

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI
MENGUNAKAN *METODE FULL COSTING* DAN
VARIABEL COSTING DALAM MENENTUKAN HARGA
JUAL MINUMAN DI CAFE GARIS
LANGIT DI BATAM**

SKRIPSI

OLEH:

**ANNISA AYUANDIRA
188330186**



**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2023**

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

Document Accepted 14/11/23

Access From (repository.uma.ac.id)14/11/23

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI
MENGUNAKAN *METODE FULL COSTING* DAN
VARIABEL COSTING DALAM MENENTUKAN HARGA
JUAL MINUMAN DI CAFE GARIS
LANGIT DI BATAM**

SKRIPSI

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana di Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Medan Area

OLEH:

**ANNISA AYUANDIRA
188330186**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2023**

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

Document Accepted 14/11/23

Access From (repository.uma.ac.id)14/11/23

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Skripsi : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* dan *Variabel Costing* Dalam Menentukan Harga Jual Minuman di Cafe Garis Langit Di Batam

Nama : Annisa Ayuandira
NPM : 188330186
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Disetujui Oleh :

Komisi Pembimbing

Pembanding


(Rana Fathimah Ananda, SE.M.Si)



(Linda Lorey, SE.M.Si)

Pembimbing

Pembanding

Mengetahui :


(Ahmad Rafiq, BBA (Hons), MMgt, Ph.D, CIMA)


(Fauziah Rahman, S.pd, M.Ak)

Dekan

Ka. Prodi Akuntansi

Tanggal Lulus : 05 Oktober 2023

HALAMAN PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya menyatakan bahwa skripsi yang saya susun, sebagai syarat memperoleh gelar sarjana merupakan hasil karya tulis saya sendiri. Adapun bagian-bagian tertentu dalam penulisan skripsi ini yang saya kutip dari hasil karya orang lain telah dituliskan sumbernya secara jelas sesuai dengan norma, kaidah, dan etika penulisan ilmiah.

Saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya peroleh dan sanksi-sanksi lainnya dengan peraturan yang berlaku, apabila di kemudian hari ditemukan adanya plagiat dalam skripsi ini.

Medan, 05 Oktober 2023
Yang Membuat Pernyataan



Annisa Ayuandira

NPM.188330186

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR/SKRIPSI/TESIS UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Universitas Medan Area, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Annisa Ayuandira
NPM : 188330186
Program Studi : Akuntansi
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Jenis karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Medan Area **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : **Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* dan *Variabel Costing* Dalam Menentukan Harga Jual Minuman di Café Garis Langit Di Batam.** Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Medan Area berhak menyimpan, mengalihmedia/format-kan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan memublikasikan tugas akhir/skripsi/tesis saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Medan
Pada tanggal : 05 Oktober 2023
Yang menyatakan



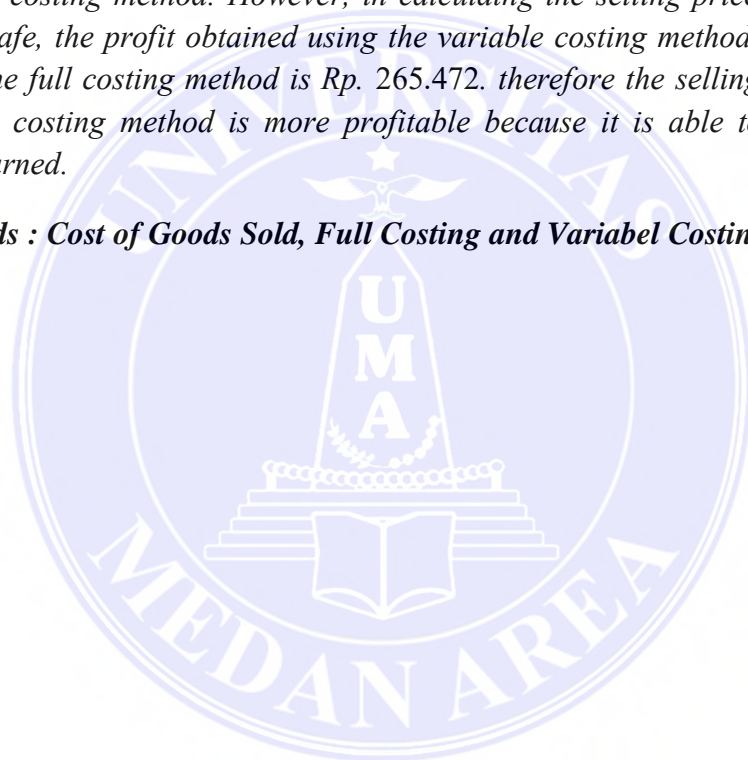
Annisa Ayuandira

NPM 188330186

ABSTRACT

This study aims to analyze or find out the determination of the cost of production using the full costing method and variable costing in determining the selling price at the line cafe in Batam. The method used in this research is a quantitative descriptive method. In this study, the processed data is the cost of production of beverages consisting of 20 beverage in the form of raw materials, direct labour and factory overhead using the full costing method and variable costing for setting selling prices. The results of this study are that the calculation of the cost of production using the full costing method obtains higher results compared to the variable costing method. However, in calculating the selling price previously set by the cafe, the profit obtained using the variable costing method is Rp. 272.133 while the full costing method is Rp. 265.472. therefore the selling price with the variable costing method is more profitable because it is able to maximize the profit earned.

Keywords : Cost of Goods Sold, Full Costing and Variabel Costing

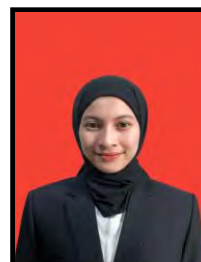


ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis atau mengetahui penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* dalam menentukan harga jual dikafe garis langit di Batam. Metode yang dipakai dalam penelitian ini ialah metode deskriptif kuantitatif. Dalam penelitian ini data yang diolah ialah harga pokok produksi minuman yang terdiri dari 20 varian minuman yang berupa bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik dengan metode *full costing* dan *variabel costing* untuk penetapan harga jual. Hasil dari penelitian ini ialah bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* memperoleh hasil yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode *variabel costing*. Namun dalam perhitungan harga jual yang sebelumnya sudah ditetapkan oleh kafe keuntungan yang didapat dengan menggunakan metode *variabel costing* sebesar Rp. 272.133 sedangkan metode *full costing* sebesar Rp. 265.472. Maka dari itu harga jual dengan metode *variabel costing* lebih menguntungkan karena mampu memaksimalkan laba yang diperoleh.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, *Full Costing* dan *Variabel Costing*

RIWAYAT HIDUP



Nama	Annisa Ayuandira
NPM	188330186
Tempat, Tanggal Lahir	Medan, 03-Juni-1999
Nama Orang Tua :	
Ayah	Suryanto
Ibu	Farida Hanim
Riwayat Pendidikan :	
SMP	SMP NEGERI 2 SAMPIT
SMA/SMK	SMA NEGERI 13 MEDAN
Riwayat Studi di UMA	-
Pengalaman Pekerjaan	-
NO. HP/WA	082160706248
Email	Nisaandiraa99@gmail.com

KATA PENGANTAR

Segala Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karuniaNya sehingga skripsi ini berhasil diselesaikan. Judul yang dipilih dalam penelitian ini ialah **“Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Dan *Variabel Costing* Dalam Menentukan Harga Jual Minuman Di Cafe Garis Langit Di Batam”**.

Penulis menyampaikan terimakasih banyak ke berbagai pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini, yakni kepada :

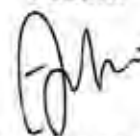
1. Rektor Universitas Medan Area, Bapak Prof. Dr. Ir. Dadan Ramdan, Meng., MSc.
2. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Medan Area, Bapak Ahmad Rafiki, BBA (Hons), MMgt, Ph.D, CIMA.
3. Ibu Fauziah Rahman, S.Pd, M.Ak selaku Ketua Prodi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis.
4. Ibu Atika Rizki, SE., M.Sak , selaku dosen pembimbing yang telah banyak membantu, memberi bimbingan dan saran.
5. Ibu Rana Fathinah Ananda, SE., M.Si, selaku dosen pembimbing saya yang menggantikan posisi bu Atika yang telah bersedia meluangkan waktunya dalam memberi bimbingan dan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Ibu Linda Lores, SE., M.Si, selaku dosen pembimbing yang telah memberikan banyak saran dan masukan.

