ABSTRACT

Dara bakery lhokseumawe is a micro, small, and medium enterprise (msme) engaged in the production and sale of bread in the city of lhokseumawe. In operating its business, the bakery faces challenges in managing production costs and determining appropriate selling prices in order to remain competitive and obtain reasonable profits. Therefore, the calculation of the cost of production is an important aspect of business decision-making. This study aims to analyze the calculation of the cost of production using the full costing method in determining the selling price at dara bakery lhokseumawe, to compare it with the method applied by the bakery, and to review it from the perspective of islamic accounting.

This study employs a qualitative approach using a case study method at dara bakery lhokseumawe. Research data were obtained through direct observation, interviews with the business owner, and documentation related to production costs. The collected data were analyzed by calculating the cost of production using the full costing method and then comparing it with the calculation method applied by the bakery to identify differences in calculation results and their implications for pricing decisions. The analysis was subsequently reviewed based on islamic accounting principles.

The results of the study indicate that the cost of production calculation applied by dara bakery has been relatively simple and has not included all elements of production costs, particularly fixed overhead costs such as equipment depreciation. The calculation using the full costing method resulted in a total annual production cost of rp 2,247,473,000 with a production volume of 1,008,000 pieces of bread, resulting in a cost of production of rp 2,229.63 per piece. With a markup of 45%, the selling price based on the full costing method is rp 3,232.97 per piece. Meanwhile, the actual selling price applied by the bakery is rp 3,500 per piece, which is still above the cost of production and generates a profit.

The findings show that the calculation of the cost of production using the full costing method produces a more accurate production cost value because it includes all elements of production costs, both fixed and variable costs. These differences in calculation affect the determination of selling prices and the profits obtained by dara bakery lhokseumawe. The application of the full costing method can assist the business in setting selling prices that are more fair and transparent and is in accordance with islamic accounting principles that emphasize honesty, justice, and public benefit in business activities.

Keywords: cost of production, full costing, selling price, islamic accounting, msmes.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SULTANAH NAHRASIYAH
LHOKSEUMAWE

ABSTRAK

Toko Roti Dara Lhokseumawe merupakan UMKM yang bergerak di bidang produksi dan penjualan roti di Kota Lhokseumawe. Dalam menjalankan usahanya, toko ini menghadapi tantangan dalam mengelola biaya produksi dan menetapkan harga jual yang tepat agar tetap kompetitif dan memperoleh keuntungan yang wajar. Oleh karena itu, perhitungan harga pokok produksi menjadi aspek penting dalam pengambilan keputusan usaha. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing dalam penetapan harga jual pada Toko Roti Dara Lhokseumawe, membandingkannya dengan metode yang diterapkan oleh pihak toko, serta meninjaunya dari perspektif akuntansi syariah.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus pada Toko Roti Dara Lhokseumawe. Data penelitian diperoleh melalui observasi langsung, wawancara dengan pemilik usaha, serta dokumentasi yang berkaitan dengan biaya produksi. Data yang terkumpul dianalisis dengan menghitung harga pokok produksi menggunakan metode full costing, kemudian dibandingkan dengan metode perhitungan yang diterapkan oleh pihak toko untuk mengetahui perbedaan hasil perhitungan dan implikasinya terhadap penetapan harga jual. Analisis tersebut selanjutnya ditinjau berdasarkan prinsip-prinsip akuntansi syariah.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang selama ini diterapkan oleh Toko Roti Dara masih bersifat sederhana dan belum mencakup seluruh unsur biaya produksi, khususnya biaya overhead tetap seperti penyusutan peralatan. Perhitungan menggunakan metode full costing menghasilkan total biaya produksi selama satu tahun sebesar Rp 2.247.473.000 dengan jumlah produksi sebanyak 1.008.000 pcs roti, sehingga diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp 2.229,63 per pcs. Dengan penetapan markup sebesar 45%, harga jual berdasarkan metode full costing adalah Rp 3.232,97 per pcs. Sementara itu, harga jual aktual yang diterapkan oleh toko sebesar Rp 3.500 per pcs, sehingga masih berada di atas harga pokok produksi dan menghasilkan keuntungan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing menghasilkan nilai biaya produksi yang lebih akurat karena mencakup seluruh unsur biaya produksi, baik biaya tetap maupun biaya variabel. Perbedaan perhitungan tersebut berpengaruh terhadap penetapan harga jual dan laba yang diperoleh Toko Roti Dara Lhokseumawe. Penerapan metode full costing dinilai dapat membantu usaha dalam menetapkan harga jual yang lebih adil dan transparan, serta sejalan dengan prinsip akuntansi syariah yang menekankan kejujuran, keadilan, dan kemaslahatan dalam kegiatan usaha.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Full Costing, Harga Jual, Akuntansi Syariah, UMKM.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SULTANAH NAHRASIYAH
LHOKSEUMAWE

