



**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM  
PENEPATAN HARGA JUAL PRODUK UNTUK KEBERLANGSUNGAN  
UMKM *BAKERY* MAULIDAN**

Skripsi

Diajukan oleh:

Fahmi Fachreza

022119129

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**

**UNIVERSITAS PAKUAN**

**BOGOR**

**DESEMBER 2023**



**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM  
PENEPATAN HARGA JUAL PRODUK UNTUK KEBERLANGSUNGAN  
UMKM BAKERY MAULIDAN**

Skripsi

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

Mengetahui

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
(Towaf T. Irawan, S.E., M.E., Ph.D)



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

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM  
PENEPATAN HARGA JUAL PRODUK UNTUK KEBERLANGSUNGAN  
UMKM BAKERY MAULIDAN**

**Skripsi**

Telah disidangkan dan dinyatakan lulus  
Pada hari ~~Rabu~~, tanggal 27 Desember 2023

Fahmi Fachreza

022119129

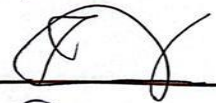
Disetujui,

Ketua Penguji Sidang  
(Ketut Sunarta, Ak., MM., CA., PIA.)



---

Ketua Komisi Pembimbing  
(Prof. Dr. Yohanes Indrayono, Ak.,MM,CA)



---

Anggota Komisi Pembimbing  
(Dessy Herlisnawati, SE.,Msi)



---

---

**Saya yang bertanda tangan di bawah ini :**

Nama : Fahmi Fachreza

NPM : 022119129

Judul Skripsi : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penetapan Harga  
Jual Produk Untuk Keberlangsungan UMKM *Bakery* Maulidan

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 dibagian akhir skripsi ini.

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

Bogor, Desember 2023



022119129

## ABSTRAK

Fahmi Fachreza 022119129 Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Produk Untuk Keberlangsungan UMKM *Bakery* Maulidan. Dibawah bimbingan YOHANES INDRAYONO dan DESSY HERLISNAWATI 2023.

Penelitian ini dilakukan pada UMKM *Bakery* Maulidan yang berlokasi di Puri Nirwana 1, Pabuaran, Kec. Cibinong, Kabupaten Bogor, Jawa Barat, pelaku usaha hanya menggunakan perhitungan sederhana sehingga metode yang digunakan tidak efisien. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dan penetapan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* pada UMKM *Bakery* Maulidan.

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini menggunakan metode pendekatan kualitatif. Sumber data adalah primer dengan melakukan wawancara bersama pemilik UMKM *Bakery* Maulidan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penentuan harga pokok produksi dengan metode *full costing* yaitu dengan menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi sehingga menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat dengan begitu lebih menguntungkan untuk pihak UMKM *Bakery* Maulidan. Perhitungan harga pokok produksi yang dihitung UMKM *Bakery* Maulidan lebih kecil dibandingkan perhitungan *full costing*. Sedangkan penentuan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* yaitu melakukan perhitungan dengan menambahkan persentase target laba dari harga jual. Metode *Cost Plus Pricing* menghasilkan nilai yang lebih optimal, karena membebaskan semua biaya yang terjadi selama produksi dan biaya yang dikeluarkan diluar produksi. Hasil dari perhitungan harga jual menggunakan metode UMKM *Bakery* Maulidan lebih rendah dibandingkan dengan hasil perhitungan menggunakan *cost plus pricing*.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi , Harga Jual

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Produk Untuk Keberlangsungan UMKM *Bakery Maulidan*”

Tujuan dalam penyusunan proposal penelitian ini adalah untuk mempelajari cara pembuatan skripsi pada Universitas Pakuan dan untuk memperoleh gelar Sarjana Akuntansi jurusan Akuntansi.

Pada kesempatan ini, penulis hendak menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan moril maupun materiil sehingga proposal penelitian ini dapat selesai. Dengan segala kerendahan hati penulis juga ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Kedua orang tua saya atas doa, perhatian, pengorbanan, dukungan, semangat dan bimbingan yang tiada henti hingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian ini.
2. Bapak Towaf T. Irawan S.E. M.E selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.
3. Bapak Dr. Arief Tri Hardiyanto, Ak., MBA., CMA., CCSA., CA., CSEP., QIA. selaku Ketua Program Studi Akuntansi Universitas Pakuan.
4. Prof. Dr. Yohanes Indrayono, Ak.,MM,CA. selaku Ketua pembimbing yang telah membimbing penulis dengan baik beserta arahan-arahan yang bermanfaat bagi penulis.
5. Dessy Herlisnawati, SE.,Msi selaku Anggota Komisi Pembimbing dengan kebaikannya dan keramahannya membimbing penulis serta arahan-arahan yang sangat bermanfaat bagi penulis.
6. Bapak Agung Fajar Ilmiyono, S.E., M.Ak., AWP., CTCP., CFA., CNPHRP., CAP Selaku Dosen Wali yang telah meluangkan waktu selama proses perwalian.
7. Terimakasih Kepada Tina Utami Nur'syaban dan Maulana Nur Alim yang telah membantu saya dalam penyusunan skripsi.
8. Khususnya buat Kelas D Akuntansi terimakasih telah menjadi teman seperjuangan, menemani penulis baik belajar, bermain dan masih banyak lagi.

Akhir kata penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu dan mudah-mudahan skripsi ini dapat memberikan manfaat.

Bogor, 27 Desember  
2023

Fahmi Fachreza

## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	i
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Penelitian .....	1
1.2. Identifikasi dan Perumusan Masalah.....	4
1.2.1. Identifikasi Masalah.....	4
1.2.2. Perumusan Masalah .....	4
1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian .....	4
1.3.1. Maksud Penelitian.....	4
1.2.3. Tujuan Penelitian .....	4
1.4. Kegunaan Penelitian.....	5
1.4.1. Kegunaan Praktik .....	5
1.4.2. Kegunaan Akademik.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Akuntansi Manajemen.....	5
2.1.1. Pengertian Akuntansi Manajemen.....	5
2.1.2. Fungsi Akuntansi Manajemen .....	5
2.1.3. Tujuan Akuntansi Manajemen.....	6
2.1.4. Proses Manajemen .....	6
2.2. Biaya.....	6
2.2.1. Pengertian Biaya .....	6
2.2.2. Penggolongan Biaya.....	7
2.2.3. Tujuan penentuan biaya produksi .....	9
2.3. Harga Pokok Produksi.....	10
2.3.1. Pengertian Harga Pokok Produksi .....	10
2.3.2. Tujuan Penetapan Harga Pokok Produksi.....	10

2.3.3.	Metode Penetapan Harga Pokok Produksi.....	11
2.3.4.	Manfaat Harga Pokok Produksi .....	11
2.3.5.	Komponen Harga Pokok Produksi.....	12
2.4.	Harga Jual.....	12
2.4.1.	Pengertian Harga Jual .....	12
2.4.2.	Tujuan Penetapan Harga Jual.....	12
2.4.3.	Biaya Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual.....	13
2.4.4.	Metode Penentuan Harga Jual.....	14
2.5.	Penelitian Terdahulu dan Kerangka Pemikiran.....	15
2.5.1.	Penelitian Terdahulu .....	15
2.5.2.	Kerangka Pemikiran.....	17
BAB III METODE PENELITIAN.....		19
3.1.	Jenis Penelitian .....	19
3.2.	Objek, Unit Analisis dan Lokasi Penelitian .....	19
3.3.	Jenis dan Sumber Data Penelitian .....	19
3.4.	Operasional Variabel .....	20
3.5.	Metode Pengumpulan Data .....	20
3.6.	Metode Pengolahan/Analisis Data .....	21
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		23
4.1.	Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	23
4.1.1.	Perkembangan dan Kegiatan Usaha UMKM <i>Bakery</i> Maulidan .....	23
4.1.2.	Struktur Organisasi .....	23
4.1.	Kondisi Fakta Variabel Yang Diteliti.....	25
4.2.1.	Harga Pokok Produksi Menurut <i>Bakery</i> Maulidan .....	25
4.2.2.	Harga Jual Menurut <i>Bakery</i> Maulidan .....	30
4.2.	Analisis Variabel yang Diteliti .....	33
4.3.	Pembahasan dan Interpretasi Hasil Penelitian .....	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		48
5.1.	Simpulan.....	48
5.2.	Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA .....		50



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Penjualan Roti .....	3
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu .....	15
Tabel 3.1 Operasional Variabel.....	20
Tabel 4.1 Data Produksi Januari 2019 .....	25
Tabel 4.2 Biaya Produksi Januari 2019 .....	25
Tabel 4.3 Harga Bahan Isian Roti Januari 2019 .....	26
Tabel 4.4 Biaya Produksi .....	27
Tabel 4.5 Data Produksi Januari 2020 .....	27
Tabel 4.6 Biaya Produksi Januari 2020 .....	27
Tabel 4.7 Biaya Isian Roti Januari 2020 .....	28
Tabel 4.8 Biaya Produksi .....	29
Tabel 4.9 Data Produksi Januari 2021 .....	29
Tabel 4.10 Biaya Bahan Baku Januari 2021 .....	29
Tabel 4.11 Biaya Isian Roti Januari 2021 .....	30
Tabel 4.12 Biaya Produksi .....	30
Tabel 4.13 Biaya Produksi dan Harga Jual .....	31
Tabel 4.14 Laba Keuntungan Bulan Januari 2019 .....	31
Tabel 4.15 Biaya Produksi dan Harga Jual untuk setiap jenis roti 2020.....	31
Tabel 4.16 Laba Keuntungan Bulan Januari 2020 .....	32
Tabel 4.17 Biaya Produksi dan Harga Jual untuk setiap jenis roti 2021.....	32
Tabel 4.18 Laba Keuntungan Bulan Januari 2021 .....	32
Tabel 4.19 Perhitungan Biaya Berdasarkan <i>Full Costing</i> Januari 2019 .....	33
Tabel 4.20 Biaya Isian.....	34
Tabel 4.21 Biaya Tetap .....	34
Tabel 4.22 Biaya Variabel.....	35
Tabel 4.23 Biaya <i>Overhead</i> .....	35
Tabel 4.24 Biaya Penyusutan.....	36
Tabel 4.25 Biaya Produksi Per Jenis Roti <i>Full Costing</i> .....	36
Tabel 4.26 Perhitungan Biaya Berdasarkan <i>Full Costing</i> 2020.....	36
Tabel 4.27 Biaya Isian.....	37
Tabel 4.28 Biaya Tetap .....	38
Tabel 4.29 Biaya Variabel.....	38
Tabel 4.30 Biaya <i>Overhead</i> .....	39
Tabel 4.31 Biaya Penyusutan .....	39
Tabel 4.32 Biaya Produksi Per Jenis Roti <i>Full Costing</i> .....	39
Tabel 4.33 Perhitungan Biaya Berdasarkan <i>Full Costing</i> 2021 .....	39
Tabel 4.34 Biaya Isian.....	40
Tabel 4.35 Biaya Tetap .....	41
Tabel 4.36 Biaya Variabel.....	41
Tabel 4.37 Biaya <i>Overhead</i> .....	41
Tabel 4.38 Biaya Penyusutan .....	42

Tabel 4.39 Biaya Produksi Per Jenis Roti <i>Full Costing</i> .....	42
Tabel 4.40 Biaya Produksi dan Harga Jual untuk setiap jenis roti 2019.....	42
Tabel 4.41 Biaya Produksi dan Harga Jual untuk setiap jenis roti 2020.....	43
Tabel 4.42 Biaya Produksi dan Harga Jual untuk setiap jenis roti 2021.....	43
Tabel 4.43 Harga Jual Cost Plus Pricing Metode <i>Full Costing</i> untuk setiap jenis roti 2019.....	43
Tabel 4.44 Harga Jual Cost Plus Pricing Metode <i>Full Costing</i> untuk setiap jenis roti 2020.....	43
Tabel 4.45 Harga Jual Cost Plus Pricing Metode <i>Full Costing</i> untuk setiap jenis roti 2019.....	44
Tabel 4.46 Perbandingan metode <i>bakery</i> metode <i>full costing</i> .....	44

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran .....	18
--------------------------------------	----

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Alat produksi UMKM <i>Bakery</i> Maulidan.....	53
Lampiran 2. Kemasan Produk UMKM <i>Bakery</i> Maulidan .....	53
Lampiran 3. Proses Produksi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Penelitian**

Menurut Kementerian Koordinator Bidang Republik Indonesia (2021) , Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu bagian penting dari perekonomian di Indonesia. UMKM menjadi trobosan dalam rangka menanggulangi tingkat pengangguran yang ada di Indonesia. Berdasarkan data dari Kementerian Keuangan sebanyak 97% penyerapan tenaga kerja melalui Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM). UMKM sebagai penyedia lapangan pekerjaan terbesar. Dengan demikian, UMKM memiliki kontribusi yang sangat besar bagi pertumbuhan ekonomi Indonesia. Adapun kontribusi UMKM antara lain dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, kesejahteraan masyarakat melalui penyediaan lapangan pekerjaan bagi masyarakat.

Menurut data (BPS) (2022) laju pertumbuhan jumlah UMKM semakin meningkat. Pada tahun 2020. Sebanyak 8.042 usaha (71,65%) diantaranya berupa restoran atau rumah makan 269 usaha (2,40%) berupa katering dan sisanya 2.912 usaha (25,95%) masuk dalam kategori lainnya. Peningkatan yang sangat pesat akan menimbulkan berbagai persaingan yang dihadapi oleh pelaku ekonomi. Pelaku usaha dituntut untuk terus mengembangkan inovasi dan strategi bisnis secara komprehensif agar suatu produk atau jasa dapat bersaing dipasaran. Sehingga dapat mempertahankan kualitas produk untuk mencapai tujuan perusahaan dalam memaksimalkan laba.

Dikutip dari Budiyanto (2021), Harga pokok produksi perusahaan terlebih dahulu harus menyusun kalkulasi harga pokok. Perhitungan biaya perlu diperhatikan karena untuk mencapai laba yang diinginkan oleh perusahaan salah satu yang penting adalah pengendalian terhadap biaya-biaya demi mencapai laba. Dalam proses produksi perusahaan akan mengeluarkan biaya-biaya dari mulai pembuatan sampai menghasilkan barang jadi yang siap dijual. Biaya-biaya tersebut dikelompokkan menjadi biaya produksi. Biaya produksi membentuk harga pokok produksi dan digunakan sebagai dasar dalam penentuan harga jual produk. Perhitungan harga pokok produksi sangat penting karena sangat mempengaruhi dalam penentuan harga jual produk yang dihasilkan.

