus ini pertukaran disinggung sebagai posting. Dengan interaksi ini, keseimbangan catatan akan mencerminkan kondisi keuangan saat ini, misalnya uang akan menunjukkan saldo uang terbaru. Menjelang akhir setiap periode pengumuman, catatan dalam buku jurnal yang telah diposting akan diringkas sebagai ringkasan fiskal. Ketika ringkasan keuangan sudah siap, laporan yang digunakan untuk pencatatan adalah laporan akumulasi, sehingga diperlukan bagian yang berubah menjelang akhir kerangka waktu perincian.
- 3) Output Adalah informasi keuangan dalam bentuk laporan keuangan. Laporan keuangan yang disampaikan dari sistem pembukuan sesuai Standar Akuntansi adalah Laporan aset neraca, Laporan Laba Rugi Komprehensif, Laporan Perubahan Ekuitas, Laporan Arus Kas, dan catatan atas laporan keuangan. Laporan kelima pada saat penyusunan, pertunjukan dan pengungkapan harus sesuai dengan pedoman pembukuan yang digunakan.
- 4) Penggunaan Akuntansi Keuangan Adalah pihak yang memakai laporan keuangan untuk pengambilan keputusan. Pengguna informasi akuntansi terdiri dari dua pihak yaitu pihak internal dan eksternal. Pengguna informasi dari pihak internal berasal dari dalam entitas (biasanya manajemen dan karyawan), sedangkan pengguna eksternal adalah pelanggan, kreditur, pemasok (supplier), public interest group, dan badan pemerintah.

2.1.4 Manfaat Akuntansi Manajemen

Akuntansi manajemen bertujuan menghasilkan informasi keuangan untuk pihak manajemen. Jenis informasi yang diperlukan berbeda dengan informasi yang diperlukan pihak luar. Umumnya informasi yang dihasilkan bersifat mendalam dan tidak dipublikasikan kepada pihak luar.

Tujuan akuntansi menurut Kholimi (2019) akuntansi manajemen secara umum adalah:

1. Menyediakan informasi yang diperlukan dalam penentuan harga pokok jasa, produk, dan tujuan lain yang diinginkan oleh manajemen.
2. Menyediakan informasi yang digunakan dalam perencanaan, pengendalian, pengevaluasian, dan perbaikan berkelanjutan.
3. Menyediakan informasi untuk pengambilan keputusan. Informasi akuntansi manajemen membantu mengidentifikasi suatu masalah, menyelesaikannya, serta mengevaluasi kinerja. Jadi, informasi akuntansi manajemen dibutuhkan dan dipergunakan dalam semua tahapan manajemen, termasuk perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan

2.1.5 Fungsi Akuntansi Manajemen

Fungsi utama dari akuntansi manajemen adalah memperkenalkan informasi dan data penting yang berhubungan dengan informasi otentik bagi manajemen. Proses pembukuan administrasi terdiri dari menyusun, mengendalikan, mengkoordinasikan dan menilai pelaksanaan. Berikutnya adalah fungsi akuntansi manajemen lebih lanjut.

- a. Sebagai Pendukung Pencapaian Tujuan Warung ibu ros Pihak manajemen membutuhkan informasi dan fungsi laporan keuangan sebagai bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan dan penilaian hasil yang telah dicapai. Dengan asumsi ada tujuan atau sasaran yang tidak tercapai, maka cenderung dinilai sehingga periode berikutnya dapat mencapai tujuan bahkan melampaui tujuan yang telah ditetapkan. Akuntansi manajemen juga berfungsi sebagai asisten untuk mengatur kegiatan fungsional yang terkait dengan anggaran sesuai dengan konsep dasar perencanaan dan berisi biaya yang harus dikeluarkan untuk pembuatan pusat dan biaya di atas yang harus ditegakkan untuk mendukung kegiatan operasional tersebut.
- b. Sebagai Sarana Identifikasi dan Pengukuran Kinerja Pihak manajemen harus mengidentifikasi, mengukur, dan melaporkan informasi keuangan kepada direksi dan pengguna dalam bentuk laporan keuangan yang sistematis, transparan, dan rinci yang telah dibuat oleh akuntansi manajemen. Pihak manajemen yang menggunakan informasi tersebut akan tahu letak titik sentral bagi pihak-pihak di suatu organisasi ataupun usaha
- c. Sebagai Penyaji Laporan Sebagai Satu Unit Khusus Akuntansi manajemen harus melakukan siklus administrasi yang meliputi pengaturan, penyusunan, koordinasi dan pengendalian pengeluaran biaya. Akuntansi manajemen akan membantu setiap pengguna untuk memelihara dan mengendalikan sumber daya usaha.
- d. Sebagai Penyalur informasi untuk memperbanyak jumlah penawaran, pembukuan, para eksekutif umumnya memberikan informasi orang dalam yang dibutuhkan sehingga dapat menyebabkan perluasan jumlah penawaran. Akuntansi manajemen mencakup kerangka kerja klien interior, tetapi dampak atau efek untuk pengguna sangat luas untuk mencakup semua pengguna dan keuntungan untuk pertemuan di luar organisasi.

- e. Sebagai Pengendali Pemakaian Sumber Daya Warung ibu ros Akuntansi manajemen akan membantu pihak manajemen (manajer) untuk mengendalikan pemanfaatan sumber daya keuangan dalam kegiatan warung ibu ros secara efisien dan efektif. Akuntansi manajemen juga berfungsi sebagai pengendali langkah secara terpadu dengan fungsi-fungsi lainnya seperti riset dan penelitian, produksi, pemasaran, dan sumber daya manusia

2.1.6 Fungsi-fungsi manajemen antara lain :

Sebuah usaha akan berjalan dengan efektif dan efisien jika dikelola dengan cara yang tepat. Maka dari itu sebuah usaha memerlukan fungsi-fungsi manajemen pada dasarnya, manajemen melaksanakan empat fungsi umum dalam suatu organisasi menurut Mukhzarudfa dan P Wirmie Eka (2019) melalui aktivitas-aktivitas berikut ini:

1. Perencanaan (*planning*). Manajemen organisasi menentukan tujuan serta mengidentifikasi strategi dan metode untuk mencapai tujuan tersebut.
2. Pengorganisasian (*organizing*). Pengorganisasian meliputi pengaturan sumber daya yang dimiliki oleh warung ibu ros untuk mencapai tujuan dan strategi yang ditetapkan, termasuk di dalamnya mengembangkan struktur warung ibu ros untuk membagi berbagai tanggungjawab, tugas dan wewenang pada masing-masing bagian.
3. Pengarahan dan Pemberian Motivasi (*directing/leading*). Proses ini melibatkan aktivitas operasional dari hari ke hari untuk menjaga kelancaran aktivitas organisasi, antara lain melalui pemberian tugas kepada karyawan, penyelesaian masalah rutin, penyelesaian konflik dan komunikasi efektif.
4. Pengendalian (*controlling*). Pengendalian berfungsi untuk memastikan tercapainya tujuan organisasi. Aktivitas manajerial ini memonitor implementasi suatu rencana dan melakukan langkah koreksi yang diperlukan. Pengendalian biasanya dicapai dengan menggunakan umpan balik, yaitu informasi yang dapat digunakan untuk mengevaluasi atau memperbaiki langkah-langkah yang dilakukan dalam melaksanakan rencana

2.1.3 Sistem Informasi Akuntansi Manajemen

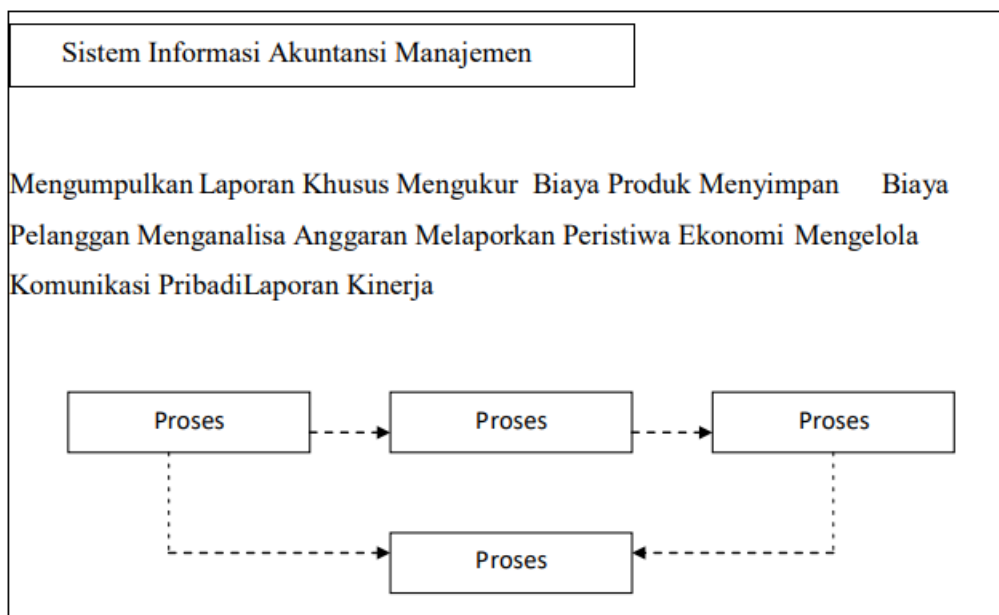
Informasi akuntansi manajemen diperlukan dan digunakan di setiap aspek manajemen. Informasi akuntansi manajemen membantu manajemen dalam menyelesaikan latihan termasuk mengatur, mengendalikan, mengarahkan, secara mandiri. Manajer dan karyawan menggunakan informasi akuntansi manajemen untuk mengenali dan menentukan masalah dan menilai evaluasi kinerja.

Informasi akuntansi manajemen diawas dalam suatu sistem atau suatu kerangka, untuk lebih sistem akuntansi manajemen adalah sistem yang menghasilkan hasil yang memanfaatkan sumber informasi dan penanganan untuk mencapai tujuan akuntansi manajemen. Tidak ada model yang tepat yang menggambarkan gagasan tentang sumber atau siklus data, atau bahkan hasil dari sistem akuntansi manajemen. Standar-standar ini dapat diadaptasi dan bergantung pada tujuan tertentu yang harus dicapai oleh para manajemen

Menurut Handayani dan Septini (2021) Sistem akuntansi manajemen mempunyai tiga tujuan utama:

1. Menyediakan informasi untuk pembiayaan jasa, produk dan obyek lain yang menjadi kebutuhan/kepentingan manajemen.
2. Menyediakan informasi untuk perencanaan, pengendalian, pengevaluasian dan perbaikan berkelanjutan.
3. Menyediakan informasi untuk pengambilan keputusan.

Mengingat pentingnya sebuah informasi akuntansi manajemen ini, manajemen dan pengguna lainnya harus tahu bagaimana menggunakannya. Apapun bentuk organisasinya, baik warung ibu ros manufaktur maupun warung ibu ros jasa, manajer harus memiliki kemampuan yang cukup dalam menggunakan informasi akuntansi.



Gambar 2. 1

Sistem Informasi Akuntansi Manajemen

2.1.7 Tujuan Akuntansi Manajemen

Menurut Kholimi (2019) tujuan akuntansi manajemen sebagai berikut:

1. Menyediakan informasi yang diperlukan untuk perencanaan, pengevaluasian dan pengendalian operasi, pengamanan aktiva organisasi dan pengkomunikasian dengan pihak-pihak luar yang memiliki kepentingan
2. Berpartisipasi dalam penentuan strategik, taktik, pembuat keputusan, pengoperasian, dan mengkoordinasi berbagai pengaruh yang memasuki organisasi.

Menurut (Firmansyah et al, 2020), Tujuan akuntansi manajemen meliputi:

1. Menyediakan informasi yang dipergunakan dalam memperhitungkan harga pokok, jasa, harga pokok produk, dan tujuan lain yang diinginkan oleh manajemen.
2. Menyediakan informasi yang dipergunakan dalam perencanaan, pengendalian, pengevaluasian dan perbaikan berkelanjutan

3. Menyediakan informasi untuk pengambilan keputusan.

Dari tujuan di atas terlihat bahwa tujuan akuntansi sendiri yaitu menghasilkan informasi akuntansi dan alternatif yang dapat dipilih dan dipergunakan untuk keperluan pengambilan keputusan internal atau manajemen Kelola warung ibu ros.

2.1.8 Peranan Akuntansi Manajemen

Menurut Firdaus (2020) Peran akuntansi manajemen dalam suatu organisasi adalah membantu organisasi tersebut. Akuntansi manajemen bertanggung jawab untuk membedakan, mengumpulkan, memperkirakan, menyelidiki, mempersiapkan, menguraikan, dan menyampaikan data yang dibutuhkan oleh manajemen untuk pengambilan keputusan. Akuntansi manajemen biasanya langsung terlibat dengan proses manajemen sebagai anggota penting dari tim pengawas, misalnya sebagai pengatur (kepala bagian akuntansi) dan manajer pemegang akuntansi biaya.

Akuntansi manajemen mempunyai tugas untuk membantu mencakup orang-orang (*line position*), khusus untuk orang-orang yang bertanggung jawab untuk melaksanakan tujuan dasar organisasi, misalnya manajer bagian produksi atau *supervisor*. Dalam hal ini, akuntansi manajemen berada dalam posisi staf, khususnya mendukung lini dan tidak bertanggung jawab atas tujuan dasar organisasi.

2.1.9 Ruang Lingkup Akuntansi Manajemen

Menurut Dr. Garaika dan Winda Feriyana (2020) Akuntansi Manajemen terhubung dengan memberikan data keuangan kepada manajemen (pihak intern) organisasi yang bertanggung jawab untuk mengarahkan dan mengendalikan operasional organisasi. Karena akuntansi manajemen diatur oleh manajer, berkonsentrasi pada manajer, seseorang harus lebih dahulu memahami proses manajemen dan organisasi tempat manajer bekerja. Pihak-pihak intern dalam organisasi meliputi:

1. Manajer keuangan Memerlukan data terkait dengan aktivitas keuangan warung ibu ros, misalnya subsidi modal kerja, biaya aset, biaya berapa banyak modal kerja yang dibutuhkan pengguna, kecepatan keuntungan dari usaha, kecepatan pengembalian modal, proporsi keuangan dan lain-lain.
2. Manajer Produksi Membutuhkan data informasi sehubungan dengan pengeluaran pasti dari pengeluaran produk yang terjual atau biaya produksi, misalnya biaya produksi total, biaya per satuan item, biaya tenaga kerja langsung. Dan biaya-biaya lain yang secara langsung mengambil bagian dalam proses produksi.
3. Manajer Pemasaran Membutuhkan data informasi tentang komponen biaya yang tidak dapat penetapan harga jual produk, sistem model transaksi pada kredit atau tunai, biaya komisi transaksi, biaya iklan, serta data nilai rabat untuk item tertentu dalam meningkatkan volume transaksi pada penjualan.
4. Pihak Top Manajemen Membutuhkan data ini terkait dengan pembuatan strategi kunci di dalam organisasi, misalnya dalam merencanakan rencana pengeluaran, pengembangan bisnis, peningkatan item, dan pengaturan spekulasi lainnya.

2.2. Harga Pokok Produksi

2.2.1. Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi atau kegiatan mengubah bahan baku menjadi produk jadi. Harga pokok produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

Menurut Hansen dan Mowen (2017) Menjelaskan bahwa harga pokok produksi mencerminkan total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan.

