

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI GUNA MENENTUKAN
HARGA JUAL PRODUK STUDI KASUS PADA PRODUSEN
TIGA JENIS DONAT DI RUMAH PRODUKSI DONNA SNACK
& CATERING PERUM TAMAN NIRWANA BLOK A11 PUTIH
GAMPENGREJO KEDIRI**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat guna
memperoleh gelar Sarjana Akuntansi
Pada Program Studi Akuntansi



OLEH :

NENDRIA WIDYASARI

NPM : 19.1.02.01.0029

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI
2023**

Skripsi oleh :

NENDRIA WIDYASARI

NPM: 19.1.02.01.0029

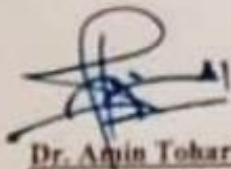
Judul:

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI GUNA MENENTUKAN
HARGA JUAL PRODUK STUDI KASUS PADA PRODUSEN
TIGA JENIS DONAT DI RUMAH PRODUKSI DONNA SNACK
& CATERING PERUM TAMAN NIRWANA BLOK A11 PUTIH
GAMPENGREJO KEDIRI**

Telah disetujui untuk diajukan Kepada
Panitia Ujian/Sidang Skripsi Program Studi Akuntansi
Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Nusantara PGRI Kediri

Tanggal: 07 Juli 2023

Pembimbing I



Dr. Amin Tohari, M.Si
NIDN.0715078102

Pembimbing II



Andy Kurniawan, M.Ak.
NIDN.0719128604

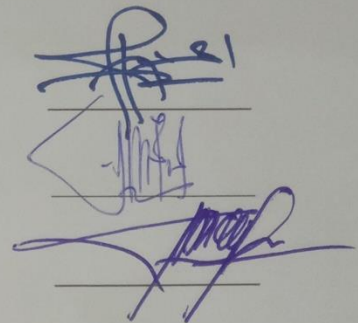
Skripsi oleh:
NENDRIA WIDYASARI
NPM: 19.1.02.01.0029

Judul:
**ANALISIS BIAYA PRODUKSI GUNA MENENTUKAN
HARGA JUAL PRODUK STUDI KASUS PADA PRODUSEN
TIGA JENIS DONAT DI RUMAH PRODUKSI DONNA SNACK
& CATERING PERUM TAMAN NIRWANA BLOK A11 PUTIH
GAMPENGREJO KEDIRI**

Telah dipertahankan di depan Panitia Ujian/Sidang Skripsi
Program Studi Akuntansi
Fakultas Ekonomi dan Bisnis UNP Kediri
Pada tanggal: 20 Juli 2023

Panitia Penguji:

1. Ketua : Dr. Amin Tohari, M.Si
2. Penguji I : Linawati, M.Si
3. Penguji II : Andy Kurniawan, M.Ak



Mengetahui,
Dekan FEB,

Dr. Subagyo, M.M.
NIDN. 0717066601

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini saya,

Nama : Nendria Widyasari
Jenis Kelamin : Perempuan
Tempat/tgl. Lahir : Kediri/ 06 Maret 2001
NPM : 19.1.02.01.0029
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Program Studi : Akuntansi

menyatakan dengan sebenarnya, bahwa dalam Skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya tulis atau pendapat yang pernah diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara sengaja dan tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Kediri,
Yang Menyatakan



NENDRIA WIDYASARI

NPM: 19.1.02.01.0029

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Kita tidak perlu memperlihatkan cara berjuang kepada orang lain, karena belum tentu mereka paham dan sependapat dengan kita. Kita hanya perlu memperlihatkan keberhasilan yang sudah kita capai, karena mereka hanya ingin melihat apa yang sudah kita capai tanpa harus melihat bagaimana kita melakukannya.

(Penulis)

Dan Dia bersama kamu di mana saja kamu berada. Dan Allah Maha Melihat apa yang kamu kerjakan.

