

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Azhari. *Tafsir Ayat-Ayat Ekonomi*, Medan: FEBI UIN-SU Press, 2019
- Akbar, Fergiawan. *Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual* (Studi Kasus UKIM Rengginang Sar Ikan di Sumenep), Jurnal Universitas Negri Maulana Malik Ibrahim, 2015
- A. Muri, Yusuf. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif & Penelitian Gabungan* Jakarta: Prenad media Group, 2014
- Dunia, Ahmad (ed). *Akuntansi Biaya Edisi-Dua*, Jakarta: Salemba Empat, 2011
- Dwi Waryanto (ed). *Pengaruh Penentuan Harga Pokok Produksi Terhadap Harga Jual Pada Industri Krupuk*, Majalah Ekonomi Vol. XVII No.2, 2014
- Febrianty, Lilis, and Saiful Muchlis, 'Analisis Perbandingan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Dalam Penetapan Harga Pokok Produksi (Studi Pada Perusahaan Daerah Air Minum Tirta Je'neberang Kabupaten Gowa)', *ISAFIR: Islamic Accounting and Finance Review*, 1 (2020), 71–83
- Fransiskus. *Penentuan Harga Jual Produk dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing*, Yogyakarta: Skripsi Fakultas Ekonomi Universitas Sanata Dharma Yogyakarta, 2018
- Harahap, Isnaini. *Hadis-Hadis Ekonomi*, Medan: Kencana, 2015
- Harmain, Hendra. *Pengantar Akuntansi I*, Medan: Madenatera, 2019
- Henri Slat, Andre. *Analisis Harga Pokok Produk dengan Metode Full Costing dan Penentuan Harga Jual*, Jurnal EMBA, Vol. 1, No.3, 2013
- Ikatan Akuntansi Indonesia. *Akuntansi Biaya dan Manajemen*, (Jakarta: Ikatan Akuntansi Indonesia, 2019
- Johannes, Axel. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Perhitungan Harga Jual* (Studi Kasus Pada Kertina's Home Industry), Jurnal Administrasi Bisnis, 2018
- Keller, Kotler. *Manajemen Pemasaran Jilid I. Edisi ke 13*, Jakarta: Erlangga, 2009
- Khadafi, Muammar. *Akuntansi Biaya*, Medan: Madenatera, 2018

- Kriyantono, Rachmat, *Teknik Praktik Riset Komunikasi* Jakarta: Kencana, 2007
- Lasena, Siti Rahmi. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada PT.Dinembe Nyiur Agripro*, Jurnal EMBA, Vol.1, No.3, ISSN: 2303-1174, 2013
- Mowen, Dor R Hansen (ed). *Terj Akuntansi Manajerial*, Jakarta: Salemba Empat, 2017
- Mulyadi. *Akuntansi Biaya Edisi-5*, Yogyakarta:Universitas Gajah Mada, 2014
- Noviasari, Evi *Peranan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pendekatan Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing (Studi Kasus pada UMKM Sepatu Heriyanto)*, Jurnal JIAKES, 2020
- Nurfidya. *Harga Pokok Produksi Darah Perspektif Syariah*, Palopo: Thesis Universitas Muhammadiyah Palopo, 2021
- Nurlela, Bustami. *Akuntansi Biaya*, Yogyakarta: Graha Ilmu, 2006
- Pricillia (ed), *Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual pada UD.MARTABAK MAS NARTH0*, Manado: Jurnal EMBA, Vol.2 No.2, 2014
- Purnama, Dian. *Perhitungan Harga Pokok Produksi Dlam Menentukan Harga Jual Melalui metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing*, Makassar: Skripsi Fakultas FEBI UIN Alaudin Makassar, 2017
- Pustaka, Magfirah. *Al-Qur'an Tajwid dan Terjemahan*, JakartaTimur: Magfirah Pustaka, 2006
- Rahmani, Nur Ahmadi Bi. *Metodologi Penelitian Ekonomi*, Medan: FEBI UIN-SU Press, 2016
- Supriyono. *Akuntansi Biaya Edisi Dua*, Yogyakarta: BPFE, 1999
- Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, Bandung: Alfabeta, 2013
- Wulandari, Nita. *Evaluasi Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Pendekatan Full Costing, Studi kasus pada UMKM Saputra Snack*, Jurnal Administrasi Bisnis, 2021

## LAMPIRAN-LAMPIRAN

### Lampiran I

#### Data Wawancara

Nara Sumber I: Ibu Umi Fitri (Pemilik Usaha UKM A.Zaki *Bakery*)

1. Assalamu'alaikum bu, sebelumnya perkenalkan nama saya Sri Mulyani dari mahasiswa UINSU jurusan Akuntansi Syariah dan sekarang alhamdulillah sudah disemester akhir bu dan ditahap pengerjaan skripsi. Jadi bu kalau saya izin meneliti dipabrik ibu boleh?