Menurut Mulyadi (2018) Harga Pokok Produksi merupakan biaya yang timbul untuk mengolah bahan baku menjadi barang jadi yang siap untuk dijual. Sedangkan Menurut Riwayadi (2017) Harga Pokok Produksi merupakan penjumlahan biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

Menurut Mulyadi (2020) informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk:

- a. Menentukan Harga Jual Produk Warung ibu ros yang memproduksi massa memproses produknya untuk memenuhi persediaan di gudang, dengan demikian biaya produksi dihitung dalam jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk. Dalam penentuan harga jual produksi, biaya produksi per unit merupakan salah satu data yang dipertimbangkan disamping data biaya lain dan data non biaya.
- b. Memantau Realisasi Biaya Produksi Manajemen memerlukan data biaya pembuatan yang benar-benar disebabkan dalam pelaksanaan rencana pembuatan produksi. Oleh karena itu akuntansi biaya digunakan untuk mengumpulkan informasi biaya produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang diperhitungkan sebelumnya
- c. Menghitung Laba atau Rugi Bruto Periode Tertentu Untuk mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran warung ibu ros dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba bruto atau mengakibatkan rugi bruo, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam periode tertentu. Data laba atau rugi sesekali diharapkan untuk menentukan komitmen item untuk mempertahankan biaya non produksi dan laba atau rugi yang dihasilkan.
- d. Menentukan Harga Pokok Persediaan Produk Jadi dan Produk dalam Proses yang disajikan dalam Neraca Pada saat manajemen dituntut untuk membuat pertanggungjawaban keuangan periodik, manajemen harus menyajikan laporan keuangan berupa neraca dan laporan laba rugi. Dalam neraca, manajemen harus menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok yang pada tanggal neraca masih dalam proses

Harga pokok produksi terbentuk karena adanya pembuatan produk yang bertujuan mengubah aktiva (persediaan bahan baku) menjadi aktiva lain (persediaan produk jadi). Pada umumnya dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya yaitu biaya produksi dan biaya non produksi. Biaya produksi merupakan biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk. Sedangkan biaya non produksi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan non produksi, seperti pemasaran dan administrasi.

2.2.2. Tujuan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Penentuan harga pokok produksi memiliki tujuan untuk menentukan berapa banyak biaya yang dikeluarkan dengan mengubah bahan baku menjadi barang atau jasa yang dapat dijual dan digunakan. Mengikuti harga produk sangat penting dalam suatu organisasi, karena salah satu komponen dapat digunakan sebagai ide dan sumber data bagi pimpinan dalam mengambil keputusan.

Menurut Lumowa et al, (2020) menyatakan bahwa tujuan perhitungan harga pokok produksi adalah sebagai berikut:

1. Biaya produksi merupakan salah satu informasi yang dipandang sebagai informasi selain non produksi dalam meningkatkan harga jual produk yang diiklankan.
2. Untuk memantau realisasi biaya produksi
3. Menghitung laba rugi bruto warung ibu ros pada periode tertentu
4. Menentukan harga pokok produk dalam proses dan produk selesai yang disajikan dalam bentuk neraca

Menurut (Mulyadi, 2012 dikutip oleh Lumowa 2020), menyatakan bahwa tujuan menghitung harga pokok produksi adalah untuk:

1. Menentukan harga jual produk
Harga pokok produksi bisa digunakan untuk menentukan harga jual produk. Perhitungan ini memungkinkan warung ibu ros untuk merencanakan dan menyesuaikan strategi penetapan harga persediaannya.
2. Memantau realisasi biaya produksi
Mengumpulkan data tentang biaya pembuatan yang disebabkan dalam jangka waktu tertentu membantu memutuskan apakah siklus pembuatan menambah semua biaya pembuatan seperti yang ditentukan sebelumnya.
3. Menghitung laba rugi periodik
Harga pokok produksi diharapkan untuk mengirimkan produk dalam jangka waktu tertentu. Hal ini dilakukan untuk melihat apakah kegiatan produksi dan pemasaran pada masa tersebut dapat menghasilkan keuntungan atau kerugian. Data manfaat laba rugi bruto sesekali diharapkan untuk menentukan kontribusi produk dalam menghasilkan biaya non produksi dan menghasilkan laba rugi serta manfaat serta atau kekurangan.
4. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan dalam proses
Pengeluaran ini, pada tanggal laporan akutansi, masih dalam pengerjaan karena alasan itu. Biaya produksi yang digabungkan dengan barang jadi yang belum dijual pada tanggal pencatatan diperkenalkan belum ditentukan sebagai harga pokok produk dalam proses.

2.2.3. Manfaat Harga Pokok Produksi

Manfaat harga pokok produksi adalah untuk mengetahui berapa besarnya biaya yang dikorbankan dalam hubungannya dengan pengolahan bahan baku menjadi barang jadi atau jasa yang siap untuk dijual dan dipakai

Menurut (Mulyadi, 2005 dikutip oleh Megawati 2018) manfaat dari perhitungan harga pokok produksi secara garis besar adalah sebagai berikut:

1. Menentukan harga jual produk

Warung ibu ros yang memproduksi massa memproses produknya untuk memenuhi persediaan di gudang, dengan demikian biaya produksi dihitung dalam jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk. Dalam menentukan penjualan harga produk, biaya per unit adalah salah satu informasi yang harus dilihat terlepas dari informasi pengeluaran dan informasi non-biaya lainnya.

2. Memantau realisasi biaya produksi

Manajemen memerlukan data tentang biaya produksi asli yang ditimbulkan dalam melaksanakan rencana produksi. Dengan demikian, biaya akuntansi biaya digunakan untuk mengumpulkan data tentang biaya produksi yang disebabkan dalam jangka waktu tertentu untuk menebak apakah proses produksi. menghabiskan seluruh biaya produksi sesuai dengan yang baru ditentukan.

3. Menghitung laba atau rugi bruto periode tertentu

Untuk melihat apakah kegiatan produksi dan pemasaran yang melambat pada periode tertentu untuk dapat menghasilkan keuntungan laba bersih atau mengakibatkan kekurangan bruto, pengguna memerlukan data biaya produksi yang dikeluarkan untuk memproduksi produk pada periode tertentu. Data laba rugi bruto sesekali diharapkan dapat menentukan kontribusi produk dalam menjaga biaya non-produksi dan menghasilkan untung atau laba dan rugi.

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

Pada saat manajemen diharapkan untuk membuat pertanggungjawaban keuangan sesekali, manajemen harus memperkenalkan laporan keuangan sebagai laporan akuntansi dan pengumuman pembayaran. Belum ditentukan dalam neraca, manajemen harus memperkenalkan biaya persediaan barang jadi dan harga pokok yang masih dalam proses pada tanggal pencatatan neraca.

Menurut Fadli and Ramayanti (2020) manfaat harga pokok produksi adalah Informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk menentukan harga jual produk, memantau realisasi biaya pembuatan pada produksi, menghitung keuntungan dan kerugian sesekali atau laba rugi periodik, menentukan biaya harga persediaan barang jadi dan barang dalam proses yang disajikan dalam lembarnya. Sehingga sangat mungkin beralasan bahwa tujuan dan keuntungan serta manfaat dari harga pokok produksi adalah sebagai berikut:

1. Sebagai dasar dalam penetapan harga jual

Pengembangan yang memproduksi memiliki rencana untuk memenuhi persediaan atau stok di pusat penyimpanan, dengan cara ini biaya pembuatan ditentukan untuk

jangka waktu tertentu untuk mengirimkan data informasi biaya produksi per unit merupakan salah satu informasi dipertimbangkan untuk menentukan harga pokok penjualan barang.

2. Sebagai alat untuk menilai efisiensi proses produksi
Informasi biaya produksi yang diberikan dalam jangka waktu tertentu digunakan untuk menebak apakah proses produksi yang menambah total biaya produksi sudah sesuai dengan yang telah ditentukan sebelumnya. Untuk situasi ini, pembuatan data biaya digunakan untuk perencanaan dan realisasi pengakuan.
3. Sebagai alat untuk memantau realisasi biaya produksi
Dengan asumsi rencana pembuatan untuk jangka waktu tertentu telah dipilih untuk diselesaikan, maka pengurus memerlukan data biaya produksi yang benar-benar ditimbulkan dalam menjalankan rencana produksi tersebut. Biaya penuh penciptaan sesuai apa yang telah dipertimbangkan sebelumnya.
4. Untuk menentukan laba atau periodik
Laba atau rugi bruto ditentukan dengan membandingkan biaya penjualan satuan organisasi dengan biaya pembuatan produksi. Informasi tentang manfaat atau defisit bersih diharapkan dapat menentukan kontribusi produk dalam mengurus biaya non produksi dan menghasilkan laba rugi.
5. Menilai dan menentukan harga pokok persediaan
proses yang disajikan dalam neraca ketika manajemen diharapkan untuk membuat tanggung jawab periodik, manajemen harus memperkenalkan laporan keuangan sebagai catatan keuangan dan membuat penjelasan lagi dimana ada data tentang biaya persediaan unit selesai dan harga pokok dalam proses. Biaya ditambahkan ke unit bahwa belum menjual, belum ditentukan dituntut untuk membuat pertanggungjawaban secara periodik, manajemen harus menyajikan laporan keuangan berupa neraca dan persediaan laporan laba rugi yang didalamnya terdapat informasi harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok persediaan produk dalam proses. Biaya yang melekat pada produk jadi yang belum terjual, dalam neraca disajikan dalam harga pokok persediaan produk jadi. Biaya produksi yang digabungkan dengan produk pada tanggal neraca yang belum ditentukan sebagai biaya untuk menyiapkan produk dalam proses.

Setelah harga pokok produksi sudah didapat, maka langkah selanjutnya yaitu bisa menetapkan harga jual suatu barang atau jasa. Dari data harga pokok produksi dalam menetapkan harga jual suatu barang atau jasa, sangat memungkinkan untuk menetapkan harga yang tidak terlalu rendah dan juga tidak terlalu tinggi. Sehingga biaya tersebut dapat bersaing dengan yang lain tanpa menghiraukan menciptakan keuntungan sesuai keinginan. Untuk biaya produksi sebelumnya dibuat perencanaan terlebih dahulu tentang bagaimana hal itu akan membantu cara pembuatan produksi yang paling umum. Perkiraan data biaya produksi diharapkan oleh pihak manajemen.

Akuntansi biaya berguna untuk membedakan setiap informasi pengeluaran yang muncul selama proses manufaktur kemudian melihat apakah semua biaya yang dikeluarkan untuk membuat suatu barang sudah sesuai dengan rencana yang dibuat. Dapat menghitung untung atau rugi dalam jangka waktu tertentu, saat ini biaya produksi digunakan untuk melihat

apakah kegiatan produksi dan penjualan produk melambat dalam jangka waktu tertentu yang telah ditentukan yang dapat menimbulkan kerugian dan menghasilkan keuntungan. Informasi profit dan rugi ini berguna untuk mengetahui kontribusi suatu barang atau jasa guna menutup biaya non produksi sehingga bisa mengetahui apakah rugi atau profit. Selain itu harga pokok juga berguna untuk menentukan biaya stok produk jadi dan produk dalam proses yang mengisi catatan neraca. produksi juga bermanfaat untuk menetapkan harga pokok persediaan barang jadi dan dalam proses yang dituangkan dalam neraca. Pada pertanggungjawaban pihak manajemen tentang keuangan dalam jangka waktu tertentu, manajemen harus menyiapkan laporan keuangan seperti laporan laba rugi sampai neraca.

2.2.4. Unsur-unsur Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi terdiri dari tiga komponen biaya produksi, khususnya biaya bahan baku, biaya kerja langsung, dan biaya *overhead*. Harga pokok produksi ini ditentukan dari biaya pembuatan yang berkaitan dengan produk yang telah selesai dalam jangka waktu tertentu.

Berikut adalah ketiga komponen biaya produksi sebagai pembentuk harga pokok produksi antara lain:

1. Biaya Bahan Baku

Menurut Harahap & Tukino (2020) Biaya bahan baku (*raw material cost*) adalah seluruh biaya untuk memperoleh sampai dengan bahan siap untuk digunakan. Komponen biaya bahan yang dibeli adalah biaya untuk mendapatkan bahan baku dan untuk dimasukkan ke dalam keadaan siap pakai.

Menurut Mulyadi (2018:275) Biaya bahan baku adalah bahan yang tidak membentuk bagian dari keseluruhan produk jadi.

Berdasarkan beberapa definisi mengenai biaya bahan baku di atas, maka dapat disimpulkan bahwa biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan warung ibu ros untuk memperoleh bahan baku sampai siap untuk digunakan dalam proses produksi untuk menghasilkan barang dalam volume tertentu.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Menurut Nursanti (2021) Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya semua pekerjaan langsung yang benar-benar menggunakan tangan atau mesin yang terlibat dalam proses pembuatan untuk menghasilkan suatu barang atau produk jadi.

Menurut Lestari (2017) Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya yang dikeluarkan warung ibu ros untuk membayar semua tenaga kerja yang melaksanakan proses produksi. Berdasarkan beberapa definisi mengenai biaya tenaga kerja langsung di atas, maka dapat disimpulkan bahwa biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang dikeluarkan oleh warung ibu ros untuk membayar semua tenaga kerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi bahan baku menjadi barang jadi.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Menurut Harnanto (2017:151) Biaya *overhead* pabrik adalah elemen biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang terdiri dari berbagai macam biaya dan semuanya tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk atau aktivitas lain dalam Upaya organisasi untuk merealisasikan pendapatan.

Menurut Riwayadi (2017:44) Biaya *overhead* pabrik adalah semua biaya produksi selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* pabrik ini bisa disebut sebagai biaya tidak langsung produk, di mana dalam hal ini semua biaya produksi tidak dapat secara mudah dan akurat ditelusuri ke produk.

Berdasarkan beberapa definisi mengenai biaya *overhead* pabrik di atas, maka dapat disimpulkan bahwa biaya *overhead* pabrik merupakan semua biaya produksi yang dikeluarkan warung ibu ros untuk menunjang proses produksi selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku tidak langsung, biaya tenaga kerja tidak langsung, dan semua biaya yang tidak dapat secara langsung dibebankan kepada produk.

2.3 Biaya

2.3.1 Pengertian Biaya

Biaya (*cost*) adalah berapa banyak penebusan aset keuangan (uang atau uang yang sama) untuk melakukan suatu kegiatan yang seharusnya menciptakan keuntungan keuangan (pendapatan) di masa depan. Berapa banyak uang yang diberikan untuk membeli bahan alami akan berubah menjadi biaya komponen yang tidak dimurnikan ini. Selain itu, kompensasi kerja yang mewajibkan dan di atas yang digunakan untuk membuat produk jadi adalah biaya pada pengolahan untuk barang jadi tersebut. Sebelum dijual, barang yang sudah selesai adalah neraca sebesar atas biayanya. Dalam hal barang telah terjual, biaya yang terkait dengannya akan dimasukkan sebagai biaya beban (*expense*) laporan laba rugi.

Menurut Purwaji dkk, (2018) Biaya adalah suatu bentuk pengorbanan terhadap sumber ekonomi yang dinyatakan dalam bentuk satuan uang, di mana hal tersebut sudah terjadi atau mungkin akan terjadi dalam upaya suatu warung ibu ros untuk mendapatkan barang atau jasa.

Menurut Dunia dkk, (2018) Biaya adalah penggunaan untuk memperoleh barang dan jasa yang berguna di kemudian hari, atau memiliki kegunaan untuk lebih dari satu periode akutansi.

Menurut Garaika & Feriyana, (2020) Biaya adalah penebusan uang yang diperkirakan dalam satuan uang yang terjadi untuk memperoleh sumber daya atau secara langsung untuk mendapat penghasilan.

Menurut Sujawerni, V (2018) Biaya adalah pengorbanan sumber ekonoii yang diukur dalam satuan uang dalam usahanya untuk mendapatkan suatu tujuan baik yang telah terjadi maupun belum terjadi atau baru direncanakan.

Biaya merupakan suatu objek yang oleh akuntansi biaya diproses hingga menghasilkan dua penafsiran, yaitu: secara luas dan sempit (Mulyadi, 2018). Secara luas, biaya (*expenses*) yaitu suatu bentuk pengorbanan sumber ekonomi, yang dinyatakan dalam bentuk satuan uang, dan sudah atau yang berpotensi akan terjadi dengan target tertentu. Jadi, terlepas dari semua biaya ini ada 4 bagian utama, yaitu:

1. Biaya adalah suatu bentuk pengorbanan sumber ekonomi.
2. Dinyatakan dalam bentuk satuan uang.
3. Apa yang telah terjadi atau mungkin terjadi.
4. Pengorbanan tersebut memiliki target tertentu. .

Dalam penafsiran secara sempit, biaya didefinisikan sebagai suatu bentuk pengorbanan sumber daya ekonomi untuk mendapatkan aset. Biaya dalam arti sempit ini lebih dikenal dengan sebutan *cost*. Biaya akan berubah menjadi biaya jika nilai produk atau jasa telah diperoleh atau telah dibelanjakan.