7. Ibu Fauziah Rahman, S.Pd., M.Ak, selaku dosen sekretaris pada saat seminar proposal yang telah memberikan saran dan masukan.
8. Ibu Sucitra Dewi, SE, M.Si selaku dosen sekretaris pada saat seminar hasil dan sidang yang telah memberikan saran dan masukan.
9. Bapak Drs. Ali Usman Siregar, M.Si selaku ketua sidang yang telah memberikan masukan dan saran.
10. Ungkapan terima kasih banyak penulis sampaikan kepada ayahanda Ir. Suryanto dan ibunda Farida Hanim serta seluruh saudara yang telah memberikan doa, dukungan semangat dan perhatiannya kepada penulis.
11. Pemilik kafe garis langit serta seluruh karyawan yang telah membantu dan bersedia memberikan data dan informasi demi terwujudnya skripsi ini.
12. Untuk teman – teman saya Debby, Fafa, Ramsel, Maulida, Sabil dan Mas Dio yang telah memberikan dukungan, perhatian dan bantuannya kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi kesempurnaan proposal skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat baik untuk kalangan pendidikan maupun masyarakat. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Medan, 05 Oktober 2023

Penulis



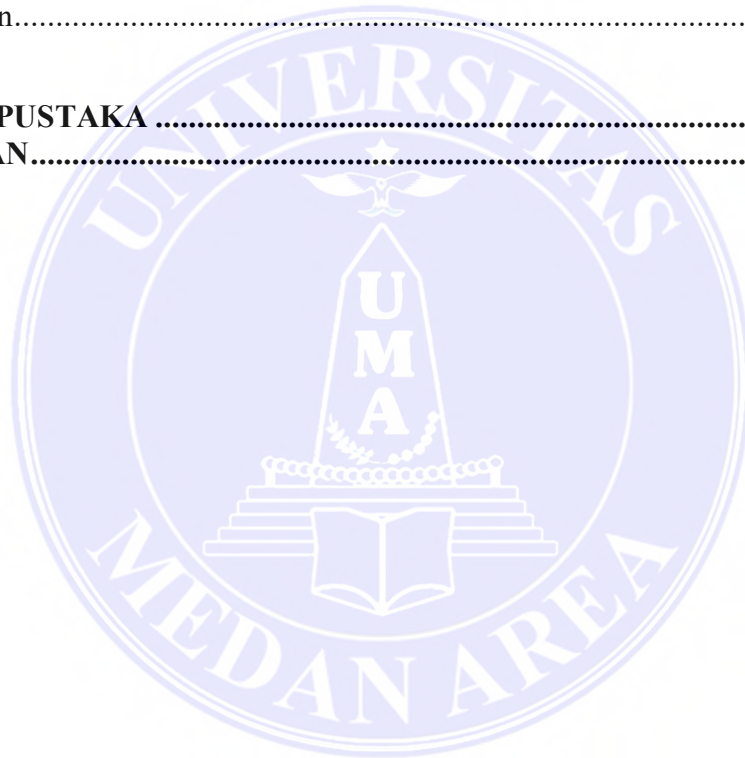
ANNISA AYUANDIRA
NPM 188330186

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRACT	iv
ABSTRAK	v
RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Pertanyaan Penelitian	5
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Biaya	7
2.1.1 Pengertian Biaya	7
2.1.2 Konsep Biaya	8
2.1.3 Klarifikasi Biaya	8
2.1.4 Unsur-unsur Biaya Produksi	11
2.2 Harga Pokok Produksi.....	12
2.2.1 Pengertian Harga Pokok Produksi	12
2.2.2 Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi.....	14
2.2.3 Metode Menentukan Harga Pokok Produksi	15
2.3 Penentuan Harga Jual	17
2.3.1 Pengertian Harga Jual	17
2.3.2 Tujuan Penetapan Harga Jual	17
2.3.3 Komponen Harga Jual	18
2.3.4 Penentuan Harga Jual	19
2.3.5 Metode Penentuan Harga Jual.....	20
2.4 Penelitian Terdahulu	22
2.5 Kerangka Berpikir	23
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	25
3.1 Jenis, Lokasi dan Waktu Penelitian	25
3.1.1 Jenis Penelitian	25
3.1.2 Lokasi Penelitian	25

3.1.3 Waktu penelitian.....	25
3.2 Populasi dan Sampel	26
3.2.1 Populasi.....	26
3.2.2 Sampel.....	26
3.3 Definisi Operasional	27
3.4 Jenis dan Sumber Data	29
3.5 Teknik Pengumpulan Data	28
3.5.1 Teknik wawancara.....	28
3.5.2 Studi Dokumentasi	28
3.6 Teknik Analisis Data.....	28
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	30
4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	30
4.1.1 Deskripsi Objek Penelitian.....	30
4.2 Hasil Penelitian	31
4.2.1 Analisis Biaya Bahan Baku Langsung.....	31
4.2.1.1 Rincian Bahan Baku Langsung Produk Minuman <i>espresso</i>	31
4.2.1.2 Rincian Bahan Baku Langsung Produk Minuman <i>shake</i>	34
4.2.1.3 Rincian Bahan Baku Langsung Produk Minuman kopi susu	37
4.2.2 Analisis Biaya Tenaga Kerja.....	39
4.2.3 Analisis Biaya Overhead Pabrik.....	40
4.3 Analisis Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i>	41
4.3.1 Analisis Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Produk Minuman <i>Espresso</i>	42
4.3.2 Analisis Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Produk Minuman <i>Shake</i>	47
4.3.3 Analisis Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Produk Minuman Kopi Susu.....	52
4.3.4 Total Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i>	58
4.4 Analisis Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i>	59
4.4.1 Analisis Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Produk Minuman <i>Espresso</i>	59
4.4.2 Analisis Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Produk Minuman <i>Shake</i>	63
4.4.3 Analisis Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Produk Minuman Kopi Susu.....	68
4.4.4 Total Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i>	73
4.5 Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi <i>Full Costing</i> dan <i>Variabel Costing</i>	75
4.6 Analisis Perbandingan Harga Jual Produk	76
4.6.1 Harga Jual Produk Minuman Kafe Garis Langit.....	76
4.6.2 Analisis Harga Jual Pendekatan Metode <i>Full Costing</i>	76
4.6.3 Analisis Harga Jual Pendekatan Metode <i>Variabel Costing</i>	77
4.7 Analisis Laba (Rugi) Usaha.....	78
4.7.1 Perbandingan Laba(Rugi) dengan Metode <i>Full Costing</i>	78

4.7.2 Perbandingan Laba(Rugi) dengan Metode <i>Variabel Costing</i>	80
4.8 Pembahasan	81
4.8.1 Analisis Penentuan Harga Jual Metode Harga Pokok Produksi <i>Full Costing</i> dan <i>Variabel Costing</i>	81
4.8.2 Hasil Analisis Laba(Rugi) Metode Harga Pokok Produksi <i>Full Costing</i>	82
4.8.3 Hasil Analisis laba(Rugi) Metode Harga Pokok Produksi <i>Variabel Costing</i>	83
BAB V. Kesimpulan Dan saran	85
4.1 Kesimpulan.....	85
4.2 Saran.....	86
DAFTAR PUSTAKA	87
LAMPIRAN.....	90



DAFTAR TABEL

	Halaman
2.1 Penelitian Terdahulu	22
3.1 Waktu Penelitian.....	26
3.2 Definisi Operasional Variabel	27
4.1 Rincian Biaya Bahan Baku Varian <i>Espresso</i>	31
4.2 Rincian Biaya Bahan Baku Varian <i>Americano</i>	31
4.3 Rincian Biaya Bahan Baku Varian <i>Cappucino</i>	32
4.4 Rincian Biaya Bahan Baku Varian <i>Mochacino</i>	32
4.5 Rincian Biaya Bahan Baku Varian <i>Coffe Latte</i>	32
4.6 Rincian Biaya Bahan Baku Varian <i>Caramel Latte</i>	32
4.7 Rincian Biaya Bahan Baku Varian <i>Hazelnut Latte</i>	33
4.8 Rincian Biaya Bahan Baku Varian <i>Vanilla Latte</i>	33
4.9 Rincian Biaya Bahan Baku Varian <i>Matcha/Greentea Latte</i>	34
4.10 Rincian Biaya Bahan Baku Varian <i>Red Velvet</i>	34
4.11 Rincian Biaya Bahan Baku Varian <i>Taro Latte</i>	35
4.12 Rincian Biaya Bahan Baku Varian <i>Vanilla Latte</i>	35
4.13 Rincian Biaya Bahan Baku Varian <i>Chocolate</i>	35
4.14 Rincian Biaya Bahan Baku Varian <i>ChocoMint</i>	35
4.15 Rincian Biaya Bahan Baku Varian <i>Milo</i>	36
4.16 Rincian Biaya Bahan Baku Varian Kopi Susu <i>Skyline</i>	37
4.17 Rincian Biaya Bahan Baku Varian Kopi Susu <i>Hazelnut</i>	37
4.18 Rincian Biaya Bahan Baku Varian Kopi Susu <i>Cazel</i>	37
4.19 Rincian Biaya Bahan Baku Varian Kopi Susu <i>Vanilla</i>	38
4.20 Rincian Biaya Bahan Baku Varian Kopi Susu <i>Caramel</i>	38
4.21 Rincian Biaya Tenaga Kerja Selama Tahun 2022.....	39
4.22 Rincian Biaya Overhead Pabrik untuk Produk Minuman <i>Espresso</i> dan kopi susu	40
4.23 Rincian Biaya Overhead Pabrik untuk Produk Minuman <i>Shake</i>	41
4.24 Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Varian <i>Espresso</i>	42
4.25 Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Varian <i>Americano</i>	42
4.26 Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Varian <i>Cappucino</i>	43
4.27 Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Varian <i>Mochacino</i>	43
4.28 Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Varian <i>Coffe Latte</i>	44
4.29 Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Varian <i>Caramel Latte</i>	45
4.30 Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Varian <i>Hazelnut Latte</i>	45
4.31 Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Varian <i>Vanilla latte</i>	46
4.32 Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Varian <i>Matcha/Greentea Latte</i>	47
4.33 Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Varian <i>Red velvet</i>	47
4.34 Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Varian <i>Taro latte</i>	48
4.35 Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Varian <i>Vanilla Latte</i>	49
4.36 Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Varian <i>Chocolate</i>	49
4.37 Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Varian <i>ChocoMint</i>	50
4.38 Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Varian <i>Milo</i>	51
4.39 Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Varian Kopi Susu <i>Skyline</i>	51