الملخص

التي تعمل في (UMKM) يُعَدُّ متجر روطي دارا في لوكسيوماوي أحد المشروعات الصغيرة والمتوسطة مجال إنتاج وبيع الخبز في مدينة لوكسيوماوي .وفي ممارسة أنشطته التجارية، يواجه هذا المتجر تحديات ،في إدارة تكاليف الإنتاج وتحديد سعر البيع المناسب بما يضمن القدرة التنافسية وتحقيق ربح عادل .لذلك تُعدّ عملية احتساب تكلفة الإنتاج من الجوانب المهمة في اتخاذ القرارات الإدارية .وتهدف هذه الدراسة في تحديد سعر البيع (Full Costing) إلى تحليل احتساب تكلفة الإنتاج باستخدام طريقة التكلفة الكلية في متجر روطي دارا لوكسيوماوي، ومقارنتها بالطريقة المطبقة من قبل المتجر، بالإضافة إلى دراستها من منظور المحاسبة الشرعية.

تستخدم هذه الدراسة المنهج النوعي بأسلوب دراسة الحالة في متجر روطي دارا لوكسيوماوي .وتم جمع بيانات البحث من خلال الملاحظة المباشرة، والمقابلات مع صاحب المشروع، والتوثيق المتعلق بتكاليف (Full) الإنتاج .ثم تم تحليل البيانات من خلال احتساب تكلفة الإنتاج باستخدام طريقة التكلفة الكلية ومقارنتها بطريقة الاحتساب التي يعتمدها المتجر لمعرفة الفروق في نتائج الحساب ،(Costing وانعكاساتها على تحديد سعر البيع، ثم تمت مراجعة التحليل وفقًا لمبادئ المحاسبة الشرعية.

أظهرت نتائج الدراسة أن احتساب تكلفة الإنتاج الذي يطبقه متجر روطي دارا لا يزال بسيطًا ولم يشمل جميع عناصر تكاليف الإنتاج، ولا سيما تكاليف الأعباء الصناعية الثابتة مثل إهلاك المعدات .وأسفر عن إجمالي تكلفة إنتاج سنوية قدرها (Full Costing) الاحتساب باستخدام طريقة التكلفة الكلية روبية، مع حجم إنتاج بلغ 1.008.000 قطعة من الخبز، مما نتج عنه تكلفة إنتاج قدرها 2.247.473.000 روبية للقطعة الواحدة .ومع تحديد هامش ربح بنسبة 45%، بلغ سعر البيع وفقًا لطريقة التكلفة 2.229,63 الكلية 3.232,97 روبية للقطعة الواحدة .في حين بلغ سعر البيع الفعلي الذي يطبقه المتجر 3.500 روبية للقطعة الواحدة، وهو ما يزال أعلى من تكلفة الإنتاج ويحقق ربحًا.

يوفر (Full Costing) وتشير نتائج الدراسة إلى أن احتساب تكلفة الإنتاج باستخدام طريقة التكلفة الكلية قيمة تكلفة إنتاج أكثر دقة نظرًا لشموله جميع عناصر التكاليف، سواء التكاليف الثابتة أو المتغيرة .كما أن الاختلاف في طرق الاحتساب يؤثر على تحديد سعر البيع ومستوى الربح الذي يحققه متجر روطي دارا لوكسيوماوي .ويُعدّ تطبيق طريقة التكلفة الكلية وسيلة فعّالة لمساعدة المشروع في تحديد سعر بيع أكثر عدالة وشفافية، ويتوافق ذلك مع مبادئ المحاسبة الشرعية التي تؤكد على الصدق والعدالة وتحقيق المصلحة في الأنشطة التجارية.

الكلمات المفتاحية :تكلفة الإنتاج، التكلفة الكلية (Full Costing)، المحاسبة الشرعية، سعر البيع، المشروعات الصغيرة والمتوسطة (UMKM).

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SULTANAH NAHRASIYAH
LHOKSEUMAWE