2.3.2. Klasifikasi Biaya

Pengklasifikasian biaya adalah cara paling umum untuk mengumpulkan komponen-komponen yang diingat untuk biaya secara metodis ke dalam kelompok tertentu yang lebih sedikit atau ringkas agar memudahkan pihak manajemen membedah data menganalisis data informasi yang akan malporkan program kerja yang lebih terarah dan dapat diandalkan.

Menurut Purwaji dkk (2018) Klasifikasi biaya merupakan proses pengelompokan dari seluruh komponen biaya secara lebih ringkas dan sistematis agar penjelasan yang diberikan lebih akurat dan bermanfaat.

Menurut Siregar dkk (2017), pengklasifikasian biaya yang berbeda penting untuk menyediakan informasi yang berbeda untuk melayani kebutuhan manajer yang berbeda melalui sumber di bursa serupa.

Menurut Mulyadi (2018), Biaya Dapat Diklasifikasikan yaitu :

1. Klasifikasi Biaya Berdasarkan Objek Pengeluarannya

Metode pengklasifikasian ini menggunakan nama objek pengeluaran yang dikeluarkan sebagai dasar yang digunakan untuk mengklasifikasikan biaya. Contoh dari nama objek pengeluaran tersebut adalah asuransi, sehingga seluruh pengeluaran yang berkaitan dengan asuransi disebut biaya asuransi.

2. Klasifikasi Biaya Berdasarkan Fungsi Pokok Warung ibu ros

Pada usaha yang mengolah bahan mentah menjadi barang jadi, terdapat 3 fungsi pokok yang dibedakan menjadi 3 kelompok, yaitu:

a. Biaya Produksi

adalah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk siap dijual. Menurut objek pengeluarannya, secara garis besar biaya produksi ini dibagi menjadi : biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik yaitu.

1) Biaya Bahan Baku (BBB)

Bahan baku merupakan bahan yang diolah menjadi bagian produk selesai dan penggunaannya dapat diidentifikasi atau ditelusuri atau suatu yang melekat pada suatu produk. Biaya bahan baku adalah biaya untuk bahan baku yang langsung digunakan pada proses produksi.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)

Tenaga kerja langsung adalah pekerja yang secara langsung berkaitan dengan pengembangan produk atau barang jadi yang telah selesai dengan kompensasi atau gaji yang ditunjukkan oleh jumlah unit produk yang dihasilkan atau per jam kerja. Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang dapat dibaca secara efektif dan tepat pada produk, untuk situasi ini upah dibagikan untuk mengkoordinasikan pekerjaan.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

Biaya *overhead* pabrik adalah semua biaya produksi dengan pengecualian biaya bahan langsung dan biaya tenaga kerja langsung, sehingga manufaktur berupa biaya bagian, misalnya biaya bahan baku tidak langsung, biaya tenaga kerja tidak langsung, dan biaya produksi tidak langsung berputar lainnya.

Biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung adalah biaya pokok, sedangkan biaya *overhead* pabrik disebut dengan istilah biaya konversi, biaya yang mengubah bahan mentah atau baku menjadi barang jadi dan produk jadi.

b. Biaya Pemasaran

adalah biaya yang digunakan untuk merealisasikan aktivitas dari pemasaran produk saat melaksanakan kegiatan pemasaran produk.

c. Biaya Administrasi dan Umum

adalah biaya yang digunakan untuk mengatur seluruh aktivitas produksi serta pemasaran produk yang terjadi dan mengkoordinasi kegiatan produksi dan pemasaran produk.

3. Klasifikasi Biaya Berdasarkan Tinjauan dari Hubungan Biaya dengan Sesuatu yang Dibiayai

Biaya dapat diklasifikasikan menjadi 2 kelompok, yaitu:

a. Biaya Langsung (*Direct Cost*)

Biaya langsung adalah biaya yang timbul karena adanya barang-barang yang harus ditanggung. Dalam hal barang yang menjadi tanggungan tidak ada, maka biaya langsung tidak timbul, sehingga biaya langsung tidak akan sulit digunakan dengan barang yang menjadi kewajiban biaya. Biaya penciptaan langsung adalah sebagai biaya bahan alami dan biaya kerja langsung. Biaya langsung departemen adalah biaya yang terjadi di kantor.

b. Biaya Tidak Langsung (*Indirect cost*)

Biaya tidak langsung adalah biaya yang bentuknya tidak hanya diperoleh dari objek yang menjadi beban biaya. Pengeluaran menyimpang yang terkait dengan barang disebut biaya perakitan bundaran atau lini produksi di atas biaya. Bagi divisi-divisi, biaya bundaran adalah biaya-biaya yang ditimbulkan dalam satu kantor, namun keuntungannya dirasakan oleh lebih dari satu divisi.

4. Klasifikasi Biaya Berdasarkan Perilakunya dalam Hubungan dengan Perubahan Volume Aktivitas

Klasifikasi Biaya dapat diklasifikasikan menjadi 4 kelompok, yaitu:

a. Biaya Variabel

Biaya Variabel adalah biaya yang jumlahnya berubah sejajar dengan perubahan volume aktivitasnya.

b. Biaya Semivariabel

Biaya semivariabel adalah biaya yang tidak berubah sejalan dengan perubahan volume pergerakan. Biaya semivariabel terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.

c. Biaya *Semifixed*

Biaya *semifixed* adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume tertentu dan berubah sejajar dalam volume produksi tertentu.

d. Biaya Tetap

Biaya tetap akan menjadi biaya yang jumlah agregatnya tetap berada dalam lingkup tindakan volume tertentu.

5. Klasifikasi Biaya Berdasarkan Jangka Waktu Manfaatnya Biaya dapat dibagi menjadi 2 bagian, yaitu:
- a. Pengeluaran modal (*Capital Expenditures*)
yaitu biaya yang memiliki keuntungan lebih dari satu periode pembukuan. Konsumsi modal ini ketika terjadi merupakan biaya berlakunya, dan dibebankan pada tahun-tahun yang menghargai penggunaan melalui devaluasi, amortisasi atau kelelahan. Contoh pembelian menggabungkan struktur, peralatan, penggunaan kerja inovatif
 - b. Pengeluaran pendapatan (*Revenue Expenditures*)
Konsumsi pendapatan adalah biaya yang memiliki masa manfaat hanya dalam periode pembukuan dimana penggunaan ini terjadi. Pada saat penggunaan berbayar dilakukan, konsumsi akan dibebankan sebagai biaya dan ditampung dengan pembayaran yang diterima dari penggunaan tersebut.

2.3.4 Unsur-unsur Biaya

Berikut ini terdapat beberapa unsur-unsur biaya menurut Dosen Pendidikan (2021), terdiri atas:

1. Biaya merupakan harga pokok pada barang atau bagiannya untuk memperoleh penghasilan.
2. Biaya mencerminkan efisiensi sistem produksi.
3. Biaya merupakan pengorbanan untuk suatu tujuan tertentu.
4. Pengorbanan bisa berupa uang, barang, jasa, waktu atau kesempatan

2.3.5 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi Tujuan Akuntansi Manajemen

Penentuan harga pokok produksi dapat ditentukan menjadi dua metode yaitu metode full costing dan metode variabel costing :

a. *Full costing*

Full costing adalah penggunaan biaya produksi yang memperhitungkan semua komponen biaya produksi ke dalam biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan mentah, biaya kerja langsung, dan biaya *overhead* yang bersifat variabel maupun tetap. Pendekatan ini digunakan para manajer warung ibu ros untuk pengambilan keputusan jangka panjang.

Menurut Sahla (2020) Metode *full costing* adalah teknik biaya kreasi yang mempertimbangkan semua komponen biaya kreasi ke dalam biaya kreasi yang terdiri dari biaya bahan mentah, biaya pekerjaan langsung, pabrik pengolahan di atas biaya, baik variabel maupun tetap.

Menurut Iryanie & Handayani (2019) Metode *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi di mana semua biaya produksi diperhitungkan kedalam harga pokok produksi, yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat tetap maupun variabel.

Menurut Ramdhani et al., (2020) Metode *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari komponen yang tidak dimurnikan, biaya kerja langsung, dan lini produksi di atas biaya, baik variabel maupun tetap.

Berdasarkan beberapa definisi mengenai metode *full costing* di atas, maka dapat disimpulkan bahwa metode *full costing* merupakan salah satu metode untuk menentukan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya yang terjadi selama proses produksi untuk menghasilkan barang atau jasa

Dengan demikian harga pokok produksi menurut *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi sebagai berikut:

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

b. Variable Costing

Variable costing merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel ke dalam kos produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel. Pendekatan ini lebih banyak digunakan para manajer warung ibu ros untuk pengambilan keputusan jangka pendek.

Menurut Sahla (2020) Metode *variable costing* merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi berperilaku variabel ke dalam kos produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel.

Menurut Ramdhani et al., (2020) Metode variable costing adalah strategi untuk mengambil biaya harga pokok produksi yang bersifat variabel ke dalam biaya harga pokok produksi.

Berdasarkan beberapa definisi mengenai metode variable costing di atas, maka dapat disimpulkan bahwa metode variable costing merupakan salah satu metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan unsur biaya produksi variabel ke dalam harga pokok produksi dengan demikian harga pokok produksi menurut variable costing terdiri dari unsur biaya produksi sebagai berikut:

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

Pada dasarnya perbedaan antara teknik full costing dan strategi variable costing terletak pada perencanaan lini produksi yang layak di atas (BOP) tetap. Pada full costing akan menilai jumlah persediaan warung ibu ros sebagai biaya produksi baik itu biaya yang bersifat variabel maupun tetap. Sehingga BOP sebenarnya harus dibebankan dan dikurangkan dari pendapatan untuk setiap unit yang terjual. Dan untuk setiap unit yang tidak terjual akan diletakan pada persediaan dan akan dibawa ke periode berikutnya sebagai aset.

Sedangkan teknik penetapan biaya variabel adalah bahwa BOP bagaimanapun juga harus dibebankan pada periode terjadinya.

2.3.6 Pengertian Harga Jual Per unit Tujuan Akuntansi Manajemen

Biaya dipakai sebagai dasar penentuan harga jual, baik dalam pendekatan full costing maupun variabel costing, biaya penuh masa yang akan datang dibagi menjadi dua yaitu biaya yang dipengaruhi langsung oleh volume produk dan biaya penuh yang tidak dipengaruhi oleh volume produk. Dalam penentuan harga jual, taksiran biaya penuh yang secara langsung berhubungan dengan volume produk yang dipakai sebagai dasar penentuan harga jual, sedangkan taksiran penuh yang tidak dipengaruhi oleh volume produk ditambah laba yang diharapkan digunakan untuk kepentingan perhitungan persentase mark-up.

2.4 Penelitian Terdahulu

Tabel 2. 2

Penelitian Terdahulu

No	Nama Peneliti, Tahun & Judul Penelitian	Variabel yang diteliti	Indikator	Metode Analisis	Hasil Penelitian
1	Atep Samsul (2022) Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi untuk Penentuan Harga Jual dengan Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> (Studi Kasus pada Pabrik Tahu RA Tahun 2019-2020)	Harga Pokok Produksi Harga Jual	Biaya Bahan Baku Biaya Tenaga Kerja Langsung Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Jenis Data data primer dandata sekunder Jenis Penelitian Deskriptif Kualitatif	Hasil dari penelitian perhitungan yang dilakukan oleh pabrik tahu RA dan perhitungan dengan metode <i>full costing</i> yang dimana perhitungan pabrik tahu RA ini hanya menghitung besarnya biaya pembelian kedelai, gaji, pemakaian kayu bakar, dan penggunaan biaya listrik sedangkan dengan metode <i>full costing</i> menghitung seluruh biaya secara lengkap dan terperinci dengan unsur biaya di dalamnya bahan baku, tenaga kerja

					langsung, <i>overhead</i> variabel, biaya <i>overhead</i> tetap, bahan penolong sehingga nominal yang dikeluarkan untuk menghitung harga pokok produksi pada tahu ini dengan <i>full costing</i> lebih tinggi dibandingkan dengan menggunakan metode oleh pabrik RA sendiri.
2	Mita Maryanti (2022) Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Produk <i>Homecare</i> pada Cv. Mamatata Fitria Sejahtera 2021	<i>Full Costing</i> Harga Pokok Produksi	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik <i>Cost Plus Pricing</i>	Jenis data Data primer dan data sekunder Jenis Penelitian Deskriptif Eksporatif	Hasil dari Penelitian dari perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i> Sebagian besar memiliki nilai rendah jika dibandingkan dengan harga pokok produksi menurut warung ibu ros. Hal tersebut dipengaruhi oleh adanya perbedaan pembebanan biaya yang dilakukan CV Mamatata Fitria Sejahtera, di mana hingga saat ini warung ibu ros belum membebankan biaya <i>overhead</i> pabrik secara tepat dan belum memasukan

					<p>biaya tenaga kerja langsung ke dalam perhitungan harga pokok produksinya. Oleh karena itu, metode <i>full costing</i> dianggap lebih menguntungkan bagi pihak warung ibu ros dimana semua biaya mempengaruhi proses produksi akan dibebankan ke dalam perhitungan harga pokok produksi, dan peneliti melakukan pembebanan biaya dengan dasar jam kerja langsung pada biaya tenaga kerja langsung dan biaya <i>overhead</i> pabrik untuk masing-masing produk <i>homecare</i> yang dihasilkan sehingga menghasilkan harga pokok produksi produk <i>homecare</i> yang lebih sesuai dan akurat.</p>
3	<p>Agum Kurnia Budiyanto (2022) Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual pada UMKM Mi Glosor CV Taruna Bogor Periode Juni 2021</p>	<p>Harga Pokok Produksi Harga Jual</p>	<p>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik</p>	<p>Jenis data Data primer Metode Analisis dan Deskriptif Kuantitatif</p>	<p>Hasil dari penelitian perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode <i>full costing</i> memiliki keunggulan dibandingkan warung ibu ros.</p>

					Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode <i>full costing</i> adalah metode yang tepat untuk digunakan oleh warung ibu ros, karena memasukan seluruh unsur biaya produksi sehingga perhitungannya lebih tepat dan akurat. Dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i> warung ibu ros dapat memaksimal kan laba yang didapatkan dengan penentuan harga jual menggunakan metode <i>cost plus pricing</i> .
4	Rizatyka Aisha Putri, Arief Tri Hardiyanto, Amelia Rahmi (2020) Analisis Perhitunga Harga Pokok Produksi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Tahu Bapak Aristiya Tahun 2020	Harga Pokok Produksi Harga Jual	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Jenis data Data primer Metode Analisis Deskriptif Kuantitatif	Hasil dari Penelitian Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode biaya penuh (<i>full costing method</i>) dan metode biaya variabel (<i>variable costing method</i>), metode <i>full costing</i> lebih rinci dalam perhitungannya karena memasukan biaya-biaya yang dikeluarkan pada

					<p>saat proses produksi maka akan didapatkan harga pokok produksi yang lebih tinggi dan laba yang rendah dibandingkan dengan menggunakan metode <i>full costing</i> karena pada perhitungan UMKM tahu Bapak Aristiya yang sebenarnya belum memasukan semua unsur biaya yang ada sama dengan metode biaya penuh, namun yang membedakan adalah metode <i>full costing</i> telah memasukan biaya listrik yang dipisahkan antara harga listrik untuk tahun kuning dan putih, bahwa perhitungan UMKM bapak aristiya salah untuk itu lebih tepat bagi UMKM bapak aristiya untuk menggunakan metode <i>full costing</i> selain itu informasi juga lebih akurat, maka akan membuat UMKM tahu Bapak Aristiya lebih tepat dalam menentukan harga jual dan dapat</p>
--	--	--	--	--	---

					meningkatkan laba warung ibu ros.
5	Theresia Citraningtyas (2021) Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Kampus Kompany	Harga Pokok Produksi	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik <i>Job Order Costing</i>	Jenis data Primer dan sekunder Metode Analisis Deskriptif Kualitatif	Hasil dari penelitian Perhitungan harga pokok produksi pada warung ibu ros Kampus Kompany terdapat perbedaan rentang biaya dimana warung ibu ros tidak mengelompokan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya <i>overhead</i> pabrik, kemudian kesalahan warung ibu ros yakni biaya bahan dihitung berdasarkan harga pasar per satu meter bahan kain ripsto digabungkan dengan biaya bahan pembantu, warung ibu ros tidak membedakan biaya tenaga kerja langsung, tetapi menjadikan satu sebagai bebang aji karyawan dan warung ibu ros tidak membuat anggaran biaya <i>overhead</i> pabrik.
6	Annisa Nur Hildayanti (2022) Pendekatan <i>Target Costing</i> Sebagai Alat Untuk Melakukan	Biaya Produksi Efisiensi Biaya	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik <i>Target Costing</i>	Jenis data Primer dan sekunder Metode Analisis	Hasil dari penelitian Dengan pendekatan perhitungan menurut warung ibu ros dan <i>target costing</i> pada produksi sari lemon dan <i>freshlime</i>