4.40	Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Varian Kopi Susu <i>Hazelnut</i>	52
4.41	Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Varian Kopi Susu <i>Cazel</i>	53
4.42	Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Varian Kopi Susu <i>Vanilla</i>	54
4.43	Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Varian Kopi Susu <i>Caramel</i>	54
4.44	Total Harga Pokok Produksi Metode <i>Full Costing</i> Tahun 2022	58
4.45	Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Varian <i>Espresso</i>	59
4.46	Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Varian <i>Americano</i>	60
4.47	Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Varian <i>Cappucino</i>	60
4.48	Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Varian <i>Mochacino</i>	61
4.49	Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Varian <i>Coffe latte</i>	61
4.50	Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Varian <i>Caramel latte</i>	62
4.51	Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Varian <i>Hazelnut latte</i>	62
4.52	Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Varian <i>Vanilla latte</i>	63
4.53	Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Varian <i>Matcha/Greentea Latte</i>	64
4.54	Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Varian <i>Red Velvet</i>	64
4.55	Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Varian <i>Taro Latte</i>	65
4.56	Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Varian <i>Vanilla latte</i>	65
4.57	Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Varian <i>Chocolate</i>	66
4.58	Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Varian <i>ChocoMint</i>	66
4.59	Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Varian <i>Milo</i>	67
4.60	Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Varian Kopi Susu <i>Skyline</i>	68
4.61	Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Varian Kopi Susu <i>Hazelnut</i>	68
4.62	Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Varian Kopi Susu <i>Cazel</i>	69
4.63	Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Varian Kopi Susu <i>Vanilla</i>	70
4.64	Biaya Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Varian Kopi Susu <i>Caramel</i>	70
4.65	Total Harga Pokok Produksi Metode <i>Variabel Costing</i> Tahun 2022	73
4.66	Selisih Harga Pokok Produksi <i>Full Costing</i> dan <i>Variabel Costing</i>	75
4.67	Daftar Harga Produk Minuman Cafe Garis Langit	76
4.68	Perbandingan Harga Jual Produk <i>Full Costing</i>	76
4.69	Perbandingan Harga Jual Produk <i>Variabel Costing</i>	77
4.70	Laporan Laba (Rugi) Metode <i>Full Costing</i>	79
4.71	Laporan Laba (Rugi) Metode <i>Variabel Costing</i>	80

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1 Kerangka Berfikir	24



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Gambar.....	91
2. Daftar Menu	93
3. Surat Izin Penelitian.....	95
4. Surat Keterangan Selesai Penelitian	96



BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Secara tidak langsung mendorong daya saing korporasi lintas sektor, Indonesia terus tumbuh dan berkembang di seluruh disiplin ilmu termasuk ekonomi. Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Indonesia memainkan peran penting dalam pembangunan ekonomi negara melalui penciptaan lapangan kerja dan penurunan tingkat kemiskinan. Peningkatan jumlah Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berdampak signifikan terhadap pasar tenaga kerja. Namun tidak dipungkiri bahwa hadirnya pandemi *Covid-19* membuat hampir seluruh UMKM terkena dampaknya. Bahkan dari survei komunitas UMKM 1naik kelas bulan April 2020, 83 persen UMKM berpotensi gulung tikar. Hasil rilis dari *Katadata Insight Center (KIC)* juga menunjukkan bahwa mayoritas UMKM sebanyak 82,9 persen merasakan dampak buruknya dari pandemi dan hanya 5,9 persen yang merasakan pertumbuhan positif. Tahun 2021 menjadi harapan bagi pelaku UMKM, sebab pemulihan kondisi akibat pandemi *covid-19* mulai terlihat. (Catriana, 2021).

Peningkatan UMKM yang melonjak tinggi mendorong berkembangnya dunia bisnis dibidang kuliner dalam bentuk kafe. Akhir-akhir ini usaha kafe berkembang sangat pesat sehingga diperhitungkan sebagai salah satu bisnis yang menguntungkan di era modern ini. Selain itu, perubahan gaya hidup masyarakat Indonesia juga terus mendorong pertumbuhan industri kafe. Banyak kalangan dari pelajar, mahasiswa, pegawai, masyarakat dan lain-lain yang memilih berkumpul,

bercengkerama, menghabiskan waktu baik dalam kelompok maupun individu dikafe sambil menikmati menu yang ada dikafe. (Putra, 2016).

Karena banyaknya kafe, mengakibatkan adanya persaingan para pemilik untuk menarik konsumen. Namun, adanya *covid-19* ini mengakibatkan penurunan konsumen pada setiap usaha khususnya kafe, karena adanya batasan waktu operasional jam buka yang telah ditentukan. Kondisi seperti ini memberi dampak pada persaingan ketat antara kafe-kafe yang ada. Kesuksesan kafe dan tujuan keuangan pemiliknya bergantung pada kemampuannya menggunakan taktik dan pendekatan yang tepat. Faktor utama dalam menetapkan harga jual suatu produk ialah biaya untuk memproduksinya. Akibatnya, biaya produksi sangat penting untuk keuntungan perusahaan.

Biaya produksi ditentukan oleh sumber daya ekonomi yang dipakai di luar investasi awal bahan baku (Mulyadi, 2015: 14). Artinya, biaya manufaktur ialah seluruh jumlah yang dihabiskan untuk membuat suatu produk. Karena harga jual harus ditetapkan dengan perhitungan yang tepat untuk menutupi pengeluaran yang dikeluarkan dan mencapai laba yang diinginkan, faktor biaya memainkan peran penting dalam menentukan harga pokok produk. Sehingga keakuratan harga pokok yang diperoleh dapat menjadi acuan dalam menentukan harga jual serta dapat menjadi tolak ukur dalam pengambilan tindakan yang diperlukan. Pertumbuhan dan kemampuan kafe untuk bersaing dengan perusahaan lain dibantu dengan menetapkan harga yang wajar untuk barang dan jasanya. Harga jual yang tepat bagi perusahaan merupakan hasil dari biaya produk yang tepat, seperti yang dijelaskan oleh Salman (2013:26) dalam bukunya.

Baik pendekatan penetapan biaya lengkap atau metode penetapan biaya variabel dapat dipakai untuk menentukan biaya produksi. Ketika menggunakan pendekatan penetapan biaya penuh, biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik tetap maupun variabel, semuanya termasuk dalam biaya produksi akhir. Satu-satunya biaya produksi yang diperhitungkan untuk menghitung biaya produksi dengan menggunakan pendekatan penetapan biaya variabel ialah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel.

Kafe Garis Langit ialah salah satu kafe yang ada di Batam. Kafe ini berdiri dari awal tahun 2019. Garis Langit memiliki 3 jenis produk yakni makanan, minuman dan cemilan. Olahan berbagai minuman merupakan produk utama dari kafe garis langit. Terdapat tujuh jenis minuman yang tersedia antara lain *espresso*, *manual brew*, kopi susu, *shake*, *mocktail*, *tea* dan *healthy*. Penjualan produk minuman di kafe garis langit mengalami peningkatan khususnya dari produk kopi susu, *shake* dan *espresso*. Namun, akibat *covid-19* menurunnya jumlah keuntungan yang didapat dari sebelum pandemi. Hal ini terjadi karena harga jual produk tidak dihitung dengan baik sehingga terjadi disparitas harga antara waktu sebelum pandemi dan setelahnya. *Skyline Cafe* menetapkan harga eceran minumannya dengan menggandakan harga bahan-bahannya dan menambahkan margin keuntungan apa pun yang dianggapnya sesuai. Oleh karena itu, perhitungannya kurang tepat karena tidak memperhitungkan pengeluaran seperti tenaga kerja dan biaya industri. Kerugian akan terjadi jika harga jual ditetapkan di

bawah biaya produksi, dan keuntungan di bawah maksimum yang mungkin terjadi jika harga jual ditetapkan tepat di atas biaya produksi.

Winda Romauli Sitorus, Asri Eka Ratih, dan Ardiansyah telah menerbitkan temuan mereka dengan topik memasukkan biaya produksi ke dalam menanyakan harga barang dan jasa mereka (studi kasus Kafe Longdrip yang terletak di Desa Teripang, Kabupaten Bintan). Penelitian sebelumnya telah menunjukkan bahwa perhitungan biaya penuh menghasilkan pengembalian harga jual yang lebih tinggi daripada perhitungan biaya variabel.

Dari uraian diatas, penulis tertarik menyusun skripsi yang berjudul: **“Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Dan *Variabel Costing* Dalam Menentukan Harga Jual Minuman Di Cafe Garis Langit Di Batam”** apakah harga jual yang sekarang diterapkan kafe garis langit sudah akurat dan mendapatkan laba yang diinginkan.

1.2 Rumusan Masalah

Peningkatan UMKM yang melonjak tinggi mendorong berkembangnya dunia bisnis dibidang kuliner dalam bentuk kafe. Akhir-akhir ini usaha kafe berkembang sangat pesat sehingga diperhitungkan sebagai salah satu bisnis yang menguntungkan di era modern ini. Selain itu, perubahan gaya hidup masyarakat Indonesia juga terus mendorong pertumbuhan industri kafe. Banyak kalangan dari pelajar, mahasiswa, pegawai, masyarakat dan lain-lain yang memilih berkumpul, bercengkerama, menghabiskan waktu baik dalam kelompok maupun individu dikafe sambil menikmati menu yang ada dikafe. (Putra, 2016). Karena banyaknya kafe, mengakibatkan adanya persaingan para pemilik untuk menarik konsumen.

