

LAMPIRAN

Lampiran 1 Draft Wawancara

Pernyataan Wawancara kepada Narasumber	Narasumber	Hasil Wawancara
Sejak kapan UMKM Kedai Chicken berdiri dan apa produk utama yang dijual?	Bapak Supriyadi	UMKM Kedai Chicken berdiri sejak tahun 2015. Produk utama yang dijual adalah Chicken.
Berapa rata-rata jumlah produksi ayam setiap harinya?	Bapak Supriyadi	Dalam satu hari UMKM Kedai Chicken memproduksi sekitar 400 potong ayam.
Apa saja bahan baku utama yang digunakan dalam proses produksi?	Bapak Supriyadi	Bahan baku utama yang digunakan adalah ayam dan tepung terigu. Selain itu, digunakan pula bahan penolong seperti minyak goreng, bawang putih, cabai, garam, micin, Masako, Ladaku, soda kue, kunyit, dan jahe
Bagaimana cara UMKM menghitung harga pokok produksi selama ini?	Bapak Supriyadi	Perhitungan harga pokok produksi dilakukan secara sederhana dengan memperhitungkan biaya bahan baku utama dan biaya tenaga kerja, sedangkan beberapa biaya overhead pabrik belum diperhitungkan secara rinci.
Bagaimana cara UMKM menentukan harga jual produk?	Bapak Supriyadi	Harga jual ditentukan dengan mempertimbangkan biaya produksi yang dihitung oleh UMKM, kondisi pasar, harga pesaing, serta keuntungan yang ingin diperoleh.
Apakah UMKM mengalami kesulitan dalam menghitung biaya produksi secara lengkap?	Bapak Supriyadi	Ya. Kami masih menghitung biaya produksi secara sederhana, jadi ada beberapa biaya yang belum ikut diperhitungkan karena belum dicatat secara rinci.
Apakah UMKM bersedia mempertimbangkan penerapan metode Full Costing dalam perhitungan biaya produksi ke depannya?	Bapak Supriyadi	Ya, saya sebagai pemilik UMKM bersedia mempertimbangkan penerapan metode Full Costing, karena metode tersebut membantu saya memberikan informasi biaya yang lebih lengkap.

Lampiran 2 Produk UMKM Kedai Chicken



Lampiran 3 Konsultasi Bimbingan Tugas Akhir

KARTU BIMBINGAN TUGAS AKHIR

DOSEN PEMBIMBING I

Nama : Ananda Shalvi Hurdiani
 NIM : 25030026
 Program Studi : D3 Akuntansi
 Judul Tugas Akhir : Analisis Harga Pokok Produksi dengan Mengalokasikan Full Costing untuk Menentukan Harga Jual yang Optimal pada UMKM kedai chicken
 Pembimbing I : Ibu Ririn Sri Haryanti, SE., MM., Akp

No	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Paraf Pembimbing I/II
1.	09-12-2025	Pengajuan judul	<i>DR</i>
2.	09-12-2025	Acc judul	<i>DR</i>
3.	25-02-2026	Konsultasi Proposal ke 1	<i>DR</i>
3.	12-03-2026	Bimbingan proposal ke 2.	<i>DR</i>
4.	11-04-2026	Bimbingan proposal ke 3	<i>DR</i>
5.	13-04-2026	Acc Proposal	<i>DR</i>
6.	03-07-2026	Bimbingan bab 4	<i>DR</i>
7.	05-07-2026	Revisi bab 4 bab 4.	<i>DR</i>
8.	13-07-2026	Bimbingan bab 4	<i>DR</i>
9.	16-7-2026	Bimbingan Bab 4 & 5	<i>DR</i>
10.	17-7-2026	ACC TA	<i>DR</i>

KARTU BIMBINGAN TUGAS AKHIR

DOSEN PEMBIMBING II

Nama : Ananda Ghulvi Murtiani
 NIM : 23030026
 Program Studi : D3 Akuntansi
 Judul Tugas Akhir : Analisis Harga Pokok Produksi dengan Menentukan Metode Full Costing untuk Menentukan Harga Jual yang Optimal pada UMKM Kedai Duitken
 Pembimbing II : Hikmah Maulidah, S.pd, M.Ak.

No	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Paraf Pembimbing I/II
1.	22-12-2025	Pengajuan Judul + Acc Judul	
2.	20-09-2026	FeVi5 Latar belakang, Jenis data	
3.	11-05-2026	FeVi5 Latar belakang	
4.	12-05-2026	FeVi5 Luaran penelitian	
5.	13-05-2026	ACC Proposal	
6.	17-07-2026	Bimbingan TA Bab 4	
7.	25-07-2026	Bimbingan TA Bab 4 & 5	
8.	27-07-2026	ACC TA	