(Q.S Al-Hadid: 4)

Kupersembahkan Skripsi ini untuk:

- ❖ Kedua orang tuaku, yaitu Bapak Didik Sugiato dan Ibu Dwi Artinawati, serta adikku Arvinda Lidyanita
- ❖ Teman dari ibuku, yaitu Yuni Wahyuningsih
- ❖ Narasumber penelitianku, Bu Heni Puspita Sari
- ❖ Sahabatku Liffi Yanu Fitriyas yang selalu menemani, mendukung dan memotivasi aku selama ini
- ❖ Serta orang-orang yang tidak bisa aku sebutkan, yang selama ini selalu mendukungku

ABSTRAK

Nendria Widyasari : Analisis Biaya Produksi Guna Menentukan Harga Jual Produk Studi Kasus Pada Produsen Tiga Jenis Donat di Rumah Produksi Donna Snack & Catering Perum Taman Nirwana Blok A11 Putih Gampengrejo Kediri

Kata Kunci : Akuntansi Biaya, Biaya Produksi, Harga Jual

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis biaya produksi untuk menentukan harga jual dari produk donat di rumah produksi Donna Snack & Catering. Pada penelitian ini, rumusan masalah yang muncul adalah (1) Berapa total biaya produksi yang digunakan untuk memproduksi donat dengan menggunakan metode pendekatan secara *full costing*? (2) Berapa besarnya harga jual yang ditetapkan produsen donat jika dihitung menggunakan metode *cost plus pricing method*?. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif yang berupa data primer dengan melakukan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data yang dilakukan adalah perhitungan harga pokok produksi dengan *full costing* kemudian perhitungan harga jual dengan *cost plus pricing*. Hasil penelitiannya adalah total biaya produksi donat dengan metode *full costing* selama produksi sebesar Rp 185.395,05. Dalam penetapan harga jual yang dihitung dengan metode *cost plus pricing* adalah sebesar Rp1.600/unit.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Allah SWT yang senantiasa memberikan rahmat, hidayah, dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Analisis Biaya Produksi Guna Menentukan Harga Jual Produk Studi Kasus Pada Produsen Tiga Jenis Donat di Rumah Produksi Donna Snack & Catering Perum Taman Nirwana Blok A11 Putih Gampengrejo Kediri”** ini ditulis guna memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar Sarjana (S-1) Akuntansi pada Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nusantara PGRI Kediri.

Penulis menyadari dalam penyusunan skripsi ini tidak akan selesai tanpa bantuan, bimbingan, dorongan, dan doa dari berbagai pihak, maka dari itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Zainal Afandi, M.Pd selaku Rektor Universitas Nusantara PGRI Kediri.
2. Dr. Subagyo, M.M selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nusantara PGRI Kediri.
3. Sigit Puji Winarko, S.Pd., S.E., M.Ak selaku Kepala Program Studi Akuntansi Universitas Nusantara PGRI Kediri.
4. Dr. Amin Tohari, M.Si selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan serta arahan yang berguna dalam penulisan skripsi ini.
5. Andy Kurniawan, M.Ak selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan serta arahan yang berguna dalam penulisan skripsi ini.
6. Bapak dan Ibu Dosen yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat bagi penulis baik dalam perkuliahan maupun penyusunan skripsi ini.
7. Bapakku, ibukku, adik dan semua orang, yang selalu memberikan doa, dukungan, dan motivasinya selama ini.
8. Teman-teman kelas 4B Akuntansi Angkatan 2019 yang selalu saling memberi semangat dan motivasi selama ini.

9. Teruntuk diri saya sendiri yang sudah mampu berjuang hingga berada di titik sekarang yang pastinya sangat tidak mudah.
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu oleh penulis, terima kasih atas segala jasanya selama proses penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih terdapat kekurangan, karena kemampuan, keterbatasan dan pengalaman yang dimiliki oleh penulis. Oleh karena itu, penulis menerima kritik dan saran untuk menyempurnakan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pihak yang membutuhkan.