	Efisiensi Biaya Produksi pada UMKM <i>TEN KITCHEN</i> Kota Bogor			Deskriptif Eksploratif	menunjukkan bahwa efisiensi biaya dapat dicapai jika perusahaan dapat menurunkan biaya produksi dan menaikkan harga jual sesuai harga jual yang beredar di pasaran.
7	Shepti Cahya Luvita (2021) Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> Sebagai Dasar Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Metode <i>Cost Plus Pricing</i> (Di PT Tapani Makmur Abadi)	Harga Pokok Produksi Penentuan Harga Jual	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik <i>Cost Plus Pricing</i>	Jenis Data Primer dan Sekunder Metode Analisis Deskriptif Kuantitatif	Hasil Penelitian dari perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode <i>full costing</i> memiliki keunggulan dibandingkan dengan metode yang ditetapkan oleh warung ibu ros. Sehingga perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i> akan mempengaruhi dalam penetapan harga jual. Pada penetapan harga jual pada warung ibu ros masih belum memiliki metode dalam menentukan harga jual produknya. Oleh karena itu penetapan harga jual menggunakan metode <i>cost plus pricing</i> melalui pendekatan metode

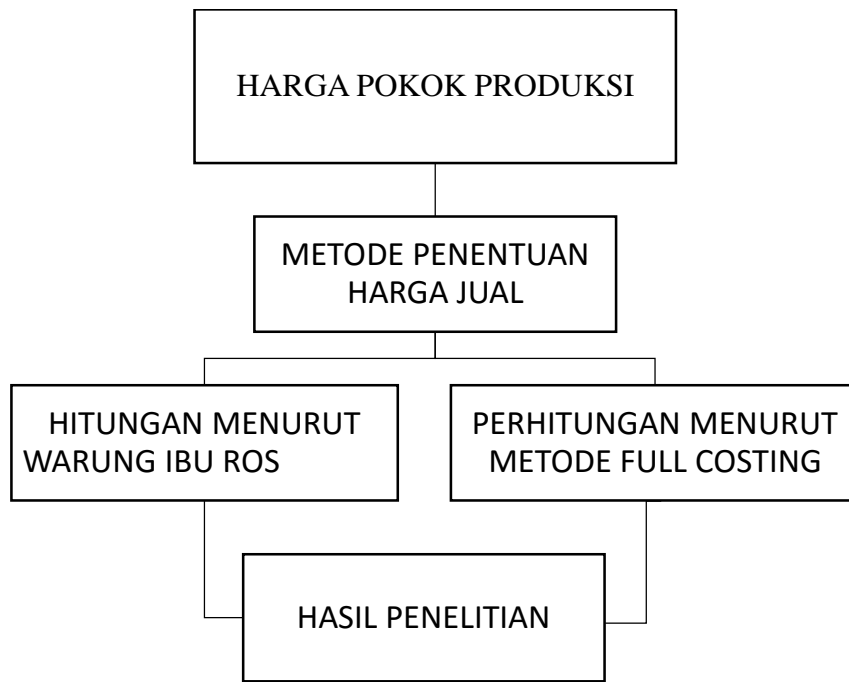
					<i>full costing</i> memiliki keunggulan, karena harga jual yang ditetapkan dengan metode <i>cost plus</i> <i>pricing</i> lebih menguntungkan dibandingkan denga metode warung ibu ros.
--	--	--	--	--	--

2.5 Kerangka Pemikiran

Persaingan di dunia global saat ini mengharuskan para pelaku UKM untuk meningkatkan efisien dan efektifitas proses produksinya agar dapat meningkatkan daya saing Fitriyani (2018). Bila perhitungan harga pokok produksi kurang tepat maka yang akan terjadi adalah harga pokok produksi terlalu mahal sehingga produk tidak diminati konsumen, sebaliknya apabila harga terlalu rendah memang akan menarik pendapatan pembeli, namun hal ini akan menyebabkan hasil kesepakatan tidak mampu menanggung biaya produksi, dan dengan asumsi hasil ini dapat menyebabkan likuidasi bagi UKM.

Salah satu usaha yang mungkin dapat ditempuh oleh pelaku usaha kecil menengah (UKM) adalah dengan usaha kecil menengah mengendalikan faktor-faktor dalam warung ibu ros, seperti mengurangi dan mengendalikan harus menurunkan kualitas dan jumlah barang yang telah ditetapkan. Pengendalian biaya akan lebih efektif jika biaya dikelompokkan dan dibagi dengan benar.

Penentuan harga dalam usaha umkm atau warung ibu ros sangat penting guna warung ibu ros mencapai tujuan atau laba yang diinginkan Ismayeni (2020). Untuk menentukan harga yang dijual dengan cara menghitung biaya yang keluar untuk menghasilkan barang tersebut.



Gambar 2. 2 Kerangka Pemikiran

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Penelitian ini adalah pendekatan kualitatif, pendekatan ini menganalisis dan mengumpulkan data-data yang didapat dari penelitian halnya dalam menentukan harga jual nasi kuning Warung Ibu Ros di Bogor. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif Menurut Sugiyono (2018: 36) Metode deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui keberadaan variabel mandiri, baik hanya pada satu variabel atau lebih (variabel yang berdiri sendiri) tanpa membuat perbandingan dan mencari hubungan variabel itu dengan variabel lain.

3.2 Objek, Unit Analisis & Lokasi Penelitian

3.2.1 Objek Penelitian

Objek dari penelitian ini adalah dilakukannya objek penelitian yang akan diteliti penelitian tersebut mengandung masalah yang dijadikan bahan penelitian untuk memecahkan masalahnya. Objek penelitian merupakan suatu gambaran sasaran ilmiah yang akan dijelaskan untuk mendapatkan informasi dan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu.

3.2.2 Unit Analisis

Unit analisis dalam penelitian ini adalah perhitungan masalah tertentu sebagai subjek penelitian. Dalam pengertian yang lain, Unit analisis diartikan sebagai sesuatu yang berkaitan dengan fokus/ komponen yang diteliti, dimana sumber data dalam penelitian ini diperoleh dari Warung Ibu Ros

3.2.3 Lokasi Penelitian

Pada penelitian ini penulis melakukan penelitian pada Usaha Warung Ibu Ros di Bogor, yang berlokasi di Jalan Raya Gunung Putri.

3.3 Jenis Data dan Sumber Data

3.3.1 Jenis data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data kualitatif dan data kuantitatif, yaitu:

1. Data Kualitatif, yang berupa gambaran aktivitas umum dan struktur yang relevan mengenai warung ibu ros tersebut.
2. Data Kuantitatif, yang digunakan berupa data-data biaya yang dikeluarkan untuk menetapkan harga jual

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari:

1. Data Primer melalui penelitian ini penulis melakukan wawancara langsung pada dan konsultasi pada pihak bersangkutan mengenai pencatatan dan pengendalian keuangan di warung ibu ros atau usaha teresbut.
2. Data Sekunder diperoleh dari warung ibu ros seperti biaya produksi, harga jual yang ditetapkan, serta bahan literatur, karangan ilmiah serta data lainnya yang berkaitan dengan penelitian.

3.4 Metode Pengumpulan data

Untuk memperoleh data yang dibutuhkan dalam penelitian ini maka dilakukannya metode pengumpulan data sebagai berikut :

1. Observasi yaitu melakukan pengamatan pada warung ibu ros secara langsung guna mendapatkan informasi mengenai aktivitas warung ibu ros dan data yang dibutuhkan untuk melakukan penelitian.
2. Wawancara yaitu kegiatan yang bertujuan memperoleh informasi-informasi yang bertujuan mengumpulkan data-data dengan melontarkan pertanyaan pada pihak kedai dengan agar dapat meneliti objek tersebut.
3. Dokumentasi yaitu kegiatan atau proses sistematis dalam melakukan pengumpulan data berupa laporan laba rugi, biaya produksi dan laporan penjualan kepada pihak kedai agar mendapat informasi yang relevan.

3.5 Teknik Analisis Data

Metode Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Pendekatan kuantitatif adalah penelitian yang datanya lebih bersifat numerik atau angka. Angka yang dimaksudkan dalam hal adalah untuk meneliti permasalahan yang bisa diukur dengan angka. Penelitian deskriptif dilakukan secara sistematis dan menggambarkan objek penelitian apa adanya. Hal ini dapat digunakan untuk mengetahui data biaya produksi pada warung ibu ros, dengan mendeskripsikan serta menganalisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*. Berikut ini merupakan gambaran perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing*:

Biaya bahan baku :	
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead full costing</i>	<u>xxx</u>
Harga pokok produksi	xxx

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Penelitian

4.1.1 Sejarah Lokasi Penelitian

Warung Ibu Ros merupakan usaha mikro kecil dan menengah yang memiliki kegiatan usaha rumahan yang bergerak dalam bidang kuliner yang memproduksi makanan mulai dari pagi jam 06.00 sampai dengan 11 Siang. Warung Ibu Ros beroperasi di Kec Gunung Putri Bogor. Usaha ini telah berdiri sejak tahun 2017 yang didirikan oleh Ibu Ros selaku pemilik tetap Warung Ibu Ros. Dulunya usaha ini memiliki dua cabang, akan tetapi pada saat ini hanya ada satu cabang saja. Didirikannya usaha ini karena adanya peluang bisnis dan juga permintaan dari masyarakat akan tumbuhnya usaha UMKM yang dapat memudahkan masyarakat dalam memenuhi kebutuhan masyarakat dalam membeli sarapan pagi dengan berbagai macam pilihan dan rasa. Dimana yang Warung Ibu Ros sangat terkenal dengan makanan khasnya yaitu nasi kuning yang enak dan bergizi guna memenuhi energi dalam menjalani kegiatan aktivitas pada pagi hari. Seiring berjalannya waktu pada tahun 2018, permintaan setiap harinya meningkat, sehingga pemilik UMKM ini meningkatkan kualitas pelayanan dan pemilik juga melayani pesanan atau catering untuk berbagai acara seperti hajatan, syukuran, sunatan dan lainnya. Pemilik juga tidak membatasi pesanan baik dalam jumlah sedikit maupun banyak

Dalam waktu beberapa tahun Warung Ibu Ros sering datang konsumen untuk memesan nasi kuning mulai dalam membuat pesanan Ibu Ros mampu menyediakan pesanan mulai dari 100 sampai 1000 porsi perbulannya dan dapat meraup keuntungan yang cukup besar pada tahun tersebut yang membuat Warung Ibu Ros terus berkembang

Hasil wawancara pada tanggal 08 Juni 2023 bersama dengan Ibu Ros sebagai pemilik usaha.

“Awal mula berdirinya usaha ini yaitu pada bulan oktober 2017. Sebelumnya usaha ini memiliki dua cabang. tapi sekarang hanya tinggal 1 karena ada pandemic yang menyebabkan cabang sebelumnya tutup karena efek pandemic. Usaha Nasi Kuning ini hadir dan dapat berdiri karena permintaan masyarakat akan pilihan makanan untuk sarapan pagi dengan cita rasa yang khas dan enak Oleh itu Ibu Ros memiliki ide agar membuka usaha tersebut karena juga melihat peluang dalam berbisnis makanan dan minuman tepatnya di bidang kuliner ini. Kenapa dikatakan khas karena produk yang di tawarkan berasal dari rempah yang dijamin enak dari rasa dan di jamin pelanggan pasti puas dan akan datang lagi untuk membeli”

Usaha Mikro Kecil dan Menengah Nasi Kuning yang memproduksi Nasi Kuning yang langsung di Kelola oleh Ibu Ros ini, dalam satu harinya dapat memperoleh hasil produksi sekitar 60 Porsi nasi kuning perharinya. Dalam memproduksi nasi kuning Warung Ibu Ros memerlukan karyawan tepatnya pada bagian masak atau produksinya agar mempercepat masa produksi nasi kuning tersebut. Karena usaha ini masih dapat dikatakan berkembang. Terdapat beberapa permasalahan yang sering dihadapi Ibu Ros, seperti bahan baku dan bahan penolong lainnya yang terkadang naik turun hingga menyebabkan Warung Ibu Ros perlu memperhatikan penggunaan bahan baku agar dapat mempertahankan rasa serta harga yang dijalani oleh Warung Ibu Ros. terkadang hal tersebut menjadikan pemilik perlu mempertimbangkan harga agar dapat terus memproduksi nasi kuning .

Selain hal tersebut warung ibu ros juga pernah mengalami dampak *covid-19* yang menyebabkan penurunan penjualan yang berpengaruh pada pendapatan dan proses produksi yang dilakukan juga ditambah pengurangan karyawan karena adanya (PHK) Pemutusan Hubungan Kerja yang dilakukan -warung ibu ros yang menyebabkan banyak karyawan yang di phk saat itu juga menyebabkan rendahnya minat pembeli pada saat itu. Sebelum terjadi pandemi *covid-19* warung Ibu Ros memiliki dua cabang yang dimana setiap cabang nya memiliki pendapatan yang cukup signifikan karena banyaknya masyarakat dan karyawan yang membeli nasi kuning untuk sarapan dan juga sekedar mencoba sarapan lainnya.

Pada saat itu juga ada kebijakan dari pemerintah yaitu PPKM (Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat) yang mengharuskan masyarakat untuk menjaga jarak dan mengurangi kegiatan diluar rumah guna mengurangi penyebaran *covid-19*. Karena hal tersebut banyak warung ibu ros yang melakukan gulung tikar menutup usaha karena kurangnya pendapatan sehari-hari agar bisa terus bertahan dalam melakukan usaha ada juga sebagian usaha yang melakukan tutup sementara karena takut mengalami kerugian yang berlebih yang menyebabkan warung ibu ros dapat gulung tikar dan juga ada usaha yang terus bertahan dengan melakukan berbagai cara agar dapat mempertahankan usahanya guna melengkapi kebutuhan ekonomi agar dapat bertahan hidup pada saat itu.

Hasil wawancara pada tanggal 08 Juni 2023 bersama dengan Ibu Ros sebagai pemilik usaha.

“ Biasanya Ibu menjual dalam sehari bisa sampai 60 porsi tetapi pada saat pandemi covid pendapatan penjualan menurun yang menyebabkan juga cabang setelah itu gulung tikar karena tidak bisa memproduksi nasi kuning karena tipisnya modal dan keuntungan yang didapat dari cabang tersebut ”

Nasi Kuning Warung Ibu Ros ini terletak di Jl. Raya Gunung Putri No 65 Rt 01/11 Kecamatan Gunung Putri. Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat. Tujuan usaha ini adalah untuk menambah penghasilan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Dan menjadikan usaha tersebut sebagai sumber penghasilan utama Warung Ibu Ros dan Dengan berdirinya usaha ini dapat memberikan peluang usaha bagi keluarga Ibu Ros.

4.1.2 Visi dan Misi

Secara umum, visi merupakan tujuan utama atau main idea dari didirikannya suatu organisasi atau Lembaga dan warung ibu ros. Intinya, Visi menjadi alasan utama dari dibentuknya usaha tersebut

Hal ini sudah mendasar sehingga tidak mungkin sebuah organisasi didirikan tanpa adanya visi. Sedangkan misi secara umum adalah serangkaian untuk mencapai sebuah visi. Istilah tersebut, yaitu antara visi dan misi yang keduanya saling berkaitan satu sama lain. Dengan tujuan utamanya secara umum adalah untuk memajukan dan mengembangkan Lembaga, organisasi, atau warung ibu ros yang dibangun.

Dalam menjalankan usaha tepatnya dalam Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Warung Ibu Ros perlu memiliki tujuan agar usaha terus dapat berkembang dan menghasilkan laba dalam warung ibu ros oleh itu adanya visi dan misi agar dapat tercapai tujuannya. Yaitu meningkatkan ekonomi keluarga dengan penghasilan usaha tersebut yang dapat menghidupi keluarga Ibu Ros dan memenuhi kebutuhan sehari-hari .

