

DAFTAR PUSTAKA

- Aftahira, Nur. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Pada PT.Kemilau Bintang Timur Kabupaten Lawu." Skripsi, Universitas Muhammadiyah Makassar, 2019.
- Anggito, Albi, and Johan Setiawan. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Sukabumi: CV. Jejak, 2018.
- Ardiansyah, Imam. "Penghitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Di Rumah Makan Ayam Geprek Istimewa Bogor." *Bogor houspitality journal* Vol.3 No.1 (2019).
- Aryawati, Ni Putu Ari, Eny Widiaty, Etyca Rizky Yanti, Agustini Tanjung, Anwar, Atika, and Shanty Octavia Utami. *Manajemen UMKM Dan Koperasi*. Tahta Media Group, 2022.
- Bashori, Wakhid, and Windu Mahmud. *Produk Kreatif Dan Kewirausahaan "Otomatis Dan Tata Kelola Perkantoran."* Jakarta: PT.Gramedia Widiasarana Indonesia, 2019.
- Brahim, Muh. Nur Eli. *Akuntansi Lembaga Keuangan*. Yogyakarta: ANDI, 2019.
- Harahap, Baru, and Tukino. *Akuntansi Biaya*. Batam: Batam Publisher, 2020.
- Harjanti, Ririh Sri, Hetika, and Sri Murwanti. "Analisis Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing (Studi Kasus Pada UKM Wedang Umuh 3Gen Tegal)." *Benefit: Jurnal Manajemen dan Bisnis* 6, no. 1 (2021): 84–97.
- Harmain, Hendra, Nurlaila, Alfurkaniati, Lili Safrida, Yana Ermawati, Safrita, Andriani Lande Sutisnah Limaryani, and Fajar Rina Sejati Muthamainnah. *Pengantar Akuntansi I*. Medan: MADENATERA, 2017.
- Haryati, Dini, and Hendrian Yonata. *Akuntansi Biaya*. Solok: Insan Cendekia Mandiri, 2021.
- Helmina, Batubara. "Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Pada Pembuatan Etalase Kaca Dan Alumunium Di Ud. Istana Alumunium Manado." *Jurnal EMBA* 1, no. 3 (2013): 217–224. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/2073/1646>.
- Hidayatullah, Riyan. "Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Ud Sumber Rejeki Kepanjen." Skripsi, UIN Maulana Malik Ibrahim Malang, 2019.
- Hurriyaturohman, Widaryanti, Dwi Epty Hidayaty, Ade Onny Siagian, Yuli Ardiany, Rina Yuniarti, Rina Asmeri, et al. *Manajemen Biaya (Konsep Dan Implementasi)*. Bandung: CV. Media Sains Indonesia, 2022.
- Ilyas, Ismail. Muhammad. *Evaluasi Pembelajaran : Konsep Dasar, Prinsip, Teknik Dan Prosedur*. Depok: PT. Raja Grafindo Persada, 2020.
- Indra, Ahmad perdana, and Ayu Elvina. "Strategi Pemasaran Produk Gadai Emas Dalam Menarik Minat Nasabah Pada Bank Syariah Indonesia KCP Medan Marelan Raya." *Ekonomi Bisnis Manajemen dan Akuntansi (EBMA)* Vol.3, No, (n.d.).
- Iryanie, Emy, and Monika Handayani. *Akuntansi Biaya*. Banjarmasin: POLIBAN PRESS, 2019.