Namun, adanya *covid-19* ini mengakibatkan penurunan konsumen pada setiap usaha khususnya kafe, karena adanya batasan waktu operasional jam buka yang telah ditentukan. Kondisi seperti ini memberi dampak pada persaingan ketat antara kafe-kafe yang ada. Agar kafe bertahan dan menghasilkan keuntungan yang diperlukan, pemilik harus menggunakan teknik dan praktik yang tepat. Faktor yang paling krusial dalam menentukan harga jual ialah biaya produksi. Maka dari itu, harga pokok produksi memiliki peran besar atas keberhasilan suatu usaha.

1.3 Pertanyaan Penelitian

Dari uraian latar belakang masalah tersebut, maka permasalahan dalam penelitian ini yakni : “ Bagaimana penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* dalam menentukan harga jual minuman di kafe garis langit di Batam ? “

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini ialah untuk menganalisis atau mengetahui penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* dalam menentukan harga jual minuman di kafe garis langit di Batam.

1.5 Tujuan Penelitian

1. Bagi kafe garis langit, Perusahaan dapat menggunakan pendekatan *full costing* dan *variable costing* sebagai acuan dalam mengevaluasi kembali penetapan harga jual yang mereka gunakan sebelumnya, karena penelitian ini akan memberikan masukan mengenai syarat-syarat penentuan harga pokok produksi dan hal-hal yang perlu dilakukan.

2. Bagi penulis, memperbesar pengertian dan kedalaman pengertian sambil mempelajari perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar penetapan harga jual.
3. Bagi penulis lainnya, sebagai bahan referensi umum bagi mereka yang tertarik melakukan penelitian yang serupa.



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Biaya

2.1.1 Pengertian Biaya

Keahlian dalam meramalkan serta memahami tujuan dari setiap biaya yang dikeluarkan diperlukan dari pengetahuan tentang biaya produksi. Perusahaan mengeluarkan biaya produksi setiap kali mereka menginvestasikan uang ke dalam mesin dan tenaga kerja yang dibutuhkan dalam mengubah bahan mentah menjadi barang jadi.

Menurut prinsip akuntansi yang diterima secara umum, semua biaya, termasuk keuntungan dan kerugian, harus dipertanggungjawabkan. Biaya perusahaan yang umum termasuk hal-hal seperti tenaga kerja, utilitas, dan depresiasi, antara lain. Pengeluaran seperti ini sering bermanifestasi sebagai penarikan tunai atau penipisan aset lain yang tersedia seperti inventaris atau aset tetap (IAI, 2007:19).

Saat menentukan laba atau rugi bersih perusahaan, biaya produksi merupakan kategori biaya yang signifikan karena terkait langsung dengan perolehan pendapatan. Sangat penting bagi perusahaan untuk menghasilkan keuntungan dari operasi manufakturnya jika ingin bertahan dalam jangka panjang, membuat biaya produksi menjadi perhatian utama.

Menurut Mulyadi (2015:14), biaya manufaktur ialah biaya yang dikeluarkan selama transformasi bahan baku menjadi barang jadi yang dapat dipasarkan. Tiga elemen utama dari keseluruhan biaya produksi ialah biaya

overhead, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya bahan baku. Biaya manufaktur, di sisi lain, ialah biaya yang terkait dengan fungsi produksi (Riwayandi, 2014: 10). Porsi anggaran produksi yang tersisa terdiri dari biaya overhead pabrik, tenaga kerja langsung, dan pengeluaran material.

Biaya yang dikeluarkan selama proses manufaktur, atau konversi bahan mentah menjadi komoditas jadi untuk dijual, disebut oleh para ahli di atas sebagai biaya produksi.

2.1.2 Konsep Biaya

Biaya dapat dikategorikan dalam akuntansi sesuai dengan kemampuan dalam menghasilkan laporan keuangan untuk kelangsungan organisasi, seperti yang dikemukakan oleh Samryn (2012: 38) dalam bukunya. Oleh karena itu, data biaya sangat penting untuk mengoptimalkan penggunaan sumber daya, menetapkan harga yang sesuai untuk produk dan layanan, dan memilih yang paling potensial untuk memajukan misi organisasi.

2.1.3 Klasifikasi Biaya

Menurut Wasillah (2009:23) Untuk mengomunikasikan dan menampilkan data biaya secara efektif dengan cara yang membantu manajemen mencapai tujuannya, kategorisasi biaya sangat penting.

1. Biaya dari objek

Mulyadi (2015:13) menggolongkan biaya dari objek:

- Biaya Bahan Baku Harga bahan baku ialah harga yang dibayarkan untuk membeli sumber daya yang dibutuhkan untuk membuat barang jadi yang akan dijual.

- Biaya Tenaga Kerja Langsung Biaya tenaga kerja ialah gaji atau upah yang dibayarkan kepada karyawan selama proses pembuatan barang yang akan dijual.
- Biaya Overhead Pabrik Biaya overhead pabrik ialah biaya produksi yang dikeluarkan selain harga bahan baku dan tenaga kerja langsung yang dipakai untuk memproduksi barang atau melakukan tugas lainnya.

2. Biaya Dari Fungsi

Riwayadi (2016:19) mengklasifikasikan biaya dari fungsi menjadi:

- Dalam ilmu ekonomi, biaya produksi ialah biaya yang dikeluarkan saat melakukan proses manufaktur. Pengeluaran langsung mencakup hal-hal seperti bahan baku, upah, dan utilitas yang dipakai pada produksi.
- Biaya iklan ialah biaya yang timbul dari iklan. Beberapa contoh biaya pemasaran ialah gaji staf pemasaran, biaya iklan, dan harga pengiriman barang ke pelanggan.
- Biaya G&A ialah biaya yang timbul dari menjalankan bisnis secara umum. Gaji yang dibayarkan kepada pekerja, penyusutan yang dibayarkan pada mesin akuntansi, dan pembelian perangkat keras terkait keuangan semuanya merupakan biaya operasi.

3. Biaya Dari Pelaku Biaya

Dari perilaku biaya menurut Samryn (2012:36) dibagi menjadi :

- Total pengeluaran yang tidak berfluktuasi dengan perubahan tingkat aktivitas, dalam rentang yang relevan. Ketika dinyatakan dalam basis per unit, biaya tetap cenderung menurun ketika aktivitas meningkat. Dengan kata lain, biaya

tetap per unit objek biaya akan rendah jika jumlah aktivitasnya tinggi, dan akan tinggi jika volume aktivitasnya rendah.

- Biaya variabel ialah biaya yang bergeser sebagai respons terhadap variasi output. Biaya variabel ialah biaya yang bergeser sebagai respons terhadap tingkat aktivitas, demikian namanya.
- Biaya yang agak bervariasi dengan variasi dalam volume aktivitas, tetapi tidak banyak. Karena sifatnya yang terpisah antara komponen variabel dan komponen tetap, pengeluaran ini menggunakan banyak nama.

4. Biaya Dari Departemen

Biaya dalam kaitannya dengan departemen biaya terbagi menjadi dua yakni :

- Biaya langsung departemen ialah biaya yang timbul dan dibebankan langsung ke departemen yang bersangkutan, terlepas dari mana biaya tersebut dikeluarkan.
- Biaya yang dikeluarkan yang tidak dapat ditagih langsung ke departemen tetapi ditagih ke departemen yang mendapat manfaat darinya melalui alokasi dan distribusi lainnya dikenal sebagai biaya tidak langsung departemen.

5. Biaya Dari Waktu Pembebanan

Menurut Wasilah (2009:23) biaya dari waktu pembebanan yakni sebagai berikut :

- Biaya produk, Gaya ini sama dengan tenaga kerja langsung, bahan baku langsung, dan biaya overhead manufaktur yang terkait dengan produksi. Ketika biaya ini terjadi, mereka dicatat dan dialokasikan sebagai persediaan; namun, jika suatu produk atau persediaan dijual, biaya persediaan diubah

menjadi harga atau harga pokok penjualan, yang kemudian dikontraskan dengan keuntungan yang diperoleh dari penjualan.

- Biaya yang terkait dengan periode waktu atau periode akuntansi daripada dengan item atau persediaan disebut sebagai biaya periode. Biaya periode ini mungkin bermanfaat untuk mengamankan uang selama beberapa periode akuntansi, namun yang lain hanya memberikan keuntungan untuk periode akuntansi saat ini.

2.1.4 Unsur-unsur Biaya Produksi

Unsur-unsur biaya produksi menurut Charles T. Horngren (1999:75) diantaranya yakni:

1. Biaya bahan langsung ialah biaya bahan yang dipakai dalam produksi langsung dari produk jadi yang siap untuk dijual. Semua zat yang dapat dikenali secara kasat mata sebagai komponen dari produk jadi dimasukkan dalam daftar bahan mentah ini.
2. Biaya tenaga kerja langsung, atau biaya pekerjaan yang dipakai untuk mengubah sumber daya mentah menjadi produk jadi yang disiapkan untuk dijual. Biaya semua tenaga kerja langsung yang dipekerjakan dan diberi wewenang untuk mengelola tugas-tugas yang berhubungan dengan produksi secara langsung disebut sebagai "tenaga kerja langsung".
3. Biaya manufaktur yang tidak dapat langsung dikaitkan dengan output tertentu secara kolektif disebut sebagai biaya overhead pabrik. Beberapa komponen biaya overhead produksi antara lain sebagai berikut:
 - Biaya bahan baku tidak langsung.