Kediri, _____

NENDRIA WIDYASARI
NPM : 19.1.02.01.0029

DAFTAR ISI

HALAMAN DEPAN	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
MOTO DAN PERSEMBAHAN	v
ABTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	9
C. Pembatasan Masalah	9
D. Rumusan Masalah	9
E. Tujuan Penelitian	10
F. Manfaat Penelitian	10
BAB II KAJIAN TEORI DAN HIPOTESIS	
A. Kajian Teori	12
1. Biaya	12
2. Akuntansi Biaya	14
3. Biaya Produksi	14
4. Metode Penentuan Biaya Produksi	16
5. Harga	18
6. Harga Jual	19
7. Metode Penentuan Harga Jual	20
B. Kajian Hasil Penelitian Terdahulu	23

C. Kerangka Berpikir	30
----------------------------	----

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Variabel Penelitian	33
1. Identifikasi Variabel Penelitian	33
2. Definisi Operasional Variabel	33
B. Pendekatan dan Jenis Penelitian	34
1. Pendekatan Penelitian	34
2. Jenis Penelitian	35
C. Tempat dan Waktu Penelitian	35
1. Tempat Penelitian	35
2. Waktu Penelitian	35
D. Subjek dan Objek Penelitian	36
E. Sumber dan Teknik Pengumpulan Data	36
1. Sumber Data	36
2. Teknik Pengumpulan Data	37
F. Teknik Analisis Data	38

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Subjek Penelitian	40
B. Deskripsi Data	42
C. Analisis Data	44
D. Pembahasan	57

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan	61
B. Saran	62

DAFTAR PUSTAKA	63
-----------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	26
Tabel 4.1 Tabel Data Informan	41
Tabel 4.2 Rincian Bahan Baku Produk Donat	42
Tabel 4.3 Biaya Tenaga Kerja di Donna Snack & Catering	43
Tabel 4.4 Biaya Peralatan Produksi	44
Tabel 4.5 Biaya Peralatan Produksi, Listrik, Gas	44
Tabel 4.6 Biaya Bahan Penolong	45
Tabel 4.7 total biaya bahan baku selama proses produksi	46
Tabel 4.8 total perhitungan biaya tenaga kerja (karyawan) selama proses produksi	46
Tabel 4.9 total biaya listrik, dan biaya gas selama proses produksi	47
Tabel 4.10 total perhitungan biaya bahan penolong selama proses produksi	47
Tabel 4.11 total perhitungan biaya bahan baku selama proses produksi	49
Tabel 4.12 total perhitungan biaya tenaga kerja selama proses produksi	50
Tabel 4.14 total perhitungan biaya penyusutan peralatan produksi	51
Tabel 4.15 total biaya listrik, dan biaya gas selama proses produksi	52
Tabel 4.16 total perhitungan biaya bahan penolong produk selama proses produksi.....	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Berfikir Penelitian Deskriptif Kuantitatif	32
--	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Pertanyaan Wawancara Penelitian Skripsi	65
Lampiran 2 Surat Ijin Penelitian	66
Lampiran 3 Berita Acara.....	68
Lampiran 4 Lembar Revisi	70
Lampiran 6 Foto Dokumentasi Kegiatan	73

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Ekonomi Indonesia merupakan ekonomi terbesar di Asia Tenggara dan merupakan salah satu ekonomi pasar berkembang. Sebagai negara berpenghasilan menengah dan merupakan anggota G-20, Indonesia tergolong ke dalam negara industri baru. Indonesia merupakan negara ekonomi ke-17 terbesar di dunia berdasarkan Produk Domestik Bruto (PDB) Nominal dan terbesar ke-7 dalam hal PDB Keseimbangan Kemampuan Belanja (KKB).

PDB Nominal adalah produk domestik bruto yang nilai barangnya dan jasanya diukur berdasarkan harga pada saat ini. PDB Nominal adalah nilai moneter output di sebuah negara selama periode tertentu (setahun atau kuartal), diukur berdasarkan harga berlaku (Nasrudin, 2023).