- Kamilah, Muammar Khaddafi, Jubi, Syafrida Hani Isnawati, and Nur Afni Yunita. *Akuntansi Biaya*. Medan: MADENATERA, 2018.
- Kondoy, Irvana Marina, Ventje Ilat, and Winston Pontoh. "Penerapan Cost Plus Pricing Dalam Keputusan Penetapan Harga Jual Untuk Pesanan Khusus Pada UD. Dewa Bakery Manado." *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi* 15, no. 3 (2015): 141–151.
- Luvita, Shepti Cahya. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing (Di Pt Tapani Makmur Abadi)." Skripsi, Universitas Pakuan, 2021.
- Musfar, Tengku Firlil. *Buku Ajar Manajemen Pemasaran : Bauran Pemasaran Sebagai Materi Pokok Dalam Manajemen Pemasaran*. Bandung: CV. Media Sains Indonesia, 2020.
- Nikmawati, Novi Mardian. "Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Lumintu Lestari Kediri." Skripsi, IAIN Tulungagung, 2019.
- Oktaviani, Anggun Citra. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada CV. Lestari Albasia Mandiri)." Skripsi, Universitas Semarang, 2019.
- Pramawati, I Dewa Ayu Agung Tantri, Juaniva Sidharta, Astuti, Erdinson Simbolon, Dedy Suryadi, Mashud, Ika Kartikasari, Mei K Abdullah, and Sepbeariska Manurung. *Akuntansi Biaya*. Bandung: CV. Media Sains Indonesia, 2021.
- Purnama, Dian. "Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing (Studi Pada Pt. Prima Istiqamah Sejahtera Di Makassar)." Skripsi, UIN Alauddin Makassar, 2017.
- Putra, Indra Mahardika. *Akuntansi Biaya "Pedoman Terlengkap Analisis Dan Pengendalian Biaya Produksi"*. Jakarta: Anak Hebat Indonesia, 2021.
- Putri, Desiana Nuriza, Livia Windiana, and Okta Pringga Pakpahan. *Teknologi Frozendough Dan Sourdough*. Malang: UMM Press, 2020.
- Ramadhan, Muhammad. *Metode Penelitian*. Surabaya: Cipta Media Nusantara, 2021.
- Ramdhani, Dadan, Merida, Ai Hendrani, and Suheri. *Akuntansi Biaya (Konsep Dan Implementasi Di Industri Manufaktur)*. Yogyakarta: CV MARKUMI, 2020.
- Sahla, Widya Ais. *Akuntansi Biaya "Panduan Perhitungan Harga Pokok Produk"*. Banjarmasin: Deepublish, 2020.
- Sari, Mila, Tri Siswati, Arico Ayani Suparto, Jonata, Ida Fitriana Ambarsari, Nur Azizah, Wahyuningsih Safitri, et al. *Metodologi Penelitian*. Padang: PT. Global Eksekutif Tekonologi, 2022.
- Sari, Yunita. "Analisis Penentuan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Dan Pengaruhnya Terhadap Laba Yang Dihasilkan Pada Ud Maju." *JURNAL AKUNTANSI DAN BISNIS : Jurnal Program Studi Akuntansi* 4, no. 1 (2018).
- Setiadi, Pradana, David P E Saerang, and Treesje Runtu. "Perhitungan Harga

- Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Pada CV. Minahasa Mantap Perkasa.” *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi* 14, no. 2 (2014): 70–81.
- Setiawan, Temy. *Mahir Akuntansi “Belajar Cepat Akuntansi Biaya Dan Akuntansi Manajemen.”* Jakarta: Bhuana Ilmu Populer, 2020.
- Suharson, Arif. *Produk Kreatif Dan Kewirausahaan SMK/MAK Kelas XI Semester 2.* Yogyakarta: ANDI, 2021.
- Sulastra, Ely Isa. “Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi Metode Tradisional Dengan Metode Full Costing (Studi Kasus UD Sari Murni Kelurahan Brang Biji Kecamatan Sumbawa).” Skripsi, Uniiiversitas Islam Negeri Sumatera Utara, 2019.
- Sumawati. “Analisis Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk Keripik Singkong Melalui Metode Cost Plus Pricing (Studi Kasus Ukm Qobidh Kota Tarakan).” Skripsi, Universitas Borneo Tarakan, 2020.
- Supriyono, R.A. *Akuntansi Biaya : Pengumpulan Biaya Dan Penetapan Harga Pokok.* Yogyakarta: BPFE, 2011.
- Syafina, Laylan, and Nurlaila Harahap. *Metode Penelitian Akuntansi Pendekatan Kuantitatif.* Medan: FEBI UINSU Press, 2019.
- Tarigan, Azhari Akmal. *Pengantar Teologi Ekonomi.* Medan, 2017.
- Tjiptono, Fandi. *Strategi Pemasaran.* Yogyakarta: Andi, 2007.
- Ulum, Miftachul, and Diana Rahmawati. *Kewirausahaan Berbasis Teknologi 4.0.* Malang: Media Nusa Creative, 2020.
- Waluya, Bagja. *Sosiologi : Menyelami Fenomena Sosial Di Masyarakat.* Bandung: PT. Setia Purna Inves, 2007.
- Wauran, Desliane. “Analisis Penentuan Harga Pokok Produk Dan Penerapan Cost Plus Pricing Method Dalam Rangka Penetapan Harga Jual Pada Rumah Makan Soto Rusuk Ko ’ Petrus Cabang Megamas.” *Jurnal Emba* 4, no. 2 (2016): 652–661.

LAMPIRAN

Daftar Wawancara “UMKM Tempe Ibu Erni”

Informan : Ibu Erni Ekawati (Pemilik UMKM Tempe)

1. Kapan berdirinya UMKM tempe ini ?

Jawab : usaha ini berdiri pada tahun 2000. Awalnya usaha ini adalah milik orangtua Ibu, namun sekarang Ibu yang meneruskan usaha ini.

2. Apa visi dan misi pada UMKM tempe ini ?

Jawab : visinya adalah ibu akan berusaha memberikan kualitas tempe yang terbaik kepada pelanggan. Sedangkan misinya adalah dengan menggunakan bahan yang berkualitas dan menjaga ke higienisan produk.

3. Bagaimana struktur organisasi UMKM tempe Ibu Erni ?

Jawab : struktur organisasi pada UMKM ini cukup sederhana karena hanya ada 3 bagian, yaitu bagian produksi, bagian pengemasan dan bagian pemasaran. Untuk bagian produksi itu dikerjakan oleh suami Ibu yang bernama Pak Budi, untuk bagian pengemasan dikerjakan oleh karyawan dan untuk bagian pemasaran dikerjakan oleh ibu sendiri.

4. Ada berapa banyak karyawan yang bekerja disini ?

Jawab : ada 4 karyawan yang masing-masing memiliki tugasnya. Ada bagian pengemasan, bagian merekatkan plastik dengan lilin dan bagian penyusunan tempe.

5. Mulai pukul berapa karyawan Ibu bekerja ?

Jawab : mereka bekerja dari pukul 13.30 - 18.00 WIB.

6. Berapa gaji karyawan yang diberikan setiap bulannya ?

Jawab : setiap bulan karyawan diberikan gaji sebesar Rp600.000/bulan.

7. Apa saja bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan tempe ?

Jawab : untuk bahan baku hanya ada 2 yaitu kacang kedelai dan ragi.

8. Berapa banyak bahan baku yang digunakan dalam sekali produksi ?

Jawab : dalam sekali produksi menghabiskan 200 kg kacang kedelai. Namun setelah kedelai dimasak akan mengembang sekitar 50% dan kedelai tersebut menjadi 300 kg. Kemudian untuk ragi nya cukup 2 ons saja dalam sekali produksi.

9. Berapa harga bahan baku per kg ?

Jawab : untuk kacang kedelai per kg nya Rp12.500, sedangkan ragi nya per kg Rp15.000

10. Selain bahan baku, bahan apa saja yang terlibat dalam proses pembuatan tempe ?

Jawab : ada plastik untuk mengemas tempe dengan 4 ukuran yaitu ukuran 10x15 cm, 14x16 cm, 8 x30 cm, 10x32 cm, selain itu ada lilin, kayu bakar, dan minyak tanah.