**Jawaban:** “Boleh dek silakan, apa yang bisa ibu bantu?”.

2. Baik bu, pertama kita lakukan wawancara dulu ya bu. Bu bagaimana sejarah atau cerita awal berdirinya UKM A.Zaki *Bakery* ini?

**Jawaban:** “cerita awalnya, sebelum membuka pabrik roti keiling ini dulu saya itu penjual roti keliling yang masih ngambil dari pabrik roti orang dek. Nah seiring berjalannya waktu dan dengan uang modal awal Rp20.000.000, saya dan suami nekat membuka pabrik roti sendiri dibantu dengan beberapa pekerja yang saya punya dulu. Terus suami saya masih memasarkan produk kami sendiri, beliau masih menjadi penjual keliling sedangkan saya urusan memproduksi rotinya. Kami mulai usaha ini tahun 2000 jadi uda lama dek uda sekitar 22 tahun la sekarang. Alhamdulillah sekarang uda banyak dikenal orang.

3. Pada UKM A.Zaki yang diproduksi jenis roti apa saja bu?

**Jawaban:** “banyak dek ada 11 macam jenis. Roti *paha ayam, donat, roti bantal, roti tepung, roti coklat, roti gula, roti blueberry, roti strawberry* dan banyak lagi dek pokoknya ada 11 macam diproduksi disini.

4. Semua jenis roti tersebut proses produksinya sama semua bu?

**Jawaban:** “sama semua dek, dari proses ngadon sampai pemanggangan. Tapi ada dua jenis roti yang berbeda proses pemasakannya yaitu roti *paha ayam* dan *donat*, kalau roti lain kan dipanggang nah dua roti ini digoreng dek. Tapi bahan baku nya semua sama, adonannya sama semua yang membedakan hanya bentuk dan pemberian *topping* atau rasanya aja”.

5. Apakah perusahaan setiap hari memproduksi bu?

**Jawaban:** “iya dek setiap hari kecuali hari minggu karna minggu pabrik tutup”.

6. Apakah perusahaan setiap hari memproduksi bu?

**Jawaban:** “iya dek setiap hari kecuali hari minggu karna minggu pabrik tutup”.

7. Apakah perusahaan setiap hari memproduksi buk?  
**Jawaban:** “iya dek setiap hari kecuali hari minggu karna minggu pabrik tutup”.
8. Dalam sehari perusahaan produksi berapa banyak roti buk?  
**Jawaban:** “sehari kami produksi sekitar 15.000 pcs roti dek, dalam sekitar 36.000 pcs”.
9. Apakah perusahaan menggunakan metode berdasarkan pesanan atau metode berdasarkan proses dalam melakukan proses produksinya?  
**Jawaban:** “kami memproduksi berdasarkan pesanan dek tapi setiap hari pesanan selalu sama selalu 15.000 pcs dek. Jadi kami memang setiap hari produksi 15.000 bahkan jika penjual keliling belum semuanya mesan kami uda produksi 15.000 pcs. Karna uda ditakar bahan-bahannya untuk produksi 15.000 pcs setiap hari”.
10. Bagaimana cara atau metode perusahaan menghitung harga pokok produksi?  
**Jawaban:** “perhitungan harga pokok produksi dilakukan dengan menghitung seluruh biaya-biaya produksi yang mempengaruhi dalam proses produksi roti”.
11. Bu dari laporan harga pokok produksi *A.Zaki Bakery* bulan february saya melihat bahwa biaya air dan biaya telepon tidak dimasukkan, boleh tau alasannya kenapa buk?  
**Jawaban:** “oiya dek memang untuk kedua biaya tersebut gak kami masukkan, karna untuk air hanya digunakan sedikit saat proses produksi air disini banyak digunakan untuk toilet pekerja dan pelanggan saja dan untuk biaya telepon selama ini saya menggunakan hp pribadi untuk keperluan pabrik. Misal saya mau menghubungi toko bahan baku langganan saya atau menerima pesanan melalui *whatsApp* dari pelanggan. Jadi untuk dua biaya ini biasanya saya keluarkan dari keuntungan perusahaan.
12. Apakah sebelumnya ibu mengetahui tentang biaya penyusutan dan biaya pemeliharaan mesin maupun peralatan? Apakah biaya tersebut tidak diperhitungkan?  
**Jawaban:** “pernah tau sih dek, tapi gak pernah kami perhitungkan. Kami menganggap kalau mesin dan peralatan kan modal awal jadi ga perlu disiapkan dana untuk pemeliharaannya. Jadi apabila rusak maka kami memperbaiki menggunakan biaya tak terduga yang kami sisipkan setiap bulannya sebesar Rp300.000 tapi kalau memang sudah harus diganti maka kami membelinya menggunakan uang pribadi atau menjadi modal tambahan lagi”.