PDB KKB adalah sebuah metode yang digunakan untuk menghitung sebuah alternatif nilai tukar antar mata uang dari dua negara. KKB mengukur berapa banyak sebuah mata uang dapat membeli dalam pengukuran internasional, karena barang dan jasa memiliki harga yang berbeda di setiap negara (*Keseimbangan Kemampuan Belanja*, n.d.).

Indonesia merupakan negara yang kaya akan suku, ras, agama, dan adat istiadatnya. Indonesia adalah negara kepulauan yang memiliki banyak sekali pulau yang terbentang dari Sabang hingga Merauke dengan unsur kedaerahan didalamnya salah satunya adalah kegiatan ekonomi

masyarakatnya. Kegiatan ekonomi di Indonesia sangat terkenal sekali dengan adanya kegiatan ekonomi pasar tradisional. Bahkan di setiap daerah di Indonesia memiliki nama serta ciri khas tersendiri pada pasar tradisional tersebut. Di Indonesia sendiri pasar sudah menjadi pusat perdagangan sejak zaman dahulu. Adapun pasar terbesar di Indonesia adalah Pasar Tanah Abang yang terletak di Jakarta Pusat. Pasar Tanah Abang merupakan salah satu pusat perdagangan terbesar di Indonesia, bahkan di Asia Tenggara yang terkenal dengan komoditi pakaian jadi dan tekstil (Putri, 2022).

Dalam Peraturan Presiden Nomor 112 Tahun 2007, pasar tradisional adalah pasar yang dibangun dan dikelola oleh Pemerintah, Pemerintah Daerah, Swasta, Badan Usaha Miliki Negara (BUMN) dan Badan Usaha Milik Daerah (BUMD) termasuk kerjasama dengan swasta dengan tempat usaha berupa toko, kios, los, dan tenda yang dimiliki dan dikelola oleh pedagang kecil, menengah, swadaya masyarakat atau koperasi dengan usaha skala kecil, modal kecil dan dengan proses jual beli barang dagangan dengan cara tawar menawar (Fadul, 2019).

Pada umumnya pasar terdiri dari berbagai kios, toko, los, dan dasaran terbuka yang dibuka oleh penjual atau pengelola pasar. Di dalam pasar terjadi interaksi secara langsung dan terbuka antara para penjual dan para pembeli, baik dalam hal tawar-menawar suatu barang maupun hal yang lainnya.

Produk-produk yang dijual di pasar biasanya bukan produk yang dibuat sendiri oleh para penjual. Mereka biasanya hanya menjualkan produk

yang diolah oleh orang lain. Produk yang dijual biasanya biasanya berasal dari rumah produksi yang khusus memproduksi barang yang nantinya akan dititipkan pada kios-kios pasar tersebut. Ada berbagai rumah produksi atau biasa disebut dengan catering. Dimana rumah produksi dan catering adalah tempat bagi para produsen untuk memproduksi berbagai olahan mulai dari nasi kotak hingga jajanan dan snack.

Dengan banyaknya *home catering* para produsen memiliki inovasi sendiri untuk terus mengembangkan usahanya. Tidak hanya itu, para produsen juga memiliki cara sendiri agar produk yang mereka hasilnya tetap digemari oleh masyarakat. Dalam hal ini, peneliti melakukan analisis dari salah rumah produksi jajanan yaitu Donna Snack & Catering yang beralamatkan di Perum Taman Nirwana Blok A11 Putih Gampengrejo Kediri. Dimana pada rumah produksi ini merupakan rumah produksi yang memproduksi jajanan donat.

Donat adalah makanan atau jajanan yang digoreng, dibuat dari adonan tepung terigu, gula pasir, kuning telur, ragi roti, dan mentega. Donat adalah jajanan manis yang sangat digemari oleh masyarakat. Pada umumnya donat memiliki bentuk seperti cincin dan memiliki lubang di tengahnya. Dan biasanya donat hanya ditaburi dengan meses dan gula halus.