11. Boleh ibu sebutkan harganya untuk setiap bahan bu ?

Jawab : boleh. Untuk plastik sendiri dalam sehari habis 1 bungkus per ukurannya dengan harga Rp10.000/bungkus. Untuk lilin dalam sehari menghabiskan 2pcs dengan harga Rp1000/pcs. Untuk kayu bakar Ibu membelinya per 1 mobil pickup dengan harga Rp350.000 cukup digunakan untuk 5 hari produksi. Sedangkan untuk minyak tanahnya dengan harga Rp14.000/liter cukup digunakan untuk seminggu.

12. Apa saja alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan tempe ?

Jawab : ada mesin penggilingan, drum kaleng, tong plastik jumbo, keranjang plastik, dan timbangan.

13. Berapa biaya yang dikeluarkan untuk membeli peralatan tersebut bu ?

Jawab : untuk mesin penggilingan harganya Rp4.000.000, ada 4 drum kaleng dengan harga Rp200.000/pcs , ada 6 tong plastik jumbo dengan harga Rp250.000/pcs, ada 12 keranjang plastik dengan harga Rp85.000/pcs dan ada 2 timbangan dengan harga Rp60.000/pcs.

14. Bagaimana proses pembuatan tempe ?

Jawab :

- a) Pertama, sortir biji kedelai terlebih dahulu agar menghasilkan tempe yang berkualitas nantinya, lalu cuci bersih kedelai tersebut dengan air bersih secara berulang-ulang agar tidak ada kotoran yang menempel pada kedelai.
- b) Kemudian, rendam biji kedelai tersebut selama 12 jam dimana dalam proses ini terjadi fermentasi oleh bakteri yang ada di air.
- c) Selanjutnya giling biji kedelai yang sudah direndam dengan menggunakan mesin penggiling. Hal ini bertujuan untuk mengupas kulit ari pada biji kedelai dan menghancurkannya untuk diolah menjadi produk tempe.
- d) Setelah digiling, cuci kembali kedelai tersebut sampai bersih.
- e) Kemudian, rebus kedelai tersebut didalam drum kaleng yang cukup besar dengan menggunakan kayu bakar. Proses perebusan ini membutuhkan waktu sekitar 1 jam.
- f) Setelah matang, angkat kedelai dan ditiriskan. Lalu didinginkan sampai benar-benar kering sehingga kedelai tersebut tidak mengandung air didalamnya.
- g) Proses selanjutnya adalah penambahan ragi. Beri ragi pada kedelai sesuai dengan takarannya lalu aduk hingga semuanya tercampur merata. Untuk 200 kg kedelai pemberian ragi sebanyak 150 gram.
- h) Setelah itu, bungkus kedelai tersebut dengan menggunakan kemasan plastik dan ditimbang sesuai dengan takarannya. Adapun takarannya yaitu seberat 70 gram, 120 gram, 150 gram dan 350 gram.

- i) Kemudian rekatkan plastik tempe dengan menggunakan lilin dan beri lubang pada bungkus tempe dengan cara ditusuk-tusuk sebelum dijadikan produk.
- j) Selanjutnya, tempe ditata dan disusun rapi dengan cara digantung satu persatu dan jangan ditumpuk agar tidak mengganggu proses fermentasi tempe dan diamlkan dalam suhu ruang.
- k) Proses fermentasi berlangsung 1-2 hari sampai seluruh permukaan tempe tertutupi oleh jamur. Setelah itu tempe siap dijual dan dipasarkan.

15. Dalam sebulan berapa kali Ibu memproduksi tempe ?

Jawab : untuk pembuatan tempe kita memproduksinya setiap hari.