- Biaya tenaga kerja tidak langsung.
- Biaya depresiasi dan amortisasi aktiva tetap.
- Biaya reparasi dan pemeliharaan mesin.
- Biaya listrik dan air pabrik.
- Biaya asuransi pabrik.
- Biaya overhead lainnya.

2.2 Harga Pokok Produksi

2.2.1 Pengertian Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi dalam suatu perusahaan memiliki tujuan melengkapi semua kebutuhan bagi pihak luar perusahaan ataupun pihak manajemen. Dalam memenuhi perhitungan harga pokok produksi tersebut seorang akuntan harus mampu mengklasifikasi, mencatat, dan meringkas qsemua biaya dalam pembutan produk tersebut. Maka dari itu, harga pokok produksi merupakan bagian dari harga pokok. Berikut ini beberapa pendapat mengenai harga pokok produksi yakni :

1. Menurut Supriyono (2011) Memahami biaya produksi melibatkan membuat kompromi untuk menghasilkan produk dari waktu ke waktu.
2. Menurut Mulyadi (2016) mengungkap fakta bahwa biaya produksi, atau yang sering dikenal dengan biaya produksi, ialah pengeluaran sumber daya ekonomi yang dapat dikonsumsi dalam bentuk pengeluaran unit masa lalu atau masa depan dengan tujuan memaksimalkan keuntungan.

Sedangkan menurut Kurniawan (2012), biaya-biaya produksi memiliki tiga unsur, antara lain :

1. Pertama, biaya bahan baku ialah uang yang dikeluarkan untuk perlengkapan yang dibutuhkan untuk membuat suatu produk. Permintaan bahan, kertas yang dibuat oleh penjadwal produksi atau pekerja lain, memberikan nomor pesanan, bahan baku yang dibutuhkan untuk memenuhi pesanan, dan jumlah setiap barang mentah yang dibutuhkan. Satu kopi dari setiap bukti permintaan dikirimkan ke bagian gudang, yang mengumpulkan item yang dimaksud. Kuantitas dan biaya dari setiap item di catat dalam bukti permintaan dan diposting ke kartu catatan bahan baku.
2. Pengeluaran untuk karyawan yang mengubah sumber daya mentah menjadi produk jadi disebut sebagai "biaya tenaga kerja". Pengeluaran ini dikenal sebagai biaya tenaga kerja langsung karena dikeluarkan segera selama produksi. Entri jurnal dan posting buku besar dibuat untuk mencerminkan gaji periode penggajian dan kewajiban pembayaran lainnya. Kredit untuk pengeluaran upah dicatat untuk setiap jumlah kewajiban, berfungsi sebagai tempat penyimpanan biaya tenaga kerja sampai didistribusikan kembali ke akun biaya, seringkali pada akhir bulan.
3. Biaya yang berkaitan dengan proses produksi, selain biaya tenaga kerja langsung dan bahan baku, dikenal sebagai biaya overhead pabrik. Biaya overhead pabrik dapat meliputi:
 - a. Bahan tidak langsung
 - b. Tenaga kerja tidak langsung
 - c. Semua biaya pabrik lainnya seperti asuransi, pajak, perbaikan pabrik dan mesin, penyusutan dan lain-lain.

2.2.2 Manfaat informasi Harga Pokok Produksi

Mulyadi (2016) menegaskan bahwa manajemen dapat mengambil manfaat dari mengetahui biaya produksi dengan cara berikut:

1. Menentukan harga jual produk

Produsen massal sering memproses barang mereka agar sesuai dengan inventaris gudang. Untuk menentukan biaya produksi per unit suatu produk, biaya produksi dihitung selama periode waktu tertentu. Selain informasi biaya lain yang sebenarnya dikeluarkan dalam menjalankan rencana produksi, biaya produksi per unit merupakan salah satu statistik yang diperhitungkan dalam menentukan harga jual suatu produk.

2. Menentukan realisasi produksi

Manajemen memerlukan pengetahuan tentang biaya produksi riil yang dikeluarkan selama pelaksanaan rencana produksi jika telah ditetapkan untuk melaksanakan rencana produksi dalam jangka waktu tertentu. Untuk menentukan apakah proses pembuatan sesuai dengan perkiraan sebelumnya, akuntansi biaya dipakai untuk mengumpulkan informasi tentang biaya produksi yang dikeluarkan dalam jangka waktu tertentu. Teknik process costing dipakai untuk mengumpulkan biaya manufaktur selama periode waktu tertentu.

3. Menghitung laba-rugi periodik

Mengetahui apakah usaha produksi dan pemasaran suatu perusahaan selama periode waktu tertentu dapat menghasilkan laba kotor atau rugi kotor merupakan salah satu keuntungan menghitung harga pokok produksi. Informasi biaya produksi yang dikeluarkan untuk membuat barang dalam jangka waktu tertentu

sangat dibutuhkan oleh manajemen. Untuk memastikan kontribusi produk dalam membiayai pengeluaran non-produksi dan menghasilkan laba rugi, diperlukan informasi laba kotor atau laba rugi berkala. Oleh karena itu, manajemen menggunakan pendekatan biaya proses untuk mengumpulkan data biaya produksi yang benar-benar dikeluarkan selama waktu tertentu untuk menghasilkan data laba rugi kotor setiap periode.

4. Hitung harga pokok barang jadi dan persediaan barang dalam proses untuk neraca.

Manajemen harus menghasilkan laporan keuangan berupa neraca dan laporan laba rugi ketika membuat persyaratan tanggung jawab keuangan secara berkala. Manajemen diharuskan untuk memasukkan biaya persediaan barang jadi dan biaya barang yang masih diproduksi di neraca pada tanggal neraca. Untuk mengidentifikasi biaya produksi yang terkait dengan item pada tanggal neraca yang masih diproduksi, manajemen harus memelihara catatan biaya produksi untuk setiap periode.

2.2.3 Metode Menentukan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2012) metode penentuan harga pokok produksi merupakan cara memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam harga pokok produksi. Terdapat dua pendekatan yakni *full costing* dan *variabel costing*.

a. *Full Costing*

Full costing ialah suatu teknik untuk menghitung harga pokok produksi yang menggabungkan setiap komponen biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik variabel dan tetap.

Konsekuensinya, komponen-komponen berikut membentuk biaya produksi menurut metode penetapan biaya keseluruhan:

Biaya bahan baku	Rp.xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp.xxx
Biaya overhead pabrik variabel	Rp.xxx
Biaya overhead pabrik tetap	Rp.xxx
<hr/>	
Harga pokok produksi	Rp.xxx

Harga pokok barang yang ditentukan dengan menggunakan teknik perhitungan biaya lengkap mencakup biaya nonproduksi (pemasaran, administrasi, dan pengeluaran umum) serta bagian dari biaya produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya tetap pabrik). biaya overhead).

b. *Variabel Costing*

Metode *variabel costing* ialah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel kedalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead variabel pabrik variabel. Dengan demikian harga pokok produksi menurut metode *variabel costing* terdiri dari unsur biaya sebagai berikut:

Biaya bahan baku	Rp.xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp.xxx
Biaya overhead pabrik variabel	Rp.xxx
<hr/>	
Harga pokok produksi	Rp.xxx

Harga pokok produk dihitung dengan pendekatan *variabel costing* terdiri dari unsur harga pokok produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel) ditambah dengan biaya non produksi variabel (biaya pemasaran variabel, dan biaya administrasi dan umum variabel serta tetap).

Dapat disimpulkan bahwa dengan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* memperoleh hasil lebih tinggi dari pada menggunakan *variabel costing*. Karena metode *full costing* memperhitungkan semua biaya overhead pabrik baik yang bersifat tetap maupun variabel.

2.3 Penentuan Harga Jual

2.3.1 Pengertian Harga Jual

Hansen dan Howen (2001:633) menyatakan harga jual merupakan jumlah moneter di bebaskan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang di jual atau di serahkan. Sedangkan, Menurut Mulyadi (2008:145) Harga jual ialah besarnya harga yang akan dibebankan kepada konsumen yang diperoleh atau dihitung dari biaya produksi di tambah biaya non-produksi dan laba yang diharapkan.

2.3.2 Tujuan Penetapan Harga Jual

Menurut Machfoeds (2005), terdapat dua tujuan penetapan harga, di antaranya:

- a. Orientasi laba, meliputi target baru, serta meningkatkan laba.
- b. Orientasi penjualan, meliputi meningkatkan volume penjualan, serta mempertahankan atau mengembangkan pangsa pasar.