Berikut ini adalah visi misi yang bersumber dari Ibu Ros selaku pemilik usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) nasi kuning Warung Ibu Ros :

1. Visi

Visi Nasi Kuning Warung Ibu Ros

1. sebagai tempat mencari makanan sarapan pagi dengan rasa yang gurih khas Indonesia.
2. Dapat meningkatkan ekonomi keluarga Ibu Ros
3. Dapat membantu tetangga sekitar yang tidak memiliki pekerjaan dalam mendapatkan penghasilan sehari-hari
4. Membantu keluarga yang sedang kesulitan mencari nafkah untuk menghidupi kehidupan social ekonominya

2. Misi

Misi Nasi Kuning Warung Ibu Ros

1. Memproduksi Nasi kuning dengan baik dan rasa yang enak serta berkualitas agar pelanggan tidak kecewa dan akan datang lagi
2. Memberi Pelayanan yang cepat agar pelanggan tidak perlu menunggu lama dalam memesan makanan di pagi hari
3. Meningkatkan kualitas dan menjaga rasa nasi kuning yang dijual setiap hari nya agar kepercayaan pelanggan tetap terjaga

Misi Nasi Kuning Warung Ibu Ros yaitu memberi pelayanan yang cepat agar pelanggan tidak perlu menunggu lama serta menghadirkan pengalaman makanan yang hangat seperti di rumah sendiri agar pelanggan merasa betah dan tak ragu untuk datang kembali.

4.1.3 Struktur Organisasi UMKM Warung Ibu Ros Bogor

Organisasi dalam dunia bisnis sangat menentukan lacer tidaknya aktivitas yang dilakukan di dunia usaha untuk mencapai tujuan karena hal ini berkaitan dengan masalah pengelolaan atau manajemen dimana hal tersebut dapat membawa usaha mengarah ke tujuan yang akan dicapai.

Organisasi merupakan wadah dimana pemilik atau wirausahawan menempatkan pekerja pada bagian masing-masing yang telah ditentukan dalam guna melakukan pekerjaan sesuai dengan yang ditentukan dan bertanggung jawab pada tugas yang diberikan. Bentuk organisasi yang dimiliki oleh warung ibu ros dapat memengaruhi kegiatan kerja dan cara pekerjaan. Oleh itu para pekerja diatur oleh pemilik secara baik dan benar agar pekerja dapat memenuhi pengharapan usaha dan mencapai hasil yang diinginkan.

Pencapaian usaha tentunya membutuhkan sebuah organisasi karena hal ini merupakan sistem kegiatan yang berkoordinir dari sekelompok orang yang bekerjasama dalam mencapai tujuan dibawah kekuasaan dan kepemimpinan warung ibu ros. Tujuan utama dalam mengimplementasi suatu perumusan strategi adalah merencanakan struktur organisasi. Struktur organisasi disusun untuk membantu pencapaian tujuan organisasi dengan efektif. Struktur organisasi merupakan suatu kerangka yang menunjukkan bahwa seluruh kegiatan yang ditujukan untuk mencapai tujuan warung ibu ros.

Dapat dilihat dari segi tujuan yang dilakukan. Maka pada dasarnya struktur organisasi yang dibuat ini merupakan kerangka atau bagian yang memberikan gambaran mengenai fungsi dan tanggung jawab pada bagian masing-masing pekerjaan untuk menjalankan tugasnya dalam rangka mencapai suatu tujuan Bersama. Struktur Organisasi ini akan memeberikan gambaran setiap anggota atau pekerja di dalam warung ibu ros untuk mengetahui dengan jelas tanggung jawab masing-masing dalam warung ibu ros.

Disamping itu struktur organisasi yang baik penempatan tempat yang sesuai dengan kesempatan karyawan juga memiliki pengaruh dalam memberikan pencapaian tujuan warung ibu ros dan semangat para bawahan untuk bekerja. Struktur organsasi merupakan perpaduan unit-unit atau bagian-bagian yang mempunyai ketergantungan satu sama lain dalam membentuk satu kesatuan yang bulat dan tekat yang kuat melalui kewenangan koordinasi dari pengawasan dalam usaha mencapai tujuan yang telah ditentukan.

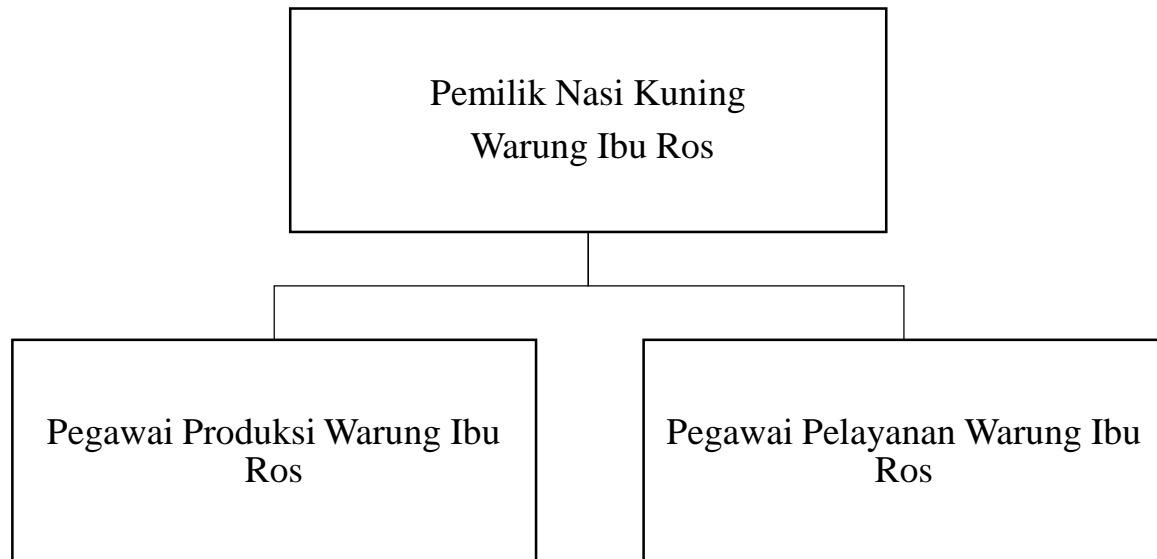
Banyak keberhasilan yang terjadi di dalam warung ibu ros tentu ada hal yang membuat keberhasilan itu terjadi. Biasanya karena orang yang ada di dalam warung ibu ros jika melakukan tugas dengan baik dan mempunyai Hasrat ingin memajukan warung ibu ros. Maka dapat dikatakan bahwa keberhasilan warung ibu ros tergantung organisasinya. Adanya struktur organisasi yang mapan sangat diperlukan untuk menjamin rencana manajemen usaha atau pemimpin di dalam warung ibu ros dapat dilaksanakan untuk mencapai tujuan Bersama

Di dalam menjalankan usaha perlu adanya tujuan agar warung ibu ros semakin berkembang. Untuk tercapainya tujuan maka diperlukan manajemen yang baik dalam mengelola semua sumber daya secara efektif dan efisien, dan memastikan bahwa usaha berjalan sesuai rencan yang sudah dibuat.

Agar usaha tersebut dapat berjalan sesuai dengan tujuan, diperlukan struktur organisasi hal ini sangat penting untuk dilakukan agar usaha tersebut memiliki nilai aktif dalam

menjalankan usahanya serta memiliki peranan yang jelas kedepannya. dengan adanya hal struktur organisasi ini, maka warung ibu ros akan lebih produktif dalam menjalankan usahanya. Berdasarkan struktur organisasi pada Warung Ibu Ros ada 2 orang pegawai yaitu bagian karyawan di bagi depan atau pelayanan dan karyawan di bagian produksi (Tukang masak)

Berikut adalah struktur organisasi Warung Ibu Ros disajikan pada tabel



Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Nasi Kuning Warung Ibu Ros

Berdasarkan gambar di atas, berikut adalah keterangan mengenai tugas dan tanggung jawab posisi yang disajikan pada gambar di atas :

1. Tugas dan Tanggung Jawab Pemilik Nasi Kuning Warung Ibu Ros
 - a) Tugas dan tanggung jawab pemilik usaha adalah memastikan bahwa bisnis Nasi Kuning Warung Ibu Ros berjalan sesuai dengan rencana yang sudah dibuat.
 - b) Memantau pekerjaan setiap karyawan pada semua bagian khususnya bagian produksi dan pemasaran.
 - c) Membeli bahan baku untuk kebutuhan operasional produksi pada usaha
 - d) Menerima laporan dari para karyawan produksi dan pemasaran
 - e) Mengelola keuangan Warung Ibu Ros
 - f) Memberikan gaji kepada karyawan
 - g) Membuat rencana strategis untuk Warung Ibu Ros

2. Tugas dan Tanggung Jawab Pegawai Produksi Nasi Kuning Warung Ibu Ros
 - a) Memproduksi minuman yang diproduksi oleh Warung Ibu Ros
 - b) Menyiapkan bahan baku untuk pembuatan produk Warung Ibu Ros
 - c) Membantu proses produksi yang selanjutnya akan diserahkan kepada pemilik Warung Ibu Ros
 - d) Membuat laporan ketersediaan produk yang akan diserahkan kepada pemilik Warung Ibu Ros

3. Tugas dan Tanggung Jawab Pegawai Pelayanan Nasi Kuning Warung Ibu Ros
 - a) Berkoordinasi dengan pemilik UMKM untuk memenuhi permintaan pelanggan
 - b) Membuat perencanaan strategi untuk mencapai target penjualan
 - c) Melakukan pemasaran secara online dan offline

Dengan dilakukannya tugas dan tanggung jawab sesuai dengan perintah yang diberikan atau ketetapan yang berlaku pada usaha tersebut. Maka akan hal itu akan memberikan dampak positif bagi warung ibu ros karena akan menjaga ketertiban dan keamanan di lingkungan warung ibu ros demi kelangsungan warung ibu ros dan menghasilkan tenaga kerja yang mampu melakukan pekerjaan baik di dalam maupun diluar hubungan kerja guna menghasilkan jasa atau barang.

4.1.4 Produk Nasi Kuning Warung Ibu Ros

Usaha Nasi Kuning Warung Ibu Ros Khas Indonesia merupakan produk utama yang dijual dalam usaha tersebut dimana nasi kuning yang dihasilkan oleh produksi Warung Ibu Ros memiliki rasa yang khas cita rasa Indonesia yang disajikan di pagi hari dan dengan nasi kuning tersebut menjadikan usaha Warung Ibu Ros memiliki ide lain agar mempermudah penjualan nasi kuning

Dalam hal itu Warung Ibu Ros ini memiliki beberapa produk yang ditawarkan, yaitu ada Nasi Kuning Kumplit dengan telur dan juga Nasi Kuning Spesial dengan bawang goreng serta lauk yang dibumbui dengan bumbu special khas Warung Ibu Ros yang ditawarkan dengan satuan atau paket yang mempermudah pembeli dalam menentukan pilihan saat membeli nasi kuning untuk sarapan pagi dan bisa juga untuk dijadikan bekal untuk perjalanan dan juga sekolah karena nasi kuning tersebut dapat dipisah mulai dari bumbu hingga sambal yang bisa tahan sampai siang dan masih sedap.

Dalam melakukan penjualan Warung Ibu Ros dapat menjual nasi kuning sekitar 50 porsi perharinya dengan berbagai macam paket yang ditawarkan seperti Nasi Kumplit dengan telur dan juga bawang goreng yang pasti menambah sedap makanan saat disantap dan juga Nasi kuning special dengan bawang goreng dan ditaburi bumbu khas Warung Ibu Ros yang membuat nasi jadi lebih enak dengan harga yang berbeda.

Hasil wawancara pada tanggal 08 Juni 2023 bersama dengan Ibu Ros sebagai pemilik usaha.

“jadi kita bagi dalam dua paket, ada paket kumplit dimana paket ini kumplit dengan telur. Selanjutnya ada special, ini termasuk produk yang paling diminati oleh konsumen. dan Nasi Kuning special ini bisa dibbilang produk andalan dari usaha kami”

Tabel 4. 1

Daftar Harga Nasi Kuning Warung Ibu Ros

Jenis Produk	Harga
Telur	Rp. 12.000

(sumber : Hasil wawancara 8 Juni 2023 Bersama Ibu Ros)

4.1.5 Ruang Lingkup Pemasaran Nasi Kuning Warung Ibu Ros

Dalam menjalankan usaha tentunya memiliki hasil produksi yaitu nasi kuning, nasi kuning di pasarkan di rumah Ibu Ros itu sendiri yang terletak di Jl Raya Gunung Putri, Awal mulai berdirinya usaha ini karena adanya peluang bisnis karena bertepatan dengan area warung ibu ros atau pabrik dan juga catering yang dilakukan sebelum menyediakan makan di tempat atau bungkus di rumah Ibu Ros. Seiring berjalannya waktu, Nasi Kuning ini telah dikenal masyarakat mulai dari anak sekolah hingga karyawan dan masyarakat yang lalu lintas pada saat pagi hari, sehingga menambah minat pengusaha untuk meningkatkan penjualan nasi kuning.

Untuk meningkatkan penjualan tersebut ,pemilik mengutamakan kepuasan pelanggan dengan cara meningkatkan kualitas produks dan pelayanan pelanggan serta mempertahankan rasa. Hal tersebut sangat penting karena ruang lingkup dari pemasaran produk ini hanya masyarakat sekitar pelajar dan karyawan yang bekerja pada pagi hari oleh itu pentingnya menjaga kepercayaan pelanggan dengan mempertahankan kualitas rasa dari produk nasi kuning itu sendiri

4.1.6 Bahan Baku Langsung

Bahan baku merupakan hal penting dalam proses produksi dimana bahan baku merupakan bahan utama dalam menciptakan produk dalam proses produksi hingga menghasilkan produk langsung atau disebut dengan produk jadi. Sehingga diharuskannya ketersediaan bahan baku yang dibutuhkan dalam proses produksi. Bahan baku yang digunakan oleh Warung Ibu Ros adalah beras, ayam, telur dimana bahan tersebut merupakan bahan baku dalam membuat nasi kuning.

Dalam melakukan proses perlu adanya pengecekan bahan baku karena hal itu sangat penting untuk menghindari terjadinya kekurangan bahan baku makanan. Karena dengan mengecek bahan baku maka proses dapat berjalan dengan semestinya. Dan keadaan bahan baku juga harus mendapat perhatian khusus baik dalam hal kebersihannya maupun fisiknya agar kualitas bahan baku selalu terjaga.

Dalam warung ibu ros manufaktur perlu adanya supplier atau yang mempersiapkan bahan baku dari pembelian langsung atau pun pembelian lokal, impro, maupun dikelola oleh warung ibu ros itu sendiri. Sedangkan untuk Warung Ibu Ros ini memperoleh bahan baku seperti telur beras dan lain-lain diperoleh dari agen setempat dimana bisa mendapatkan harga lebih murah dari pada toko eceran.

Hasil wawancara pada tanggal 08 Juni 2023 bersama dengan Ibu Ros sebagai pemilik usaha.

“untuk mendapatkan bahan baku Ibu membeli bahan baku yang digunakan untuk membuat nasi kuning. Di mana bahan baku yang digunakan ini dibeli langsung di toko grosir dan di pasar ”

4.1.7 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga Kerja sebagai setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan yang menghasilkan barang atau jasa yang berguna bagi dirinya sendiri ataupun masyarakat secara umum. Dalam arti lain, tenaga kerja adalah penduduk yang bekerja aktif menghasilkan barang dan jasa, kelompok yang siap bekerja dan sedang mencari pekerjaan.

Bisa dikatakan bahwa tenaga kerja adalah orang yang bekerja atau mengerjakan sesuatu, pekerja, pegawai, dan sebagainya. Tenaga kerja yang dimiliki oleh Warung Ibu Ros merupakan tenaga kerja yang berasal dari masyarakat sekitar atau tetangga. Pada saat ini Warung Ibu Ros memiliki 2 karyawan dengan rincian sebagai berikut:

Tabel 4. 2

Daftar Biaya Tenaga Kerja Langsung Per hari

Bagian	Jumlah	Biaya
Bagian Produksi	1	Rp. 50.000
Bagian Pelayanan	1	Rp. 30.000
		Rp. 80.000

(Sumber : Hasil wawancara tanggal 8 Juni 2023 bersama Ibu Ros)

Hasil wawancara pada tanggal 08 Juni 2023 bersama dengan Ibu Ros sebagai pemilik usaha.