13. Untuk tenaga kerja, A.Zaki *Bakery* memiliki berapa tenaga kerja dan jam operasional serta bagaimana upah yang mereka terima?

**Jawaban:** “ada 15 pekerja disini dek. Kerja setiap hari senin sampai jum’at dan jam operasionalnya 8 jam/hari. Untuk upah setiap orang beda-beda sesuai dengan keahlian dan tanggungjawabnya”.

14. Metode apa atau bagaimana cara perusahaan menentukan harga jual produk?

**Jawaban:** “cara penetapan harga jual roti dengan menghitung seluruh biaya produksi yang keluar ditambah dengan margin laba yang diinginkan. Margin laba yang kami inginkan 12%. Selain itu, kami juga melihat harga pasaran dengan usaha yang sejenis”.

15. Adakah kendala atau masalah yang dihadapi perusahaan dalam menetapkan harga jual produk?

**Jawaban:** “tentu saja ada dek terkadang harga yang selama ini ditetapkan ternyata tidak menghasilkan laba yang diinginkan disebabkan harga bahan baku yang tidak menentu, tetapi kami harus tetap memberikan harga yang wajar kepada konsumen. Apalagi produk kami ini kan akan dijual kembali oleh para pedagang keliling jadi kami sangat perlu banyak pertimbangan dalam menetapkan harga jual. Selain itu banyak usaha yang sejenis menuntut kami agar selalu bisa memberikan harga murah meriah dengan kualitas yang bagus”.

16. Harga jual saat ini untuk setiap roti berapa buk?

**Jawaban:** “untuk harga jual kami memberikan Rp750 untuk semua jenis roti”.

17. Bagaimana proses penjualan yang dilakukan perusahaan?

**Jawaban:** “karena kita sudah lama berdiri dek jadi alhamdulillah sudah banyak dikenal orang dan langganan kita uda lama-lama juga jadi proses penjualannya dengan para pelanggan/para pedagang keliling datang ke pabrik untuk mengambil pesannya kepada bagian pemasaran dan menyusun pesanan mereka ke dalam kendaraan masing-masing dipabrik ini. Namun terkadang pelanggan tidak lagi melakukan pemesanan karna pesanan mereka selalu sama setiap harinya, mereka hanya menghubungi kalau mereka tidak mengambil pesanan besok atau ada perubahan tapi hal ini jarang sekali”.

18. Berapa tingkat keuntungan atau persentase keuntungan yang diharapkan perusahaan per pcs yang akan dijual?

**Jawaban:** “kalau berdasarkan hitungan kami mengharapkan keuntungan 12% per pcs dek. Kecil memang dek karna kan kami usaha makanan pasaran dan juga karna kami tidak mau harga roti kami diatas harga pasaran maka nya kami menetapkan 12% keuntungannya.”