Menurut Harini, terdapat 5 tujuan penetapan harga yakni sebagai berikut:

- a. Penetapan harga untuk mencapai penghasilan atas investasi. Biasanya besar keuntungan dari suatu investasi telah ditetapkan persentasenya dan untuk mencapainya diperlukan penetapan harga tertentu dari barang yang dihasilkan.
- b. Penetapan harga untuk kestabilan harga. Hal ini biasanya dilakukan untuk perusahaan yang kebetulan memegang kendali atas harga.
- c. Penetapan harga untuk mempertahankan atau meningkatkan bagiannya dalam pasar.
- d. Penetapan harga untuk menghadapi atau mencegah persaingan.
- e. Penetapan harga untuk memaksimalkan laba.

2.3.3 Komponen Harga Jual

Menetapkan harga merupakan salah satu keputusan sulit yang dihadapi perusahaan. Meskipun setiap perusahaan memiliki cara yang hampir sama dalam penetapan harga yang didasarkan pada persaingan, biaya, permintaan dan laba.

Harga jual dari suatu produk/jasa terdiri dari:

- a. *Cost of good sold* (harga pokok penjualan)

semua jenis pengeluaran yang terkait dengan biaya barang dan jasa yang bervariasi strukturnya. Pemanfaatan bahan baku (untuk industri), biaya tenaga kerja langsung (di semua area bisnis), dan overhead (di semua bidang bisnis) merupakan mayoritas.

- b. *Expenses* (biaya operasional)

Biaya yang tidak berhubungan dengan barang atau jasa yang dihasilkan.

Artinya besaran kuantitas atau jumlah barang atau jasa yang dihasilkan tidak

berpengaruh terhadap biaya tersebut. Sebagai contoh, pertimbangkan pengeluaran untuk gaji staf tetap, layanan telepon, perlengkapan kantor, sewa gedung, asuransi, dan sebagainya.

c. *Interest* (biaya bunga)

Bunga atas pinjaman ini dimasukkan ke dalam struktur harga jual jika uang tunai yang dipakai dipinjam dari bank atau lembaga pemberi pinjaman lainnya.

d. *Tax* (pajak)

Hanya pajak penghasilan badan (Pajak Penghasilan Badan) dan PPN atas pembelian bahan baku atau pembelian lainnya yang diperhitungkan dalam situasi ini. Sementara itu, pungutan, materai, tarif impor (untuk importir), PPN atas pembelian bahan baku, dan pajak lainnya diperhitungkan saat menghitung biaya dan pengeluaran.

e. *Profit margin* (Laba) Tentu saja, tujuannya ialah untuk mendapatkan keuntungan, dan untuk melakukan ini, korporasi memperhitungkan margin keuntungan saat menentukan harga jual barang atau jasa yang akan disediakan.

2.3.4 Penentuan Harga Jual

Penentuan harga jual menurut Abdul Halim (2011:153) yakni Dalam manajemen, pemilihan harga jual merupakan bentuk pilihan yang krusial. Manajemen memandang pemilihan harga jual sebagai kebijakan yang berlaku untuk semua aspek aktivitas penjualan, bukan hanya yang melibatkan pemasaran atau keuangan. Selain berdampak pada kuantitas penjualan atau jumlah pelanggan, harga jual juga akan berdampak pada keuntungan perusahaan.

Menurut Buchari alma,(2010:170) penentuan harga jual merupakan: “keputusan mengenai harga-harga yang akan diikuti untuk suatu jangka waktu tertentu”. Sedangkan, menurut H. Djaslim Saladin (2010:95) penentuan harga jual ialah: “keputusan-keputusan mengenai harga yang ditetapkan oleh manajemen”. Dari beberapa pendapat para ahli diatas dapat disimpulkan bahwa penentuan harga ialah keputusan mengenai harga yang telah disepakati dan ditetapkan dalam jangka waktu tertentu untuk membuat konsumen tertarik dalam melakukan pembelian.

2.3.5 Metode Penentuan Harga Jual

Mulyadi (2014) ada empat metode dalam menentukan harga jual yakni:

1. Penentuan harga jual normal (*normal pricing*)

Untuk tujuan penetapan harga jual barang atau jasa, manajer penetapan harga jual seringkali membutuhkan pengetahuan yang lengkap tentang biaya masa depan. Karena harga jual dihitung dengan menggabungkan biaya yang diantisipasi dan persentase markup, proses untuk menemukan harga jual biasa terkadang juga disebut sebagai penetapan harga biaya plus.

Rumus berikut menentukan harga jual produk atau jasa dalam kondisi umum:

$$\text{Harga jual} = \text{taksiran biaya penuh} + \text{laba yang diharapkan}$$

Sumber : Mulyadi (2001:348)

Dengan demikian ada dua unsur yang diperhitungkan dalam penentuan harga jual ini yakni taksiran biaya penuh dan laba yang diharapkan.

2. Penentuan harga jual dalam *cost-type contract*

Cost-type contract ialah produksi barang atau jasa di mana pelanggan setuju untuk membeli barang atau jasa dengan harga dari total biaya riil produsen ditambah keuntungan yang diperkirakan pada proporsi tertentu dari biaya tersebut. Dalam kontrak biaya-plus, harga jual yang dibebankan kepada pelanggan ditentukan dari biaya penuh aktual yang telah dikeluarkan untuk memproduksi dan memasarkan produk, berbeda dengan keadaan normal dimana harga jual barang atau jasa yang akan dijual di masa mendatang ditentukan dengan menggunakan metode penetapan harga plus biaya dengan dasar estimasi biaya penuh.

3. Penentuan harga jual pesanan khusus

Pesanan khusus ialah pesanan yang diterima bisnis yang bukan pesanan biasa. Karena pesanan khusus seringkali termasuk dalam jumlah besar, pembeli yang mengirimkannya sering mencari harga yang lebih rendah dari harga biasa, bahkan terkadang di bawah harga keseluruhan.

4. Penentuan harga jual produk atau jasa yang dihasilkan oleh perusahaan yang diatur dengan perusahaan pemerintah.

Pembatasan pemerintah berlaku untuk barang dan jasa seperti listrik, air, telepon dan telegraf, transportasi, dan layanan pos yang dibuat untuk memenuhi kebutuhan mendasar masyarakat umum. Pengeluaran lengkap masa depan ditambah laba yang diantisipasi dipakai untuk menetapkan harga jual barang dan jasa ini.

Menurut definisi yang diberikan di atas, harga jual ialah jumlah yang dibebankan perusahaan kepada pelanggan untuk barang atau jasa yang dijualnya untuk menutup sepenuhnya pengeluarannya dan menghasilkan keuntungan yang dibutuhkan. Harga yang diminta harus bersaing dengan produk serupa di pasaran dan mampu memuaskan pelanggan.

2.4 Penelitian Terdahulu

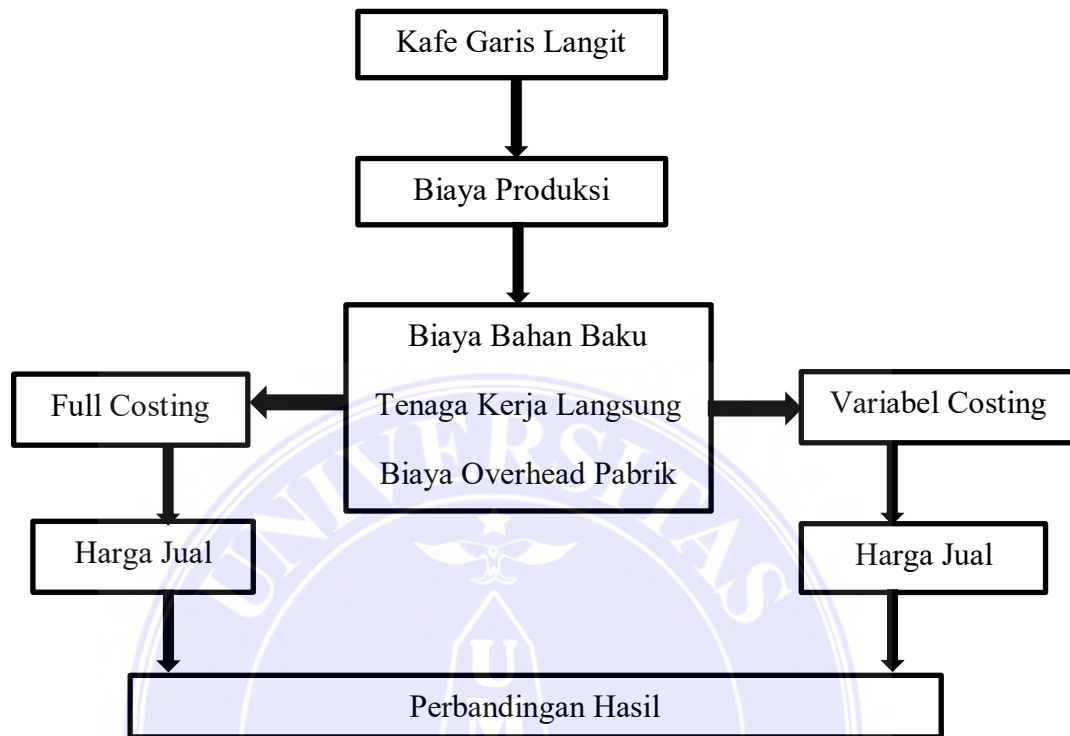
Tabel 2.1
Ringkasan Penelitian Terdahulu

Nama/Tahun	Judul	Metode	Hasil Penelitian
Iin Sriyani (2018)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing dan Variabel Costing (Studi kasus PT. Bima Desa Sawita Medan)	Full costing dan Variabel Costing	Perhitungan dengan metode full costing memperoleh hasil yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode variabel costing.
Suherni (2018)	Analisis Penetapan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Full Costing dan Variabel Costing Pada UD Naufal Bakery & Cake Kabupaten Gowa	Full Costing dan Variabel Costing	Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing menghasilkan nilai lebih tinggi dibandingkan dengan metode variabel costing karena metode full costing memasukkan semua biaya tetap maupun variabel kedalam perhitungan harga pokok produksinya.
Desi Mahmudah (2021)	Perhitungan Harga Pokok Produksi Kopi pada Usaha Omah Kopi Mandiri di Kabupaten Tulungagung	Full Costing dan variabel Costing	Perhitungan dengan menggunakan metode full costing lebih tinggi dari pada perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode variabel costing.
Mariana Tandi, Daniel Nemba Dambe (2022)	Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Pada Usaha Penjahit Dewanta	Full Costing dan Variabel Costing	Harga pokok produksi dari metode full costing hasilnya lebih tinggi dari pada yang dihitung dengan metode variabel costing.

