

LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara

Informan : Bapak Rudi selaku Manager Administrasi dan Keuangan

Lokasi : Toko Jenang Teguh Raharjo

1. Kapan berdirinya Toko Jenang Teguh Raharjo ?
2. Bagaimana proses produksi Jenang Ketan ?
3. Berapa banyak produksi jenang dalam sehari ?
4. Bagaimana penentuan harga pokok produksi Jenang Ketan di Toko Jenang Teguh Raharjo ?
5. Berapa kebutuhan bahan baku dalam pembuatan Jenang Ketan dalam setiap harinya ?
6. Berapa harga Jenang Ketan per boto ?
7. Berapa jumlah karyawan ?
8. Bagaimana sistem pembayaran para karyawan, gaji bulanan atau upah harian ?
9. Berapa biaya listrik dan air per bulanya ?
10. Bagaimana penentuan harga jual jenang ketan ?
11. Bagaimana strategi pemasaran yang dilakukan selama ini ?
12. Apakah Toko Jenang Teguh Raharjo sudah menerapkan sistem akuntansi biaya?

Lampiran 2 Transkrip Wawancara

Informan : Bapak Rudi selaku Manager Administrasi dan Keuangan

Lokasi : Toko Jenang Teguh Raharjo

1. Kapan berdirinya Toko Jenang Teguh Raharjo ?

Jawab: Berdirinya usaha jenang ini sejak tahun 1970 usaha rumahan yang terletak di Desa Coper Jetis berjualan dari rumah kerumah dan pada saat itu hanya memproduksi 3 jenis jenang yaitu Jenang Wajik, Jenang Ketan, Jenang Beras.

2. Bagaimana proses produksi Jenang Ketan ?

Jawab: Langkah pertama dalam pembuatan Jenang Ketan adalah memarut kelapa dengan menggunakan mesin pamarut. Kelapa yang sudah diparut kemudian diperas untuk diambil santanya. Pengambilan santan dilakukan sebanyak dua kali pengulangan. Perasan pertama diambil untuk direbus dengan gula merah. Sedangkan perasan kedua digunakan untuk pembuatan adonan.

Selanjutnya, penyiapan pengelolaan bahan baku yang lain juga dilakukan proses perebusan santan dan pembuatan adonan. Proses perebusan santan dilakukan dengan merebus perasan santan pertama dengan gula merah di wajan berukuran besar. Perasan santan diaduk hingga gula merah larut dan tercampur dengan santan. Tahap selanjutnya adalah mencampurkan perasan santan kedua dengan tepung ketan. Santan dicampur sedikit demi sedikit dengan tepung ketan. Dalam tahap ini, pencampuran santan dengan tepung

ketan harus dilakukan dengan perlahan agar dapat tercampur dengan baik dan tidak ada tepung ketan yang masih menggumpal.

Setelah itu, adonan dari tepung ketan dicampur dengan santan yang sudah direbus dengan gula merah. Adonan tepung dan santan dicampur dalam mesin pengaduk jenang, proses pengadukan jenang dilakukan oleh mesin selama kurang lebih delapan jam untuk menghasilkan adonan yang empuk.

Setelah proses pengadukan selesai, adonan jenang dicetak di loyang plastik dan ditunggu hingga dingin baru dikemas.

3. Berapa banyak produksi jenang dalam sehari ?

Jawab: dalam sehari kurang lebih memproduksi 150 Jenang per boto

4. Bagaimana penentuan harga pokok produksi Jenang Ketan di Toko Jenang Teguh Raharjo ?

Jawab: di sini penentuan harga pokok produksi hanya memperhitungkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya listrik dan air serta biaya pembelian kayu bakar

5. Berapa perkiraan biaya yang dikeluarkan dalam sehari untuk proses produksi jenang ketan?

Jawab: biaya tidak menentu karena volume produksi dan harga juga berubah tapi untuk produksi normal per hari dibutuhkan 25 kg tepung ketan dengan harga Rp.11.000 per kg, 40 bj kelapa per bijinya Rp.7.000 dan 25 kg gula merah dengan harga per kg Rp. 16.000

6. Berapa harga Jenang Ketan per boto ?

Jawab: harga jenang per botonya Rp.17.500

7. Berapa jumlah karyawan ?

Jawab: jumlah karyawan total ada 21. Terdiri dari bagian dapur 12 orang dan bagian packing 9 orang

8. Bagaimana sistem pembayaran para karyawan, gaji bulanan atau upah harian ?

Jawab: untuk gaji sistemnya harian, bagian dapur per harinya Rp. 30.000 dan untuk bagian packing Rp.250 per boto

9. Berapa biaya listrik dan air per bulanya ?

Jawab: untuk listrik dan air total per bulanya kurang lebih 900.000, namun jika dihitung untuk pembuatan jenang ketan karena setiap harinya produksi saya mengasumsikan Rp.200.000

10. Bagaimana penentuan harga jual jenang ketan ?

Jawab: Untuk menentukan harga jual di sini itu sederhana mbak belum menggunakan metode-metode khusus. Jadi penentuannya yaitu dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja ditambahkan dengan biaya listrik dan air serta pembelian kayu bakar, dijumlahkan lalu ditambahkan laba yang diinginkan yaitu sekitar 50%. Mengambil laba yang tinggi dikarenakan harga bahan baku yang tidak menentu alias naik turun.

11. Bagaimana strategi pemasaran yang dilakukan selama ini ?

Jawab: strategi pemasaran yaitu 95% di toko dan 5% reseller

12. Apakah Toko Jenang Teguh Raharjo sudah menerapkan sistem akuntansi biaya?

Jawab: kami belum pernah menerapkan sistem perhitungan akuntansi biaya



Lampiran 3 Dokumentasi Penelitian



Wawancara dengan Bapak Rudi selaku Manager Adminstrasi dan Keuangan



Proses Pencungkilan Kelapa



Proses Pamarutan Kelapa



Proses Pelarutan Gula Merah

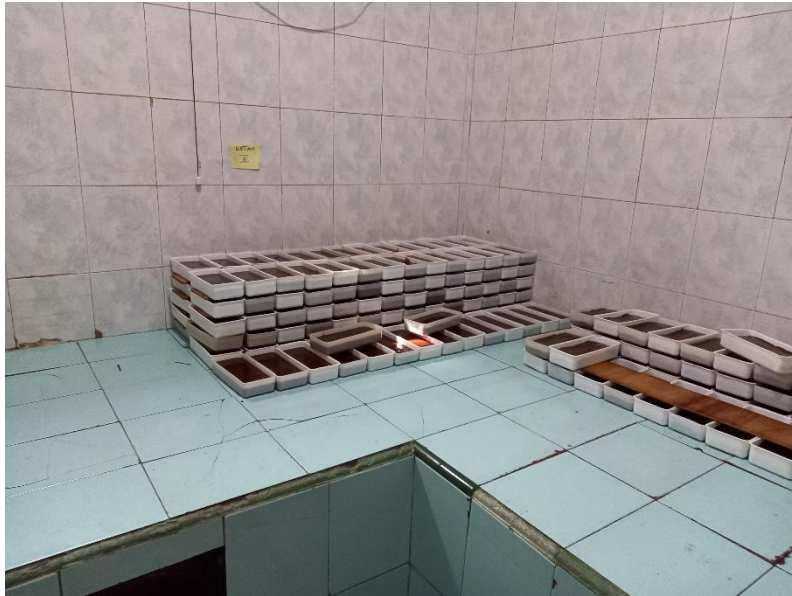




Proses perebusan santan yang nantinya akan dicampur dengan gula merah yang sudah dilarutkan



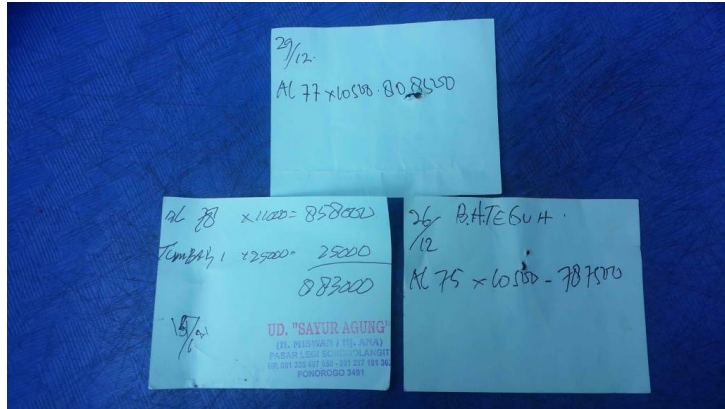
Proses pengadukan jenang



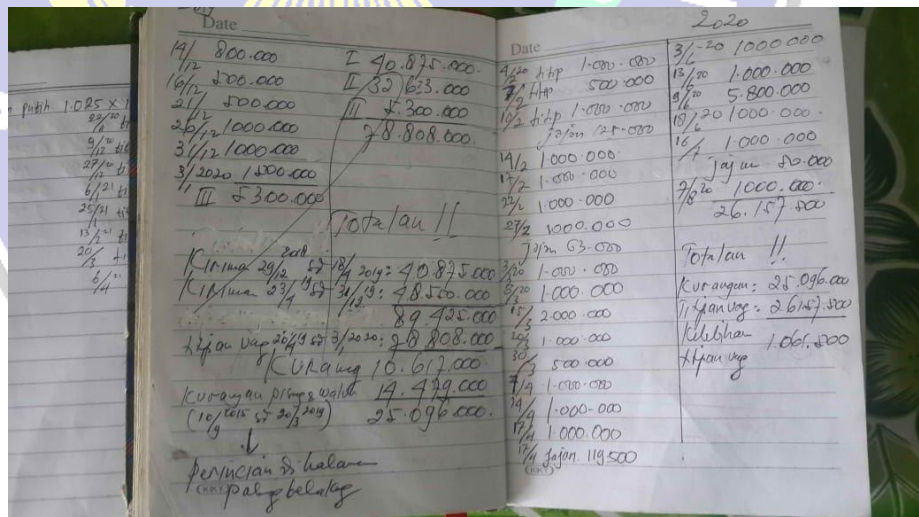
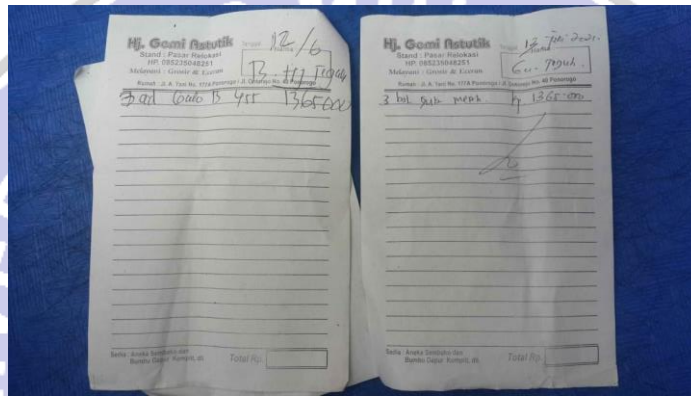
Jenang di cetak



Jenang Ketan Toko Jenang Teguh Raharjo



Nota Pembelian Bahan baku



Catatan biaya-biaya

Lampiran 4 Surat Izin Penelitian

	ITAS MUHAMMADIYAH PONOROGO FAKULTAS EKONOMI Jl. Budi Utomo No. 10 Ponorogo 63471 Jawa Timur Indonesia Telp. (0352) 461796, e-mail : akademik@umpo.ac.id Website: www.umpo.ac.id Akreditasi Institusi B oleh BAN-PT (SK Nomor : 77/SK/BAN-PT/Ak-PPJ/PT/IV/2020)
Nomor : 648./IV.4/PN/2021 Hal : Ijin Penelitian	Ponorogo, 1 April 2021
Kepada : Yth. Bapak Rudi Jl. J. Wibisono No.90, Kepatihan, Kecamatan Ponorogo	
<i>Assalaamu'alaikumwr. wb.</i>	
Yang bertanda tangan di bawah ini :	
Nama : SLAMET SANTOSO, SE, M.Si NIK : 19701016 199904 12 Jabatan : Wakil Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo	
Menerangkan bahwa mahasiswa :	
Nama : Adilla Gita Azzahra NIM : 17441431 Semester : VIII Jurusan : S1 Akuntansi No. HP : 085784727266 Lokasi/Objek : Jl. Wibisono No.90, Kepatihan, Kecamatan Ponorogo Lama Penelitian : 3 Bulan Bidang : Akuntansi Biaya Judul Skripsi : Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Untuk Menentukan Harga Jual (Studi Kasus Toko Jenang Teguh Raharjo Kabupaten Ponorogo)	
Adalah benar benar mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo. Dalam hal ini mohon diberi kesempatan untuk mengadakan penelitian pada Instansi / Perusahaan yang Bapak/Ibu Pimpinguna melaksanakan tugas skripsi.	
Demikian atas perhatian dan kerjasamanya, kami sampaikan terimakasih.	
<i>Wassalaamu'alaikumwr. wb.</i>	
Wakil Dekan,  SLAMET SANTOSO, SE, M.Si NIK. 19701016 199904 12	

Lampiran 5 Berita Acara Bimbingan Skripsi



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PONOROGO
FAKULTAS EKONOMI

Jl. Budi Utomo No. 10 Ponorogo 63471 Jawa Timur Indonesia
Telp (0352) 481124, Fax. (0352) 461796, e-mail : akademik@umpo.ac.id Website : www.umpo.ac.id
Akreditasi Institusi B oleh BAN-PT
(SK Nomor : 77/SK/BAN-PT/Ak-PPJ/PT/IV/2020)

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

1. Nama Mahasiswa : ADILLA GITA AZZAHRA
2. NIM : 17441431
3. Jurusan : S1 Akuntansi
4. Bidang : Akuntansi Biaya
5. Alamat : Jl.Parang Menang No.04 Patihan Wetan Babadan Ponorogo
6. Judul Skripsi : Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Untuk Menentukan Harga Jual (Studi Kasus Toko Jenang Teguh Raharjo)
7. Masa Pembimbingan : September 2020 s/d Agustus 2021
8. Tanggal Mengajukan Skripsi :
9. Konsultasi :

Tanggal Disetujui	BAB	Paraf Pembimbing
2-4-21	Ace proposal	[Signature]
6-4-2021	revisi proposal	[Signature]
9-4-2021	revisi proposal	[Signature]
11-4-2021	ACC proposal	[Signature]
15-4-2021	revisi bab I	[Signature]
23-4-2021	revisi bab II	[Signature]
6-6-2021	revisi bab III	[Signature]
11-6-2021	Langkah draft	[Signature]
21-6-2021	ACC draft skripsi	[Signature]
26-6-2021	revisi bab 1,2,3	[Signature]
28-6-2021	revisi bab 1,2,3	[Signature]
29-6-2021	ACC bab 1,2,3	[Signature]
2-7-2021	revisi bab 4,5	[Signature]
7-7-2021	Cek planiran 26%	[Signature]
9-7-2021	revisi halaman depan &	[Signature]