Seiring berkembangnya waktu donat juga memiliki sedikit perubahan, mulai dari bentuk, isian, dan taburan atau *topping*. Dengan berkembangnya waktu, para produsen donat berlomba-lomba untuk memproduksi donat dengan berbagai varian isi dan varian *topping*. Misalnya donat dengan isian

pisang dan coklat meses, donat dengan isian kacang hijau dengan taburan wijen, serta donat jadul yang ditaburi meses dan masih digemari masyarakat.

Untuk itu, rumah produksi jajanan yaitu Donna Snack & Catering yang beralamatkan di Perum Taman Nirwana Blok A11 Putih Gampengrejo Kediri menciptakan produk donat dengan varian baru. Hal ini dilakukan agar masyarakat dapat menikmati donat dengan rasa dan varian yang berbeda. Hal ini juga agar masyarakat dapat menikmati varian lain dari donat tanpa menghilangkan cita rasa yang khas dari olahan donat tersebut.

Dalam proses pembuatan donat, hal yang harus diperhatikan ialah biaya produksi yang diperlukan untuk membuat adonan donat nantinya. Penentuan biaya produksi yang tepat merupakan faktor penting dalam proses pembuatan donat. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual (Kara, 2014).

Sebagai seorang produsen donat harus dapat memperkirakan serta menghitung biaya produksi yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung. Perkiraan biaya produksi donat dapat menjadi acuan bagi para produsen donat untuk menentukan harga jual dari aneka donat tersebut.

Setelah memperkirakan serta menghitung biaya produksi yang dikeluarkan selama proses produksi donat, seorang produsen donat harus menetapkan harga jual pada aneka donat yang telah dihasilkan. Penentuan harga jual pada donat biasanya ditetapkan berdasarkan biaya produksi yang dikeluarkan. Harga Jual adalah besarnya harga yang akan dibebankan kepada konsumen yang diperoleh atau dihitung dari biaya produksi ditambah biaya

non produksi dan laba yang diharapkan. Pada prinsipnya harga jual harus dapat menutupi biaya penuh ditambah dengan laba yang wajar (Cookson, 2019).

Penetapan harga jual dalam produk donat bertujuan agar para konsumen dapat mengetahui harga yang harus mereka bayar dalam membeli produk donat yang dijual.

Besarnya harga jual yang dibebankan para penjual kepada konsumen tidak terlepas dari besarnya biaya produksi yang dikeluarkan ketika melakukan proses produksi. Dengan adanya perkiraan dan perhitungan biaya produksi yang tepat, maka produsen akan jauh lebih mudah untuk melakukan penetapan harga jual yang harus dibebankan kepada para konsumen. Setelah mengetahui besarnya biaya produksi yang diperlukan selama proses produksi, maka para produsen kemudian akan mengitung harga pokok produksi yang nantinya akan dijadikan acuan awal untuk penetapan harga jual suatu produk.

Dengan didasarkan pada biaya produksi dan penetapan harga jual suatu produk, sebelumnya sudah banyak penelitian yang terkait dengan hal tersebut. Dengan adanya jurnal penelitian terdahulu, maka dapat dijadikan sebuah referensi belajar mengenai perhitungan biaya produksi yang dilakukan perusahaan untuk menetapkan harga jual produk yang mereka jual.

Penelitian terdahulu yang berjudul “Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan pada Rumah Makan Meychan Serba Sepuluh Ribu Di Pringsewu”. Dalam penelitian ini peneliti dapat menyimpulkan hasil penelitian yang dilakukannya yaitu Analisis Biaya

Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan pada Rumah Makan Meychan Serba Sepuluh Ribu Di Pringsewu bahwa harga pokok produksi dapat dijadikan tolak ukur oleh perusahaan untuk menetapkan kebijakan harga pada produknya. Oleh karena itu, perhitungan harga pokok produk sangat penting dalam sebuah perusahaan untuk menentukan atau memperkirakan laba yang akan diperoleh. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*, karena metode *full costing* merupakan metode yang memperhitungkan seluruh biaya yang dikorbankan, baik yang bersifat tetap maupun variabel. Metode *full costing* menghitung seluruh biaya yang dikorbankan, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik, biaya pemeliharaan, dan perawatan alat produksi, dan biaya depresiasi alat produksi (Wagiyo & Fransiska, 2019).