2.5 Kerangka Berpikir

Keterkaitan teoretis suatu masalah tertentu dengan aspek-aspek penting yang diketahui sebelumnya membentuk landasan kerangka pemikiran. Peneliti menemukan informasi biaya produksi berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik konstan dan variabel pada kafe Skyline di Batam dengan menggunakan kerangka yang ditunjukkan pada gambar di bawah ini. Setelah biaya manufaktur telah ditentukan, teknik full costing dan variabel costing dipakai untuk menentukan biaya produksi perusahaan. Temuan teknik full costing dan variabel costing yang dipakai untuk menghitung harga pokok produksi menjadi dasar penentuan harga jual.

Seluruh biaya dari semua bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik baik tetap maupun variabel semuanya ditentukan ketika pendekatan penetapan biaya lengkap dipakai. Sebaliknya, semua biaya bahan baku serta overhead manufaktur variabel dan biaya tenaga kerja langsung dihitung dengan menggunakan pendekatan penetapan biaya variabel.



Gambar 2.1
Kerangka Berpikir

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Jenis, Lokasi dan Waktu Penelitian

3.1.1 Jenis Penelitian

Studi kuantitatif deskriptif ialah apa yang kami lakukan di sini. Arikunto (2006) mendefinisikan deskriptif kuantitatif sebagai suatu proses yang diawali dengan pengumpulan data, interpretasi data, dan penyajian temuan serta mencoba memberikan gambaran atau gambaran yang objektif tentang suatu keadaan dengan menggunakan angka-angka.

Desain studi khusus ini dipilih untuk mempelajari bagaimana teknik full costing dan variable costing dipakai untuk menghitung harga pokok produksi guna pengambilan keputusan harga jual minuman di Kafe Garis Langit di Batam.

3.1.2 Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di usaha Cafe Garis langit yang berlokasi di jalan Abulyatama No.2 (depan kantor camat Batam Kota).

3.1.3 Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan mulai bulan Maret 2022 sampai dengan penelitian ini selesai. Adapun rancangan penelitian dapat dilihat pada tabel 3.1 dibawah ini :

Tabel 3.1
Waktu Penelitian

No	Keterangan	2022				2023			
		Mar	Apr-Jul	Agust	Sep-Des	Jan-Feb	Mei	Jun-Jul	Ags-Okt
1	Pengajuan Judul	■							
2	Bimbingan Proposal		■						
3	Seminar proposal			■					
4	Pengumpulan Data dan Analisis Data				■				
5	Bimbingan Skripsi					■			
6	Seminar Hasil Skripsi						■		
7	Bimbingan Skripsi							■	
8	Pengajuan dan Sidang Meja Hijau								■

3.2 Populasi dan Sampel

3.2.1 Populasi

Menurut Sugiyono (2008:115) populasi ialah wilayah generalisasi yang terdiri dari item-item yang dipilih oleh peneliti untuk diteliti dan kesimpulan yang dibentuk karena memiliki atribut dan karakteristik tertentu. Seluruh informasi biaya produksi yang relevan untuk menentukan harga jual minuman di Kafe Garis Langit Batam menjadi populasi penelitian ini. Ini memiliki total 20 jenis minuman dan diklasifikasikan ke dalam 3 kategori minuman: kopi susu, shake, dan minuman espresso.

3.2.2 Sampel

Menurut Sugiyono (2012:73) sampel merupakan bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi. Sampel dalam penelitian ini yakni data harga pokok produksi yang mengalami peningkatan penjualan dari 20 varian minuman di Cafe Garis Langit di Batam.

3.3 Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penelitian ini ialah:

Tabel 3.2
Definisi Operasional variabel

Variabel	Indikator
Full Costing : Biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu produk/jasa tertentu yang memasukkan semua unsur biaya baik yang tetap ataupun variabel	- Biaya tenaga kerja langsung - Biaya bahan baku - Biaya overhead (tetap) - Biaya overhead (variabel)
Variabel Costing : Biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu produk/jasa tertentu yang memasukkan unsur variabel saja	- Biaya tenaga kerja langsung - Biaya bahan langsung - Biaya overhead (variabel)

3.4 Jenis dan Sumber Data

3.4.1 Jenis data

Data yang digunakan dalam penelitian ini bersifat kuantitatif. Menurut Sugiyono (2018; 13), data kuantitatif mengacu pada metodologi penelitian yang didasarkan pada positivisme, di mana data direpresentasikan dalam bentuk numerik dan dianalisis secara statistik sebagai alat pengukuran. Pendekatan ini digunakan untuk menjawab pertanyaan penelitian yang ada dan pada akhirnya mendapatkan hasil yang konklusif.

3.4.2 Sumber data

Sumber data ialah segala sesuatu yang dapat memberikan informasi mengenai data. Sumber data dari penelitian ini dari data sekunder yakni data yang sudah ada yang didapat dari perusahaan dalam bentuk yang sudah jadi.

3.5 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dapat dilakukan sebagai berikut:

3.5.1 Teknik wawancara

Teknik wawancara yakni dengan bertanya langsung kepada pemilik usaha cafe mengenai hal-hal yang berhubungan dengan biaya produksi, agar data yang didapat sesuai dengan yang ingin diteliti. Menurut Sugawa dkk (2018:32) mengungkapkan bahwa teknik wawancara dilaksanakan dengan bertemu langsung dengan pihak yang diteliti dan melakukan tanya jawab mengenai apa saja data yang dibutuhkan dalam penelitian.

3.5.2 Studi Dokumentasi

Menurut teori dari Hamidi (2010:72) dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data dengan cara mendapatkan informasi dari objek penelitian dalam bentuk catatan atau dokumen objek penelitian. Dalam hal ini, peneliti akan mengambil 20 varian minuman di Cafe Garis Langit dengan mengumpulkan data yang mengenai biaya produksinya.

3.5 Teknik Analisis Data

Analisis data yang dipakai dalam penelitian ini ialah metode deskriptif komparatif. Menurut Sugiyono (2012:11) metode deskriptif komparatif merupakan penelitian yang bersifat membandingkan dua variabel atau lebih. Dalam penelitian ini bertujuan untuk membandingkan penentuan harga pokok produksi dalam penentuan harga jual produk dengan menggunakan metode full costing dan variabel costing. Oleh karena itu penelitian ini diharapkan dapat memperoleh masukan tentang kondisi penentuan harga pokok produksi sebagai

acuan dalam menilai kembali penetapan harga jual yang sebelumnya dipakai sehingga penetapan harga jual lebih akurat. Adapun cara yang dilakukan yakni dengan mengumpulkan data terkait dengan perhitungan harga pokok produksi, melakukan penggolongan biayanya dan melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing dan variabel costing.



BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* yakni ketika menggunakan metode perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* untuk produk minuman *espresso* mendapatkan keuntungan 55%, untuk produk minuman *shake* sebesar 55% dan untuk produk minuman kopi susu sebesar 51%, dan pelaku usaha memperoleh laba sebesar Rp. 103.785.340.- yang artinya mendapatkan keuntungan sebesar 30%. Sedangkan jika menggunakan metode *variable costing* untuk produk minuman *espresso* mendapatkan keuntungan 56%, untuk produk minuman *shake* sebesar 56% dan untuk produk minuman kopi susu sebesar 52%, dan pelaku usaha memperoleh laba sebesar Rp. 104.720.370.- yang artinya mendapatkan keuntungan sebesar 30%. Dimana selisih laba yang diperoleh dari 20 varian dari kedua jenis perhitungan harga pokok tersebut ialah sebesar Rp.935.030. Dari data diatas, maka dapat disimpulkan bahwa pelaku usaha sebaiknya menggunakan sistem perhitungan harga pokok produksi yang metode *variabel costing* karena mampu memaksimalkan laba yang diperoleh.

