

ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM RANGKA PENENTUAN HARGA  
JUAL MAKANAN PADA RUMAH MAKAN MEYCHAN SERBA SEPULUH  
RIBU DI PRINGSEWU

(skripsi)

Oleh:

Lia Fransiska

(15010074



SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI (STIE) MUHAMMADIYAH  
PRINGSEWU LAMPUNG TAHUN 2019

ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM RANGKA PENENTUAN HARGA  
JUAL MAKANAN PADA RUMAH MAKAN MEYCHAN SERBA SEPULUH  
RIBU DI PRINGSEWU

(skripsi)

Oleh:  
Lia Fransiska  
(15010074)

Skripsi  
Sebagai Salah satu Syarat Untuk Mencapai Gelar  
SARJANA EKONOMI  
Pada  
Jurusan Manajemen  
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Muhammadiyah



SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI (STIE) MUHAMMADIYAH  
PRINGSEWU LAMPUNG TAHUN 2019

## ABSTRAK

LIA FRANSISKA, Analisis Biaya Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Pada Rumah Makan Meychan Serba Sepuluh Ribu di Pringsewu. (dibawah bimbingan, Drs. H. SumintoAffandi.M.M. sebagai pembimbing I, dan Drs. Wagiyo,M.M. sebagai pembimbing II), xiv+57 halaman + 13 daftar tabel + 2 daftar gambar dan 28 lampiran.

Usaha rumah makan meychan serba sepuluh ribu di Pringsewu merupakan usaha yang sudah banyak dikenal dikalangan masyarakat pringsewu masalah yang dihadapi oleh pemilik usaha mengenai sulitnya menentukan harga jual yang sesuai karena biaya produksi yang telah dikeluarkan tidak sesuai dengan omset yang didapat.

Harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan persentase laba yang diinginkan oleh perusahaan. Salah satu faktor yang dapat digunakan oleh manajemen untuk membentuk harga jual adalah biaya. Biaya produksi adalah biaya yang dikorbankan oleh suatu perusahaan untuk menghasilkan barang jadi sehingga barang tersebut masuk kedalam pasar untuk dijual. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah (1) Bagaimana metode menetapkan harga jual yang sesuai sehingga kenaikan penjualan dan pendapatan sejalan pada biaya produksi Dan (2) Berapa besar penetapan harga jual terhadap biaya produksi yang dikeluarkan sehingga mendapatkan tingkat keuntungan yang maksiamal. Tujuan penelitian ini yaitu (1) Untuk mengetahui berapa biaya produksi yang telah dikelurkn pada usaha rumah makan Meychan serba sepuluh ribu di Pringsewu?. Dan (2) untuk mengetahui berapa harga jual makanan yang tepat setelah melihat biaya produksi yang telah dikeluarka?

Penelitian ini menggunakan penelitian kuantitatif dan pengumpulan datanya menggunakan metode dokumentasi dengan instrumen pengumpulan data berupa panduan dokumentasi untuk memperoleh data laporan keuangan. Populasi dalam penelitian ini adalah laporan keuangan usaha rumah amkan meychan serba sepuluh ribu di Pringsewu selama Januari sampai Desember tahun 2018.

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dan kuantitatif dengan menggunakan rumus harga pokok produksi dengan metode *full costing* dan harga jual dengan metode *cost plus pricing*. Dalam analisis data diperoleh perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* yaitu sebesar Rp. 257.482.988, harga jual yang ditetapkan dengan menggunakan *margin* 10% yaitu sebesar Rp. 10.662 dan apabila *margin* 20% harga jual yang ditetapkan sebesar Rp.11.631. hasil analisis menunjukkan bahwa harga jual yang ditetapkan sebesar Rp.10.000 ternyata hanya memperoleh tingkat *margin* sebesar 4,72%.

Judul Skripsi : Analisis Biaya produksi dalam penentuan harga jual makanan pada warung makan meychan serba sepuluh ribu di Pringsewu  
Nama Mahasiswa : Lia fransiska  
No. Pokok Mahasiswa : 15010074  
Progam Studi : Manajemen  
Konsentrasi : Manajemen Keuangan

MENYETUJUI

1. Komisi Pembimbing

Pembimbing I

Pembimbing II

Drs.Suminto Affandi S.E,M.M  
NUPN 9902006077

Drs.Wagiyo.,M.M  
NIDN. 0202056102

2. Ketua progam studi

Atmi Saptarini, S.E.,M.M  
NIDN. 0211097301

## MENGENAL

## 1. Tim pengujian

Ketua : Drs.Hi. Suminto Affandi, M.M

Sekretaris : Drs.Wagiyo.,M.M

Anggota : 1. Sapto Yuwono, S.pd.,M.M

2. Arum Arupi Kusnindar.,S.E.,M.BA

## 2. Ketua STIE Muhammadiyah Pringsewu Lampung

Sapto Yuwono, S.pd.,M.M

NBM 672194

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Kupersembahkan skripsi ini kepada :

- Ibuku Rustini dan Bapakku Siswadi yang senantiasa mendidik dan mendukung kudalam kebaikan hingga detik ini.
- Kakak tercinta Mila Fransisca yang selalu menyayangi dan mendukungku.
- Almamaterku sekolah tinggi ilmu ekonomi (STIE) Muhammadiyah Pringsewu Lampung yang telah memberikan banyak pengalaman selama duduk dibangku perkuliahan.