“kami memiliki 1 tenaga kerja yaitu 1 dari bagian produksi, 1 dari bagian pemasaran dan 1 kurir”

4.1.8 Biaya *Overhead*

Biaya *overhead* merupakan mengeluarkan biaya saat menjalankan bisnis serta melakukan kegiatan produksi pada produk atau layanan yang tidak berkaitan secara langsung membuat biaya *overhead* ini sangat penting karena membuat warung ibu ros dapat terhubung dengan anggaran yang lain misalnya menyiapkan berapa besar untuk biaya produksi. Dalam artian biaya *overhead* sendiri merupakan biaya yang wajib dikeluarkan oleh warung ibu ros agar membantu aktivitas kegiatan bisnis dalam menghasilkan produk atau jasa secara tidak langsung

Biaya yang dikeluarkan oleh warung ibu ros selama proses produksi sampai menghasilkan produk baru yang dimana biaya yang dikeluarkan selain dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* terdiri dari beberapa biaya yaitu, biaya bahan baku penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, dan biaya pemeliharaan. Untuk Warung Ibu Ros mengeluarkan beberapa biaya *overhead* yaitu sebagai berikut:

a. Biaya Listrik dan Air

Listrik, Air, adalah biaya oprasional produksi yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung. Karena usaha ini berada di rumah pribadi pemilik usaha, maka biaya listrik, air, dan telfon ini dijadikan satu dengan pemilik usaha.

b. Biaya Kemasan

biaya kemasan adalah biaya yang dikeluarkan untuk wadah dari produk nasi kuning itu sendiri untuk melengkapi produk sebelum dipasarkan kepada pembeli atau konsumen. Untuk biaya kemasan, ada beberapa bahan yang dikeluarkan, diantaranya:

Tabel 4. 3 Biaya Kemasan

Nasi Kuning per hari

Jenis Biaya Kemasan	Jumlah
Kertas Nasi	Rp. 15.000

(Sumber : Hasil wawancara tanggal 8 Juni 2023 bersama Ibu Ros)

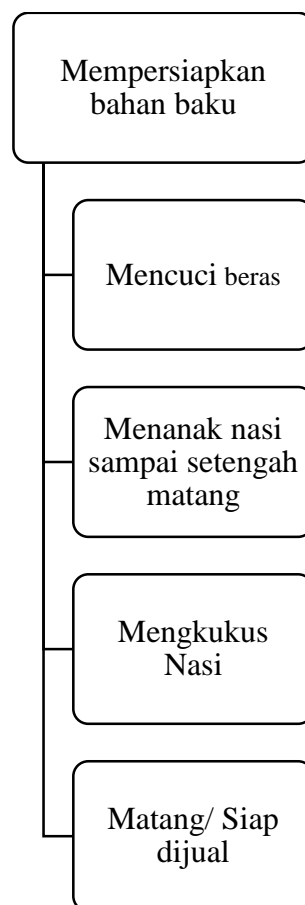
4.2 Proses Pembuatan Nasi Kuning UMKM Warung Ibu Ros Bogor

Nasi Kuning merupakan makanan dari bahan baku utama yaitu nasi yang merupakan makanan pokok, dimana nasi kuning ini dapat menjadi sarapan untuk memenuhi kebutuhan energi yang lebih banyak sebelum melakukan aktivitas. UMKM Warung Ibu Ros Bogor memproduksi nasi kuning sekitar 60 porsi dengan berbagai menu yang akan dijual, proses produksi ini berlangsung dari jam 03.30 malam sampai dengan 19.30 malam. Seluruh kegiatan ini dikontrol sendiri oleh Ibu Ros selaku pemilik UMKM ini, agar hasil yang diperoleh dari produksinya dapat maksimal. Hal ini bertujuan agar dapat memberikan cita rasa terbaik yang berpengaruh pada kualitas produk serta memberikan kesan baik pada pelanggan.

4.2.1 Tahap-tahap dalam memproduksi Nasi Kuning Warung Ibu Ros

1. Tahap Pertama

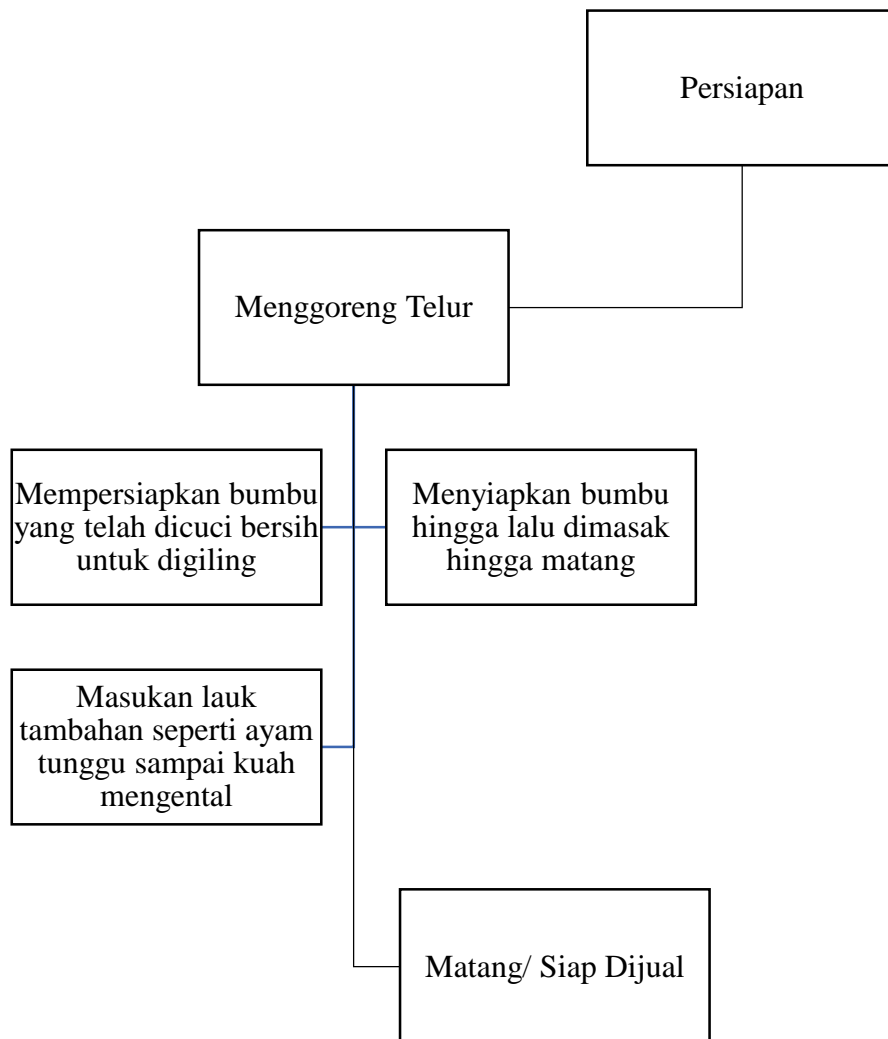
Tahap pertama dalam memproduksi nasi kuning dimulai dari beras dituang sebanyak 6 kg beras untuk termos nasi ukuran besar. Lalu kemudian mencuci beras sebanyak 3x agar beras bersih dan membuat nasi menjadi lebih enak. Beras yang sudah dicuci kemudian taruh di kualii besar, tambahhkan air serta bumbu seperti pewarna/ kesumba kuning, santan, dan nasi di aduk dan dicampur hingga kering. Setelah itu mengukus nasi sampai masak setelah itu di aduk lagi agar bumbu meresap.



Gambar 4. 2 Proses Produksi Nasi

2. Tahap Kedua

Menyiapkan rempah-rempah yaitu bawang merah, kemiri, jahe, cabai, bawang putih. yang dicuci bersih untuk dijadikan bumbu nasi kuning. Bumbu nasi kuning yang digunakan adalah dengan cara menggilingnya. setelah menyiapkan bumbu lalu dimasak. Untuk telurnya digoreng lalu dicampur bumbu yang sudah dimasak dengan penyedap rasa, garam, gula dan air. Dan dapat dijual untuk tambahan menu.



Gambar 4. 3

Proses Produksi Bumbu

3. Tahap Ketiga

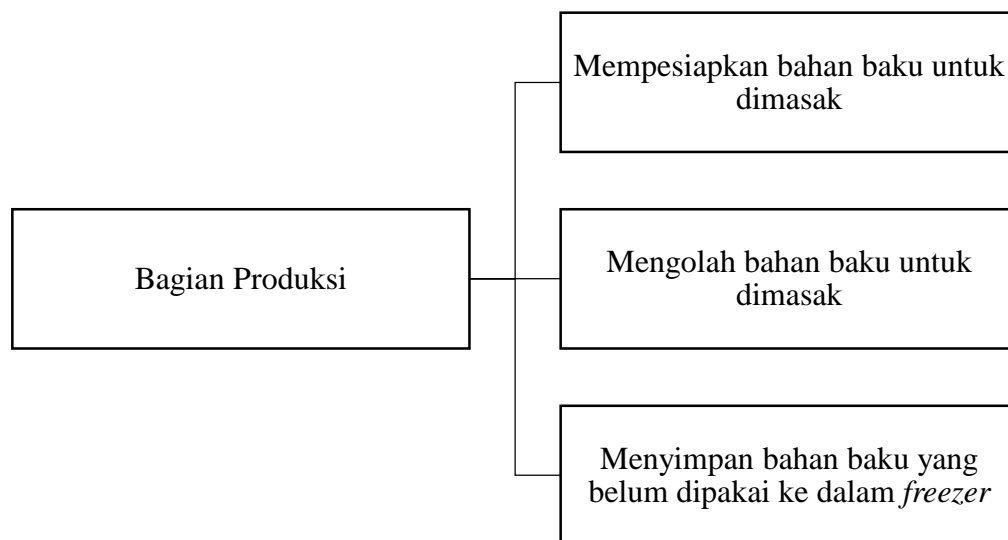
Tahap ketiga yaitu membuat makanan pendamping lauk yaitu serundeng. Serundeng ini juga sangat dinikmati dengan nasi kuning. Serundeng dibuat dengan cara digoreng yang berbahan dasar kelapa parut yang dicampur bawang putih, garam dan kencur, cara mengolah bahan tersebut agar menjadi serundeng yaitu dengan menyangrai kelapa sampai kering dan diaduk rata sampai bumbu halus dan dicampur dan dituang dalam toples.

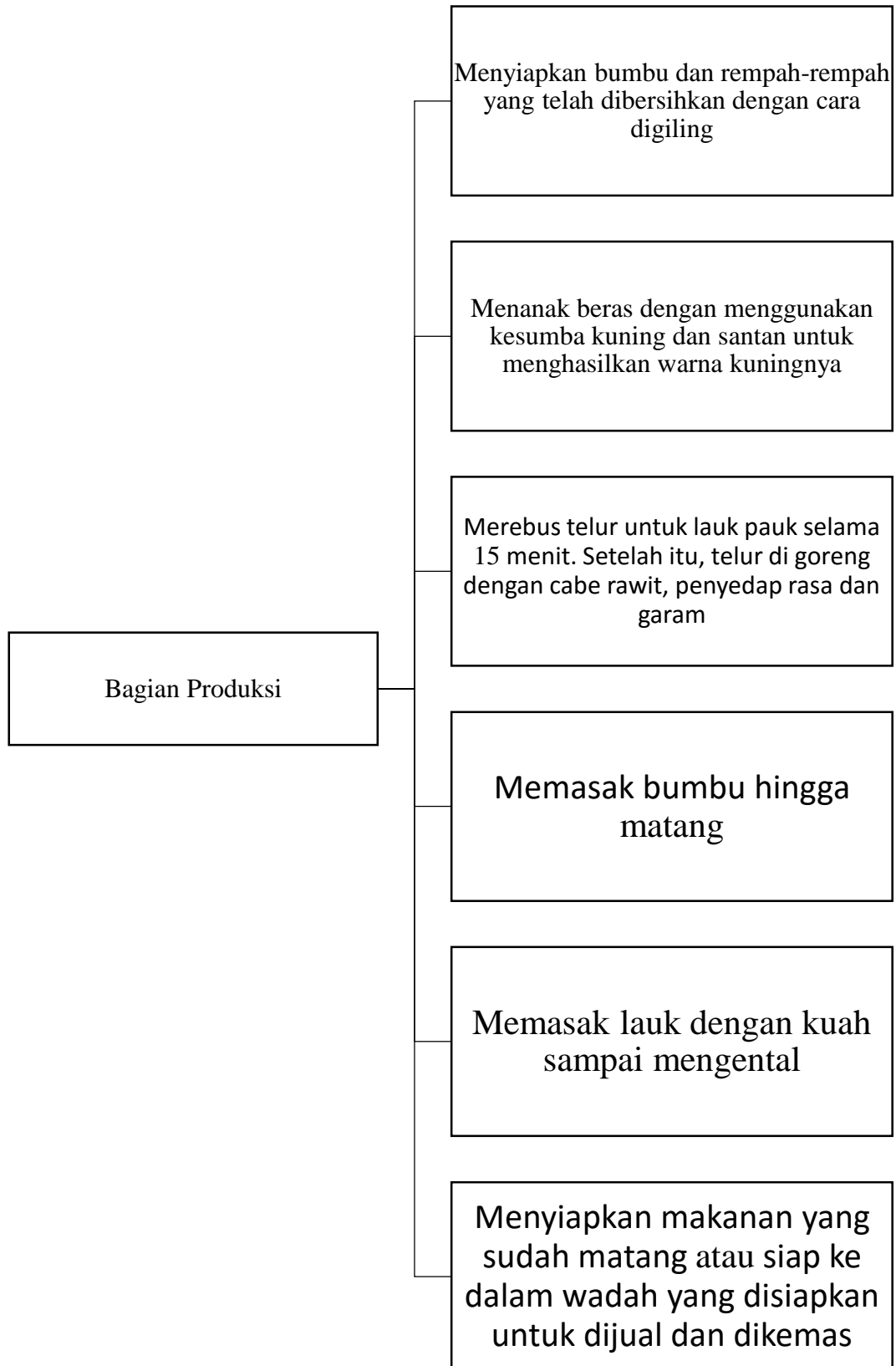
4. Tahap Akhir

Tahap akhir dalam proses pengolahan dan pembuatan makanan ada tahapan pengemasan, dimana tahap pengemasan adalah akhir dari proses pembuatan produk olahan pangan. Tahapan pengemasan sangat penting dalam usaha makanan siap saji menyiapkan masakan yang telah jadi untuk dijual dan membungkus nasi kuning untuk dijual. Dalam menjual nasi kuning warung ibu dapat menjual hingga 50 porsi dalam satu hari.

Gambar 4. 4

Proses Produksi Nasi Kuning Warung Ibu Ros





4.2.2 Analisis Data

Dalam analisis data sangat diperlukan untuk menjawab serta menyelesaikan rumusan masalah yang dapat di jelaskan pada harga pokok produksi pada produk yang akan dijual. Untuk menyelesaikan hal tersebut perlu mendiskripsikan perhitungan harga pokok produksi pada produk. Langkah-langkah sebagai berikut:

1. Analisis Penentuan Harga Jual menurut Warung Ibu Ros

Penentuan harga jual produk sangat penting. karena jika warung ibu ros tidak mengetahui harga produksi yang dikeluarkan maka perhitungan harga jual untuk memperoleh laba yang diinginkan juga akan sulit Karena laba merupakan tujuan yang harus dicapai dalam usaha. dengan adanya metode penentuan harga jual. Maka UMKM tidaklah . Oleh itu perlu mengetahui biaya produksi yang dikeluarkan oleh UMKM karena hal itu sangat penting untuk mendapat keuntungan yang di dapat dari aktivitas produksi dan penjualan yang dilakukan UMKM. Proses penentuan pada harga jual di Warung Ibu Ros sangat sederhana karena warung ibu ros hanya memperkirakan biaya produksi dan laba yang ingin dicapai.

Dalam menentukan harga jual Warung Ibu Ros menambah biaya produksi dan laba yang diinginkan. Penentuan harga jual dengan *mark up* pada lauk pauk seperti telur dapat disajikan pada tabel berikut:

Tabel 4. 4

Penentuan Harga Jual Nasi Kuning

Menu Tambahan Lauk (Telur)	Bahan Baku (BB)	Margin (M)	Harga Jual (Price)
Telur Goreng Sambel	Rp. 8,500	Rp. 3.500	Rp.12.000

Sumber: Warung Ibu Ros

Penentuan harga jual pada usaha pasti memiliki laba, laba yang diperoleh oleh usaha memiliki penghasilan dimana penghasilan tersebut menjadi acuan pelaku UMKM dalam menjalankan usaha. Penghasilan penjualn dalam perhari Warung Ibu Ros mempunyai hasil penjualan perhari

Tabel 4. 5

Produksi Penjualan Nasi Kuning Warung Ibu Ros

Tanggal	Keterangan	Produksi Perhari	Harga Jual Per Satu Bungkus	Penjualan Perhari
---------	------------	---------------------	--------------------------------	----------------------

1 Mei 2022	Penjualan Nasi Kuning Warung Ibu Ros	60 Bungkus	Rp. 12.000	Rp.720.000
------------	--------------------------------------	------------	------------	------------

Sumber : Warung Ibu Ros

Berdasarkan wawancara dengan pemilik yaitu Ibu Ros, Peneliti berkesimpulan bahwa biaya produksi Nasi Kuning terdiri dari biaya bahan baku dan biaya *overhead*. Bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan dalam memperoleh bahan baku dalam pengolahan produk. Sebagai contoh adalah biaya bahan baku dan produk yang diperoleh oleh warung Ibu Ros untuk memproduksi nasi kuning.

Sedangkan biaya *overhead* adalah biaya yang dikeluarkan selain untuk keperluan bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

Dari hasil wawancara data yang penulis peroleh dari biaya produksi pada usaha Nasi Kuning dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4. 6

Tabel Biaya Perhitungan Biaya Produksi pada Nasi Kuning Warung Ibu Ros Rata-Rata per hari

Jenis Bahan Baku	Volume Produksi (kg)	Harga/Kg	Jumlah (Rupiah)
Beras	6 Kg	Rp. 15.000	Rp.90.000
Bawang Goreng	1 bungkus	Rp. 5000	Rp.5.000
Telur Ayam	2 kg	Rp. 30.000	Rp 60.000
Kelapa Parut	2 Biji	Rp. 10.000	Rp. 20.000
Minyak Goreng	2 Liter	Rp. 15.000	Rp. 30.000
Tempe	2 Papan	Rp. 8.000	Rp. 15.000
Hati Ayam	4 Potong	Rp. 5000	Rp. 20.000
Sambel Masak	1 bungkus	Rp. 15.000	Rp.15.000
Bahan bumbu			
Kemiri			Rp. 5.000
Jahe			Rp. 15.000
Cabe Kering			Rp. 40.000
Tomat			Rp. 5.000
Bawang Merah			Rp. 16.000
Kencur			Rp. 5.000
Bawang Putih			Rp. 13.000
Cabe Rawit			Rp. 25.000
Cabe Besar			Rp. 13.000
Daun Jeruk			Rp. 5.000
Gula			Rp. 8.000
Santan			Rp. 25.000
Garam			Rp. 5.000
Bumbu Pelengkap			Rp. 20.000
Total Bahan Bumbu			Rp. 200.000
Biaya Listrik			Rp. 20.000

Biaya Air			Rp. 20.000
Biaya Kemasan	1 Pack		Rp. 15.000
TOTAL BIAYA			Rp. 510.000

Sumber : Warung Ibu Ros

Berdasarkan tabel di perhitungan diatas, Harga Pokok produksi Nasi Kuning Warung Ibu Ros menunjukkan bahwa biaya produksi memiliki total biaya sebesar Rp.510.000 sedangkan produksi yang dihasilkan dalam sehari rata-rata sebesar 60 porsi perharinya

1. Perhitungan Harga Pokok Menurut Teori Full Costing

Dari penulis peroleh biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* warung pada nasi kuning dapat dilihat pada tabel produksi berikut ini:

Tabel 4. 7

Klasifikasi Biaya Produksi di Warung Ibu Ros Rata-Rata Per hari

Klasifikasi Biaya Produksi			
Biaya Produksi			
Biaya Bahan Baku	Volume Produksi (kg)	Harga/Kg	Jumlah (Rupiah)
Beras	6 Kg	Rp. 15.000	Rp.90.000
Bawang Goreng	1 bungkus	Rp. 5000	Rp.5.000
Telur Ayam	2 kg	Rp. 30.000	Rp 60.000
Kelapa Parut	2 Biji	Rp. 10.000	Rp. 20.000
Minyak Goreng	2 Liter	Rp. 15.000	Rp. 30.000
Tempe	2 Papan	Rp. 8.000	Rp. 15.000
Hati Ayam	4 Potong	Rp. 5000	Rp. 20.000
Sambel Masak	1 bungkus	Rp. 15.000	Rp.15.000
Kemiri			Rp. 5.000
Jahe			Rp. 15.000
Cabe Kering			Rp. 40.000
Tomat			Rp. 5.000
Bawang Merah			Rp. 16.000
Kencur			Rp. 5.000
Bawang Putih			Rp. 13.000
Cabe Rawit			Rp. 25.000
Cabe Besar			Rp. 13.000
Daun Jeruk			Rp. 5.000

Gula			Rp. 8.000
Santan			Rp. 25.000
Garam			Rp. 5.000
Bumbu Pelengkap			Rp. 20.000
Total Bahan Baku			Rp. 455.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung			Rp. 80.000
JUMLAH BIAYA PRODUKSI			Rp. 535.000
Biaya <i>Overhead</i> Warung			
Biaya Listrik			Rp. 20.000
Biaya Air			Rp. 20.000
Biaya Kemasan	1 Pack		Rp. 15.000
JUMLAH BIAYA <i>Overhead</i> Warung			Rp. 55.000
TOTAL BIAYA			Rp. 590.000

Berdasarkan tabel di perhitungan diatas, Harga Pokok produksi Nasi Kuning Warung Ibu Ros menunjukkan bahwa biaya produksi memiliki total biaya sebesar Rp.590.000 sedangkan produksi yang dihasilkan dalam sehari rata-rata sebesar 60 porsi perharinya. Oleh itu harga produksi yang dihasilkan sebesar Rp. 9.833. Berdasarkan data informasi yang diperoleh dari pengelola Nasi Kuning menyatakan bahwa harga jual rata-rata Rp.12.000/porsi. Dengan berdasarkan data harga pokok tersebut dan data harga jual, ini berarti laba yang diperoleh sebesar Rp. 12.000 – Rp. 9.833 = Rp.2.167 yang merupakan laba dari warung ibu ros untuk per porsinya.

Perhitungan dengan metode *full costing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* warung. Berdasarkan data UMKM Warung Ibu Ros biaya produksi dengan pendekatan Teori *Full Costing*

Tabel 4. 8

Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Pendekatan Teori Full Costing

No.	Keterangan	Biaya
1	Biaya Bahan Baku	Rp. 455.000
2	Biaya Tenaga Kerja	Rp. 80.000
3	Biaya <i>Overhead</i> Warung	Rp. 55.000
	Total	Rp. 590.000
3	Jumlah Produksi	60 Porsi

Sumber : Data primer, Olah data Warung Ibu Ros

Berdasarkan tabel 4.8 di atas, menunjukkan bahwa perhitungan dengan teori full costing lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan warung ibu ros, yaitu sebesar Rp.9.883 dan hasil setelah dihitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* Warung yang dikeluarkan untuk 60/porsi yang untuk per porsi nya dengan harga pokok produksi sebesar Rp.9.883/porsi

Penentuan Mark Up Harga Jual

Mark up adalah selisih harga pokok dan harga jual yang ditentukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Persentase Mark Up} &= \frac{\text{Harga Jual Nasi Kuning} - \text{Harga Pokok Produksi}}{\text{Harga Pokok Produksi}} \\ &= \frac{\text{Rp. 12.000} - \text{Rp. 9.833}}{\text{Rp. 9.833}} \\ &= \frac{\text{Rp. 2.167}}{\text{Rp. 9.833}} \\ &= 22.04\% \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan di atas, terlihat bahwa hasil Mark Up sebesar 22.04 % Jika perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan full costing.

4.2.3 Perbedaan Harga Pokok Produksi Menurut Warung Ibu Ros Dengan Menurut Full Costing

Berikut adalah perhitungan harga pokok produksi menurut Warung Ibu Ros dengan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut *Full Costing* adalah sebagai berikut:

Tabel 4. 9

Perbedaan Harga Pokok Produksi Menurut Warung Ibu Ros dan Menurut Full Costing

Perhitungan Menurut Full Costing		Perhitungan Menurut Warung ibu ros	
Jenis Biaya	Total Biaya	Jenis Biaya	Total Biaya
Biaya Bahan Baku	Rp. 455.000	Biaya Bahan Baku	Rp. 455.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 80.000	Biaya <i>Overhead</i> Warung	Rp. 55.000
Biaya <i>Overhead</i> Warung	Rp. 55.000		
Total Biaya	Rp. 590.000	Total Biaya	Rp. 510.000

Jumlah Produksi	60 Porsi	Jumlah Produksi	60 Porsi
Harga Pokok Produksi/ Porsi	Rp. 9.833	Harga Pokok Produksi/ Porsi	Rp. 8.500

Sumber : Hasil Olah Data

Berdasarkan tabel di atas, menunjukkan bahwa perhitungan menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* sebesar Rp. 590.000 lebih tinggi dibandingkan hasil perhitungan harga pokok produksi yang dihasilkan oleh Warung Ibu Ros yaitu sebesar Rp. 510.000. selisih tersebut terjadi karena disebabkan perbedaan nilai pada biaya tenaga kerja saat melakukan perhitungan harga pokok produksi. Hal ini dikarena dengan menggunakan *full costing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu bahan baku, tenaga kerja, dan biaya *overhead* warung. Sedangkan perhitungan harga pokok yang dilakukan pihak Warung Ibu Ros hanya memperhitungkan biaya-biaya yang digunakan dalam produksi saja tidak menghitung biaya tenaga kerja, harga pokok yang produksi yang dihasilkan lebih rendah karena warung ibu ros tidak memasukan biaya tenaga kerja langsung secara rinci ke dalam biaya produksinya.

Tetapi dengan menggunakan perhitungan metode *full costing* lebih tinggi dari perhitungan menurut warung ibu ros, akan tetapi perhitungan dengan metode *full costing* lebih rinci dan sesuai dengan standar prinsip akuntansi yang berlaku umum, Sehingga Warung Ibu Ros sebaiknya menggunakan metode harus menggunakan metode *full costing* karena dengan menggunakan metode *full costing* akan menjamin keakuratan informasi yang tersaji dalam laporan harga pokok produksinya akan lebih tepat dan harga jual akan lebih tepat serta dapat meningkatkan laba yang didapatkan warung ibu ros.

Tabel 4. 10

Perbandingan Laporan Laba Rugi Menurut Warung ibu ros dan *Full Costing*

Nasi Kuning Warung Ibu Ros Laporan Laba Rugi Periode 8 Juni 2023			
Laporan Laba Rugi dengan Pendekatan Full Costing		Laporan Laba Rugi Menurut Warung ibu ros	
Penjualan	Rp. 720.000	Penjualan	Rp. 720.000
Dikurangi :		Dikurangi :	
Harga Pokok Penjualan	<u>Rp. 590.000</u>	Harga Pokok Penjualan	<u>Rp. 510.000</u>
Laba Bersih	Rp. 130.000	Laba Kotor	Rp. 210.000
		Upah	<u>Rp. 80.000</u>
		Laba Bersih	Rp. 130.000

Berdasarkan perbandingan laporan laba rugi menurut warung ibu ros dan *full costing* pada Nasi Kuning Warung Ibu Ros, dapat dilihat dengan menggunakan metode *full costing*

akan memudahkan warung ibu ros dalam menentukan laba bersih sebesar Rp. 130.000 tanpa harus mengeluarkan biaya upah atau gaji sebesar Rp. 80.000 setelah terjual atau menjadi laba kotor sebesar Rp. 210.000 yang belum dipotong untuk gaji karyawan atau keuntungan dibandingkan dengan menggunakan metode yang diterapkan oleh warung ibu ros karena tidak menghitung upah karyawan pada saat menghitung harga pokok penjualan yang menyebabkan warung ibu ros harus membagi hasil setelah keuntungan masuk atau barang yang diproduksi terjual.

4.3 Pembahasan

Harga pokok adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan baik secara langsung maupun tidak langsung untuk membuat barang tersebut siap untuk dijual. Jadi harga pokok produksi merupakan harga yang ditentukan berdasarkan harga pokok barang yang diproduksi ditambah dengan biaya-biaya yang terjadi selama proses produksi berlangsung.

Perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh warung ibu ros masih sangat sederhana dan belum merinci seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Biaya-biaya yang diakui dalam perhitungan harga pokok produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* warung. Warung ibu ros tidak menghitung biaya *overhead* warung secara lengkap, seperti biaya penyusutan mesin, biaya bahan bakar dan biaya tenaga kerja tidak langsung tidak diakui oleh warung ibu ros pada saat menghitung harga pokok produksi.

Pembahasan biaya-biaya dalam warung ibu ros:

1. Biaya bahan baku merupakan pengeluaran yang dilakukan untuk pemakaian bahan baku untuk pemakaian bahan baku produksi utama terkait dengan produk yang akan dihasilkan. Bahan baku yang digunakan perusahaan adalah beras. Warung ibu ros menghitung seberapa banyak bahan baku yang dikeluarkan dalam memproduksi nasi kuning. Jumlah bahan baku yang digunakan yaitu Rp. 470.000
2. Biaya tenaga kerja langsung merupakan tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi mulai dari bahan baku hingga menjadi produk jadi sehingga warung ibu ros harus membayar gaji atau upah pekerja. Warung ibu ros mempunyai karyawan sebanyak 2 orang dengan gaji Rp 50.000 untuk bagian produksi dan Rp.30.000 untuk bagian pelayanan per hari atau biaya tenaga kerja langsung nya Rp. 80.000
3. Biaya *overhead* warung adalah biaya yang tidak termasuk dalam biaya bahan baku atau biaya tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* warung yang diakui warung ibu ros pada saat menghitung harga pokok produksi. Yaitu biaya listrik dan air. Besarnya biaya *overhead* warung yang dikeluarkan sebesar Rp. 55.000

1. Harga Pokok Produksi

.Harga pokok produksi merupakan total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan, dimana biaya yang timbul untuk mengolah bahan baku menjadi barang jadi yang siap untuk dijual dan biaya produksi yang dikeluarkan dalam rangka menghasilkan suatu produk akan melekat pada produk yang dihasilkan sehingga biaya tersebut mencerminkan nilai dari produk yang bersangkutan.

Oleh itu Perhitungan harga pokok sangat penting bagi warung ibu ros karena dengan adanya harga pokok produksi warung ibu ros dapat mengestimasi penghasilan atau laba yang akan diraih. Dari perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan pada Warung Ibu Ros menggunakan metode *full costing* menunjukkan hasil yang lebih tinggi dibandingkan perhitungan yang dilakukan oleh Warung Ibu Ros, Hal ini disebabkan karena Warung Ibu Ros tidak menghitung biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan. Sehingga Penggolongan biaya yang dilakukan belum tepat dan terdapat biaya yang tidak masuk dalam proses perhitungan harga pokok produksi.

Dari analisis data tersebut diperoleh bahwa harga pokok produksi, menurut metode perhitungan manajemen Warung Ibu Ros yaitu sebesar Rp. 12.000/ porsi sementara menurut metode *full costing* dari hasil evaluasi, penggolongan biaya dan pengumpulan biaya sebesar Rp 9.833 yang dihitung dengan metode *full costing* menghasilkan nilai yang tinggi. Perbedaan tersebut dihasilkan karena adanya biaya yang tidak perhitungkan.oleh manajemen Warung Ibu Ros

Dalam melakukan pembebanan biaya *overhead* warung, manajemen ibu ros perlu mengestimasi untuk penetapannya. Sedangkan pada perhitungan *full costing* yang menggambarkan biaya sesungguhnya pada warung ibu ros. Metode *full costing* dalam menghitung harga pokok produksi membagi biaya tersebut menjadi dua biaya keseluruhan yang terjadi dalam proses produksi

2. Perbandingan harga pokok produksi menurut warung ibu ros dan menurut penulis

Terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut warung ibu ros dengan harga pokok produksi menurut penulis. Dari hasil perhitungan menurut warung ibu ros jumlah biaya produksi sebesar Rp. 510.000, dengan harga pokok produksi Rp.8.500 per/porsi. Sedangkan menurut penulis berdasarkan teori jumlah biaya produksi Rp.590.000, dengan harga pokok produksi Rp.9.833 perkilo.

Menurut warung ibu ros biaya yang dibebankan dalam produksi nasi kuning adalah sebesar Rp. 510.000. Sedangkan menurut penulis sesuai dengan teori cara yang dilakukan oleh warung ibu ros kurang tepat, karena unsur biaya *overhead* warung seperti biaya tenaga kerja tidak langsung seharusnya dibebankan juga ke produk. Perhitungan biaya *overhead* warung yang dibebankan ke produk oleh penulis sesuai dengan teori yaitu sebesar Rp.80.000. Perbedaan antara perhitungan menurut warung ibu ros dengan penulis disebabkan karena warung ibu ros tidak memasukkan unsur biaya tenaga kerja langsung.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Setelah membahas dan menguraikan sesuai dengan data yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa:

1. Berdasarkan analisis yang dilakukan pada perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Nasi Kuning Warung Ibu Ros. Metode yang dilakukan warung ibu ros hanya menghitung biaya bahan baku sebesar Rp. 470.000 yang digunakan dan juga *overhead* warung sebesar Rp. 510.000 dengan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan warung ibu ros dengan harga pokok produksinya Rp.8.500 yang dimana warung ibu ros menerima pesanan atau catering dengan harga modal Rp 8.500 untuk setiap porsi nya
2. Berdasarkan hasil analisis yang sudah dilakukan dengan menggunakan metode *full costing* dapat menambah laba warung ibu ros. Hal ini karena menggunakan metode *full costing* yang menghitung semua biaya dirinci yang jelas, mulai dari bahan baku ,tenaga kerja hingga biaya *overhead*. Sedangkan pada perhitungan yang dilakukan dengan manajemen Warung Ibu Ros yang hanya menghitung biaya bahan baku dan *overhead* warung sehingga harga pokok produksi yang dihasilkan lebih rendah dan laba yang diperoleh tinggi karena tidak menghitung biaya tenaga kerja.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka saran yang dapat diberikan adalah:

1. Warung ibu ros sebaiknya memisahkan aset warung dan pribadi karena hal ini menyebabkan perkembangan usaha khususnya dalam kinerja keuangan tidak dapat diketahui dengan jelas.
2. Warung Ibu Ros dalam menentukan harga jual masih belum akurat oleh itu penulis memberikan saran berdasarkan teori perhitungan *full costing* mengenai harga pokok produksi sebaiknya warung ibu ros menaikkan harga jual agar mendapatkan untung yang sebenarnya.
3. Selanjutnya saran untuk meningkatkan laba yang dihasilkan dan meminimalisir warung ibu ros dapat menggunakan metode *full costing* agar biaya lebih rinci dan akurat serta sesuai dengan standar akuntansi

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad F et al. (2019). *Akutansi Biaya* (Edisi 5). Jakarta: Salemba Empat.
- Aji A W, & Listyaningrum S P. (2021). PENGARUH MODAL USAHA, LOKASI USAHA, DAN TEKNOLOGI INFORMASI TERHADAP PENDAPATAN UMKM DI KABUPATEN BANTUL. *JIAI (Jurnal Ilmiah Akutansi Indonesia)*, [online] 6(1), 88. Tersedia di:
<http://jurnal.unmuhjember.ac.id/index.php/JIAI/article/view/5067><http://jurnal.unmuhjember.ac.id/index.php/JIAI/article/view/5067> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Budiyanto, A. K. (2022). ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL PADA UMKM MI GLOSOR CV. TARUNA BOGOR PERIODE JUNI 2021. *Skripsi.Bogor: Universitas Pakuan*.
- Citraningtyas, T. (2021). PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA KAMPUS KOMPANY [Universitas Atma Jaya Yogyakarta]. In *Skripsi. Makassar: Universitas Atma Jaya Yogyakarta*.
- Dosen Pendidikan. 04 Juni 2021, hal 1
- Dunia dkk. (2018). *Akutansi Biaya* (Edisi 4 Revisi). Jakarta: Salemba Empat.
- Fadli, I., & Rizka, R. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu). *Jurnal Akuntansi Kajian Ilmiah Akuntansi (JAK)*, [online] 7(2), 148–161. Tersedia di:
<https://doi.org/10.30656/jak.v7i2.2211> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Farikha, I. (2020). *Manajer Keuangan Membutuhkan Informasi Terkait Dengan Aktivitas Keuangan Akutansi*. [online] Tersedia di:
<https://www.coursehero.com/file/p5edjspe/Manajer-Keuangan-membutuhkan-informasi-terkait-dengan-aktifitas-keuangan/> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Firdaus, V. F. (2020). *MODUL AKUNTANSI MANAJEMEN*. Jakarta: FEB UPI YAI.
- Garaika, & Feriyana Winda. (2020). *Akutansi Manajemen*. Lampung Selatan: CV. Hira Tech.
- Handayani R, & Kumalaputri S. (2021). *Akutansi Manajemen*. Pasaman: CV AZKA PUSTAKA.
- Hansen, M. dan H. (2017). *Managerial Accounting* (Edisi Tujuh). Boston: Cengage Learning.
- Harahap B & Tukino. (2020). *Akutansi Biaya* (Edisi 1). Palembang: CV Batam Publisher.
- Harnanto. (2017). *Akutansi Biaya, Konsep dan Metodologi Penggolongan Biaya Elemen Biaya Produksi Perhitungan Harga Pokok Produk*. Yogyakarta: Andi Offset.

- Hidayanti, A. N. (2023). PENDEKATAN TARGET COSTING SEBAGAI ALAT UNTUK MELAKUKAN EFISIENSI BIAYA PRODUKSI PADA UMKM TEN KITCHEN KOTA BOGOR. *Skripsi.Bogor: Universitas Pakuan*.
- Horngren Charles T. (2018). *Akutansi Biaya*. New York: Pierson Education.
- Irwandi, I., Dedi, & Anggun. (2021). *SISTEM INFORMASI AKUNTANSI LAPORAN LABA RUGI MENGGUNAKAN Ms EXCEL SECARA TERINTEGRASI PADA AMIK DIAN CIPTA CENDIKIA DI BANDAR LAMPUNG*, [online] (Vol. 21). AMIK DIAN CIPTA CENDIKA.
Tersedia di: <https://jurnal.dcc.ac.id/index.php/JC/article/view/3835> [Diakses pada 10 Juni 2023]
- Iryanie, E., & Handayani, M. (2019). *Akutansi Biaya*. Banjarmasin: Deepublish.
- Kartika, E. (2019). Analisis Perilaku Biaya Dalam Membuat Keputusan Menerima atau Menolak Pesanan Khusus Pada PT. *Jurnal Unimus*, [online] 9(2), 64–72. Tersedia di: <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/MAX> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Kholimi M. (2019). *Akutansi Manajemen (Cetakan Kedua)*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Lestari, A., Rosita, S. I., & Marlina Tri. (2019). ANALISIS PENERAPAN METODE FULL COSTING DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK PENETAPAN HARGA JUAL. *JIMKES*, [online] 7(1), 173. Tersedia di : <https://jurnal.ibik.ac.id/index.php/jimkes/article/view/210/173> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Lestari W. (2017). *Akutansi Biaya dalam Perspektif Manajerial*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Luvita, S. C. (2021). ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING SEBAGAI DASAR DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL DENGAN METODE COST PLUS PRICING (DI PT TAPANI MAKMUR ABADI). *Skripsi.Bogor: Universitas Pakuan*.
- Martani, D. (2012). *Akutansi Keuangan (Buku 1)*. Jakarta: Salemba Empat.
- Maryanti, M. (2022). ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK HOMECARE PADA CV MAMATATA FITRIA SEJAHTERA PERIODE TAHUN 2021. *Skripsi.Bogor: Universitas Pakuan*.
- Megawati, N. M. R. (2018). ANALISIS PENERAPAN METODE VARIABLE COSTING DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK PENETAPAN HARGA JUAL (STUDI PADA PABRIK LILIN BALI STAR CANDLE SUWAT, GIANYAR). *Jurnal Pendidikan Ekonom Undiksha*, [online] 10(2), 451. Tersedia di: <https://doi.org/10.23887/jjpe.v10i2.20080> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Mukhzarudfa, & Wirmie, E. P. (2019). *Akutansi Manajemen Suatu Pengantar*. Jambi: Salim Media Indonesia.
- Mulyadi. (2018). *Akutansi Biaya (Edisi 5)*. Yogyakarta: UPP-STIM YKPN.

- Nursanti, W., & Setyorini R. (2021). Pengaruh Biaya Bahan Baku Langsung dan Biaya Tenaga Kerja Langsung Terhadap Laba Usaha Pada PT. Mustika Ratu, Tbk. In *Jurnal Akuntansi FE-UB* [online] (Vol. 15, Issue 1). Tersedia di: www.idx.co.id [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Pramiudi, U., & Setiawan, B. (2019). Penelusuran Persepsi Mahasiswa Atas Program Studi Akuntansi dan Minat Studi Lanjut. In © *Forum Dosen Indonesia*. [online] (Vol. 2, Issue 2). Tersedia di: <http://repository.ibik.ac.id/id/eprint/1444> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Primatami, A., & Primadhita, Y. (2019). EFISIENSI UMKM MAKANAN DENGAN PENDEKATAN DATA ENVELOPMENT ANALYSIS (EFFICIENCY OF FOOD MSMEs USING DATA ENVELOPMENT ANALYSIS APPROACH). *Jurnal Pengembangan Wiraswasta*, [online] 22(1), 2. Tersedia di: <https://doi.org/10.33370/jpw.v22i1.388> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Purwaji dkk. (2018). *Akutansi Biaya* (Edisi 2). Jakarta: Salemba Empat.
- Putri, R. A. (2021). ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH (UMKM) TAHU BAPAK ARISTIYA TAHUN 2020. *Skripsi.Bogor: Universitas Pakuan*.
- Rahayu, D. I., & Fitriyani, A. (2017). ANALISIS PENERAPAN SISTEM ACTIVITY BASED COSTING DALAM PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA KECIL MENENGAH (UKM) (STUDI KASUS PADA UD. TAHU SUTRA). *Skripsi.Bogor: Universitas Pakuan*.
- Ramdani, D., Merida, Hendrani, A., & Suheri. (2020). *Akutansi Biaya (Konsep dan Implementasi Di Industri Manufaktur)*. CV MARKUMI.
- Reza Ramdani, M. (2018). *PENETAPAN HARGA JUAL PRODUK DENGAN PENDEKATAN FULL COSTING DAN VARIABEL COSTING PADA UMKM GUNUNG JAYA MAKASSAR*. [online] Tersedia di: <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.17605/OSF.IO/B8W3S> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Riwayadi. (2017). *Akutansi Biaya Pendekatan Tradisional dan Kontemporer* (Edisi 2). Salemba Empat
- Sahla, W. (2020). *Akutansi Biaya Panduan Perhitungan Harga Pokok Produk*. Politeknik Banjarmasin.
- Samsul, A. (2022). ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK PENENTUAN HARGA JUAL DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu R.A Tahun 2019-2020). *Skripsi.Bogor: Universitas Pakuan*.
- Sinta, D., & Bu, B. (2020). PERTUMBUHAN EKONOMI TERHADAP PENYERAPAN TENAGA KERJA SEKTOR UMKM DI INDONESIA. (*JEB*) *Jurnal Of Economic and Business*, [online] 02(1), 72. Tersedia di: <http://jurnal.uhn.ac.id/index.php/ekonomibisnis> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Siregar, Baldric, & dkk. (2017). *Akutansi Biaya* (Edisi 2). Jakarta: Salemba Empat.
- Soemarso S R. (2018). *Akutansi Suatu Pengantar*. Jakarta: Salemba Empat.

- Sugiri S, & Riyono Bogat Agus. (2018). *Akutansi Pengantar 1*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sujarweni, W. (2018). *Pengantar Akutansi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sumarsan T. (2018). *Akutansi dasar dan aplikasi dalam bisnis versi ifrs*. Yogyakarta: Indeks.
- Suripto et al. (2021). *Akutansi Manajemen*. Bandung: Media Sains.
- Susila, A. C. P. (2019). *PRAKTIK PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DI KAMPOENG GERABAH PAGERJURANG* [online]. Tersedia di: <http://e-journal.uajy.ac.id/20830/> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Togas, R. F., Gamaliel, H., & Mintalangi, S. S. E. (2021). ANALISIS PENERAPAN METODE FULL COSTING SEBAGAI ALAT UNTUK MENGHITUNG HARGA POKOK PRODUKSI PADA TRENDY FRIED CHICKEN ANALYSIS OF THE APPLICATION OF FULL COTING AS A TOOL TO CALCULATE THE COST OF PRODUCTION IN MANADO'S TRENDY FRIED CHICKEN. *Jurnal EMBA* , [online] 9(3), 184–192. Tersedia di: <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/emba/article/view/34637> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Wikuncoko R D. (2023, March). *Perekonomian UMKM di Gunung Putri Belum Membaik Setelah Pandemi Covid-19*. [online] Jurnal Post. Tersedia di: <https://jurnalpost.com/perekonomian-umkm-di-gunung-putri-belum-membaik-setelah-pandemi-covid-19/46661/> [Diakses pada 05 Mei 2023]

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Jeffryandra Rozein
Alamat : Ds. Tlajung Udik Kp. Momonot Rt 02 Rw 11 Gunung Putri
Kabupaten Bogor
Tempat dan Tanggal Lahir : Bogor, 18 Juni 2000
Agama : Islam
Pendidikan
SD : SDN Pabuaran 02
SMP : MTS Al-Asiyah Cibinong
SMA : SMK Mekanik Cibinong
Perguruan Tinggi : Universitas Pakuan

Bogor, 12 Juni 2023
Peneliti,



(Jeffryandra Rozein)

LAMPIRAN

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

N a m a : Jeffryandra Rozein

Nomor Mahasiswa : 022119037

Program Studi : Akuntansi

Menyatakan benar saya telah menghubungi instansi/warung ibu ros yang saya jadikan lokasi penelitian, dan dari pihak warung ibu ros telah menyatakan kesanggupan untuk menerima dilakukannya riset/observasi tersebut.

Adapun dari pihak warung ibu ros yang menerima:

Nama : Rosmawati

Jabatan : Pemilik Nasi Kuning Warung Ibu Ros

Nama Warung ibu ros : Nasi Kuning Warung Ibu Ros

Alamat Warung ibu ros : di Jl. Raya Gunung Putri No 65 Rt 01/11 Kecamatan Gunung Putri. Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat

Judul Penelitian : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Nasi Kuning Warung Ibu Ros Bogor

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Bogor, 28 Mei 2020

Yang menyatakan,

Materai

(Ibu Ros)

Hasil Wawancara

Hasil Wawancara Wawancara ini dilakukan secara langsung dengan pemilik Nasi Kuning Warung Ibu Ros dengan Ros sebagai pemilik

1. Kapan dan bagaimana usaha ini berdiri?
2. Ada berapa macam produk yang ditawarkan usaha ini
3. Dalam sehari, berapa produk yang dapat diproduksi
4. Bisa diceritakan, dari awal berdiri hingga saat ini bagaimana cara pemasaran yang digunakan?
5. Bagaimana cara memperoleh bahan baku untuk proses produksi Nasi Kuning?
6. Ada berapa jumlah karyawan yang bekerja di UMKM ini
7. Bagaimana sistem penggajian yang diterapkan di UMKM ini?
8. Bagaimana proses produksi untuk menghasilkan produknya?
9. Bagaimana pencatatan keuangan yang digunakan usaha ini
10. Bagaimana cara usaha ini menetapkan harga jual?
11. Selama pandemi ini, apakah ada perubahan yang dialami usaha ini?
12. Berapa biaya untuk listrik, air, dan telfon

DOKUMENTASI