Dikutip dari Putri (2020), Harga pokok produksi adalah semua biaya yang berhubungan dengan produk barang yang diperoleh yang di dalamnya terdapat unsur-unsur biaya produk berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik (Narafin,2009) dalam (Sylvia, 2018). Sedangkan, menurut (Bustami et al.,2010) dalam Wardoyo (2016) harga pokok produksi adalah sekumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead*

pabrik ditambah dengan persediaan produk dalam proses awal, kemudian dikurang persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi terikat pada periode waktu tertentu. Harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir. Harga pokok produksi ini digunakan oleh pemilik usaha untuk menentukan harga jual produk yang akan dijual kepada para konsumen. Tinggi rendahnya harga pokok produksi ini akan menentukan tingkat pendapatan yang akan diperoleh, sehingga jika penentuan harga pokok produksi ini salah, maka penentuan pendapatan yang diperoleh juga salah.

Dalam menentukan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*. Pada metode *full costing* semua biaya-biaya diperhitungkan dengan baik yang bersifat tetap maupun variabel. Karena salah satu cara pengendalian biaya itu dengan menghitung harga pokok produksi untuk menentukan harga jual produk. Maka manajemen perusahaan diharapkan dapat menentukan harga pokok produksi sebagai dasar penentuan harga jual suatu produk secara logis dan sehat secara bisnis, dengan demikian pencapaian tujuan perusahaan dalam jangka pendek maupun jangka panjang akan lebih terjamin (Kabib, 2017).

Dikutip dari Sriyani (2018), Salah satu persaingan bisnis yang akan dihadapi adalah penetapan harga. Penetapan harga suatu produk diawali dengan perhitungan harga pokok produksi. Perhitungan ini meliputi keseluruhan bahan baku kerja langsung, Tenaga kerja langsung, dan Biaya *overhead* pabrik yang digunakan untuk produksi. Harga pokok produksi salah satu unsur awal yang sangat berperan penting dalam menentukan harga jual, kesalahan dalam menentukan Harga pokok produksi akan menghasilkan ketidakwajaran pada harga jual. Harga jual yang tinggi menyebabkan harga jual yang tidak kompetitif di pasaran, dan harga jual yang rendah juga akan mengakibatkan kerugian bagi perusahaan itu sendiri.

UMKM *Bakery* Maulidan merupakan usaha yang bergerak dibidang produksi yang berlokasi di Kelurahan Harapan Jaya, Kecamatan Cibinong, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. *Bakery* Maulidan didirikan sejak tahun 2019. Usaha *Bakery* Maulidan menjual produknya dengan membuka toko rumahan.

Hasil wawancara dengan pemilik *Bakery* Maulidan Pemilik hanya menggunakan perkiraan harga pokok produksi dalam menetapkan harga jual. Pemilik usaha juga belum memasukkan semua unsur unsur biaya yang dikeluarkan dalam proses produksinya. Sehingga informasi terkait biaya biaya yang dikeluarkan tidak tepat dalam perhitungan harga pokok produksi dalam menetapkan harga jualnya.

Dalam penelitian Aftahira (2019), mengenai analisis penentuan harga pokok produksi dan harga jual, Penentuan harga jual hendaknya perusahaan tetap memperhitungkan harga pokok produksi dan persentase laba yang diharapkan, sehingga informasi harga jual dapat tersaji dengan wajar. Karena tidak selamanya harga pasar selalu tinggi. Dengan informasi perhitungan harga jual yang wajar, maka

dapat digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan bagi perusahaan, sehingga dapat menjadi pertimbangan dalam pengambilan keputusan.

**Tabel 1.1**  
**Data Penjualan Roti Tahun 2019-2021**

Roti	2019			2020			2021		
	Unit	Harga	Penjualan	Unit	Harga	Penjualan	Unit	Harga	Penjualan
Coklat	7.800	3.000	23.400.000	7.800	3.500	27.300.000	6.000	3.500	21.000.000
Keju	5.200	3.500	18.200.000	7.800	4.000	31.200.000	4.000	4.000	16.000.000
Srikaya	1.680	3.000	5.040.000	2.280	3.500	7.980.000	2.760	3.500	9.660.000
<b>Total</b>	14.680	-	46.640.000	17.880	-	66.480.000	12.760	-	46.660.000

Dari data tersebut di tahun 2019 UMKM *Bakery* Maulidan mampu menjual 14.680 pcs selama 1 tahun. Roti Coklat dijual 7.800 pcs selama 1 tahun dengan harga Rp. 3.000/pcs, Roti Keju dijual 5.200 pcs selama 1 tahun dengan harga Rp. 3.500/pcs Roti Srikaya dijual 1.680 pcs selama 1 tahun. Di tahun 2020 mampu menjual 17.880 pcs roti selama 1 tahun. Roti Coklat dijual 7.800 pcs selama 1 tahun dengan harga Rp. 3.500/pcs, Roti Keju dijual 7.800 pcs selama 1 tahun dengan harga Rp. 4.000/pcs, Roti Srikaya dijual 2.280 pcs selama 1 tahun dengan harga Rp. 3.000/pcs Di tahun 2021 mampu menjual 12.760 pcs roti selama 1 tahun. Roti Coklat dijual 6.000 pcs selama 1 tahun dengan harga Rp. 3.500/pcs, Roti Keju dijual 4.000 pcs roti selama 1 tahun dengan harga Rp. 4.000/pcs, Roti Srikaya dijual 2.760 pcs selama 1 tahun dengan harga Rp. 3.500/pcs.

Pada penelitian ini menggunakan metode *full costing*, metode *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang membebaskan seluruh biaya produksi. Hal ini yang menjadi referensi peneliti untuk memakai metode *cost plus pricing* dalam penentuan harga jual, karena dalam metode ini akan memperhitungkan seluruh biaya yang dikeluarkan kemudian ditambah dengan persentase keuntungan yang diinginkan. Dengan demikian, maka perusahaan akan memperoleh biaya yang tepat dalam menetapkan harga jual yang kompetitif.

Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam menetapkan harga jual diharapkan dapat membantu UMKM *Bakery* Maulidan Cibinong dalam menentukan harga jual *Bakery* Maulidan. Berdasarkan permasalahan diatas, maka penulis mengajukan gagasan agar menerapkan harga jual dari perhitungan harga pokok produksi. Diharapkan dengan menggunakan perhitungan harga pokok produksi dalam menetapkan harga jual, perusahaan mendapat keuntungan yang maksimal atas penjualan produk *bakery*. Untuk itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian

tentang “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Produk Untuk Keberlangsungan Umkm *Bakery* Maulidan “.

## **1.2. Identifikasi dan Perumusan Masalah**

### **1.2.1. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, masalah yang dapat diidentifikasi dalam penelitian ini adalah pemilik usaha hanya menggunakan metode perkiraan dan belum memasukkan semua unsur biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, sehingga persentase laba yang diperoleh belum diketahui secara jelas.

### **1.2.2. Perumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dalam penelitian ini dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi dalam penetapan harga jual yang dilakukan di UMKM *Bakery* Maulidan ?
2. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dalam penetapan harga jual di UMKM *Bakery* Maulidan ?
3. Bagaimana perbandingan perhitungan harga pokok produksi dalam penetapan harga jual dengan kedua perhitungan tersebut ?

## **1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian**

### **1.3.1. Maksud Penelitian**

Penelitian yang dilakukan, diharapkan dapat memberikan manfaat yang secara teoritis sebagai bahan masukan dan sumbangan pemikiran untuk bendahara dan pengetahuan di bidang ekonomi akuntansi serta dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang penilaian kinerja yang baik.

### **1.2.3. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat dilaksanakan dengan baik dan mengenai sasaran oleh sebab itu peneliti harus mempunyai tujuan. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi di UMKM *Bakery* Maulidan.
2. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dalam penetapan harga jual di UMKM *Bakery* Maulidan.
3. Untuk mengetahui perbedaan antara tingkat penetapan harga jual yang telah ditetapkan selama ini dengan penetapan harga jual yang diperoleh dari penetapan harga pokok produksi.



#### **1.4. Kegunaan Penelitian**

##### **1.4.1. Kegunaan Praktis**

Diharapkan dapat memberikan evaluasi baru dalam pengukuran kinerja yaitu dengan menggunakan perhitungan harga pokok produksi dalam menetapkan harga jual, sehingga pengukuran ini dapat diterapkan untuk tahun-tahun yang akan datang.

##### **1.4.2. Kegunaan Akademis**

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan di bidang ekonomi akuntansi pada umumnya dan khususnya Akuntansi Manajemen.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1. Akuntansi Manajemen**

##### **2.1.1. Pengertian Akuntansi Manajemen**

Akuntansi Manajemen adalah sebuah sistem informasi yang menyediakan informasi spesifik yang dibutuhkan oleh manajemen. Inti dari Sistem Informasi Akuntansi Manajemen (SIAM) terletak pada proses yaitu aktivitas untuk mengumpulkan, mengukur, menyimpan, menganalisis, melaporkan, dan mengelola informasi. Informasi mengenai kejadian ekonomi diproses untuk menghasilkan output yang dapat memuaskan kebutuhan manajemen. Output dari SIAM dapat berupa laporan-laporan khusus, laporan kos produk, anggaran, laporan kinerja, dan bahkan laporan komunikasi personal.

Menurut Salman (2017:2), Akuntansi manajemen adalah pengembangan dan penerapan berbagai teknik pencatatan (*recording*), analisis, interpretasi dan presentasi, membuat perhitungan keuangan, perhitungan biaya, dan data lain yang aktif dan efektif dalam menjalankan fungsi kinerja manajerial yaitu perencanaan, pengambilan keputusan dan pengendalian.

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa, akuntansi manajemen merupakan bidang akuntansi yang menyediakan data yang sesungguhnya dari perusahaan untuk digunakan oleh pihak manajemen perusahaan untuk merumuskan strategi bisnis dalam mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

##### **2.1.2. Fungsi Akuntansi Manajemen**

Akuntansi manajemen merupakan salah satu bidang akuntansi yang keberadaannya sangat diperlukan oleh perusahaan, karena dalam akuntansi manajemen membahas semua laporan yang dihasilkan perusahaan yang berhubungan dengan proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengendalian. Oleh karena itu terdapat beberapa fungsi akuntansi manajemen sebagai berikut :

#### 1. Alat analisis dalam proses pengambilan keputusan

Fungsi akuntansi manajemen yang pertama yaitu sebagai dasar dalam pengambilan keputusan yang berhubungan dengan data kuantitatif maupun kualitatif, terutama yang berhubungan dengan strategi perusahaan dalam mencapai tujuan.

#### 2. Sumber informasi keuangan

Fungsi akuntansi manajemen selanjutnya adalah menyediakan informasi keuangan yang tersaji dalam laporan keuangan perusahaan. Laporan keuangan perusahaan selanjutnya dapat dijadikan oleh pihak manajemen sebagai dasar untuk mengevaluasi kinerja keuangan perusahaan, apakah sudah sesuai atau tidak dengan tujuan perusahaan.

#### 3. Sumber informasi bagi pihak eksternal perusahaan

Seperti yang dibahas sebelumnya, informasi keuangan perusahaan pada dasarnya tersaji dalam laporan keuangan perusahaan yang kemudian dapat digunakan oleh berbagai pihak seperti pemerintah, kreditur, investor, analisis laporan keuangan dan lain sebagainya yang mana keberadaan mereka tidak berhubungan langsung dengan perusahaan, namun pihak-pihak tersebut memerlukan laporan keuangan perusahaan untuk tujuan masing-masing

### **2.1.3. Tujuan Akuntansi Manajemen**

Akuntansi manajemen dibutuhkan oleh suatu perusahaan dalam berbagai hal, antara lain adalah sebagai berikut :

1. Memberikan informasi mengenai perhitungan harga pokok produk atau jasa, seta tujuan lainnya sesuai dengan kebutuhan manajemen.
2. Memberikan informasi yang diperlukan oleh manajemen dalam melakukan perencanaan, pengendalian, evaluasi dan perbaikan yang berkelanjutan.
3. Memberikan informasi bagi manajemen untuk pengambilan keputusan bisnis. Dimana informasi yang relevan akan membantu pihak manajemen dalam menyelesaikan permasalahan yang timbul dalam perusahaan. Selain itu, dengan adanya informasi yang akurat dan valid akan membantu manajemen dalam mengevaluasi kinerja perusahaan.

### **2.1.4. Proses Manajemen**

Proses Manajemen adalah memberdayakan pekerja untuk terlibat dalam proses manajemen. Artinya: Memberikan kesempatan yang lebih besar untuk berpendapat mengenai cara menjalankan pabrik, sedangkan pemberdayaan adalah pemberian wewenang pada orang-orang operasional untuk merencanakan, mengendalikan dan membuat keputusan tanpa adanya otorisasi yang eksplisit dari pihak manajemen tingkat menengah atau yang lebih tinggi.

Homgren (2006) berpendapat akuntansi manajemen ialah proses identifikasi, pengukuran, akumulasi, analisa, penyiapan, penafsiran, dan komunikasi tentang informasi yang membantu masing-masing eksekutif untuk mencapai tujuan organisasi. Informasi tersebut bisa dimanfaatkan untuk dasar dalam membuat kebijakan di masa depan sesuai dengan data historis dari laporan keuangan.

Sementara itu, menurut (Halim et al.,2000), akuntansi manajemen ialah aktivitas kegiatan yang menghasilkan informasi keuangan untuk manajemen sebagai dasar pengambilan keputusan dalam menjalankan fungsi manajemen.

## **2.2. Biaya**

### **2.2.1. Pengertian Biaya**

Menurut Mulyadi (2014:12) Biaya adalah Pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi tau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Ada 4 unsur pokok dalam definisi biaya tersebut diatas :

1. Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi,
2. Diukur dalam satuan uang
3. Yang telah terjadi atau yang secara potensial akan terjadi,
4. Pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu.

Adapun menurut Siregar, et al. (2013) dalam Islam, (2018) biaya adalah kos barang atau jasa yang telah memberikan manfaat yang digunakan untuk memperoleh pendapatan. Sedangkan, menurut Harnanto (2017) biaya (*cost*) adalah jumlah uang yang dinyatakan dari sumber-sumber (ekonomi) yang dikorbankan (terjadi dan akan terjadi) untuk mendapatkan sesuatu atau mencapai tujuan tertentu.

Menurut Harnanto (2017:22), biaya adalah jumlah uang yang dinyatakan dari sumber-sumber (ekonomi) yang dikorbankan (terjadi dan akan terjadi) untuk mendapatkan suatu atau mencapai tujuan tertentu. Menurut Indra (2018:52), biaya yaitu suatu pengorbanan sumber ekonomis, yang dapat diukur dalam satuan uang di mana telah terjadi atau yang akan terjadi untuk mencapai sebuah tujuan.

Dari pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa, biaya adalah pengeluaran atau pengorbanan yang dikeluarkan bertujuan untuk memperoleh suatu barang atau jasa yang diharapkan memberikan manfaat dan keuntungan.

### **2.2.2. Penggolongan Biaya**

Dalam akuntansi biaya, biaya digolongkan dengan berbagai macam cara. Umumnya penggolongan biaya ini ditentukan atas dasar tujuan yang hendak dicapai dengan penggolongan tersebut, karena dalam akuntansi biaya dikenal konsep: "*different casts for different purposes*". Biaya dapat digolongkan menurut:

#### **1. Penggolongan Biaya Menurut Objek Pengeluaran**

Dalam cara penggolongan ini, nama objek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biaya. Misalnya nama objek pengeluaran adalah bahan bakar, maka semua pengeluaran yang berhubungan dengan bahan bakar disebut biaya bahan bakar.

#### **2. Penggolongan Biaya Menurut Fungsi Pokok dalam Perusahaan**

Dalam perusahaan manufaktur, ada tiga fungsi pokok, yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, dan fungsi administrasi & umum. Oleh karena itu dalam perusahaan manufaktur, biaya dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok:

##### **1. Biaya produksi.**

Biaya Produksi Merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Contohnya adalah biaya depresiasi mesin dan *equipment*, biaya bahan baku; biaya bahan penolong;

biaya gaji karyawan yang bekerja dalam bagian-bagian , baik yang langsung maupun yang tidak langsung berhubungan dengan proses produksi.

## 2. Biaya pemasaran

Biaya Pemasaran merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk. Contohnya adalah biaya iklan, biaya promosi, biaya angkutan dari gudang perusahaan ke gudang pembeli, gaji karyawan bagian-bagian yang melaksanakan kegiatan pemasaran.

## 3. Biaya administrasi dan umum

Biaya administrasi dan umum merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasi kegiatan produksi dan pemasaran produk. Contoh biaya ini adalah biaya gaji karyawan bagian keuangan, akuntansi, personalia dan bagian hubungan masyarakat, biaya pemeriksaan akuntan, biaya *photocopy*.

## 3. Penggolongan Biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai

Sesuatu yang dibiayai dapat berupa produk atau departemen. Dalam hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan:

1. Biaya langsung (*direct cost*)
2. Biaya tidak langsung (*indirect cost*)

Dalam hubungannya dengan produk, biaya produksi dibagi menjadi dua: biaya produksi langsung dan biaya produksi tidak langsung. Dalam hubungannya dengan departemen, biaya dibagi menjadi dua golongan: biaya langsung departemen dan biaya tidak langsung departemen.

Biaya langsung yaitu biaya yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayai. Jika sesuatu yang dibiayai tersebut tidak ada, maka biaya langsung ini tidak akan terjadi. Dengan demikian biaya langsung akan mudah diidentifikasi dengan sesuatu yang dibiayai. Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung. Biaya langsung departemen (*direct departmental costs*) adalah semua biaya yang terjadi di dalam departemen tertentu. Contohnya adalah biaya tenaga kerja yang bekerja dalam Departemen Pemeliharaan merupakan biaya langsung departemen bagi Departemen Pemeliharaan dan biaya depresiasi mesin yang dipakai dalam departemen tersebut, merupakan biaya langsung bagian departemen tersebut.

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

(*factory overhead costs*). Biaya ini tidak mudah di identifikasikan dengan produk tertentu.

#### 4. Penggolongan biaya menurut perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume aktifitas

Dalam hubungannya dengan perubahan volume aktivitas, biaya dapat digolongkan menjadi:

1. Biaya variabel yaitu biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Contoh biaya variabel adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung.
2. Biaya semivariabel yaitu biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semivariabel mengandung unsur biaya tetap dan unsur biaya variabel.
3. Biaya semifixed yaitu biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.

#### **2.2.3. Tujuan penentuan biaya produksi**

Dikuti dari Mariani (2022) , Tujuan penentuan biaya produksi adalah untuk memaksimalkan laba perusahaan, yaitu menghasilkan pendapatan dan membandingkannya dengan biaya yang dikeluarkan. Adapun beberapa tujuan penentuan biaya produksi menurut Prawiro (2018) adalah sebagai berikut:

##### 1. Untuk Menetapkan Biaya Produksi

Hal ini dapat dilakukan dengan mengumpulkan dan mencatat semua bukti transaksi terkait pengeluaran biaya. Melalui pengumpulan bukti transaksi, pencatatan, dan penentuan atas terjadinya transaksi dengan baik akan menghasilkan penetapan biaya produksi yang tepat.

##### 2. Untuk Mengendalikan Biaya

Pengumpulan semua bukti transaksi, pencatatan, dan penentuan biaya produksi yang tepat akan membuat tugas manajemen semakin mudah dalam hal pengawasan dan pengendalian biaya untuk produksi.

##### 3. Untuk Membantu Pengambilan Keputusan

Penentuan biaya produksi juga sangat membantu suatu perusahaan untuk mengambil keputusan jangka pendek, diantaranya:

- a. Pembelian bahan baku
- b. Pembelian alat produksi
- c. Penentuan harga jual barang jadi

## **2.3. Harga Pokok Produksi**

### **2.3.1. Pengertian Harga Pokok Produksi**

Harga Pokok Produksi merupakan aktivitas atau jasa yang dikorbankan atau diserahkan dalam proses produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik dan termasuk biaya produksi biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

Menurut (Mulyadi, 2018) Harga pokok produksi merupakan biaya yang timbul untuk mengolah bahan baku menjadi barang jadi yang siap untuk dijual. Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, dan biaya *overhead* pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir (Bustami dan Nurlela, 2010:49).

Menurut Sujarweni (2019:148) harga pokok produksi adalah jumlah seluruh biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik.

Dalam pembahasan Harga Pokok Produksi dapat disimpulkan bahwa perusahaan yang memiliki operasional produksi dapat menetapkan perhitungan harga pokok produksi guna mendapatkan harga jual yang tepat , untuk mendapatkan keuntungan maksimal.

### **2.3.2. Tujuan Penetapan Harga Pokok Produksi**

Adapun tujuan dari penetapan harga pokok produksi yaitu sebagai berikut :

#### **a. Menentukan harga jual produk**

Menurut Ronald et al., Mengutarakan “bahwa penetapan harga jual adalah proses penentuan yang akan diterima oleh suatu perusahaan dalam penjualan produknya. Perusahaan akan menggunakan berbagai cara penetapan harga.”

#### **b. Memantau realisasi biaya produksi**

Mengumpulkan informasi biaya produksi yang dikeluarkan dalam jangka waktu tertentu membantu memantau apakah proses produksi mengonsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang diperhitungkan sebelumnya.

#### **c. Menghitung laba rugi periodik**

Harga pokok produksi dibutuhkan untuk memproduksi produk dalam periode tertentu. Ini dilakukan untuk mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran dalam periode mampu menghasilkan laba atau rugi. Informasi laba rugi bruto periodik dibutuhkan untuk mengetahui kontribusi produk dalam menutup biaya non produksi dan menghasilkan laba rugi.

#### **d. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi**

Manajemen harus menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok produksi. Biaya ini, pada tanggal neraca masih dalam proses untuk tujuan tersebut. Biaya produksi yang melekat pada produk jadi yang belum laku

dijual pada tanggal neraca disajikan dalam neraca sebagai harga pokok persediaan produk dalam proses.

### 2.3.3. Metode Penetapan Harga Pokok Produksi

Dalam menentukan harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yaitu pendekatan metode harga pokok penuh dan metode harga pokok variabel.

- a. Metode harga pokok penuh (*Full Costing*), yakni saat seluruh biaya produksi diperhitungkan untuk menentukan harga pokok produksi. Pengeluaran tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya umum (*overhead*).

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variable	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	xxx +
Total Biaya Produksi	xxx

- b. Metode harga pokok variabel (*Variable Costing*), yakni metode yang hanya memperhitungkan biaya produksi berupa perilaku variabel saja. Misalnya, untuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, maupun biaya *overhead* pabrik.

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	xxx +
Total Biaya Produksi	xxx

### 2.3.4. Manfaat Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2012) menyatakan bahwa manfaat harga pokok produksi yaitu sebagai berikut :

- a. Menentukan harga jual produk

Dalam penetapan harga jual produk, biaya produksi per unit merupakan salah satu data yang dipertimbangkan, disamping data biaya lain serta data non biaya.

- b. Menentukan realisasi biaya produksi

Jika rencana produksi untuk jangka waktu tertentu telah diputuskan untuk dilakukan, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan dalam pelaksanaan rencana produksi tersebut.

- c. Menghitung laba tau rugi bruto periode tertentu

Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam periode tertentu. Informasi laba atau rugi bruto periodik, diperlukan untuk mengetahui kontribusi produk dalam menutup biaya non produksi dan menghasilkan laba atau rugi.

- d. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk



Pada saat manajemen dituntut untuk membuat pertanggungjawaban keuangan periodik, manajemen harus menyajikan laporan keuangan berupa neraca dan laporan laba rugi. Didalam neraca, manajemen harus menyajikan harga pokok produk jadi, dan harga pokok produk yang ada tanggal neraca masih dalam proses. Untuk tujuan tersebut, manajemen perlu menyelenggarakan catatan biaya produksi tiap periode.

### **2.3.5. Komponen Harga Pokok Produksi**

Dikutip dari Sucianti (2018), Komponen biaya harga pokok produksi Menurut Firmansyah dalam buku Akuntansi Biaya (2013:58) yang menjelaskan komponen biaya produksi dimulai dengan menghubungkan biaya ke tahan yang berbeda dalam operasi bisnis. Pada akhir suatu jangka waktu operasi, perhitungan persediaan secara fisik harus dilakukan atas bahan baku, persediaan dalam proses, dan persediaan barang jadi. Kemudian, pada akhir periode dibuat kalkulasi biaya barang yang dihasilkan (laporan beban pokok produksi). Dalam akuntansi yang konvensional, komponen harga pokok produksi terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

## **2.4. Harga Jual**

### **2.4.1. Pengertian Harga Jual**

Menurut Mulyadi (2005) Harga jual adalah besarnya harga yang akan dibebankan kepada konsumen yang diperoleh atau dihitung dari biaya produksi ditambah biaya non produksi dan keuntungan yang diharapkan. Penentu harga jual yang dapat bersaing bukanlah suatu hal mudah dilakukan, harga jual yang terlalu tinggi dapat berakibat kalahnya perusahaan dalam persaingan, sedangkan harga terlalu rendah dapat berakibat tidak tercapainya tujuan perusahaan yaitu tercapainya laba pada tingkat yang dikehendaki.

Marendra (2018), harga adalah sejumlah uang yang digunakan sebagai alat tukar untuk memperoleh produk atau jasa. Malau (2018:125) harga merupakan nilai tukar suatu barang atau jasa.

Dalam pembahasan harga jual dapat disimpulkan bahwa perusahaan bisnis dapat mengkalkulasi semua biaya-biaya yang dikeluarkan selama produksi berlangsung untuk menentukan harga jual yang tepat agar mendapatkan keuntungan yang maksimal guna mempertahankan umur bisnis

### **2.4.2. Tujuan Penetapan Harga Jual**

Dalam penentuan harga jual, tidak semua faktor dijadikan dasar dalam penentuan harga jual, tetapi hanya beberapa faktor saja yang perlu dipertimbangkan. Menurut Basu Swasta et al., (2005:202) faktor-faktor yang mempengaruhi harga jual adalah :

- a) Keadaan perekonomian
- b) Permintaan dan penawaran

- c) Elastisitas permintaan
- d) Biaya
- e) Tujuan perusahaan
- f) Pengawasan pemerintah

### 2.4.3. Biaya Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual

Biaya merupakan suatu hal yang penting dalam penentuan harga jual. Biaya biaya dalam menghasilkan suatu barang harus dicatat dengan benar dan harus digolongkan sesuai dengan tingkah laku biaya. Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau yang kemungkinannya akan terjadi untuk tujuan tertentu, Mulyadi (2003:47).

Penggolongan biaya harus dilakukan dengan benar agar tidak terjadi kesalahan dalam penentuan harga jual produk. Menurut Mulyadi (2009:13), biaya yang terjadi didalam perusahaan manufaktur dapat digolongkan menjadi 3, yaitu:

#### 1. Biaya produksi

Merupakan biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Biaya-biaya produksi ini terdiri dari :

##### a. Biaya bahan baku

Bahan baku adalah semua bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi, dan dapat diidentifikasi secara langsung pada produk yang bersangkutan.

##### b. Biaya tenaga kerja

Biaya tenaga kerja adalah balas jasa yang diberikan oleh perusahaan pada semua karyawan yang ada dalam proses produksi, baik tenaga kerja langsung maupun tidak langsung.

##### c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang paling kompleks, dan tidak dapat diidentifikasi langsung pada produk, maka pengumpulan biaya ini baru dapat dihitung pada akhir periode.

Dalam menghitung biaya ini, berdasar pada tarif yang ditentukan dimuka Unsur-unsur biaya ini antara lain :

##### a. Biaya bahan penolong

Bahan penolong adalah bahan yang digunakan agar terselesainya produk tersebut, dan siap dijual untuk konsumen.

##### b. Biaya listrik dan air

Biaya ini adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar listrik dan air pabrik.

##### c. Biaya reparasi dan pemeliharaan

Biaya ini meliputi biaya pemeliharaan dan reparasi mesin-mesin pabrik, peralatan pabrik, dan kendaraan perusahaan.

d. Biaya penyusutan mesin dan peralatan pabrik

Biaya ini merupakan biaya yang dianggarkan dari mesin atau peralatan yang digunakan dalam proses produksi. Biaya ini dianggarkan untuk setiap tahun atau bulan.

2. Biaya Pemasaran

Merupakan biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran. Contoh: biaya iklan, promosi, gaji bagian pemasaran.

3. Biaya Administrasi Umum

Merupakan biaya yang terjadi untuk mengkoordinasi kegiatan produksi dan pemasaran. Dalam perusahaan manufaktur, biaya pemasaran dan administrasi umum dapat disebut dengan biaya non produksi.

#### 2.4.4. Metode Penentuan Harga Jual

Menurut Basu (2010) ada berbagai cara dalam menentukan harga jual suatu produk diantaranya yaitu *cost plus pricing method*, *mark up pricing method*, penentuan harga oleh produsen. Berikut penjelasan dari metode penentuan harga jual tersebut.

1. *Cost Plus Pricing*

Penentuan harga jual *cost plus pricing* penjualan atau produsen menetapkan harga untuk satu unit barang yang besarnya sama dengan jumlah biaya per unit ditambah dengan laba yang diinginkan perusahaan.  $\text{Harga Jual} = \text{Biaya total} + \text{Markup}$

2. *Markup Pricing*

Teknik ini digunakan untuk menambah *presentase profit* dalam membuat harga jual yang tepat. Para pelaku jual beli *system dropship* dan jasa titip sering kali menggunakan teknik ini untuk mendapatkan keuntungan yang diinginkan. Dengan menambah nilai persen pada harga modalnya.  $\text{Harga jual} = \text{Harga beli} + \text{Markup}$

3. Penentuan harga oleh produsen

Harga yang ditetapkan oleh perusahaan adalah awal dari rangkaian harga yang ditetapkan oleh perusahaan-perusahaan lain dalam saluran distribusi. Penetapan harga oleh produsen memegang peranan penting dalam menentukan harga akhir barang. Dalam menetapkan harga jualnya, produsen dapat berorientasi pada biaya. Proses penetapan harga dimulai dengan menghitung biaya per unit barang yang dihasilkan lalu ditambahkan sejumlah markup tertentu.

## 2.5. Penelitian Terdahulu dan Kerangka Pemikiran

### 2.5.1. Penelitian Terdahulu

Sebagai acuan penelitian yang akan peneliti lakukan, peneliti mengacu pada penelitian sebelumnya. Berikut ini adalah hasil penelitian sejenis yang dapat dijadikan bahan kajian yang berkaitan dengan penelitian yang akan dilakukan, antara lain:

**Tabel 2.1**  
**Penelitian Terdahulu**

No	Nama Peneliti, Tahun & Judul Penelitian	Variabel Penelitian	Indikator	Metode Analisis	Hasil Penelitian
1	Lin Sriyani , 2018 , Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode <i>Full Costing</i> dan Variabel <i>Costing</i> Studi Kasus Pt. Bima Desa Sawita Medan	Variabel Independen : <i>Full Costing</i> dan <i>Variabel Costing</i>  Variabel Dependen : Harga Pokok Produksi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Harga Pokok Produksi</li> <li>• <i>Full Costing</i></li> <li>• <i>Variabel Costing</i></li> </ul>	Pendekatan Kualitatif	a) Perhitungan harga pokok produksi metode <i>full costing</i> lebih tinggi dibandingkan dengan metode variabel <i>costing</i> b) Penentuan harga jual metode perhitungan harga pokok produksi metode <i>full costing</i> lebih tinggi dibandingkan dengan metode variabel <i>costing</i>
2	Bahri , 2019 , Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk ( Studi Empiris Pada UMKM Dendeng Sapi Di Banda Aceh	Variabel Independen : Perhitungan Harga Jual  Variabel Dependen : Harga Pokok Produksi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Harga Jual Produk</li> <li>• Harga Pokok Produksi</li> </ul>	Deksriptif Analisis	a) Harga pokok produksi metode <i>full costing</i> lebih besar daripada metode variabel <i>costing</i> b) Penentuan harga jual produk menunjukkan selisih harga jual produk yang di tentukan dengan harga jual yang diperoleh dari metode <i>cost plus pricing</i>

No	Nama Peneliti, Tahun & Judul Penelitian	Variabel Penelitian	Indikator	Metode Analisis	Hasil Penelitian
3	M.N. Afif, Rismawati, 2019, Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Garment	Variabel Independen : Perhitungan Harga Jual  Variabel Dependen : Harga Pokok Produksi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biaya produks</li> <li>• Harga pokok produksi</li> <li>• Harga jual</li> </ul>	Deksriptif Kuantitatif	a) Menentukan harga jual produk perusahaan harus menyesuaikan cost making sebelum produksi dan setelah produksi
4	Nur Aftahira , 2019, Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Pada PT. Kemilau Bintang Timur Kabupaten Luwu	Variabel Independen : Harga Jual  Variabel Dependen : Harga Pokok Produksi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Harga Pokok Produksi</li> <li>• Harga Jual</li> </ul>	Deksriptif Kuantitatif	<p>a) Harga pokok produksi belum sesuai dengan pengumpulan biaya produksinya</p> <p>b) b) Penentuan harga jual kurang sesuai dengan teori yaitu perusahaan tidak memperhitungan persentase laba yang diharapkan.</p>
5	Ari Ahmad, 2021, Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Roti	Variabel Independen : Perhitungan Harga Jual  Variabel Dependen :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biaya Produksi</li> <li>• Harga Pokok Produksi</li> <li>• <i>Full Costing</i></li> </ul>	Deksriptif Kualitatif	a) Harga pokok produksi menurut perusahaan dan metode <i>full costing</i> menunjukkan hasil yang berbeda, perbedaan harga pokok produksi sebesar 51,84% pada roti

No	Nama Peneliti, Tahun & Judul Penelitian	Variabel Penelitian	Indikator	Metode Analisis	Hasil Penelitian
	Pada UMKM Roti Cirasa Bakery Harga Jual Produk Garment	Harga Pokok Produksi			keju dan 48,16% roti kelapa b) Perhitungan menggunakan metode <i>full costing</i> lebih disarankan untuk perusahaan
6	Shepi Cahya Luvita, 2021, Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> Sebagai Dasar Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing (PT Tapani Makmur Abadi)	Variabel Independen : Metode <i>Cost Plus Pricing</i> Variabel Dependen : Harga Jual	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Harga Pokok Produksi</li> <li>• <i>full costing</i></li> <li>• <i>Cost Plus Pricing</i></li> </ul>	Deksriptif Kuantitatif	a) Harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i> memiliki keunggulan dibandingkan dengan metode yang ditetapkan perusahaan b) Penentuan harga jual menggunakan cost plus pricing melalui pendekatan <i>full costing</i> memiliki keunggulan dibandingkan metode yang ditetapkan perusahaan

### 2.5.2. Kerangka Pemikiran

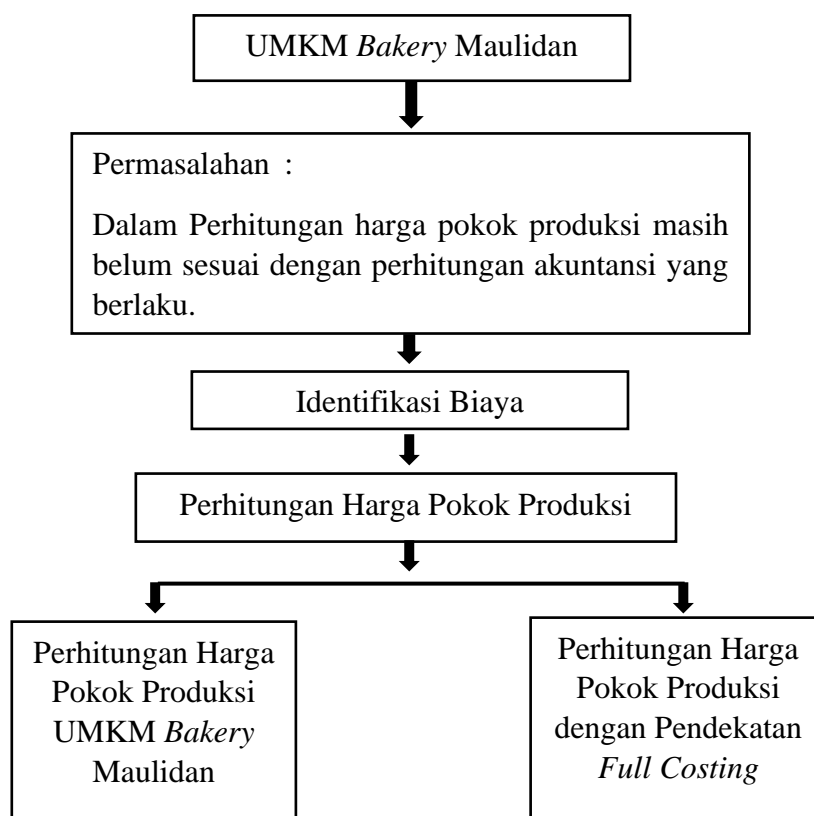
Biaya adalah pengorbanan yang harus dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi atau menghasilkan suatu barang atau jasa, Biaya tersebut disebut sebagai biaya harga pokok atau harga pokok produksi, untuk menentukan besarnya biaya tersebut harus tepat dan akurat sehingga harga pokok yang juga akan menunjukkan harga pokok sesungguhnya. Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* yang ditambah dengan persediaan barang dalam proses awal dan dikurangi persediaan barang dalam proses akhir (Bustami dan Nurlela, 2013).

Penentuan harga jual suatu produk didasarkan pada harga jual produk yang telah dikeluarkan. Harga jual harus dapat menutup semua biaya yang dikeluarkan dan menghasilkan laba yang diinginkan. Faktor biaya merupakan faktor utama dalam menentukan harga jual, karena biaya menggambarkan batas minimum yang harus dipenuhi perusahaan agar tidak mengalami kerugian.

UMKM *Bakery* Maulidan memproduksi variasi rotinya. UMKM ini memiliki permasalahan dalam perhitungan harga pokok produksinya sehingga untuk penetapan

harga jual menggunakan metode perkiraan. Pemilik masih mengabaikan perhitungan akuntansi terutama dalam pengelompokan biaya produksi berupa biaya *overhead* pabrik. Sehingga dalam penetapan harga jual produk pada UMKM *Bakery* Maulidan masih belum dihitung dengan tepat dan akurat.

Untuk itu peneliti akan meneliti harga pokok produksi pada UMKM *Bakery* Maulidan menggunakan perhitungan harga pokok produksi untuk menetapkan harga jual dengan pendekatan *full costing*.



**Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran**

## **BAB III METODE PENELITIAN**

### **3.1. Jenis Penelitian**

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif. Creswell & Guetterman (2018, 46) juga menjelaskan bahwa penelitian kualitatif adalah jenis penelitian yang membuat penelitiannya sangat tergantung pada informasi dari objek atau partisipan pada ruang lingkup yang luas, pertanyaan yang bersifat umum, pengumpulan data sebagian besar dari teks atau kata-kata partisipan, dan menjelaskan serta melakukan analisis terhadap teks yang dikumpulkan secara subjektif. Kualitatif menurut Bogdan dan Taylor mendefinisikan pendekatan kualitatif ialah pendekatan yang menghasilkan data deskriptif berupa lisan dari orang-orang dari wawancara mendalam dan perilaku yang dapat diamati dari fenomenologi yang terjadi.

### **3.2. Objek, Unit Analisis dan Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di UMKM *Bakery* Maulidan yang berlokasi di Puri Nirwana 1 , Pabuaran, Kec. Cibinong, Kabupaten Bogor, Jawa Barat (16916). Alasan Peneliti menjadikan UMKM *Bakery* Maulidan sebagai objek penelitian ialah karena rasanya yang lebih unggul dibandingkan *bakery* lainnya yang berada disekitarnya dan juga UMKM *Bakery* Maulidan tidak menetapkan harga pokok produksi. Sehingga peneliti tertarik untuk meneliti tentang perhitungan harga pokok produksi di UMKM *Bakery* Maulidan.

### **3.3. Jenis dan Sumber Data Penelitian**

Dalam penelitian ini, peneliti akan menggunakan data primer dan data sekunder :

#### **1. Data Primer**

Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari sumbernya untuk diamati dan dicatat pertama kalinya serta merupakan bahan utama peneliti. Data primer dalam penelitian ini yaitu hasil dari wawancara peneliti dengan pemilik UMKM dan bagian produksi pada UMKM *Bakery* Maulidan.

#### **2. Data Sekunder**

Data sekunder adalah data yang tidak diusahakan peneliti, data sekunder ini bersifat penunjang dan melengkapi data primer. Data ini biasanya diperoleh dari perpustakaan dan laporan penelitian yang sudah ada seperti, dokumen, koran, majalah, jurnal dan lainnya yang berkaitan dengan permasalahan penelitian.



### 3.4. Operasional Variabel

**Tabel 3.1**  
**Operasionalisasi Variabel**

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Ukuran	Skala
Harga Pokok Produksi	Biaya Bahan Baku	Biaya perolehan bahan baku yang digunakan selama proses produksi	Kuantitas x Harga Per Bahan Baku Untuk Produk	Rasio
	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Jumlah Tenaga Kerja dan Upah Tenaga Kerja	Jumlah Tenaga Kerja x Upah tenaga kerja per jam kerja	Rasio
	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Total Pengeluaran selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung	Variabel : ( Biaya listrik + biaya telepon + biaya transportasi + biaya bahan penolong + biaya perlengkapan pabrik ) Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap : (Biaya kesehatan karyawan + Biaya penyusutan pabrik + Biaya penyusutan mesin + dan peralatan pabrik + biaya penyusutan kendaraan	Rasio
Harga Jual	<i>Cost plus pricing</i>	Total harga pokok produksi ditambah <i>markup</i> yang diinginkan	Biaya produksi + Biaya non produksi + markup	Rasio

### 3.5. Metode Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling utama dalam penelitian karena tujuannya yaitu mendapatkan data. Penelitian ini menggunakan beberapa teknik dalam proses pengumpulan data yaitu dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Masing-masing teknik tersebut memiliki peranan penting dalam upaya mendapatkan informasi yang akurat dan relevan.

#### a. Teknik Observasi (Pengamatan)

Klasifikasi observasi terbagi menjadi tiga macam yaitu observasi partisipatif (*participant observation*), observasi terus terang dan tersamar (*overt observation and covert observation*), dan observasi tak terstruktur (*unstructured observation*). Teknik observasi yang akan digunakan oleh peneliti adalah teknik observasi nonpartisipan. Dalam observasi nonpartisipan peneliti tidak terlibat dan hanya sebagai pengamat independen. Namun, observasi ini dilakukan secara

tidak terstruktur artinya observasi yang tidak dipersiapkan secara sistematis. Dengan metode tersebut peneliti dapat memperoleh data yang sesuai dengan fokus masalah penelitian. Sehingga dapat melengkapi dan menunjang data lainnya sebagai usaha dalam mengamati dan mencatat langsung mengenai proses produksi UMKM *Bakery* Maulidan dan penentuan harga jual *Bakery* pada UMKM *Bakery* Maulidan berlokasi di Puri 1 Kec. Cibinong Kel. Harapan Jaya. Disamping itu diperlukan data penting yang lain sebagai pendukung terhadap kesempurnaan hasil penelitian nantinya. Berikut data yang diperoleh dari hasil observasi:

1. Keadaan lingkungan kerja.
2. Proses produksi rambak Spesial dari proses awal hingga proses akhir.
3. Bahan baku yang digunakan.
4. Aktifitas tenaga kerja.
5. Peralatan yang digunakan dalam proses produksi, dan bahan-bahan penolong lain yang digunakan.

b. Wawancara

Wawancara dalam hal ini adalah wawancara langsung dengan narasumber yang berhubungan langsung dengan aktivitas produksi UMKM *Bakery* Maulidan. Wawancara pada penelitian ini menggunakan wawancara terstruktur. Wawancara terstruktur adalah wawancara yang dilakukan secara formal, ketat pada aturan wawancara, dan sesuai panduan wawancara yang telah dibuat.

Sebelum melaksanakan wawancara, peneliti menyiapkan instrument wawancara yang disebut pedoman wawancara. Pedoman ini berisi sejumlah pertanyaan dan pernyataan untuk dijawab oleh responden. Bentuk pertanyaan atau pernyataan bisa sangat terbuka, sehingga informan bisa menjawab dan menjelaskan dengan leluasa. Wawancara dilakukan dengan bertanya langsung kepada pemilik UMKM *Bakery* Maulidan dan bagian produksi.

c. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan metode pengumpulan data dengan cara mendapatkan data-data dari dokumen-dokumen yang ada. Dalam hal ini data yang berasal dari dokumentasi antara lain, struktur organisasi perusahaan, data perhitungan harga pokok produksi perusahaan, proses produksi, dan data keuangan lainnya.

### 3.6. Metode Pengolahan/Analisis Data

Analisis data merupakan tahapan yang paling dalam penyelesaian suatu kegiatan penelitian ilmiah. Dalam penelitian ini menggunakan analisis data deskriptif yaitu analisis dengan merinci dan menjelaskan keterkaitan data penelitian

dalam bentuk kalimat. Adapun langkah-langkah yang dilakukan untuk menjawab fokus masalah yaitu sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan perhitungan harga pokok produksi perusahaan dengan mengumpulkan elemen-elemen biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan pada periode tertentu.
2. Menentukan prosedur penentuan harga pokok produksi dengan pendekatan *full costing* dengan cara :
  - a. Mengumpulkan data produksi dan mengumpulkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik pada periode tertentu untuk menyusun laporan produksi dan menghitung produksi ekuivalen dalam rangka menghitung harga pokok satuan
  - b. Mendeskripsikan dan melakukan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan pendekatan *full costing*.
 

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	<u>xxx +</u>
Total Biaya Produksi	xxx
  - c. Menghitung harga pokok satuan setiap elemen biaya yaitu jumlah elemen biaya tertentu dibagi produksi ekuivalen dari elemen biaya tersebut.
  - d. Membandingkan perhitungan harga pokok produksi dari kajian teori dengan metode perusahaan.

## BAB IV

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### 4.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

##### 4.1.1. Perkembangan dan Kegiatan Usaha UMKM *Bakery* Maulidan

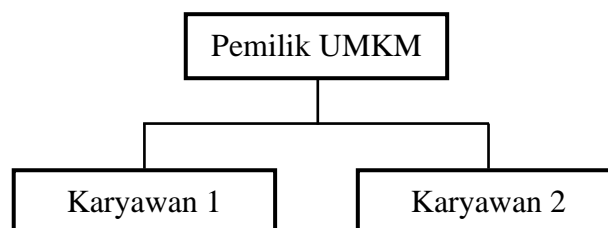
*Bakery* Maulidan adalah UMKM yang bergerak di bidang kuliner yang berlokasi di di Puri Nirwana 1, Pabuaran, Kec. Cibinong, Kabupaten Bogor, Jawa Barat (16916). Awal berdirinya *bakery* maulidan ini pada tahun 2019. UMKM *bakery* ini memiliki lokasi yang strategis dan cukup masuk dalam kriteria tempat yang strategis dan UMKM *bakery* ini memiliki target pasar pada area area perumahan. Banyak varian rasa yang di tawarkan pada produk ini di antaranya rasa Coklat, Keju , Srikaya dan masih banyak varian rasa lainnya. Peminat roti yang terbanyak yaitu coklat,keju,srikaya sehingga ini menjadi suatu ketertarikan saya dalam menghitung harga pokok produksi pada setiap rasa roti yang menjadi paling dominan terjual.

Produk *Bakery* Maulidan ini terdapat beberapa varian dari roti coklat, roti keju, roti srikaya dan masih ada beberapa rasa yang berbeda. Layanan yang diberikan *Bakery* Maulidan kepada pelanggannya adalah :

1. *Fresh from the oven*, adalah salah satu layanan yang diberikan *Bakery* ini kepada pelanggannya agar setiap roti selalu terjaga kesegarannya.
2. *Delivery order* , adalahh salah satu layanan yang diberikan *Bakery* ini dengan mengantar ke tempat pelanggan , untuk memberikan kenyamanan berbelanja *Bakery* ini.

##### 4.1.2. Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan kerangka aktivitas organisasi yang menggambarkan fungsi, aturan, dan pertanggungjawaban. Struktur organisasi sangat penting karena untuk mencapai tujuan organisasi. Adapun struktur organisasi UMKM *Bakery* sebagai berikut:



Diperlukan uraian tugas yang akan menjelaskan tentang wewenang dan tanggung jawab masing masing fungsi. Uraian jabatan pada UMKM *Bakery* Maulidan adalah sebagai berikut :

1. Pemilik UMKM *Bakery* Maulidan
  - a. Memimpin kegiatan usaha
  - b. Menerima laporan penjualan
  - c. Mengatur keuangan
  - d. Mengatur proses produksi
  - e. Mengatur pembelian bahan baku
2. Karyawan
  - a. Melaksanakan proses produksi
  - b. Melaksanakan tugas dari pemilik
  - c. Merapihkan *Bakery*
  - d. Melakukan pengecekan persediaan bahan baku

#### 4.1.3 Proses Produksi

Dalam proses produksi roti untuk untuk 1x produksi itu mampu mencapai kisaran 25-27 pcs roti atau kadang bisa lebih karena dalam proses produksi tidak selalu pas dengan yang ditentukan. Bahan baku dan alat yang digunakan yaitu :

- a. Bahan Baku yang digunakan
  1. Tepung terigu
  2. Gula
  3. Ragi
  4. Bread improver
  5. Telor
  6. Air
  7. Susu
  8. Mentega
- b. Alat yang digunakan saat proses produksi
  1. Mixer
  2. Mesin Oven
  3. Mesin bungkus
  4. Loyang
  5. Plastik pembungkus
  6. Baskom
- c. Proses Produksi Roti

Proses pembuatan roti manis dilakukan melalui beberapa tahapan yang dimulai dengan :

1. Pencampuran bahan – bahan baku
2. Penimbangan
3. Pembulatan
4. Proofing setelah pembulatan
5. Pengovenan
6. Pendinginan dan diakhiri dengan pengemasan

#### 4.1. Kondisi Fakta Variabel Yang Diteliti

##### 4.2.1. Harga Pokok Produksi Menurut *Bakery Maulidan*

Di *Bakery Maulidan*, roti yang dihasilkan menggunakan bahan baku utama berupa tepung terigu yang dipilih secara teliti untuk menjaga kualitas dan rasa. Selain tepung terigu, berbagai bahan baku tambahan seperti ragi, gula, garam, mentega, susu, dan bahan pemanis lainnya juga digunakan. Untuk menghasilkan harga pokok produksi, seluruh bahan baku ini dihitung yang kemudian melakukan mark up dan ditentukan sebagai harga jual.

##### 4.2.1.1. Harga Pokok Produksi Bulan Januari 2019

###### 1. Jumlah Data Produksi Januari 2019

Tabel 4.1 Data Produksi Januari 2019

Roti	Jumlah Produksi
Coklat	700
Keju	462
Srikaya	140
Total	1.302

Sumber: *Bakery Maulidan*, 2023

###### 2. Biaya Produksi

Tabel 4.2 Biaya Produksi Januari 2019

Biaya	Produksi	Berat	Biaya per Adonan (Rp)	Biaya rata – rata bahan baku per bulan (Rp)
Tepung	52	1kg	11.000	572.000
Gula Pasir	52	100gr	3.000	156.000
Ragi instan	52	16 gr	1.000	52.000
bread improven	52	10 gr	1.500	78.000
Telur	52	2 butir	4.500	234.000
Air	52	250ml	300	15.600
Susu	52	100gr	1.000	52.000
Mentega	52	100 gr	2.000	104.000
Total Biaya				1.263.600
Jumlah Produksi				1,302
Biaya Produksi				970,5

Sumber: *Bakery Maulidan*, 2023

Tabel tersebut memberikan gambaran rinci mengenai biaya bahan baku yang terlibat dalam produksi *bakery*, dengan membedakan antara bahan baku utama dan penolong.

Bahan baku utama melibatkan tepung, gula pasir, ragi instan, dan bread improver dengan jumlah produksi sebanyak 52 adonan per bulan. Biaya per adonan bervariasi untuk setiap bahan, misalnya, tepung seharga Rp. 11.000 per kilogram, gula pasir seharga Rp. 3.000 per 100 gram, dan seterusnya. Selanjutnya, terdapat bahan baku penolong seperti telur, air, susu, dan mentega dengan jumlah produksi yang sama. Biaya per adonan dan rata-rata biaya bahan baku per bulan juga dicantumkan. Secara keseluruhan, biaya rata-rata bahan baku per bulan untuk produksi adonan ini mencapai Rp. 1.263.600 Data ini memberikan gambaran komprehensif mengenai komposisi bahan baku dan biaya produksi yang terlibat dalam proses pembuatan adonan.

### 3. Biaya Isian Roti

Tabel 4.3 Harga Bahan Isian Roti Januari 2019

Jenis Topping	Kuantitas	Harga (unit)	Jumlah produksi
coklat	5gr/ unit	150	700
Keju	5 gr/ unit	400	462
Srikaya	5gr/ unit	150	140

Sumber: *Bakery Maulidan*, 2023

Dalam proses pembuatan roti, pemberian isian menjadi salah satu elemen penting dalam menciptakan variasi rasa yang menarik bagi konsumen. Pada *Bakery Mauladin*, terdapat tiga jenis topping yang sering digunakan sebagai isian roti, yaitu coklat, keju dan srikaya. Setiap unit roti menggunakan 5 gram coklat dengan harga per unit sebesar Rp. 150 . Total produksi bahan isian coklat pada bulan Januari mencapai 700 unit. Selanjutnya, keju, dengan kuantitas yang sama (5 gram per unit), memiliki harga per unit 400 Rupiah. Produksi keju mencapai 462 unit pada bulan yang sama. Terakhir, bahan isian srikaya, dengan kuantitas dan harga yang serupa, memiliki total produksi sebanyak 140 unit. Dengan informasi ini, tabel

memberikan pemahaman tentang komposisi bahan isian roti dan total produksi selama bulan Januari 2019.

#### 4. Biaya Produksi per jenis roti

Tabel 4.4 Biaya Produksi

Jenis Roti	Biaya Produksi	Isian	Biaya produksi per pcs
Coklat	970,5	150	1.120,5
Keju	970,5	400	1.370,5
Srikaya	970,5	150	1.120,5

Sumber: *Bakery Maulidan*, 2023

#### 4.2.1.2. Harga Pokok Produksi Bulan Januari 2020

##### 1. Jumlah Data Produksi Januari 2020

Tabel 4.5 Data Produksi Januari 2020

Roti	Jumlah Produksi
Coklat	776
Keju	551
Srikaya	475
Total	1.802

Sumber: *Bakery Maulidan*, 2023

##### 2. Biaya Produksi

Tabel 4.6 Biaya Produksi Januari 2020

Biaya	Produksi	Berat	Biaya per Adonan (Rp)	Biaya rata-rata bahan baku per bulan (Rp)
Tepung	73	1kg	12.000	876.000
Gula Pasir	73	100gr	3.500	255.500
Ragi instan	73	16 gr	2.000	146.000
bread improven	73	10 gr	3.000	219.000
Telor	73	2 butir	5.000	365.000
Air	73	250ml	330	24.090
Susu	73	100gr	1.100	80.300
Mentega	73	100gr	2.200	160.600
Total Bahan Baku				2.126,490
Jumlah Produksi				1.802
Harga Pokok Produksi				1.180

Sumber: *Bakery Maulidan*, 2023



Tabel ini dibagi menjadi dua kategori utama, yaitu bahan baku utama dan bahan baku penolong, dengan rincian bobot, biaya per adonan dalam Rupiah, dan total biaya rata-rata bahan baku per bulan. Bahan baku utama termasuk tepung, gula pasir, ragi instan, dan bread improver, dengan jumlah produksi sebanyak 73 adonan. Biaya per adonan bervariasi untuk setiap jenis bahan, seperti tepung seharga Rp. 12.000 per kilogram, gula pasir seharga Rp. 3.500 per 100 gram, dan seterusnya.

Selanjutnya, bahan baku penolong, seperti telur, air, susu, dan mentega, juga memainkan peran penting dalam proses produksi. Biaya per adonan untuk bahan-bahan ini mencapai Rp. 5.000, Rp. 330, Rp. 1.100, dan Rp. 2.200, masing-masing. Total biaya bahan baku per bulan untuk semua komponen tersebut adalah Rp. 2.126.490. Data ini memberikan gambaran komprehensif tentang komposisi bahan baku dan biaya yang terlibat dalam produksi adonan pada bulan Januari 2020.

### 3. Biaya Isian Roti

Tabel 4.7 Biaya Isian Roti Januari 2020

Jenis Topping	Kuantitas	Harga / unit	Jumlah produksi
Coklat	5gr	200	776
Keju	5gr	450	551
Srikaya	5 gr	200	475

Sumber: **Bakery** Maulidan, 2023

Tabel ini mencantumkan tiga jenis topping, yaitu coklat, keju, dan srikaya, dengan kuantitas topping per unit roti, harga per unit topping, dan jumlah produksi yang dihasilkan.

Pertama, topping coklat digunakan sebanyak 5 gram per unit roti, dengan harga per unit sebesar Rp. 200. Jumlah produksi untuk topping coklat mencapai 701 unit. Sementara itu, topping keju juga menggunakan 5 gram per unit roti, namun dengan harga per unit yang lebih tinggi, yaitu Rp. 450. Jumlah produksi keju sebanyak 551 unit, coklat 776 unit dan produksi srikaya mencapai 475 unit.

Dengan informasi ini, tabel memberikan pemahaman mengenai biaya isian roti berdasarkan jenis topping, kuantitas, harga per unit, dan total produksi selama tahun 2020.

#### 4. Biaya Produksi Per Jenis Roti

Tabel 4.8 Biaya Produksi

Jenis Roti	Biaya Produksi	Harga	Biaya Produksi per pcs
Coklat	1.180	200	1.380
Keju	1.180	450	1.630
Srikaya	1.180	200	1.380

Sumber: *Bakery Maulidan, 2023*

#### 4.2.1.3. Harga Pokok Produksi Bulan Januari 2021

##### 1. Jumlah Data Produksi Januari 2021

Tabel 4.9 Data Produksi Januari 2021

Roti	Jumlah Produksi
Coklat	776
Keju	551
Srikaya	475
Total	1.802

Sumber: *Bakery Maulidan, 2023*

##### 2. Biaya Bahan Baku

Tabel 4.10 Biaya Bahan Baku Januari 2021

Bahan Baku	Produksi	Berat	Biaya per Adonan (Rp)	Biaya rata-rata bahan baku per bulan (Rp)
<b>Bahan Baku Utama</b>				
Tepung	55	1kg	13.000	715.000
Gula Pasir	55	100gr	3.900	214.500
Ragi instan	55	16 gr	1.210	66.550
bread improven	55	10 gr	3.300	181.500
<b>Bahan Baku Penolong</b>				
Telur	55	2 butir	5.500	302.500
Air	55	250ml	363	19.965
Susu	55	100gr	1.210	66.550
Mentega	55	100gr	2.420	133.100
Total Bahan Baku				1.699.665
Jumlah Produksi				1.351
Harga Pokok Produksi				1.258

Sumber: *Bakery Maulidan, 2023*

Tabel ini terbagi menjadi dua kategori utama, yaitu bahan baku utama dan bahan baku penolong, dengan rincian berat, biaya per adonan dalam Rupiah, dan total biaya bahan baku. Bahan baku utama, seperti tepung, gula pasir, ragi instan, dan bread improver, diproduksi sebanyak 55 adonan. Biaya per adonan untuk masing-masing bahan bervariasi, misalnya, tepung seharga Rp. 13.000 per kilogram, gula pasir seharga Rp. 3.900 per 100 gram, dan seterusnya.

Selanjutnya, bahan baku penolong, termasuk telur, air, susu, dan mentega, juga ikut berkontribusi dalam proses produksi dengan biaya per adonan masing-masing. Total biaya bahan baku per bulan untuk semua komponen tersebut mencapai Rp. 3.624.192 . Data ini memberikan gambaran komprehensif tentang komposisi bahan baku dan biaya yang terlibat dalam produksi adonan pada bulan Januari 2021

### 3. Biaya Isian Roti

Tabel 4.11 Biaya Isian Roti Januari 2021

Jenis Topping	Kuantitas	Harga / unit (Rp)	Jumlah produksi
Coklat	5gr	200	675
Keju	5gr	450	446
Srikaya	5gr	200	230

Sumber: Pemilik *Bakery* Maulidan, 2023

### 4. Biaya Produksi Per Jenis Roti

Tabel 4.12 Biaya Produksi

Jenis Roti	Biaya Produksi	Harga	Biaya Produksi per pcs
Coklat	1.258	200	1.458
Keju	1.258	450	1.708
Srikaya	1.258	200	1.458

Sumber: Pemilik *Bakery* Maulidan, 2023

#### 4.2.2. Harga Jual Menurut *Bakery* Maulidan

Dalam perhitungan penetapan harga pokok yang digunakan oleh *bakery*, dalam menentukan harga jual *bakery* ini , UMKM Bakery dalam menentukan harga jual mengikuti harga pasar, Adapun harga jual yang ditetapkan oleh pihak *bakery*, dapat dilihat dalam perhitungan berikut:

### Biaya Produksi dan Harga Jual untuk setiap jenis roti 2019

Tabel 4.13 Biaya Produksi dan Harga Jual

Jenis Roti	Biaya Produksi Per Jenis (Rp)	Harga Jual (Rp)	Laba (RP)	% Laba
Coklat	1.120,50	3.000	1.879,50	167,74%
Keju	1.370,50	3.500	2.129,50	155,38%
Srikaya	1.120,50	3.000	1.879,50	167,74%

Sumber: Hasil olah data, 2023

Pada tahun 2019 *bakery* mampu menjual roti coklat 700 pcs , keju 462 pcs dan srikaya 140 psc, maka perhitungan laba untuk masing – masing jenis roti adalah:

Tabel 4.14 Laba Keuntungan Bulan Januari 2019

Jenis Roti	Laba Per Jenis	Produksi	Total Produksi
Coklat	1.880	700 pcs	1.315.650
Keju	2.130	462 pcs	983.829
Srikaya	1.880	140 pcs	263.130
Total Laba Januari 2019			2.562.609

Sumber: Hasil olah data, 2023

Berdasarkan perhitungan tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa pada bulan januari *Bakery* Maulidan mengalami keuntungan sebesar Rp 2.562.609

Tabel 4.15 Biaya Produksi dan Harga Jual untuk setiap jenis roti 2020

Jenis Roti	Biaya Produksi Per Jenis (Rp)	Harga Jual (Rp)	Laba (RP)	% Laba
Coklat	1.380	3.500	2.120	153,6%
Keju	1.630	4.000	2.370	145,4%
Srikaya	1.380	3.500	2.120	153,6%

Sumber: Hasil olah data, 2023

Pada tahun 2020, *bakery* mampu menjual roti coklat 776 keju 551 pcs dan srikaya 475 pcs, maka perhitungan laba untuk masing – masing jenis roti adalah:

Tabel 4.16 Laba Keuntungan Bulan Januari 2020

Jenis Roti	Laba Per Jenis	Produksi	Total Produksi
Coklat	1.380	776 pcs	1.070.880
Keju	1.630	551 pcs	898.130
Srikaya	1.380	475 pcs	655.500
Total Laba Januari 2020			3.957.990

Sumber: Hasil olah data, 2023

Berdasarkan perhitungan tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa pada bulan januari 2020 *Bakery* Maulidan mengalami keuntungan sebesar Rp 3.957.990

Tabel 4.17 Biaya Produksi dan Harga Jual untuk setiap jenis roti 2021

Jenis Roti	Biaya Produksi Per Jenis (Rp)	Harga Jual (Rp)	Laba	% Laba
Coklat	1.458	3.500	2.042	140,05%
Keju	1.708	4.000	2.292	134,19%
Srikaya	1.458	3.500	2.042	140,05%

Sumber: Hasil olah data, 2023

Pada tahun 2021 *bakery* mampu menjual roti coklat 675 keju 446 pcs dan srikaya 230 pcs, maka perhitungan laba untuk masing – masing jenis roti adalah:

Tabel 4.18 Laba Keuntungan Bulan Januari 2021

Jenis Roti	Laba Per Jenis	Produksi	Total Produksi
Coklat	2.042	675 pcs	1.378.350
Keju	2.292	446 pcs	1.022.232
Srikaya	2.042	230 pcs	469.660
Total Laba Januari 2021			2.870.242

Sumber: Hasil olah data, 2023

Berdasarkan perhitungan tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa pada bulan januari 2021 *Bakery* Maulidan mengalami keuntungan sebesar Rp. 2.870.242

#### 4.2. Analisis Variabel yang Diteliti

Terdapat kesamaan dalam komponen biaya bahan baku antara perhitungan *full costing* dan perhitungan pada *bakery*, yang mencakup penggunaan tepung, gula pasir, ragi instan, bread improver, telur, air, susu, dan mentega. Namun, perhitungan *full costing* juga memperhitungkan biaya tetap seperti upah tukang roti, biaya penyusutan mixer, dan biaya penyusutan mesin, yang tidak tercakup dalam perhitungan standar di *bakery*. Selain itu, dalam *full costing*, terdapat penambahan biaya variabel seperti biaya kemasan per unit dan biaya overhead, termasuk biaya listrik dan biaya air. Integrasi komponen biaya tambahan ini dalam perhitungan *full costing* memberikan gambaran yang lebih komprehensif terkait biaya produksi secara keseluruhan, yang memungkinkan perusahaan untuk melakukan analisis yang lebih mendalam terhadap profitabilitas dan efisiensi operasional secara keseluruhan.

Tabel 4.19 Perhitungan Biaya Berdasarkan *Full Costing* Januari 2019

Bahan Baku	Biaya Bahan baku	Jumlah (Rp)
Tepung	572.000	
Gula Pasir	156.000	
Ragi instan	52.000	
bread improven	78.000	
Telor	234.000	
Air	15.600	
Susu	52.000	
Mentega	104.000	
Total Bahan Baku		1.263.600
<b>Biaya Tetap</b>		
Tukang Roti	1.200.000	
Total Biaya Tetap		1.200.000
<b>Biaya Overhead</b>		
Biaya Penyusutan Mixer	20.833	
Biaya Penyusutan Mesin	102.864	
Biaya Kemasan/ unit	18.750	
Listrik	800.000	
Air	150.000	
Jumlah biaya overhead		950.000
Total Biaya perbulan		3.556.047
Total Unit produksi		1.302
Harga Pokok Produksi		2.731

Sumber: Hasil olah data, 2023

Tabel perhitungan biaya untuk tahun 2019 menggunakan metode *full costing* menunjukkan bahwa total biaya produksi roti mencapai Rp. 3.556.047 per bulan. Biaya tersebut mencakup biaya bahan baku sebesar Rp. 1.263.600 untuk semua bahan yang digunakan dalam proses produksi. Selain itu, biaya tetap seperti upah tukang roti, biaya penyusutan peralatan, dan biaya variabel seperti kemasan per unit turut dimasukkan dalam perhitungan. Biaya overhead juga termasuk dalam perhitungan, dengan biaya listrik dan air mencapai Rp. 950.000 .

#### 1. Biaya Isian

Tabel 4.20 Biaya Isian

Jenis Roti	Kuantitas	Harga	Jumlah produksi
Coklat	5gr/ unit	150	700
Keju	5 gr/ unit	400	462
Srikaya	5gr/ unit	150	140

Sumber: *Bakery Maulidan, 2023*

#### 2. Biaya Tetap

Tabel 4.21 Biaya Tetap

Jenis Biaya		Biaya
Tukang Roti	2 orang	1.200.000
Biaya Penyusutan Mixer	2 unit	20.833
Biaya Penyusutan Mesin	2 unit	102.864
Total Biaya Tetap		1.323.697

Sumber: *Bakery Maulidan, 2023*

Pada tahun 2019 diketahui biaya untuk tenaga kerja, Komponen utama dari biaya tetap tersebut mencakup gaji untuk dua tukang roti sebesar Rp. 1.200.000 Selain itu, terdapat biaya penyusutan untuk peralatan, yaitu Rp. 20.833 untuk dua unit mixer dan Rp. 102.864 untuk dua unit mesin. Biaya penyusutan ini mencerminkan estimasi penurunan nilai peralatan selama periode waktu tertentu. Secara keseluruhan, total biaya tetap untuk bulan tersebut mencapai Rp. 1.323.697

### 3. Biaya Variabel

Tabel 4.22 Biaya Variabel

Jenis Biaya	Harga/ unit (Rp)
Biaya Kemasan	18750

Sumber: *Bakery Maulidan*, 2023

Biaya variabel ini diukur per unit, dengan harga sebesar Rp. 18.750 per unit kemasan. Biaya variabel merupakan komponen penting dalam perhitungan total biaya produksi, karena akan bertambah seiring dengan jumlah unit produk yang diproduksi.

### 4. Biaya *Overhead*

Tabel 4.23 Biaya *Overhead*

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Listrik	800,000
Air	150,000
Total Biaya <i>Overhead</i>	950,000

Sumber: *Bakery Maulidan*, 2023

Biaya listrik yang tercatat sebesar Rp. 800.000 menunjukkan jumlah total yang dikeluarkan dalam tahun 2019 untuk memenuhi kebutuhan listrik dalam operasional *Bakery Maulidan*. Biaya listrik ini mencakup penggunaan peralatan produksi, pencahayaan, dan sistem pendingin yang diperlukan dalam proses pembuatan roti. Biaya air sebesar Rp. 150.000 digunakan untuk memenuhi kebutuhan air dalam operasional *Bakery Mauladin*. Biaya air ini mencakup penggunaan air untuk proses produksi roti, pembersihan peralatan, dan kebutuhan lainnya dalam kegiatan sehari-hari di *bakery*.



## 5. Biaya Penyusutan

Tabel 4.24 Biaya Penyusutan

Keterangan	Harga Perolehan	Umur Manfaat	Beban Penyusutan
Mixer	2.500.000	5 Tahun	250.000
Mesin/oven	10.000.000	8 Tahun	1.234.375

Sumber: *Bakery Maulidan*, 2023

Terdapat informasi mengenai penyusutan aset produksi, khususnya mixer dan mesin/oven, yang memberikan gambaran tentang estimasi penurunan nilai dan umur manfaat dari masing-masing peralatan. Mixer, yang memiliki harga perolehan sebesar Rp. 2.500.000 diperkirakan memiliki umur manfaat selama 5 tahun. Oleh karena itu, beban penyusutan yang diterapkan untuk mixer tersebut adalah sebesar Rp. 250.000 per tahun.

Sementara itu, mesin/oven yang memiliki harga perolehan sebesar Rp. 10.000.000 diperkirakan memiliki umur manfaat selama 8 tahun. Beban penyusutan untuk mesin/oven ini dihitung menjadi Rp. 1.234.375 per tahun. Penyusutan ini mencerminkan asumsi bahwa nilai peralatan tersebut akan menurun seiring berjalannya waktu dan penggunaan dalam produksi.

**Biaya Produksi Per Jenis Roti *Full Costing***Tabel 4.25 Biaya Produksi Per Jenis Roti *Full Costing*

Jenis Roti	Biaya Produksi	Harga	Biaya produksi per pcs
Coklat	2.731	150	2.881
Keju	2.731	400	3.131
Srikaya	2.731	150	2.881

Sumber: Hasil olah data, 2023

Tabel 4. 26 Perhitungan Biaya Berdasarkan *Full Costing* 2020

Bahan Baku	Biaya bahan baku	Jumlah (Rp)
Tepung	876.000	
Gula Pasir	255.500	
Ragi instan	146.000	
bread improven	219.000	
Telor	365.000	
Air	24.090	

Bahan Baku	Biaya bahan baku	Jumlah (Rp)
Susu	80.300	
Mentega	160.600	
Total Bahan Baku		2.126.490
<b>Biaya Tetap</b>		
Tukang Roti	1.980.000	
Total Biaya Tetap		1.980.000
<b>Biaya Overhead</b>		
Biaya Penyusutan Mixer	20.833	
Biaya Penyusutan Mesin	102.864	
Biaya Kemasan/ unit	40.800	
Listrik	960.000	
Air	180.000	
Total Biaya Overhead		1.304.497
Total biaya perbulan		5.410.987
Total Unit Produksi		1.802
Harga Pokok Produksi		3.002

Sumber: Hasil olah data, 2023

Biaya produksi tahun 2020 menggunakan metode *full costing* menunjukkan bahwa total biaya produksi roti selama Januari 2020 mencapai Rp. 5.410.987. Komponen biaya yang terperinci meliputi bahan baku, biaya tetap, biaya variabel, dan biaya overhead. Biaya bahan baku yang terdiri dari tepung, gula pasir, ragi instan, bread improver, telur, air, susu, dan mentega mencapai total Rp. 2.126.490 untuk memproduksi 1.802 unit roti. Sementara itu, biaya tetap termasuk upah tukang roti, biaya penyusutan mixer, dan biaya penyusutan mesin, mencapai total Rp. 2.103.697. Selanjutnya, biaya variabel dalam bentuk biaya kemasan per unit tercatat sebesar Rp. 86.000. Biaya overhead, yang mencakup biaya listrik dan biaya air, diperhitungkan sebesar Rp. 1.140.000.

#### 1. Biaya Isian

Tabel 4.27 Biaya Isian

Jenis Roti	Kuantitas	Harga / unit	Jumlah produksi
Coklat	5gr	200	776
Keju	5gr	450	551
Srikaya	5 gr	200	475

Sumber: *Bakery Maulidan*, 2023

## 2. Biaya Tetap

Tabel 4.28 Biaya Tetap

Jenis Biaya	Kuantitas	Biaya
Tukang Roti	3 orang	1.980.000
Biaya Penyusutan Mixer	2 unit	20.833
Biaya Penyusutan Mesin	2 unit	102.864
Total Biaya Tetap		2.103.697

Sumber: *Bakery Maulidan*, 2023

Dari tabel tersebut, biaya tetap mencakup beberapa kategori, yaitu gaji untuk dua tukang roti yang mencapai Rp. 1.980.000 Selain itu, terdapat biaya penyusutan untuk peralatan, yaitu Rp. 20.833 untuk dua unit mixer dan Rp. 102.864 untuk dua unit mesin. Biaya penyusutan ini mencerminkan estimasi penurunan nilai peralatan selama periode waktu tertentu. Secara keseluruhan, total biaya tetap untuk bulan Januari 2020 adalah Rp. 2.103.697

## 3. Biaya Variabel

Tabel 4.29 Biaya Variabel

Jenis Biaya	Harga/ unit (Rp)	Biaya/ tahun (Rp)
Biaya Kemasan	50	40.800

Sumber: *Bakery Maulidan*, 2023

Biaya variabel tahun 2020 tersebut menunjukkan rincian biaya variabel yang dikeluarkan oleh perusahaan selama setahun. Biaya variabel ini diukur per unit, dengan harga sebesar Rp. 50 per unit kemasan. Dengan memperhitungkan penggunaan sebanyak 40.800 unit kemasan selama tahun tersebut, total biaya kemasan mencapai Rp. 40.800

4. Biaya *Overhead*Tabel 4.30 Biaya *Overhead*

Jenis Biaya	Jumlah
Listrik	960.000
Air	180.000
Total Biaya <i>Overhead</i>	1.040.000

Sumber: *Bakery Maulidan*, 2023

Dua jenis biaya overhead yang tercantum adalah biaya listrik sebesar Rp. 960.000 dan biaya air sebesar Rp. 180.000. Jumlah total biaya overhead yang dikeluarkan oleh perusahaan selama tahun 2020 adalah sebesar Rp. 1.040.000.

## 5. Biaya Penyusutan

Tabel 4.31 Biaya Penyusutan

Keterangan	Harga Perolehan	Umur Manfaat	Beban Penyusutan
Mixer	2.500.000	5 Tahun	250.000
Mesin/ oven	10.000.000	8 Tahun	1.234.375

Sumber: *Bakery Maulidan*, 2023

Tabel 4.32 Biaya Produksi Per Jenis Roti *Full Costing*

Jenis Roti	Biaya Produksi	Isian	Biaya Produksi per pcs
Coklat	3.002	200	3.202
Keju	3.002	450	3.452
Srikaya	3.002	200	3.202

Sumber : Hasil olah data 2023

Tabel 4. 33 Perhitungan Biaya Berdasarkan *Full Costing* 2021

Bahan Baku	Biaya bahan	Jumlah (Rp)
Tepung	715.000	
Gula Pasir	214.500	
Ragi instan	66.550	
Bread improven	181.500	
Telur	302.500	
Air	19.965	

Susu	66.550	
Mentega	133.100	
Total Bahan Baku		1.699.665
<b>Biaya Tetap</b>		
Tukang Roti	1.450.000	
Total Biaya Tetap		
<b>Biaya Overhead</b>		1.450.000
Biaya Penyusutan Mixer	20.883	
Biaya Penyusutan Mesin	102.864	
Biaya Kemasan/ unit	23.000	
Listrik	800.000	
Air	150.000	
Total Biaya Overhead		1.096.747
Total biaya perbulan		4.246.412
Total Unit Produksi		1.351
Harga Pokok Produksi		3.143

Sumber: Hasil olah data, 2023

Tabel biaya produksi untuk Januari tahun 2021 menggunakan metode *full costing* menunjukkan total biaya produksi roti sebesar Rp. 4.246.412. Komponen biaya yang tercatat meliputi biaya bahan baku sebesar Rp. 1.573.747 yang mencakup pengeluaran untuk tepung, gula pasir, ragi instan, bread improver, telur, air, susu, dan mentega guna memproduksi 1.351 unit roti. Sementara itu, biaya tetap seperti upah tukang roti, biaya penyusutan mixer, dan biaya penyusutan mesin mencapai total Rp. 1.573.747. Di sisi lain, biaya variabel dalam bentuk biaya kemasan per unit tercatat sebesar Rp. 23.000. Selain itu, biaya overhead yang terdiri dari biaya listrik dan biaya air mencapai Rp. 950.557.

#### 1. Biaya Isian

Tabel 4.34 Biaya Isian

Jenis Roti	Kuantitas	Harga	Jumlah produksi
Coklat	5gr	200	675
Keju	5gr	450	446
Srikaya	5gr	200	230

Sumber: *Bakery Maulidan*, 2023

## 2. Biaya Tetap

Tabel 4.35 Biaya Tetap

Jenis Biaya	Kuantitas	Biaya
Tukang Roti	2 orang	1.450.000
Biaya Penyusutan Mixer	2 unit	20.883
Biaya Penyusutan Mesin	2 unit	102.864
Total Biaya Tetap		1.573.747

Sumber: *Bakery Maulidan*, 2023

Dari perbandingan antara tabel biaya tetap tahun 2021 dan tahun 2020, beberapa jenis biaya tetap termasuk gaji untuk dua tukang roti, yang mencapai Rp. 1.450.000 Selain itu, terdapat biaya penyusutan untuk peralatan, yaitu Rp. 20.883 untuk dua unit mixer dan Rp. 102.864 untuk dua unit mesin. Biaya penyusutan ini mencerminkan estimasi penurunan nilai peralatan selama periode waktu tertentu. Total keseluruhan biaya tetap untuk bulan Januari 2021 mencapai Rp. 1.573.747

## 3. Biaya Variabel

Tabel 4.36 Biaya Variabel

Jenis Biaya	Harga/ unit	Biaya/ tahun
Biaya Kemasan	50	23.000

Sumber: *Bakery Maulidan*, 2023

Biaya variabel 2021 menunjukkan penurunan biaya variabel yang terjadi dibandingkan dengan tahun sebelumnya. Jenis biaya variabel yang tercantum adalah biaya kemasan, dengan harga per unit sebesar Rp 50 Total biaya untuk biaya kemasan selama tahun 2021 adalah sebesar Rp 23.000

## 4. Biaya *Overhead*

Tabel 4.37 Biaya *Overhead*

Jenis Biaya	Jumlah
Listrik	800.000
Air	150.000
Total Biaya <i>Overhead</i>	950.000

Sumber: *Bakery Maulidan*, 2023

Tabel tersebut memberikan informasi terkait dengan biaya overhead yang dikeluarkan oleh perusahaan pada tahun tersebut. Dua jenis biaya overhead yang

tercantum adalah biaya listrik sebesar Rp. 800.000 dan biaya air sebesar Rp. 150.000 Total biaya overhead yang dikeluarkan oleh perusahaan pada periode tersebut adalah sebesar Rp. 950.000 Biaya variabel pada tahun 2021 mengalami penurunan yang disebabkan oleh adanya penurunan jumlah produksi.

#### 5. Biaya Penyusutan

Tabel 4.38 Biaya Penyusutan

Keterangan	Harga Perolehan	Umur Manfaat	Beban Penyusutan
Mixer	2.500.000	5 Tahun	250.000
Mesin/ oven	10.000.000	8 Tahun	1.234.375

Sumber: *Bakery Maulidan*, 2023

Tabel 4.39 Biaya Produksi Per Jenis Roti *Full Costing*

Jenis Roti	Biaya Produksi	Harga	Biaya Produksi per pcs
Coklat	3.143	200	3.343
Keju	3.143	450	3.593
Srikaya	3.143	200	3.343

Sumber : Hasil olah data, 2023

Adapun perhitungan harga pokok produksi per jenis roti *full costing* dan perhitungan harga jual UMKM , dan memberikan persentase laba antara perhitungan UMKM dan perhitungan *Full Costing* 2019-2021 sebagai berikut :

Tabel 4.40 Biaya Produksi dan Harga Jual untuk setiap jenis roti 2019

Harga pokok Per Jenis Roti	Harga Jual	Laba	% Laba
2.881	3.000	119	4,13%
3.131	3.500	369	11,79%
2.881	3.000	119	4,13%

Sumber: Hasil olah data, 2023

Tabel 4.41 Biaya Produksi dan Harga Jual untuk setiap jenis roti 2020

Harga pokok Per Jenis Roti	Harga Jual	Laba	% Laba
3.202	3.500	298	9,31%
3.452	4.000	2.129	15,87%
3.202	3.500	1.879	9,31%

Sumber: Hasil olah data, 2023

Tabel 4.42 Biaya Produksi dan Harga Jual untuk setiap jenis roti 2021

Harga pokok Per Jenis Roti	Harga Jual	Laba	% Laba
3.343	3.500	157	4,70%
3.593	4.000	407	11,33%
3.343	3.500	157	4,70%

Sumber: Hasil olah data, 2023

Adapun perhitungan harga jual *cost plus pricing* menggunakan metode *full costing* 2019-2021 dengan mengharapkan laba sebesar 10%

Tabel 4.43 Harga Jual *Cost Plus Pricing* Metode *Full Costing* untuk setiap jenis roti 2019

Jenis Roti	Harga Pokok Per Jenis	<i>Cost Plus Pricing</i> 10%	Harga Jual Setelah <i>Cost Plus Pricing</i>
Coklat	2.881	288,1	3.169,1
Keju	3.131	313,1	3.444,1
Srikaya	2.881	288,1	3.169,1

Sumber: Hasil olah data, 2023

Tabel 4.44 Harga Jual *Cost Plus Pricing* Metode *Full Costing* untuk setiap jenis roti 2020

Jenis Roti	Harga Pokok Per Jenis	<i>Cost Plus Pricing</i> 10%	Harga Jual Setelah <i>Cost Plus Pricing</i>
Coklat	3.202	320,2	3.522,2
Keju	3.452	345,2	3.797,2
Srikaya	3.202	320,2	3.522,2



Sumber: Hasil olah data, 2023

Tabel 4.45 Harga Jual *Cost Plus Pricing* Metode *Full Costing* untuk setiap jenis roti 2019

Jenis Roti	Harga Pokok Per Jenis	<i>Cost Plus Pricing</i> 10%	Harga Jual Setelah <i>Cost Plus Pricing</i>
Coklat	3.343	334,3	3.677,3
Keju	3.593	359,3	3.952,3
Srikaya	3.343	334,3	3.677,3

Sumber: Hasil olah data, (2023)

### 4.3. Pembahasan dan Interpretasi Hasil Penelitian

Dalam perhitungan penetapan harga pokok yang digunakan oleh *bakery*, biaya pokok produksi dihitung berdasarkan jumlah bahan baku yang digunakan untuk produksi roti, di mana setiap bahan baku diperhitungkan berdasarkan biaya per adonan dan biaya sekali produksi.

Di sisi lain, perhitungan *full costing* melibatkan lebih banyak variabel biaya. Selain biaya bahan baku, biaya tetap seperti biaya tukang roti, biaya penyusutan mixer, dan biaya penyusutan mesin dihitung secara terpisah. Biaya variabel lainnya termasuk biaya kemasan per unit. Kemudian, biaya overhead seperti perawatan mixer, listrik, dan perawatan mesin juga diperhitungkan.

Dalam perbandingan antara kedua metode, metode *bakery* lebih sederhana karena hanya mempertimbangkan biaya bahan baku, sementara metode *full costing* memperhitungkan berbagai aspek biaya tambahan, baik tetap maupun variabel.

Tabel 4.46 Perbandingan metode *bakery* metode *full costing*

Tahun	Jenis Roti	Harga Jual <i>Bakery</i> (Rp)	Harga Jual <i>Full Costing</i> (Rp)	Selisih (Rp)
2019	Coklat	3.000	3.169	-169
	Keju	3.500	3.444	56
	Srikaya	3.000	3.169	-169
2020	Coklat	3.500	3.522	-22
	Keju	4.000	3.797	203
	Srikaya	3.500	3.522	-22
2021	Coklat	3.500	3.677	-177
	Keju	4.000	3.952	48
	Srikaya	3.500	3.677	-177

Sumber: Hasil olah data, 2023

Dari data pada tabel 4.20, terdapat perbedaan harga jual yang cukup mencolok antara metode *Full Costing* dan harga jual aktual untuk berbagai varian produk *bakery*. Tabel tersebut memberikan perbandingan antara metode *bakery* dan metode *full costing* untuk tahun buan Januari tahun 2019, 2020, dan 2021, mencakup varian harga jual, harga jual berdasarkan metode *full costing*, dan selisih antara keduanya. Metode *bakery* cenderung memperhitungkan biaya produksi secara lebih sederhana, sementara metode *full costing* mencakup seluruh biaya produksi, termasuk biaya overhead dan tetap.

Metode *Bakery* membandingkan harga jual produk dengan harga jual yang dihasilkan dari metode *full costing*, dan selisihnya dihitung. Pada tahun 2019, untuk varian Coklat, harga jual *Bakery* adalah Rp. 3.000 sedangkan harga jual *Full Costing* adalah Rp. 3.169 menghasilkan selisih negatif sebesar Rp. -169 Skenario ini berulang untuk varian Keju dan Srikaya, dengan selisih harga masing-masing sebesar Rp. 56 dan Rp. -158 Rupiah.