Selanjutnya, penelitian terdahulu yang berjudul “Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Garment”. Dalam penelitian ini juga dapat menarik kesimpulan berdasarkan penelitian yang dilakukannya yaitu dalam menghitung harga pokok produksi untuk menetapkan harga jual suatu produk pada PT. Yongjin Javasasuka Garment sudah cukup baik dan sesuai dengan teori-teori yang telah dikemukakan oleh para ahli. Penggolongan biaya yang dilakukan oleh PT. Yongjin Javasasuka Garment merupakan penggolongan biaya atas dasar elemen biaya produksi. Pengumpulan biaya menggunakan metode *job order costing* karena mengerjakan produknya sesuai dengan pesanan dari pelanggan. Sedangkan penentuan harga pokok produksi perusahaan menggunakan metode *full*

costing karena semua elemen biaya dihitung. Dan sedangkan, dalam menentukan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* hanya saja besaran laba yang ditentukan tidak dari keseluruhan biaya melainkan hanya pada biaya tenaga kerja langsung, sehingga laba yang diperoleh tidak terlalu besar (Afif & Rismawati, 2019).

Penelitian terdahulu ketiga yang berjudul “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dalam Menetapkan Harga Jual Kue Risoles pada Christsha Kitchen”. Dengan penelitian ini, peneliti dapat menarik kesimpulan berdasarkan hasil penelitian yang dilakukannya yaitu dengan menggunakan metode *full costing*, semua biaya dapat dirinci dengan jelas, baik biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Sementara itu, dalam perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Christsha Kitchen, harga pokok produksi lebih rendah karena Christsha Kitchen tidak memasukkan biaya overhead pabrik secara rinci dalam proses produksi. Dengan demikian, perhitungan biaya produksi Christsha Kitchen lebih kecil dibandingkan dengan menggunakan teknik atau metode *full costing* (Watupongoh et al., 2022).

Dari penelitian terdahulu, dapat disimpulkan bahwa analisis dan perhitungan biaya produksi sangat penting dilakukan. Hal ini karena besaran biaya produksi yang diperlukan untuk proses produksi digunakan para produsen suatu produk untuk menetapkan harga jual pada produknya. Selain itu, perhitungan harga pokok produksi juga merupakan hal yang sangat penting untuk dilakukan guna memperkirakan besaran harga jual yang akan

dibebankan pada para konsumen, serta produsen atau penjual dapat mengetahui besaran laba yang diperoleh setelah menjual semua produk yang mereka hasilkan.

Untuk itu, berdasarkan latar belakang di atas maka dapat dilakukan suatu analisis biaya produksi untuk menetapkan harga jual dari produk donat. Dengan melakukan sebuah analisis, maka peneliti dapat mengetahui besarnya biaya produksi yang harus dikeluarkan selama proses produksi donat pada setiap harinya. Selain itu, dengan melakukan analisis peneliti juga dapat mengetahui penetapan harga jual dari produk donat yang diproduksi. Selain itu juga, dengan melakukan analisis ini peneliti dapat mengetahui metode perhitungan yang digunakan oleh produsen donat di Donna Snack & Catering.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk meneliti tentang hal tersebut. Sehingga peneliti mengambil judul **“Analisis Biaya Produksi Guna Menentukan Harga Jual Produk (Studi Kasus Pada Produsen Tiga Jenis Donat di Rumah Produksi Donna Snack & Catering Perum Taman Nirwana Blok A11 Putih Gampengrejo Kediri)”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan penjelasan yang ada di latar belakang, peneliti dapat mengidentifikasi masalah bahwa:

1. Analisis total seluruh biaya produksi yang digunakan untuk memproduksi donat menggunakan metode perhitungan harga pokok produksi dengan *full costing*.