5.2 Saran

Adapun dari hasil kesimpulan diatas maka dapat disarankan kepada pelaku usaha ialah sebagai berikut:

1. Pengelolahan atas klasifikasi biaya dalam proses perhitungan harga pokok produksi dapat menjadi salah satu langkah untuk menganalisis kinerja operasional usaha dalam menentukan harga jual dan menghasilkan laba sehingga dapat melakukan pengambilan keputusan dan melakukan pengalokasian biaya.
2. Sebaiknya kafe garis langit dalam penentuan harga jualnya mengikuti metode variabel costing, karena dengan menggunakan metode variabel costing sedikit lebih menguntungkan dari pada full costing.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, H. (2021). Tujuan Penetapan Harga Menurut Para Ahli, Metode, dan Strateginya. Diakses 12 April 2022, dari Liputan6: <https://hot.liputan6.com/read/4651133/tujuan-penetapan-harga-menurut-para-ahli-metode-dan-strateginya>.
- Aftahira, N. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual pada PT.Kemilau Bintang Timur Kabupaten Luwu (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Makassar).
- Arikunto, (2006). *Prosedur Penelitian (Suatu Pendekatan Praktek)*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Bahri, R., & Rahmawaty, R. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Empiris Pada Umkm Dendeng Sapi Di Banda Aceh). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*, 4(2), 344-358.
- Catriana, E. (2021). Kaleidoskop 2021: Tahun Penuh Harapan bagi Pelaku UMKM. Diakses 10 April 2022, dari Money.Kompas.Com: <https://money.kompas.com/read/2021/12/29/114430626/kaleidoskop-2021-tahun-penuh-harapan-bagi-pelaku-umkm>.
- Fahlevi, F. (2021). Implementasi penetapan harga dengan metode cost-plus pricing untuk meningkatkan laba: Studi pada Kata Kita Coffee Kota Malang (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Hansen & Mowen. (2001). *Manajemen Biaya, Buku II, Terjemahan Benyamin Molan*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Haryono, Jusup (2005). *Dasar-Dasar Akuntansi*. Edisi Keenam. Penerbit: Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN, Yogyakarta.

- Hasmi, N. (2020). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* dan *Variabel Costing* Pada Pembuatan Abon Ikan. *AkMen Jurnal Ilmiah*, 17(2), 254-269.
- Ikatan Akuntan Indonesia. (2007). Standar Akuntansi Keuangan. Edisi 2007. Penerbit : Salemba Empat. Jakarta.
- Machfoedz, Mahmud. (2005). Kewirausahaan : Metode, Manajemen, dan Implementasi. Yogyakarta. BPFE – Yogyakarta.
- Manurung, L. (2017). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Penentuan Harga Jual Pada Pt. Fast Food Indonesia , Tbk Kfc Cemara Asri Medan (Doctoral dissertation, Universitas Medan Area).
- Meroekh, H. M. A., De Rozari, P. E., & Foenay, C. C. (2018). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui *Metode Cost Plus Pricing* (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Pink Jaya Oebufu Di Kupang). *JOURNAL OF MANAGEMENT Small and Medium Enterprises (SME's)*, 7(2), 181-205.
- Mulyadi. (2012). Akuntansi Biaya. Edisi kelima. Unit Penerbit dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN. Yogyakarta
- Mulyadi. (2015). Akuntansi Biaya. Edisi kelima. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Mulyadi. (2016). Sistem Akuntansi. Penerbit: Salemba Empat Jakarta.
- Nur Ela Susilawati, N. E. S. (2019). Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Dan Metode *Variable Costing* Pada Home Industri Aneka Camilan Khas Pacet “Sumber Rizki” (Doctoral dissertation, Universitas Islam Majapahit Mojokerto).
- PRATAMA, G. T. D. (2018). Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Rokim Mebel (Studi Kasus Pada Rokim Mebel, Waru, Sidoarjo) (Doctoral dissertation, Universitas 17 Agustus 1945).

- Putra, I. R. (2016). Menjamurny bisnis cafe di Tanah Air. Diakses 10 April 2022, dari Merdeka.com: <https://www.merdeka.com>:
<https://www.merdeka.com/uang/menjamurnya-bisnis-cafe-di-tanah-air.htm>.
- Samryn, L.M. (2012). Akuntansi Manajemen, Edisi Revisi. Jakarta: Kencana
- Septiani, F. W. (2018). Penentuan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing (Studi Kasus di UD. Berkah Agung Kapuk Super)* (Doctoral dissertation, Universitas Sanata Dharma).
- Sugawa, S.I., Ilat, V., & Kalalo, M. (2018). Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Metode Variabel Costing dan Metode Activity Based Costing dalam Menetapkan Harga Jual Ruko pada PT. M
- Supriyono. (2011). Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok, Edisi kedua, Cetakan kelima belas, *BPFE*, Yogyakarta.



LAMPIRAN

Lampiran 1 Gambar





Lampiran 2 Daftar Menu

GARIS LANGIT COFFE

ESPRESSO

Espresso	25.000
Americano	25.000
Cappucino	25.000
Mochacino	25.000
Caffe Latte	25.000
Caramel Latte	25.000
Hazelnut Latte	25.000
Vanilla Latte	25.000

MANUAL BREW

Vietnam Drip	18.000
S.O	22.000
S.O Javanese	25.000

KOPISUSU

Kopi Susu Skyline	23.000
Kopi Susu Hazelnut	23.000
Kopi Susu Caramel	23.000
Kopi Susu Vanilla	23.000
Kopi Susu Caramel	23.000

Garis Langit M. Gelas, Medan, Kec. Batam
 0115 411 1111 | 0115 411 1111

GARIS LANGIT COFFE

SHAKE

Matcha / Green Tea Latte	25.000
Red Velvet Latte	25.000
Taro Latte	25.000
Vanilla Latte	25.000
Chocolate	25.000
Choco Mint	25.000
Milo	25.000

MOCKTAIL

Mr. SkyGreen	23.000
Romantic Frozen SkyRose	25.000

TEA

Lemon Tea	15.000
Lechee Tea	21.000
Milk Tea	10.000
Pull Tea (Teh Tarik)	10.000

Jalan Raja M. Selan, Medan, Kec. Batam
Kec. Kota Batam, Kepulauan Riau

GARIS LANGIT COFFE

HEALTHY

Bandrek Susu	10.000
Bandrek Susu (Telur Ayam Kpg)	14.000
Teh Susu Telur (Ayam kpg)	14.000

MAKANAN

Indomie Bangladesh	14.000
Indomie Kuah	14.000
Indomie Goreng	14.000
+5000 with topping sosis/telur	


CAMILAN

Kontang Goreng	12.000
Ubi Goreng	10.000
Sosis	10.000

Jalan Raja A. Sutan, Belian, Kec. Batam Kota, Kota Batam, Kepulauan Riau



Lampiran 3 Surat Izin Penelitian



UNIVERSITAS MEDAN AREA
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

Kampus I : Jl. Kolam No. 1 Medan Estate Telp (061) 73660778, 7360106, 7364448, 7366701, Fax (061) 7366998
Kampus II : Jl. Sei Serayu No. 702/Jl. Sei Buri No. 700 Medan Telp (061) 8223702, 8201904, Fax (061) 8226221
Email : univ.medanarea@uma.ac.id Website:uma.ac.id/ekonomi.uma.ac.id email fakultas.ekonomi@uma.ac.id

Nomor : 0987 /FEB/A/02.2/B/ VIII /2022
Lamp :
Perihal : Izin Research

16 Agustus 2022

Kepada Yth.
Café Garis Langit Di Batam

Dengan hormat,
Dekan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Medan Area di Medan, mengharapkan bantuan saudara saudari , Bapak/Ibu kepada mahasiswa kami :


Nama : ANNISA AYUANDIRA
N P M : 189330186
Judul : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing Dan Variabel Costing* Dalam Menentukan Harga Jual Minuman Di Café Garis Langit Di Batam

Untuk mengeluarkan surat keterangan dari perusahaan yang sedang Bapak / Ibu Pimpin. Hal ini dibutuhkan sehubungan dengan tugasnya menyusun Skripsi sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada Perguruan Tinggi dengan memenuhi ketentuan dan peraturan administrasi di Instansi / Perusahaan Bapak/Ibu.

Dapat kami beritahukan bahwa Research ini dipergunakan hanya untuk kepentingan ilmiah semata-mata. Kami mohon kiranya diberikan kemudahan dalam pengambilan data yang diperlukan, serta memberikan surat keterangan yang menyatakan telah selesai melakukan penelitian.

Demikian kami sampaikan atas bantuan dan kerjasama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Wakil Dekan Bidang
Inovasi, Kemahasiswaan dan Alumni



Dr. Wan Suryani, SE, M.Si

Tembusan :

1. Wakil Rektor Bidang Akademik
2. Kepala LPPM
3. Mahasiswa ybs
4. Peringgal

Lampiran 4 Surat Keterangan Selesai Penelitian

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini pemilik "Cafe Garis Langit",
Menerangkan bahwa sesungguhnya saudara:

Nama : Annisa Ayuandira
Nim : 188330186
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Jurusan : Akuntansi
Universitas : Universitas Medan Area
Keterangan : Telah selesai melakukan penelitian dengan menggunakan Observasi dan wawancara.

Mahasiswi tersebut benar – benar melaksanakan kegiatan penelitian di "Cafe Garis Langit",
pada bulan Desember 2022 di Batam. Dengan judul penelitian :

**"ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN
METODE FULL COSTING DAN VARIABEL COSTING DALAM MENENTUKAN
HARGA JUAL MINUMAN DI CAFE GARIS LANGIT DI BATAM"**

Demikian surat keterangan ini kami buat dengan sebenarnya, agar dapat di gunakan
sebagaimana mestinya.

Batam, 23 Desember 2022

Pemilik Cafe Garis Langit


Muhammad Yuscha, 