MOTTO

Bahwasanya jual beli itu seperti riba, Allah menghalalkan jual beli dan  
mengharamkan riba  
(QS. Al-Baqarah:275)

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Penulis Lahir di Desa Sripendowo, Kecamatan Bangun Rejo, Kabupaten Lampung Tengah, pada tanggal 30 Juli 1997, anak kedua dari dua bersaudara pasangan Bapak Siswadi dan Ibu Rustini.

### A. Riwayat Pendidikan

Pendidikan yang pernah penulis tempuh adalah:

1. SD Negeri 1 Sripendowo lulus tahun 2009
2. SMP Negeri 2 Bangun Rejo lulus tahun 2012
3. SMA Negeri 1 Bangun Rejo Lulus tahun 2015
4. Kuliah di STIE Muhammadiyah Pringsewu Lampung, jurusan Manajemen masuk tahun 2015.



## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji dan rasa syukur penulis panjatkan Ke-hadirat Allah SWT. Karena hanya rahmat dan hidayahNya penulis dapat menyelesaikan penulisan Skripsi ini dengan judul” ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM PENENTUAN HARGA JUAL PADA RUMAH MAKAN MEYCHAN SERBA SEPULUH RIBU DI PRINGSEWU”.

Peneliti tertarik mengangkat masalah penelitian ini karena ingin mengetahui Berapa besar penentapan harga jual terhadap biaya produksi yang dikeluarkan sehingga mendapatkan tingkat keuntungan yang maksimal pada Rumah Makan Meychan serba sepuluh ribu di Pringsewu.

Dengan selesainya Skripsi ini tak lupa penulis ucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Sapto Yuwono, S.pd., M.M. selaku ketua STIE Muhammadiyah Pringsewu Lampung.
2. Ibu Atmi Saptarini, S.E.,M.M. Selaku Ketua Progam Studi Manajemen STIE Muhammadiyah Pringsewu Lampung.
3. Bapak Drs. H. Suminto Affandi, M.M. Selaku Dosen Pembimbing I dan wakil ketua II STIE Myhammadiyah Pringsewu Lampung.
4. Bapak Drs. Wagio., M.M. Selaku Dosen Pembimbing II dan dosen tetap STIE Muhammadiyah Pringsewu Lampung.
5. Kepada staff dan karyawan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Muhammadiyah Pringsewu Lampung.
6. Ibu Meida Wati selaku pemilik rumah makan Meychan serba sepuluh ribu di Pringsewu.
7. Sahabat-sahabat dan rekan-rekan angkatan 2015

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih masih jauh dari sempurna, oleh karena itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan, dan semoga tulisan yang sederhana ini dapat memberi manfaat.

Pringsewu, 27 Juni 2019

Lia Fransiska

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN ABSTRAK .....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iii
HALAMAN MENGESAHKAN .....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	v
HALAMAN MOTTO .....	vi
HALAMAN RIWAYAT HIDUP	
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Ruang Lingkup Penelitian .....	4
D. Tujuan dan Kegunaan Penelitian.....	5
II. LANDASAN TEORI, KERANGKA PIKIR, DAN HIPOTESIS	
A. Harga Jual .....	7
1. Pengertian Harga .....	7
2. Pengertian Harga Jual.....	8
3. Tujuan Penetapan Harga Jual.....	8
4. Faktor-faktor Yang Menentukan Harga Jual.....	9
5. Metode Penetapan Harga Jual .....	12
B. Biaya Produksi .....	14
1. Pengertian Biaya .....	14
2. Klasifikasi Biaya .....	15
3. Pengertian Biaya Produksi .....	17
4. Jenis-jenis Biaya Produksi .....	17
5. Metode Penentuan Biaya Produksi .....	18
6. Harga Pokok Penjualan .....	19
C. KERANGKA PIKIR .....	20

**BAB III METODELOGI PENELITIAN**

A. Metode Penelitian.....	22
B. Devinisi Operasional Variabel .....	23
C. Metode Pengumpulan Data .....	24
D. Instrumen Penelitian.....	24
E. Populasi dan Sampel .....	25
F. Metode Analisis Data .....	25

**BAB IV PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Situasi dan Kondisi Tempat Penelitian .....	27
B. Pengumpulan Data dan Penyajian Data .....	30
C. Analisis Data dan Penyajian Data .....	41
D. Pembahasan Hasil Penelitian .....	51

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan.....	55
B. Saran.....	56

**DAFTAR PUSTAKA****LAMPIRAN-LAMPIR**

## DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1.	Biaya Produksi Rumah Makan Meychan 2018 .....	3
2.	Biaya tenaga kerja pada rumah makan meychan serba.....	32
3.	Biaya <i>overhead</i> pada rumah makan meychan.....	33
4.	Biaya bahan baku penolong pada rumah makan meychan .....	34
5.	Biaya Produksi Rumah Makan Meychan 2018 .....	35
6.	Biaya depresiasi alat produksi .....	38
7.	Biaya depresiasi perbulan .....	39
8.	Evaluasi biaya <i>overhead</i> pabrik pada rumah makan meychan .....	40
9.	Harga pokok produksi menurut metode <i>full costing</i> pada rumah makan meychan .....	41
10.	Perbandingan harga pokok produksi rumah makan dengan metode <i>full costing</i> .....	42
11.	Perhitungan harga jual menurut perusahaan .....	44
12.	Harga jual menurut metode <i>cost plus pricing</i> dalam pendekatan <i>full costing</i> .....	47
13.	Perbandingan harga jual menurut perusahaan dengan menurut metode <i>cost plus pricing</i> .....	50

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar	Halaman
1.Paradigma kerangka pikir .....	21
2.Struktur Organisasi .....	29