16. Dimana Ibu memasarkan tempe-tempe tersebut ?

Jawab : Ibu memasarkan tempe-tempe tersebut di pasar Tanjung Pura setiap paginya. Berangkat jam 03.30 pagi dan pulang pada pukul 08.00 pagi.

17. Naik apa Ibu memasarkan tempe tersebut ?

Jawab : Ibu naik mobil dimana mobil itu memang khusus untuk mengangkut orang-orang yang ingin berbelanja di pasar Tanjung Pura. Jadi setiap pagi mobil tersebut kerumah untuk membantu Ibu mengangkut tempe-tempe ini.

18. Berapa biaya transportasinya bu ?

Jawab : untuk transportasi Rp35.000 sekali jalan. Pulangnya Ibu naik angkot biayanya Rp15.000. Jadi total transportasi semuanya Rp50.000.

19. Bagaimana cara Ibu menghitung harga pokok produksi tempe tersebut ?

Jawab : untuk harga pokok produksi Ibu tidak menghitungnya secara rinci, ibu hanya menghitung biaya-biaya yang terlibat dalam proses produksinya

saja seperti kacang kedelai, ragi, lilin, plastik kemasan, kayu bakar, dan gaji karyawan. Hanya itu saja.

20. Bagaimana cara ibu menetapkan harga jual tempe ?

Jawab : untuk harga jual ibu tidak menghitungnya. Ibu menetapkan harga jual dengan mengikuti harga jual tempe di pasaran sesuai dengan pedagang tempe lainnya.

21. Berapa harga tempe yang ibu jual saat ini ?

Jawab : untuk takaran 70 gram harganya Rp700/pcs. Kalau beli 2.000 dapat 3 pcs. Untuk takaran 120 gram harganya Rp1.250/pcs. Untuk takaran 150 gram harganya Rp1.700/pcs. Kalau beli 5.000 dapat 3 pcs. Untuk takaran 350 gram harganya Rp4.000/pcs.

22. Berapa persen laba yang ibu harapkan dalam produksi tempe ini ?

Jawab : untuk laba sendiri sebenarnya ibu mengharapkan sebesar 30%. Namun ibu belum tau apakah harga yang ibu ikuti dipasaran sudah sesuai dengan laba yang ibu harapkan atau belum.

Daftar Wawancara “UMKM Tempe Ibu Erni”

Informan : Ayu Putri Lestari (Karyawan)

1. Sudah berapa lama kakak kerja disini ?

Jawab : saya sudah berkerja disini kurang lebih 1 tahun.

2. Mulai pukul berapa jadwal kerjanya ?

Jawab : kerjanya dimulai pada pukul 13.30 – 18.00 WIB.

3. Berapa gaji yang diberikan dalam 1 bulan ?

Jawab : gaji nya Rp600.000/bulan.

4. Apa tugas kerja kakak ditempat ini ?

Jawab : saya tugasnya bagian pengemasan menimbang takaran tempe, kadang-kadang saya juga membantu untu menyusun tempe-tempe yang sudah dikemas.

5. Berapa kg tempe yang diproduksi setiap harinya ?

Jawab : setiap harinya ada 200 kg tempe yang diproduksi. Namun setelah dimasak kedelai akan mengembang 50%, jadi total kedelai nantinya menjadi 300 kg.

6. Ada berapa jenis varian tempe yang dibuat ?

Jawab : ada 4 varian dengan takaran 70 gram, 120 gram, 150 gram dan 350 gram.

Daftar Wawancara “UMKM Tempe Ibu Erni”

Informan : Riska Andini (Karyawan)

1. Sudah berapa lama kakak kerja disini ?

Jawab : saya sudah berkerja sudah 6 bulan

2. Mulai pukul berapa jadwal kerjanya ?

Jawab : kerjanya dimulai pada pukul 13.30 – 18.00 WIB.

3. Berapa gaji yang diberikan dalam 1 bulan ?

Jawab : gaji nya Rp600.000/bulan.