2. Analisis penetapan harga jual donat melalui metode perhitungan *cost plus pricing method*.

C. Pembatasan Masalah

Dalam penelitian ini perlu adanya batasan masalah agar masalah yang diidentifikasi peneliti dapat sesuai dengan obyek yang diteliti. Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian dibatasi pada:

1. Perhitungan total biaya produksi untuk memproduksi donat dengan menggunakan metode pendekatan dengan *full costing* .
2. Besarnya penetapan harga jual donat yang dihitung dengan menggunakan metode *cost plus pricing method*.

D. Rumusan Masalah

Melalui uraian yang sudah dipaparkan di atas, maka permasalahan yang ditemukan adalah sebagai berikut :

1. Berapa total biaya produksi yang digunakan untuk memproduksi donat dengan menggunakan metode pendekatan secara *full costing* ?
2. Berapa besarnya harga jual yang ditetapkan produsen donat jika dihitung menggunakan metode *cost plus pricing method* ?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan pada rumusan masalah yang ada, maka tujuan dari melakukan studi ini adalah :

1. Untuk mengetahui dan menganalisis total biaya produksi yang digunakan untuk memproduksi donat dengan menggunakan metode pendekatan secara *full costing*.
2. Untuk mengetahui dan menganalisis besarnya harga jual yang ditetapkan produsen donat jika dihitung menggunakan metode *cost plus pricing method*.

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak antara lain sebagai berikut:

1. Manfaat Praktis
 - a. Bagi Produsen Donat di Donna Snack & Catering

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan para produsen donat dapat mengetahui rincian biaya produksi yang diperlukan pada saat proses produksi donat dengan lebih jelas. Sehingga produsen dapat menentukan harga jual yang harus dibebankan kepada konsumen donat.

- b. Bagi Konsumen Donat

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi konsumen untuk mengambil keputusan untuk membeli donat yang diproduksi oleh rumah produksi donat Donna Snack & Catering.

2. Manfaat Teoritis

a. Bagi Pembaca

Dengan adanya penelitian ini diharapkan pembaca mendapatkan pemaparan mengenai analisis biaya produksi yang diperlukan dalam proses produksi untuk menentukan harga jual dari produk donat. Sehingga penelitian ini dapat menjadi referensi pemikiran jika salah satu dari pembaca penelitian ini ingin terjun untuk membuka usaha rumah produksi donat. Selain itu diharapkan juga para pembaca penelitian ini lebih tertarik untuk lebih menyukai varian baru dari produk donat dan terus mengembangkan varian baru dari produk donat.

b. Bagi Peneliti

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan bukti empiris mengenai analisis biaya produksi dalam menentukan harga jual dari produk donat. Dalam penelitian ini, juga diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai proses produksi donat mulai dari perhitungan biaya produksi yang dikeluarkan untuk memproduksi sehingga menjadi produk jadi yang siap untuk dijual sesuai dengan harga jual yang sudah ditetapkan para produsen donat tersebut. Selain itu, diharapkan dapat menjadi wawasan serta referensi bagi peneliti selanjutnya agar dapat lebih baik nantinya.