Narasumber II : Ibu Nurbaiti (Bagian Produksi)

1. Pada UKM A.Zaki yang diproduksi jenis roti apa saja bu?  
**Jawaban:** “Ada 11 macam jenis. Roti paha ayam, donat, roti bantal, roti tepung, roti coklat, roti gula, roti blueberry, roti strawberry dan banyak lagi dek pokoknya ada 11 macam jenis roti disini.
2. Semua jenis roti tersebut proses produksinya sama semua bu?  
**Jawaban:** “untuk proses produksinya semuanya sama dek, dari pengadonan sampai pemanggangan. Tapi ada dua jenis roti yang berbeda proses pemasakannya yaitu roti paha ayam dan donat, kalau roti lain kan dipanggang atau dimasukkan ke dalam oven tapi untuk dua roti ini digoreng. Tapi bahan bakunya semua sama, adonannya sama semua yang membedakan hanya bentuk, pemberian topping atau rasanya aja”.
3. Apakah perusahaan setiap hari memproduksi buk?  
**Jawaban:** “iya dek setiap hari kecuali hari minggu libur”.
4. Dalam sehari perusahaan produksi berapa banyak roti buk?  
**Jawaban:** “sehari kami produksi sekitar 15.000 pcs roti dek, dalam sebulan bisa produksi 360.000 pcs”.
5. Apakah perusahaan menggunakan metode berdasarkan pesanan atau metode berdasarkan proses dalam melakukan proses produksinya?  
**Jawaban:** “kami memproduksi berdasarkan pesanan tapi setiap hari pesanan selalu sama selalu 15.000 pcs dek. Jadi kami memang setiap hari produksi 15.000 bahkan jika penjual keliling belum semuanya mesan kami uda produksi 15.000 pcs. Karna uda ditakar bahan-bahannya untuk produksi 15.000 pcs setiap hari”.
6. Harga jual saat ini untuk setiap jenis roti berapa buk?  
**Jawaban:** “harga jual kami Rp750 untuk semua jenis roti”.

## Lampiran II

Data Dokumentasi

Pemakaian Biaya Bahan Baku UKM A.Zaki Bakery periode Februari 2022

<b>LAPORAN BULANAN PEMAKAIAN BAHAN BAKU</b>				
<b>Februari 2022</b>				
<b>No</b>	<b>Bahan Baku</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Harga Satuan</b>	<b>Harga Per Bulan</b>
1	Tepung Cakra	90 sak	Rp194.000	Rp17.460.000
2	Tepung Payung	250 sak	Rp160.000	Rp40.000.000
3	Tepung Gerbang	90 sak	Rp189.000	Rp17.010.000
4	Margarin Amanda	90 dus	Rp164.000	Rp14.760.000
5	Pelembut Angel	45 dus	Rp489.000	Rp22.005.000
6	Pengembang Alpina	45 dus	Rp550.000	Rp24.750.000
7	Gula Pasir	50 sak	Rp608.000	Rp30.400.000
8	Minyak Goreng	70 kg	Rp11.000	Rp770.000
9	Telur	120 papan	Rp36.000	Rp4.320.000
<b>TOTAL</b>				<b>Rp171.475.000</b>
<b>TOTAL PRODUKSI PER BULAN</b>				<b>360.000 pcs</b>
				<b>Medan, 28 Februari 2022</b>
				 <b>Pemilik Usaha</b>

Pemakaian biaya bahan penolong UKM A.Zaki Bakery periode Februari 2022

<b>LAPORAN BULANAN PEMAKAIAN BIAYA BAHAN PENOLONG</b>				
<b>Februari 2022</b>				
<b>No</b>	<b>Keterangan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Harga Satuan</b>	<b>Harga Per Bulan</b>
1	<i>Choco Filling</i>	85 sak	Rp130.000	Rp11.050.000
2	Meses Coklat	85 kg	Rp40.000	Rp3.400.000
3	Selai <i>Blueberry</i>	40 dus	Rp110.000	Rp4.400.000
4	Selai <i>Strawberry</i>	40 dus	Rp110.000	Rp4.400.000
5	Krim Mentega Putih	90 dus	Rp159.500	Rp14.355.000
6	Gula Halus	20 dus	Rp150.000	Rp3.000.000
7	Garam	1 dus	Rp4.000	Rp96.000
8	Gas LPG	85 tabung	Rp15.000	Rp1.275.000
<b>TOTAL</b>				<b>Rp41.976.000</b>
<b>TOTAL PRODUKSI PER BULAN</b>				<b>360.000 pcs</b>
				<b>Medan, 28 Februari 2022</b>
				