4. Apa tugas kerja kakak ditempat ini ?

Jawab : saya tugasnya bagian pengemasan menimbang takaran tempe, kadang-kadang juga saya bertugas untuk menyusun tempe-tempe yang sudah dikemas.

5. Berapa kg tempe yang diproduksi setiap harinya ?

Jawab : setiap harinya ada 200 kg tempe yang diproduksi. Namun setelah dimasak kedelai akan mengembang 50%, jadi total kedelai nantinya menjadi 300 kg.

6. Ada berapa jenis varian tempe yang dibuat ?

Jawab : ada 4 varian dengan takaran 70 gram, 120 gram, 150 gram dan 350 gram.

Daftar Wawancara “UMKM Tempe Ibu Erni”

Informan : Indah Kurniati (Karyawan)

1. Sudah berapa lama kakak kerja disini ?

Jawab : saya sudah berkerja disini kurang lebih 2 tahun

2. Mulai pukul berapa jadwal kerjanya ?

Jawab : kerjanya dimulai pada pukul 13.30 – 18.00 WIB.

3. Berapa gaji yang diberikan dalam 1 bulan ?

Jawab : gaji nya Rp600.000/bulan.

4. Apa tugas kerja kakak ditempat ini ?

Jawab : saya tugasnya bagian merekatkan plastik tempe ke lilin.

5. Berapa kg tempe yang diproduksi setiap harinya ?

Jawab : setiap harinya ada 200 kg tempe yang diproduksi. Namun setelah dimasak kedelai akan mengembang 50%, jadi total kedelai nantinya menjadi 300 kg.

6. Ada berapa jenis varian tempe yang dibuat ?

Jawab : ada 4 varian dengan takaran 70 gram, 120 gram, 150 gram dan 350 gram.

Daftar Wawancara “UMKM Tempe Ibu Erni”

Informan : Nining Hariati (Karyawan)

1. Sudah berapa lama kakak kerja disini ?

Jawab : saya sudah berkerja disini kurang lebih 8 bulan.

2. Mulai pukul berapa jadwal kerjanya ?

Jawab : kerjanya dimulai pada pukul 13.30 – 18.00 WIB.

3. Berapa gaji yang diberikan dalam 1 bulan ?

Jawab : gaji nya Rp600.000/bulan.

4. Apa tugas kerja kakak ditempat ini ?

Jawab : saya tugasnya bagian nyusun-nyusun tempe yang sudah dikemas, kadang-kadang saya juga membantu merekatkan plastik ke lilin.

5. Berapa kg tempe yang diproduksi setiap harinya ?

Jawab : setiap harinya ada 200 kg tempe yang diproduksi. Namun setelah dimasak kedelai akan mengembang 50%, jadi total kedelai nantinya menjadi 300 kg.

6. Ada berapa jenis varian tempe yang dibuat ?

Jawab : ada 4 varian dengan takaran 70 gram, 120 gram, 150 gram dan 350 gram.

DOKUMENTASI





DAFTAR RIWAYAT HIDUP

I. IDENTITAS PRIBADI

1. Nama : Nila Dera Prisna
2. Nim : 0502183253
3. Tempat/Tgl.Lahir : Tj.Beringin, 19 Mei 1999
4. Pekerjaan : Mahasiswi
5. Alamat : Jl.Sempurna Dusun IV, Desa Baru Pasar 8,
Kec.Hinai, Kab.Langkat, Sumatera Utara

II. RIWAYAT PENDIDIKAN

1. Tamatan SD 050715 Berijazah tahun 2011
2. Tamatan SMP NEG 3 HINAI Berijazah Tahun 2014
3. Tamatan SMA Swasta Persiapan Stabat Berijazah Tahun 2017

III. RIWAYAT ORGANISASI

1. DPDes BKPRMI Desa Baru Pasar 8
2. DPK BKPRMI Kecamatan Hinai