DAFTAR PUSTAKA

- Afif, M. N., & Rismawati, R. (2019). Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Garment. *Jurnal Akunida*, 5(1), 10. <https://doi.org/10.30997/jakd.v5i1.1825>
- Anggreani, S., & Adnyana, I. G. S. (2020). Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu AN Anugrah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 9–16. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v8i1.290>
- Ansori. (2015). Harga Jual. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 3(April), 49–58.
- Cookson, M. D., & Stirk, P. M. R. (2019). *BAB II KAJIAN PUSTAKA*. 7–28.
- Dunn, A. M., Hofmann, O. S., Waters, B., & Witchel, E. (2011). *BAB II TINJAUAN PUSTAKA*. In *Proceedings of the 20th USENIX Security Symposium* (pp. 395–410).
- Fadul, F. M. (2019). *Evaluasi Kebijakan Pengaturan Pasar Tradisional “Tipar Gede” di Kota Sukabumi*. 2(5).
- Harga*. (n.d.). Retrieved December 30, 2022, from <https://id.m.wikipedia.or>
- Hasyim, R. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Home Industry Khoiriyah Di Taman Sari, Singaraja. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 10(1), 65. <https://doi.org/10.23887/jjpe.v10i1.20057>
- Ilyas, M. I. F. (2019). Pengaruh Biaya Produksi Terhadap Harga Jual Kopi Arabika Flores (Studi Kasus Pada Pt. Papa Taki Di Flores Bajawa). *AkMen JURNAL ILMIAH*, 16(4), 559–568. <https://doi.org/10.37476/akmen.v16i4.804>
- Kara, H. O. A. M. A. (2014). *BABA II LANDASAN TEORI*. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 7(2), 107–115.
- Kerangka Berpikir: Cara Membuat dan Contoh Lengkap*. (n.d.). Deepublish. Retrieved January 1, 2023, from <https://penerbitdeepublish.com/kerangka-berpikir/>
- Keseimbangan Kemampuan Belanja*. (n.d.). Wikipedia. Retrieved July 25, 2023, from https://id.m.wikipedia.org/wiki/Keseimbangan_kemampuan_berbelanja
- Materi, A. (2022). *Pengertian Dokumentasi, Fungsi, Tujuan Dan Kegiatan*. <https://materibelajar.co.id/pengertian-dokumentasi/>
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (Edisi ke-5). UPP STIM YKPN.

- Mulyadi. (2019). *Biaya Menurut Para Ahli*. 8–35.
- Nasrudin, A. (2023). *Apa itu PDB nominal? Cara menghitungnya dan perbedaannya dengan PDB riil*. 15 July. <https://cerdasco.com/pdb-nominal/>
- Pengertian Data Primer Menurut Para Ahli*. (n.d.). Populix. Retrieved January 1, 2023, from <https://info.populix.co/articles/data-primer-adalah/>
- Pengertian Harga Menurut Para Ahli*. (2020). <https://www.kumpulanpengertian.com>
- Pirmaningsih, L. (2020). *Akuntansi Biaya* (Edisi ke-1). Indomedia Pustaka.
- Putri, D. L. (2022). *Dibangun Ratusan Tahun Lalu, Ini Pasar-pasar Tertua di Indonesia*. <https://www.kompas.com>
- Rozi, F., & Shuwiyandi, K. (2022). Analisis Biaya Produksi Guna Menentukan Harga Jual Pt. Selera Rodjo Abadi Semarang. *Worksheet : Jurnal Akuntansi*, 1(2), 125–132. <https://doi.org/10.46576/wjs.v1i2.2121>
- Sia, V. (2022). *Pengertian Biaya, Jenis-Jenis, dan Klasifikasi*. Jurnal.Id. <https://www.jurnal.id/id/blog/pengertian-biaya-jenis-jenis-dan-klasifikasi-dalam-akuntansi-adalah/>
- Siregar, B., Suropto, B., Hapsoro, D., Lo, E. W., Herowati, E., Kusumasari, L., & Nurofik. (2013). *Akuntansi Biaya* (A. Suadi (Ed.); Edisi 2). Salemba Empat.
- STEI INDONESIA. (2017). *Metoda Penelitian. Bab III Metoda Penelitian, Bab iii me*, 1–9.
- Suhartati, T. (2013). *Metode Penelitian*. □□□□□□, May, 106.
- Wagiyo, & Fransiska, L. (2019). Analisis Biaya Produksi dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan pada Rumah Makan Meychan Serba Sepuluh ribu di Pringsewu. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Manajemen Bulan Juni*, 10(01), 1–17.
- Watupongoh, S., Tinangon, J. J., & Watupongoh, S. (2022). Analisi Penentuan Harga Pokok Produksi dalam Menetapkan Harga Jual Kue Risoles pada Christsha Kitchen Analysis of Cost of Production Determination in Determining the Selling Price of Risoles Cake at Christsha Kitchen Latar Belakang Perkembangan perekonomian. *LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, Dan Hukum)*, 5(2), 845–854.
- Zakky. (2020). *Pengertian Observasi Menurut Para Ahli dan Secara Umum. Zona Referensi*. <https://www.zonareferensi.com/pengertian-observasi/>