Pada tahun 2020, perbandingan harga jual *Bakery* dan *Full Costing* berlanjut, dan terlihat adanya variasi pada setiap varian. Varian Coklat menunjukkan selisih sebesar Rp. -23 , varian Keju sebesar Rp. 202, dan varian Srikaya sebesar Rp. -12 , Begitu juga pada tahun 2021, dengan selisih harga untuk varian Coklat sebesar Rp. -177, varian Keju menunjukkan selisih Rp. 48 , dan varian Srikaya sebesar Rp. -177 .

Terdapat perbedaan antara metode perhitungan biaya *Bakery* dan metode *full costing* untuk penentuan harga pokok produksi roti. Perbandingan ini menunjukkan perbedaan signifikan antara kedua metode, terutama dalam cara pengelompokan dan inklusi berbagai komponen biaya. Menurut Mulyadi (2003), biaya dalam menghasilkan suatu barang harus dicatat dengan benar dan digolongkan sesuai dengan tingkah laku biaya. Dalam konteks penelitian, terlihat bahwa metode yang digunakan oleh *bakery* lebih cenderung untuk fokus pada biaya bahan baku saja, sementara metode *full costing* mencakup berbagai aspek biaya tambahan, baik tetap maupun variabel. Perhitungan biaya yang tepat memungkinkan perusahaan untuk mendapatkan pemahaman yang jelas tentang biaya produksi yang terlibat dalam menghasilkan suatu produk. Hal ini

memungkinkan manajemen untuk membuat keputusan yang lebih cerdas terkait penetapan harga jual yang kompetitif.

Hasil penelitian ini menggambarkan pentingnya pengelompokan biaya yang tepat, karena informasi yang akurat tentang biaya produksi diperlukan untuk mengetahui kontribusi produk dalam menutup biaya non-produksi dan menghasilkan laba rugi (Ebert et al.). Dengan memastikan perhitungan biaya yang akurat, perusahaan dapat memiliki pandangan yang lebih jelas tentang kesehatan keuangan mereka dan dapat membuat keputusan bisnis yang lebih baik.

Hasil penelitian ini juga mendukung penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Budiyanto (2021) dan Sriyani (2018). Budiyanto menekankan pentingnya pengendalian biaya untuk mencapai laba yang diinginkan, sementara Sriyani menyoroti pentingnya perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar untuk penetapan harga jual yang tepat. Dalam penelitian ini, metode *full costing* memberikan gambaran yang lebih komprehensif tentang biaya produksi secara keseluruhan, karena mencakup biaya tetap seperti biaya tukang roti, penyusutan mixer, dan penyusutan mesin, serta biaya variabel seperti biaya kemasan per unit dan biaya overhead seperti listrik dan air. Di sisi lain, metode perhitungan harga pokok yang dilakukan *bakery* hanya fokus pada biaya bahan baku.

Dalam praktik bisnis, penting untuk memahami bahwa penetapan harga jual yang tepat bergantung pada pemahaman yang komprehensif tentang biaya produksi (Sembiring et al., 2023). Dengan menganalisis perbedaan antara metode yang digunakan oleh *bakery* dan metode *full costing*, perusahaan dapat membuat keputusan yang lebih baik terkait penetapan harga yang dapat mengoptimalkan laba dan efisiensi produksi.

Dengan semikian dapat dilihat dengan jelas bahwa penggunaan perhitungan biaya menggunakan metode *full costing* menjadi penting karena memberikan pandangan yang lebih komprehensif tentang biaya produksi secara keseluruhan. Sejalan dengan teori ahli yang menyartakan bahwa metode *full costing* memiliki kelebihan karena memungkinkan perusahaan untuk memahami dengan jelas berapa biaya yang sebenarnya terlibat dalam produksi suatu produk, sehingga dapat membantu manajemen dalam membuat keputusan yang lebih tepat terkait penetapan

harga jual, perencanaan laba, dan strategi pemasaran serta melakukan evaluasi kinerja produksi (Garrison, 2002).

Selain itu sangat penting untuk melakukan pengelompokan biaya secara efektif untuk menghitung harga pokok produksi. Mereka mendorong perusahaan untuk memahami perbedaan antara biaya tetap dan variabel, serta bagaimana masing-masing tipe biaya tersebut memengaruhi penetapan harga pokok. pengelompokan biaya secara efektif untuk menghitung harga pokok produksi. Mereka mendorong perusahaan untuk memahami perbedaan antara biaya tetap dan variabel, serta bagaimana masing-masing tipe biaya tersebut memengaruhi penetapan harga pokok (Hansen et al., 2007).

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode internal (*Bakery*) di UMKM *Bakery* Maulidan didasarkan pada biaya bahan baku secara langsung, tanpa mempertimbangkan berbagai biaya tambahan seperti biaya tetap dan variabel serta biaya overhead.
2. Sementara itu, perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* yang dilakukan peneliti di *Bakery* Maulidan memperhitungkan berbagai komponen biaya tambahan seperti biaya tetap (biaya tukang roti, penyusutan mixer, dan penyusutan mesin), biaya variabel (biaya kemasan per unit), dan biaya overhead (listrik, air, perawatan mesin, dan sebagainya).
3. Perbandingan antara kedua metode tersebut menunjukkan bahwa metode *full costing* memberikan gambaran yang lebih komprehensif tentang biaya produksi secara keseluruhan. Dalam perhitungan ini, metode *full costing* mampu memperhitungkan biaya-biaya tambahan yang tidak tercakup dalam metode *Bakery*, seperti biaya tetap, biaya variabel, dan biaya overhead. Oleh karena itu, metode *full costing* mampu memberikan informasi yang lebih akurat dan lengkap tentang harga pokok produksi, yang memungkinkan UMKM *Bakery* Maulidan untuk menetapkan harga jual menggunakan pendekatan *cost plus pricing* yang lebih tepat dan mengoptimalkan perolehan laba.

#### **5.2. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang telah disampaikan, terdapat beberapa saran yang bisa diberikan baik dari perspektif akademis maupun praktis.

##### **5.2.1. Saran Akademis**

1. Mengingat pentingnya pengelompokan biaya yang tepat dan pengaruhnya terhadap penetapan harga jual dan laba perusahaan, direkomendasikan

untuk melakukan penelitian lebih lanjut terkait metode perhitungan biaya yang dapat diaplikasikan secara lebih luas di industri UMKM.

2. Lebih lanjut mengembangkan program pendidikan dan pelatihan untuk pemilik UMKM di sektor *bakery* atau industri makanan, khususnya terkait manajemen biaya dan penetapan harga. Hal ini akan membantu meningkatkan pemahaman mereka dalam pengelolaan biaya dan memaksimalkan laba.

#### **5.2.2. Saran Praktis**

1. Pihak *bakery* perlu mengadopsi sistem manajemen biaya yang terintegrasi, yang mencakup semua aspek biaya produksi, termasuk biaya tetap, variabel, dan overhead. Hal ini akan membantu UMKM *Bakery* Maulidan untuk memiliki visibilitas yang lebih jelas terhadap semua aspek biaya yang terlibat dalam proses produksi.
2. Melakukan analisis pasar dan harga secara rutin untuk memastikan harga jual yang ditetapkan tetap kompetitif dan sesuai dengan standar industri. Hal ini memungkinkan UMKM untuk menyesuaikan harga secara fleksibel tanpa mengorbankan keuntungan, terutama dalam menghadapi perubahan persaingan pasar.
3. Menginvestasikan upaya dalam peningkatan kualitas produk serta inovasi dalam proses produksi. Dengan meningkatkan kualitas produk, *Bakery* Maulidan dapat membenarkan peningkatan harga jual yang sesuai dengan nilai tambah yang ditawarkan kepada konsumen.

## DAFTAR PUSTAKA

- Basu, Swastha. 2010. *Manajemen Pemasaran : Analisa dan Perilaku Konsumen*. Yogyakarta. BPFU UGM
- Fajrin, I. S. (2019). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi ( Full Costing ) Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Pabrik Rambak UD. Special Di Kelurahan Mangli Kabupaten Jember*.
- Limanseto. (2021). Diakses pada 25 Mei 2023, dari <https://ekon.go.id/publikasi/detail/2969/umkm-menjadi-pilar-penting-dalam-perekonomian-indonesia>
- Indraswari, P. S. (2022). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Rangka Menentukan Harga Jual Produk Dengan Metode Full Costing dan Variabel Costing Pada Pabrik Roti Bali Bakery Jakarta Timur*.
- Mardiyanto, K. (2018). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Rumah Type 36/72 Dan 45/84 Studi Kasus Pada PT. Alvin Bhakti Mandiri*.
- Mulyadi. 2009. *Akuntansi Biaya*, Edisi ke 5. Yogyakarta: STIE YKPN.
- Mulyadi. 2014. *Akuntansi Biaya*, Edisi ke 5. Yogyakarta STIM YKPN.
- Mulyadi, 2005, *Akuntansi Biaya*, Edisi Kelima, Yogyakarta: Unit Penerbit dan Pечetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- Mulyadi. 2003. *Akuntansi Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat Nafarin, M. 2007. *Penganggaran Perusahaan*. Jakarta: Salemba Empat Simamora. 2000. *Akuntansi Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat.
- Mulyadi. 2018. *Akuntansi Biaya*. Cetakan 15, 5. Yogyakarta: YKPN.
- Nur et al., (2019). *Analisis penentuan harga pokok produksi dan harga jual pada pt. Kemilau bintang timur kabupaten luwu. Skripsi*.
- Nur Kabib, (2017). “Metode Variable Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Produk”
- Romelah, S. (2022). *Pengaruh Kualitas Pelayanan , Harga , Promosi Terhadap Keputusan Pembelian*.
- Sari, R., Hamidy, F., & Suaidah. (2021). *Sistem Informasi Akuntansi Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Konveksi SJM Bandar Lampung*.
- Sriyani, I. (2018). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Studi Kasus PT. Bima Desa Sawita Medan*.

Suak, A. K., Tinangon, J. J., & Warongan, J. D. (2022). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Perlakuan Produk Sampingan Pada UD. Sumo.

Swastha et al., 2005. Manajemen Pemasaran Modern, Yogyakarta :

Lestari; Permana, 2021. Akuntansi Biaya Dalam Perspektif Manajerial



## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Fahmi Fachreza  
Alamat : Perum. Puri nirwana 2 Blok F-16 RT 01 RW 02  
Kec. Cibinong Kab. Bogor , Prov Jawa Barat  
Tempat, Tanggal Lahir : Karawang, 12 September 2001  
Agama : Islam  
Pendidikan :  
• SD : SDN 01 Cikaret  
• SMP : SMPN 19 Bogor  
• SMA : SMK PLUS PGRI 1 Cibinong  
• Perguruan Tinggi : Universitas Pakuan

Bogor, November 2023

Penulis

(Fahmi Fachreza)

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Surat Penelitian dari FEB Universitas Pakuan

		<b>Universitas Pakuan</b> <b>FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS</b> <small>01 Manajemen "Terakreditasi A" 01 Akuntansi "Terakreditasi A" 01 Bisnis Digital "Terakreditasi"</small> <small>Jl. Pakuan P.O Box 452 Bogor 16143 Telp. (0251) 8314918 (Hunting)</small>
Nomor	: 340 /WD.1/FEB-UP/V/2023	05 Mei 2023
Lampiran	: Permohonan Riset / Magang / Data	
Kepada	: Yth. Pimpinan/ Direktur. BAKERY MAULIDA Jl. Puri Nirwana I Blok F No.16, Rt.13 /Rw.14 Pabuaran, Kecamatan Cibinong Kabupaten Bogor, Jawa Barat 16916.	
Dengan hormat		
Sehubungan dengan tugas penyusunan makalah seminar bagi mahasiswa Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Pakuan, bermaksud untuk melaksanakan Riset/Magang/Data pada Kantor/Intansi yang Bapak/Ibu pimpin.		
Maka bersama ini kami hadapkan:		
Nama	: Fahmi Fachreza	
NPM	: 022119129	
Program Studi	: Akuntansi	
Besar harapan kami mohon Bapak/Ibu dapat mengijinkan, atas perhatian dan kerjasamanya yang baik diucapkan terimakasih.		
<small>a.n. Dekan</small>  <small>Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kemahasiswaan</small>		
Dr. Retno Martanti Endah Lestari, SE., M.Si., CMA.,CAPM.		
Tembusan :		
Yth. Bapak Dekan FEB – UP (Sebagai Laporan).		
<small>Website : <a href="https://feb.unpak.ac.id/">https://feb.unpak.ac.id/</a> e-mail : <a href="mailto:febekonomi@unpak.ac.id">febekonomi@unpak.ac.id</a></small>		

### Lampiran 2. Observasi / Langkah Produksi

- ✓ Proses Pembulatan Roti



✓ Proofing setelah pembulatan



✓ Pengovenan



✓ Pendinginan



Lampiran 3. Wawancara

1. UMKM *Bakery* Maulidan ini pemiliknya atas nama siapa ?

Jawab : Bapak Yono

2. Produk apa saja yang di produksi pada UMKM ini ?

Jawab : Roti Manis , Kueh ulang tahun namun biasanya hanya dalam pesenan tertentu saja

3. Berapa harga jual untuk produk ini taun 2019,2020,2021

Jawab : Untuk harga jual tahun 2019 Coklat Rp. 3.000 , 2020 Coklat Rp. 3.500 , 2021 Coklat Rp. 3.500 .

4. Berapa jumlah pegawai pada saat ini

Jawab : Pegawai disini ada 2 , pegawai 1 membantu dibagian kasir dan membantu membersihkan tempat , pegawai 2 lebih difokuskan kedalam kegiatan produksi berlangsung

5. Apakah pegawai disini berasal dari keluarga

Jawab : Iya , benar

6. Pada hari apa saja di adakannya kegiatan produksi

Jawab : Produksi dilakukan 5 hari dalam seminggu , senin – jum'at

7. Apa saja bahan baku yang dibutuhkan untuk proses produksi roti

Jawab : Bahan baku yang digunakan untuk produksi roti yaitu , tepung , Gula pasir , Ragi Instan , Bread improven , Telor , Air , Susu , Mentega

8. Kira kira untuk memproduksi 1x adonan membutuhkan berapa banyak bahan

Jawab : untuk tepung digunakan 1kg , yang lainnya menyesuaikan

9. Dalam 1x produksi itu biasanya roti itu jadi berapa

Jawab : 25-27 Pcs

10. Berapa Biaya listrik dan air dalam 1 bulan

Jawab : Rp. 750.000 – 900.000 tergantung banyaknya penjualan dibulan tersebut

11. Bagaimana cara UMKM memasarkan produk

Jawab : Melalui media sosial Whatsapp , dengan broadcast atau membuat story