				<b>Pemilik Usaha</b>



Biaya tenaga kerja langsung UKM A.Zaki Bakery periode Februari 2022

**Biaya Tenaga Kerja Langsung**

**Februari 2022**

<b>Jabatan TKL</b>	<b>Jumlah TKL</b>	<b>Upah per Minggu</b>	<b>Jumlah Biaya TKL perMinggu</b>	<b>Jumlah Biaya TKL perBulan</b>
Pengadonan	3	Rp390.000	Rp1.170.000	Rp4.680.000
Tukang Potong	2	Rp450.000	Rp900.000	Rp3.600.000
Penggulungan Roti	5	Rp330.000	Rp1.650.000	Rp6.600.000
Pemanggangan/Penggoreng	2	Rp600.000	Rp1.200.000	Rp4.800.000
<i>Finishing</i>	3	Rp300.000	Rp900.000	Rp3.600.000
<b>Jumlah</b>	<b>15</b>	<b>Rp2.070.000</b>	<b>Rp5.820.000</b>	<b>Rp23.280.000</b>

Medan, 28 Februari 2022



UMI FITRI  
Pemilik Usaha

Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut UKM A.Zaki Bakery periode Februari 2022

Harga Pokok Produksi UKM A.Zaki Bakery  
Februari 2022

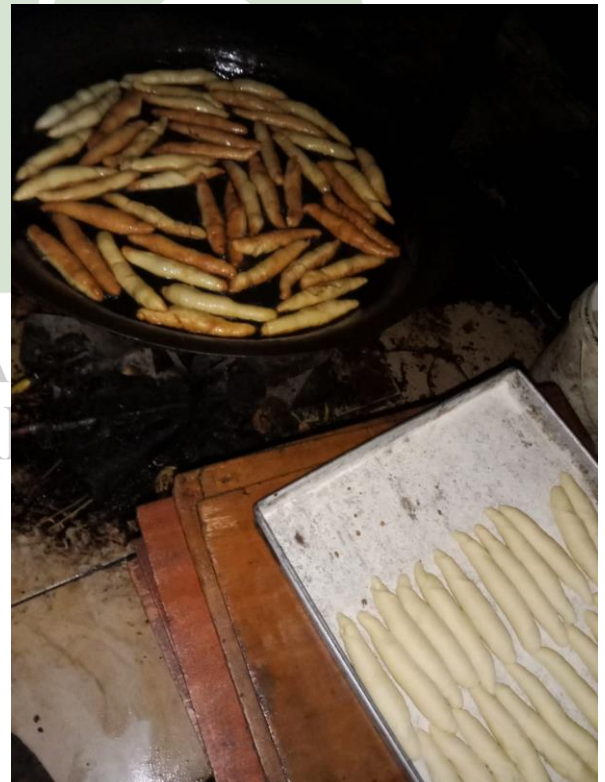
Jenis Biaya	Total Biaya
Biaya bahan baku	Rp171.475.000
Biaya tenaga kerja	Rp24.480.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	
Biaya penolong	Rp41.976.000
Biaya Listrik	Rp3.000.000
<b>Total biaya <i>overhead</i> pabrik</b>	<b>Rp44.976.000</b>
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>Rp240.913.000</b>
<b>Jumlah Produksi (pcs)</b>	<b>360.000</b>
<b>Harga Pokok Produksi/Pcs</b>	<b>Rp669</b>

Medan, 28 Februari 2022

  
Umi Fitri  
Pemilik Usaha

Data Dokumentasi Keadaan Pabrik Roti UKM A.Zaki Bakery :





S ISLA  
JTA

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

### IDENTITAS PRIBADI

Nama : Sri Mulyani  
NIM : 0502181031  
Tempat/TglLahir : Bagan Deli, 29 September 1999  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam  
Program Studi : Akuntansi Syariah  
JenisKelamin : Perempuan  
Pekerjaan : Mahasiswi  
Alamat : Jl.Jala IX Payapasir Medan Marelan  
No. Hp : 082386732890  
Email : [msri72410@gmail.com](mailto:msri72410@gmail.com)

### RIWAYAT PENDIDIKAN

Tamatan TK Al-Khoir Belawan Berijazah Tahun 2005  
Tamatan SD Negeri 065009 Belawan Berijazah Tahun 2011  
Tamatan SMP Hang Tuah I Belawan Berijazah Tahun 2014  
Tamatan SMA Galih Agung Pesantren Darul Arafah Raya Berijazah Tahun 2018  
Tamatan Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Tahun 2022

### RIWAYAT ORGANISASI

- HMI

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN