

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENINGKATKAN
OMZET PENJUALAN PADA USAHA BAKERI MEREK
DAGANG RR RUMAH ROTI**

SKRIPSI

**OLEH
ENGEL BERTUS YERI
F1032161068**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN EKONOMI
JURUSAN PENDIDIKAN ILMU-ILMU SOSIAL
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2023**

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENINGKATKAN
OMZET PENJUALAN PADA USAHA BAKERI MEREK
DAGANG RR RUMAH ROTI**

SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Jurusan
Pendidikan Ilmu-Ilmu Sosial
Program Studi Pendidikan Ekonomi**

**OLEH
ENGEL BERTUS YERI
F1032161068**




**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN EKONOMI
JURUSAN PENDIDIKAN ILMU-ILMU SOSIAL
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2023**

**ANALISIS PENGARUH BIAYA PRODUKSI TERHADAP
OMZET PENJUALAN**
(Studi Kasus Pada Usaha Bakeri Merek Dagang RR Rumah Roti)

ENGEL BERTUS YERI
NIM F1032161068

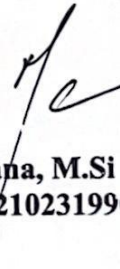
Disetujui

Pembimbing I



Dr. Achmadi, M.Si
NIP 196611271992031001

Pembimbing II



Dr. Okiana, M.Si
NIP 196210231990022001

**Disahkan
Dekan,**



Dr. Ahmad Yani T, M.Pd.
NIP 196604011991021001

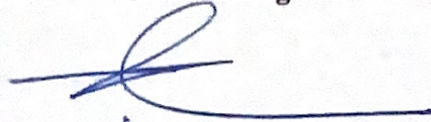
Lulus tanggal: 03 Juli 2023

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENINGKATKAN
OMZET PENJUALAN PADA USAHA BAKERI MEREK
DAGANG RR RUMAH ROTI**

**ENGEL BERTUS YERI
NIM F1032161068**

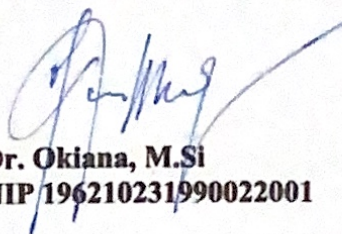
Disetujui

Pembimbing I



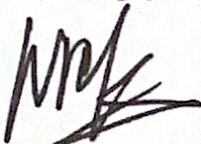
**Dr. Achmadi, M.Si
NIP 196611271992031001**

Pembimbing II



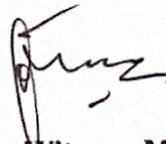
**Dr. Okiana, M.Si
NIP 196210231990022001**

Penguji I



**Dr. Hj. Nuraini Asrianti, M.Si
NIP 196310031989032003**

Penguji II



**Dr. Witarsa, M.Si
NIP 195812251986031003**

**Mengetahui
Ketua Program Studi,**



**Dr. M. Basri, M.Pd.
NIP198003052005011001**

MOTO HIDUP

Hidup akan lebih mudah jikalau penuh semangat
Semangat itu penting!
Bisa buat kita jadi berusaha keras dan memetik
hasilnya

Belajar dan ambil pelajaran
pada setiap tarikan dan hembusan nafas

Kesalahan dan kebenaran adalah bagian dari hidup

Tidak ada yang sempurna didunia yang fana ini meskipun
itu terdengar klise, tapi itu fakta.

EBYERI:)

HALAMAN PERSEMBAHAN

KEPADA KELUARGA

Dalam penulisan persembahan ini, saya ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Tuhan Yesus Kristus, sumber segala hikmat dan karunia. Kepada kedua orang tua tercinta, kedua saudara laki-laki dan kedua saudara perempuan tersayang, doa dan dukungan kalian telah menjadi tiang yang kokoh dalam perjalanan penulisan skripsi ini. Semoga cinta dan berkat Allah senantiasa melingkupi keluarga kita

KEPADA DOSEN PEMBIMBING

Saya ingin mengungkapkan rasa terima kasih yang tulus kepada Dr. Achmadi, M.Si dan Dr. Okiana, M.Si atas bimbingan dan dorongan dalam menyelesaikan skripsi ini. Semoga anugerah dan panduan Tuhan Yang Maha Esa senantiasa mengiringi perjalanan hidup serta Pengabdian kepada masyarakat bapak dan ibu di dalam rencana-Nya. Amin.

KEPADA SAHABAT SEPERJUANGAN DAN SEMUA PIHAK BANTUAN

Kepada sahabat-sahabat, terutama mereka yang selalu bersedia membantu ketika saya menghadapi tantangan dan kesulitan, baik yang bersifat materi maupun rohaniah, rasa terima kasih yang dalam kami sampaikan. Kalian adalah berkat dalam hidup saya dan semoga kasih Allah memeluk kalian.

Dengan penuh syukur dan iman, saya menyerahkan persembahan ini. Semoga semua yang kita lakukan menjadi berkat dalam nama Tuhan Yesus Kristus. Amin.

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Engel Bertus Yeri

Nim : F1032161068

Jurusan/Prodi : Pendidikan Ilmu-Ilmu Sosial/Pendidikan Ekonomi

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan pengambilan alihan tulisan atau pikiran orang lain. Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan skripsi ini hasil jiplakan, saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Pontianak, 03 Juli 2023



Engel Bertus Yeri
F1032161068

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan judul “Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Omzet Penjualan Pada Usaha Bakeri Merek Dagang RR Rumah Roti”.

Peneliti dalam menyelesaikan Skripsi ini tidak terlepas dari Bantuan, pengarahan dan dorongan dari berbagai pihak. Sehubungan dengan hal tersebut peneliti mengucapkan banyak terimakasih kepada yang terhormat :

1. Dr. Achmadi, M.Si selaku pembimbing pertama.
2. Dr. Okiana, M.Si selaku pembimbing kedua.
3. Dr. Hj. Nuraini Asrianti, M.Si selaku dosen penguji pertama
4. Dr. Witarsa, M.Si selaku dosen penguji kedua
5. Ibu Bibiana selaku pemilik usaha rumah roti.
6. Dr. Ahmad Yani T, M.Pd. selaku Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Tanjungpura.
7. Dr. Hj. Maria Ulfah, M.Si selaku Ketua Jurusan Pendidikan Ilmu-Ilmu Sosial Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Tanjung pura Pontianak.
8. Dr. M. Basri, M.Pd selaku Ketua Prodi Ekonomi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas TanjungPura Pontianak.
9. Drs. H. Sri Buwono, M.Si selaku pembimbing akademik yang sudah memberikan masukan dan semangat dalam penelitian ini.

10. Bapak dan ibu dosen serta seluruh staf administrasi akademik dan karyawan di lingkungan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Tanjungpura Pontianak.
11. Kedua orang tua, kedua abang serta kedua kakak dan keluarga yang senantiasa selalu mendoakan dan mendukung peneliti dalam menempuh studi.
12. Rekan-rekan seperjuangan khususnya angkatan 2016 dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Peneliti berharap, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi seluruh komunitas akademik, terutama bagi mahasiswa Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Tanjungpura Pontianak.

Pontianak, 2023

Engel Bertus Yeri
F1032161068

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
MOTO.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
1. Variabel Penelitian	6
2. Definisi Operasional Variabel.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Omzet Penjualan	10
B. Biaya Produksi	13
C. Penelitian Terdahulu	24
BAB III METODE PENELITIAN	28
A. Metode dan Bentuk Penelitian	28
1. Metode Penelitian.....	28
2. Bentuk Penelitian	29
B. Lokasi Penelitian.....	31
C. Data dan Sumber Data Penelitian	31
1. Sumber Data Primer	31
2. Sumber Data Sekunder.....	32
D. Teknik Pengumpulan Data.....	33
1. Dokumentasi	33
2. Wawancara.....	33
E. Alat Pengumpulan Data	34
1. Buku Catatan.....	34
2. Pedoman Wawancara	34
3. Camera	34
F. Teknik Analisis Data.....	35
1. Reduksi Data (<i>Data Reduction</i>)	35
2. Penyajian Data (<i>Data Display</i>)	37
3. Penarikan Kesimpulan (<i>Conclusion Drawing/Verification</i>)	37

G. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data	37
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	39
A. Hasil Penelitian	39
1. Data Umum	39
a. Sejarah Umum tentang Usaha Bakekri RR Rumah Roti.....	39
b. Lokasi Usaha	41
c. Visi dan Misi Usaha	41
d. Struktur Organisasi	42
e. Jabatan dan Tugas Masing-Masing	43
f. Jam Operasi Kerja Usaha	44
g. Bagian Produksi.....	44
h. Aspek Pemasaran.....	46
i. Keuangan Usaha	46
2. Data Khusus	47
a. Perhitungan Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Omzet Penjualan Pada Usaha Bakeri RR Rumah Roti	47
1) Data Perhitungan Biaya Produksi Pada Usaha Bakeri RR Rumah Roti.....	48
2) Klasifikasi Perhitungan Biaya Produksi Pada Usaha Bakeri RR Rumah Roti.....	49
b. Penerapan Metode Full Costing Dalam Meningkatkan Omzet Penjualan Pada Usaha Bakeri RR Rumah Roti	54
1) Data Perhitungan Biaya Produksi Pada Usaha Bakeri RR Rumah Roti.....	54
2) Depresiasi Aktiva Tetap	54
3) Klasifikasi Penerapan Metode <i>Full Costing</i> Pada Usaha Bakeri RR Rumah Roti.....	58
B. Pembahasan	62
1. Perhitungan Biaya Produksi Pada Usaha Bakeri RR Rumah Roti Dalam Meningkatkan Omzet Penjualan	62
2. Penerapan Metode <i>Full Costing</i> Dalam Meningkatkan Omzet Penjualan Pada Usaha Bakeri RR Rumah Roti	66
BAB V PENUTUP	70
A. Kesimpulan	72
B. Saran	71
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN-LAMPIRAN	72

DAFTAR TABEL

	Halaman
Table 4.1. Data Biaya Bahan Baku	48
Table 4.2. Data Biaya Tenaga Kerja	48
Table 4.3. Data Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	49
Table 4.7. Total Biaya Produksi.....	53
Table 4.8. Perincian Penerapan Metode <i>Full Costing</i> Biaya Produksi	54
Table 4.9. Data Depresiasi Aktiva Tetap	56
Table 4.9. Data Depresiasi Aktiva Tetap per Tahun dan per Bulan	57
Table 4.11. Data Biaya Bahan Baku Metode <i>Full Costing</i>	58
Table 4.12. Data Biaya Tenaga Kerja Metode <i>Full Costing</i>	58
Table 4.13. Data Biaya <i>Overhead Pabrik Metode Full Costing</i>	59
Table 4.14. Data Biaya Bungkus Kemasan <i>Metode Full Costing</i>	59
Table 4.15. Data Biaya Distribusi Metode <i>Full Costing</i>	60
Table 4.16. Total Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i>	61
Table 4.17. Perincian Perhitungan Biaya Produksi Pada Usaha Bakeri RR	
Rumah Roti	62
Table 4.18. Perincian Penerapan Metode <i>Full Costing</i> Biaya Produksi	66
Table 4.19. Perhitungan Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> Pada Bakeri RR	
Rumah Roti	67
Table 4.20. Perhitungan Biaya Produksi Pada Bakeri RR Rumah Roti.....	69
Table 4.21. Selisih Total Biaya Produksi Sebelum dan Sesudah	
Metode <i>Full Costing</i>	67
Table 4.22. Selisih Perbandingan Total Biaya Produksi	
Omset Penjualan Dan Laba Bersih.....	70

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Triangulasi Waktu dan Pengumpulan Data.....	38
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Usaha.....	43

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Panduan Wawancatra	72
Lampiran 2. Hasil Wawancara Dengan Pemilik Usaha Bakeri RR Rumah Roti.....	74
Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian	78
Lampiran 4. Data dan Total Biaya Produksi Usaha Bakeri RR Rumah Roti Januari 2023	79
Lampiran 5. Surat Bantuan Riset.....	83
Lampiran 6. Surat Tugas	84
Lampiran 7. Surat Balasan Riset	85
Lampiran 8. SK Penguji	86
Lampiran 9. SK Pembimbing Skripsi.....	87
Lampiran 10. SK Pembimbing Artikel.....	88

ABSTRAK

Skripsi ini berjudul Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Omzet Penjualan Pada Usaha Bakeri Merek Dagang RR Rumah Roti. Masalah umum dalam penelitian ini adalah Bagaimana Perhitungan Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Omzet Penjualan dengan sub masalahnya adalah (1) Bagaimana Perhitungan Biaya Produksi Pada Usaha Bakeri RR Rumah Roti Dalam Meningkatkan Omzet Penjualan? (2) Bagaimana Penerapan Metode *Full Costing* Dalam Meningkatkan Omzet Penjualan Pada Usaha Bakeri RR Rumah Roti? Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana Perhitungan dan penerapan metode *Full Costing* Biaya Produksi dalam meningkatkan *omzet* penjualan pada usaha Bakeri RR Rumah Roti. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif dengan metode penelitian deskriptif. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, dan studi dokumentasi. Alat pengumpulan datanya adalah panduan wawancara, catatan lapangan, dan kamera.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa (1) Dalam perhitungan biaya produksi pada usaha Bakeri RR Rumah Roti, terlihat bahwa pemilihan metode *Variabel Costing* lebih sesuai dengan kondisi usaha tersebut. Metode ini memungkinkan fokus pada biaya yang terkait langsung dengan produksi roti, memberikan pemahaman yang lebih baik tentang kontribusi setiap produk terhadap biaya tetap dan laba. Namun, Pemilihan metode biaya akan mempengaruhi pelaporan keuangan dan analisis kinerja perusahaan secara keseluruhan. (2) Penerapan metode *Full Costing* pada usaha Bakeri RR Rumah Roti membantu memperbaiki akurasi perhitungan biaya produksi. Dengan mengikutsertakan semua komponen biaya, termasuk biaya *overhead* pabrik tetap dan *variabel*, perusahaan dapat menghitung total biaya produksi dengan lebih akurat.

Kata Kunci: Biaya Produksi, Omzet Penjualan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri usaha makanan di Indonesia merupakan salah satu bidang utama penyumbang pendapatan yang bisa di bilang cukup besar bagi pertumbuhan ekonomi masyarakat yang menggeluti usaha di bidang ini, salah satunya usaha dalam memproduksi roti isi dengan target pasar yang dibilang cukup ramai peminatnya. Beberapa negara di belahan dunia memilih roti sebagai makanan utama atau pokoknya yang terbuat dari bahan dasar gandum yang umumnya roti tanpa rasa atau tawar disajikan dengan olahan daging maupun sayur-sayuran. Di Indonesia roti umumnya dikonsumsi sebagai makanan pengganti nasi yang paling banyak dikonsumsi, roti biasanya di konsumsi pada pagi hari menemani minum kopi atau teh hangat untuk sarapan dan sebagai penunda lapar sebelum jam makan siang maupun malam.

Banyaknya peminat terhadap roti menunjukan bahwa peluang usaha dari produksi roti masihlah sangat menjanjikan bagi penggiatnya, baik itu skala kecil (UMKM), usaha kecil menengah (UKM) dan skala besar (Perusahaan). Hingga saat ini para pengusaha yang memproduksi roti masih berkembang tumbuh dan masing-masing bersaing memasarkan produk inovasi roti yang menarik tentunya tidak mengurangi kualitas kelayakannya untuk aman dikonsumsi, rasa yang disukai banyak orang, dan juga harga yang cukup terjangkau guna menarik calon pembelinya.

Pada tahun 2021, industri usaha roti di Indonesia terus menunjukkan pertumbuhan yang positif. Beberapa tren dan informasi umum terkait usaha roti di Indonesia pada tahun tersebut meliputi:

1. Permintaan Konsumen yang Tinggi

Roti merupakan makanan pokok yang populer di Indonesia, dan permintaan konsumen terhadap roti terus meningkat. Konsumen mencari berbagai jenis roti, mulai dari roti tawar, roti manis, roti isi, roti tradisional, hingga roti inovatif dengan rasa dan bentuk yang unik.

2. Varian Roti Tradisional

Selain roti-roti modern, roti tradisional Indonesia juga memiliki tempat yang penting dalam industri ini. Roti tradisional seperti roti ketawa, roti gambang, roti kukus, dan roti gandum menjadi favorit di kalangan masyarakat.

3. Kedai Roti dan *Bakery Café*

Kedai roti dan bakeri cafe terus bermunculan di berbagai kota di Indonesia. Usaha roti skala kecil ini menawarkan berbagai jenis roti, kue, pastry, dan minuman untuk dikonsumsi di tempat atau dibawa pulang.

4. Inovasi Produk

Pengusaha roti terus berinovasi untuk menciptakan produk roti yang unik dan menarik bagi konsumen. Contohnya, roti dengan topping yang beragam, roti dengan isian kreatif seperti cokelat, keju, buah-buahan, atau daging, serta roti dengan tekstur dan rasa yang inovatif.

5. Dukungan Pemerintah

Pemerintah Indonesia memberikan dukungan dan insentif bagi UMKM roti, seperti pelatihan, bantuan modal, akses ke pasar, dan pengembangan infrastruktur. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan daya saing dan pertumbuhan industri roti di Indonesia.

Maka dari itu pemasaran produksi dari pelaku usaha harus mengetahui seperti apa bentuk, harga, dan rasa produk yang diinginkan oleh calon pembeli, setelah mengetahui seperti apa yang diinginkan calon pembeli atau konsumen baru lah diproduksi barang dan dipasarkan sehingga terjadi hubungan antara penggiat usaha dan calon pembeli atau konsumen.

Proses produksi merupakan suatu bentuk kegiatan yang paling penting dalam pelaksanaan produksi disuatu perusahaan. Hal ini karena proses produksi merupakan cara, metode maupun teknik bagaimana kegiatan penambahan nilai guna barang yang diproduksi. Sifat proses ini adalah mengolah, yaitu mengolah bahan baku dan bahan pembantu secara manual atau dengan menggunakan peralatan. Sehingga menghasilkan suatu produk yang nilainya lebih dari barang semula.

Usaha produksi roti dengan nama dagang RR Rumah Roti, merupakan salah satu dari sekian banyak usaha yang memproduksi roti secara *home industri* di kota Pontianak kota yang beralamat di Jl. Sakura No.7, Akcaya, Kecamatan. Pontianak Selatan, Kota Pontianak, Kalimantan Barat 78113. Didirikan pada 16 agustus tahun 2000 oleh bapak Ferdinandus Tedjadiono. Usaha industri rumahan pada rumah roti memproduksi roti bulat yang di isi

dengan berbagai macam jenis varian rasa yaitu srikaya, coklat, ebi, nanas, kelapa, keju susu serta pisang coklat.

Biaya produksi dan omset penjualan adalah dua konsep penting dalam pengelolaan bisnis. Biaya produksi mencakup biaya-biaya yang terkait dengan produksi barang atau jasa, sedangkan omset penjualan adalah jumlah uang yang diperoleh dari penjualan produk atau jasa. Kedua konsep ini saling terkait, karena biaya produksi yang tinggi dapat mempengaruhi harga jual produk dan akhirnya memengaruhi omset penjualan. Oleh karena itu, penting untuk memahami pengaruh biaya produksi dan omset penjualan terhadap keberhasilan bisnis.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Omzet Penjualan Pada Usaha Bakeri Merek Dagang RR Rumah Roti**, dari judul yang diangkat penulis merupakan sebuah penelitian yang bertujuan untuk mengidentifikasi perhitungan antara biaya produksi dengan omset penjualan produk tersebut. Dalam penelitian ini, penulis akan melakukan analisis terhadap data perhitungan biaya produksi dan omset penjualan untuk mengetahui perhitungan dan penerapan metode *full costing* biaya produksi dalam meningkatkan omset penjualan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, maka peneliti dapat merumuskan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana Perhitungan Biaya Produksi Pada Usaha Bakeri RR Rumah Roti Dalam Meningkatkan Omzet Penjualan?
2. Bagaimana Penerapan Metode *Full Costing* Dalam Meningkatkan Omzet Penjualan Pada Usaha Bakeri RR Rumah Roti?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian yang dapat diambil adalah:

1. Untuk Mengetahui Perhitungan Biaya Produksi Pada Usaha Bakeri RR Rumah Roti Dalam Meningkatkan Omzet Penjualan?
2. Untuk Mengetahui Penerapan Metode *Full Costing* Dalam Meningkatkan Omzet Penjualan Pada Usaha Bakeri RR Rumah Roti?

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini diharapkan sebagai berikut:

1. Manfaat teoritis
 - a. Penelitian ini sebagai refrensi dan digunakan dalam menambah wawasan dan ilmu pengetahuan dalam perhitungan dan penerapan metode *full costing* biaya produksi dan omzet penjualan roti.
 - b. Penelitian ini memberi manfaat menciptakan semangat dalam membangun bisnis.
2. Manfaat Praktis

- a. Penelitian ini memberikan gambaran bagaimana usaha dari omzet penjualan dan produksi roti.
- b. Bagi Tempat Instansi Penelitian, Penelitian ini sebagai tempat dan sarana dalam memberikan informasi pengalaman dalam merintis usaha dagang.
- c. Bagi Peneliti, Penelitian ini sebagai tambahan pengetahuan dan pemahaman secara teori maupun praktik dalam perhitungan besarnya omzet penjualan dan biaya produksi dalam suatu periode tertentu.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Untuk mendapatkan kejelasan terhadap rumusan masalah dan sub masalah yang akan diteliti, peneliti perlu menetapkan ruang lingkup yang terdiri dari dua cakupan, yaitu:

1. Variabel Penelitian

Variabel adalah gejala atau objek penelitian yang bervariasi. Arikunto (2010:48) menyatakan bahwa variabel penelitian adalah konsep, sifat, atau ciri yang dapat diukur atau diamati dalam penelitian. Variabel penelitian tersebut haruslah berkaitan erat dengan masalah yang ingin dipecahkan dalam penelitian. Selain itu, variabel penelitian harus memiliki definisi operasional yang jelas agar dapat diukur secara obyektif.

Arikunto juga menyebutkan bahwa terdapat dua jenis variabel dalam penelitian, yaitu variabel bebas dan variabel terikat. Variabel bebas adalah variabel yang diubah atau dimanipulasi dalam penelitian,

sedangkan variabel terikat adalah variabel yang diukur sebagai hasil dari perubahan variabel bebas. Berikut variabel bebas dan variabel terikat pada penelitian ini, yaitu:

a. Variabel Bebas

Menurut Sugiyono (2016:112), variabel bebas adalah “Variabel yang dimanipulasi atau diubah oleh peneliti dalam penelitian. Variabel bebas juga disebut sebagai variabel independen karena tidak dipengaruhi oleh variabel lain dalam penelitian”. Pemilihan faktor yang tepat untuk dijadikan bahan penelitian sangatlah penting, karena jika faktor tersebut tidak tepat, maka akan berdampak pada hasil keseluruhan penelitian. Oleh karena itu, peneliti harus memastikan bahwa faktor yang dipilih berkaitan erat dengan masalah yang diteliti dan dapat diubah atau dimanipulasi dengan cara yang tepat untuk menjawab masalah penelitian tersebut.

Variabel bebas dalam penelitian ini adalah Biaya Produksi pada usaha bakeri RR Rumah Roti pada periode Januari 2023 dengan tiga unsur-unsur utamanya yaitu:

- 1) Biaya Bahan Baku
- 2) Biaya Tenaga Kerja
- 3) Biaya *Overhead* Pabrik

b. Variabel Terikat

Variabel terikat adalah variabel yang dapat berubah dipengaruhi, karena adanya variabel bebas. Nawawi (2015:61)

Mengemukakan “variabel terikat adalah sejumlah gejala atau faktor yang muncul ditentukan oleh adanya variabel bebas. Adanya variabel ini karena adanya variabel bebas tertentu bukan karena variabel lain”. Dengan demikian muncul atau tidaknya variabel terikat tergantung pada ada atau muncul tidaknya variabel bebas. Variabel terikat dalam penelitian ini adalah Omset Penjualan pada usaha bakeri RR Rumah Roti pada bulan januari 2023.

2. Definsi Operasional Variabel

Pada dasarnya, definisi operasional variabel adalah alat yang sangat penting dalam penelitian karena memastikan bahwa variabel yang diteliti diukur secara objektif dan dapat diobservasi dengan jelas. Dengan cara ini, definisi operasional variabel memungkinkan peneliti untuk memperoleh hasil penelitian yang valid, akurat, dan dapat dipertanggungjawabkan. Adapun definisi operasional variabel dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

a. Biaya Bahan Baku

Biaya Bahan Baku yang dimaksud pada penelitian ini ialah jumlah uang yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku yang digunakan dalam produksi, termasuk harga pembelian bahan baku, biaya pengiriman, dan biaya lainnya yang terkait dengan bahan baku pada usaha bakeri RR Rumah Roti periode bulan januari 2023.

b. Biaya Tenaga Kerja

Biaya Tenaga Kerja yang dimaksud pada penelitian ini merupakan jumlah uang yang dikeluarkan untuk membayar upah tenaga kerja langsung, meliputi pekerja produksi roti pada usaha bakeri RR Rumah Roti periode Januari 2023.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *Overhead* Pabrik yang dimaksud pada penelitian ini adalah jumlah uang yang dikeluarkan untuk membiayai aktivitas produksi selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung, seperti biaya listrik, biaya perawatan mesin produksi, dan bahan bakar (LPG) untuk memanggang roti pada usaha Bakeri RR Rumah Roti periode Januari 2023.

d. Omzet Penjualan

Omzet penjualan yang dimaksudkan dalam penelitian adalah, jumlah uang yang diterima dari penjualan produk roti pada usaha bakeri RR Rumah Roti periode Januari 2023. Total pendapatan yang dihasilkan dari penjualan produk roti selama periode tersebut, yang mencakup penjualan produk roti dari semua jenis varian rasa, baik yang dijual di toko fisik maupun melalui platform online, dan tidak termasuk pendapatan dari penjualan produk roti yang dikembalikan atau dibatalkan.