



Analisis Biaya Produksi dalam Menetapkan Harga Jual yang Kompetitif

Nanda Utami Putri¹, Ray Octafian^{2*}

¹ Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Indonesia Semarang, Indonesia

e-mail: octafianray@gmail.com *

ARTICLE INFO

Article history:

Received 30 Mei 2024

Received in revised form 2 Juni 2024

Accepted 10 Juni 2024

Available online 1 Juli 2024

ABSTRACT

Based on interviews and analysis, the management of Super Chicken Noodle Eatery conducts comprehensive production cost calculations in determining the selling price. They consider various factors, including raw material costs, labor costs, and factory overhead costs. Additionally, they also take into account external market conditions, such as competitor prices, the level of competition, and consumer preferences. By considering these various factors, the management strives to establish competitive selling prices in the market. However, they face several challenges in the pricing process. One of the main challenges is the unstable fluctuations in raw material prices, which can significantly impact production costs. Additionally, the high level of competition in the local market is also a factor to be considered. Furthermore, the management also struggles with adjusting prices to changes in consumer preferences. Another challenge faced is the increasing factory overhead costs that tend to rise over time. This demands careful and flexible analysis from the management in determining selling prices that remain competitive in the market. Through a comprehensive approach in calculating production costs and considering external factors, the management of Super Chicken Noodle Eatery strives to achieve competitive selling prices in the market while still maintaining profitability..

Keywords: Cost ; Cuisine ; Price ; Production.

1. Introduction

Industri makanan merupakan sektor yang sangat menguntungkan dalam dunia bisnis. Konsumsi yang besar oleh pelanggan adalah faktor kunci dalam perkembangan cepat banyak model bisnis untuk memenuhi tuntutan konsumen. Industri kuliner adalah bentuk perusahaan yang dapat dilakukan oleh individu atau bisnis. Meskipun bisnis ini mungkin terlihat sederhana, tidak semua orang memiliki kemampuan untuk mengelolanya dengan baik. Hal ini karena salah satu elemen kunci dari sektor kuliner adalah menjaga cita rasa makanannya. Mengingat makanan

Received Mei 23, 2024; Revised Juni 2, 2024; Accepted Juni 22, 2024

adalah kebutuhan esensial bagi semua individu, bersama dengan pakaian dan tempat tinggal, bisnis kuliner menawarkan prospek yang luas dan tak terbatas (Masnoni et al., 2023).

Industri kuliner adalah sektor yang berkembang pesat, seperti yang ditunjukkan oleh banyaknya tempat di sekitar kita, seperti warung makan, bistro, pedagang kaki lima, kafe, dan restoran yang menyediakan kreasi kuliner mereka. Tampubolon & Rahmadani (2022) menyoroti dampak positif terhadap kemajuan sektor kuliner. Bisnis makanan mengalami persaingan yang semakin meningkat karena setiap tempat usaha mengembangkan menu unik mereka sendiri. Keberadaan persaingan terlihat, seperti yang ditunjukkan oleh pedagang kaki lima yang menawarkan hidangan terbaik mereka dan restoran yang menonjolkan spesialisasi mereka (Waladouw et al., 2014).

Keberhasilan usaha komersial bergantung pada sinergi konsep-konsep inovatif, peluang yang menguntungkan, dan agen bisnis yang kompeten (Sylvia, 2018). Perusahaan bisnis harus memiliki kemampuan untuk menghasilkan ide-ide inovatif guna memberikan keuntungan yang lebih baik kepada konsumen. Selain itu, penting bagi organisasi bisnis untuk memiliki kapasitas untuk mengidentifikasi dan memahami peluang bisnis yang sedang berkembang (Yanti, 2022). Masakan Indonesia menampilkan kekayaan keragaman budaya, dengan beragam hidangan yang memiliki cita rasa dan penampilan yang khas. Tradisi kuliner ini telah mengalami perubahan bertahap selama bertahun-tahun dan dianggap sebagai warisan budaya yang penting yang dapat disebarkan dan dikembangkan baik di tingkat lokal maupun global. Selain itu, ada kehadiran yang semakin meningkat dari inisiatif pariwisata kuliner di berbagai bagian Indonesia (Firani, 2023; Gozali & Wijoyo, 2022).

Salah satu industri kecil yang terlibat dalam sektor pengolahan makanan cepat saji adalah bisnis penjualan mie ayam dan bakso di warung-warung. Selain itu, sektor ini dalam ekonomi Indonesia sangat populer. Warung bakso dan mie ayam telah ada sejak lama dan berkembang di daerah pedesaan dari berbagai provinsi di Indonesia. Salah satu warung tersebut, yang dikenal sebagai Warung Bakso Mie Super Jatijajar, terletak di Kabupaten Semarang. Warung bakso sederhana ini mampu menghasilkan pendapatan tambahan bagi masyarakat di sekitarnya, dan juga memiliki kemampuan untuk memberikan kesempatan kerja bagi orang-orang yang saat ini menganggur. Dalam satu warung, mungkin ada dua atau tiga pekerja yang dipekerjakan, dan dalam situasi permintaan tinggi, mungkin akan ada lebih banyak lagi. Untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan siap dijual, perlu memperhitungkan biaya yang terkait dengan pengolahan bahan baku menjadi bakso dan mie ayam.

Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi (Libraeni et al., 2022). Biaya yang ditanggung oleh sebuah perusahaan dalam proses pengembangan barang atau layanan yang bermanfaat bagi manusia disebut sebagai biaya produksi, seperti yang dinyatakan oleh Khaerunnisa & Pardede (2021). Proses produksi melibatkan pengeluaran yang signifikan, oleh karena itu penting bagi sebuah perusahaan untuk menghitung biaya produksi di dalam perusahaan. Biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead industri adalah pengeluaran yang relevan yang harus dipertimbangkan. Ketiga komponen biaya yang disajikan adalah informasi penting yang digunakan untuk menghitung biaya produksi. Dalam konteks menentukan tingkat keberhasilan sebuah perusahaan, biaya produksi adalah komponen penting yang harus dipertimbangkan (A. dan Nugroho, 2018).

Dalam studi Firmansyah et al., (2023) biaya produksi, juga dikenal sebagai biaya barang yang dijual, menandakan pengeluaran ekonomi sumber daya, baik yang bersifat konkret maupun potensial, untuk menghasilkan keuntungan. Biaya produksi ditetapkan dengan menggabungkan semua komponen biaya produksi, sedangkan biaya produksi per unit dihitung dengan membagi total biaya produksi oleh volume luaran yang diproduksi atau diantisipasi. Penting untuk menggunakan metode ini saat berurusan dengan aturan akuntansi, karena metode ini memengaruhi besarnya biaya barang yang dijual dan cara penyajiannya dalam laporan laba rugi. Saat menganalisis komponen biaya dalam biaya produksi, ada dua metode yang perlu dipertimbangkan: biaya penuh (*Full Costing*) dan biaya variabel (*Variable Costing*).

Full costing merupakan pendekatan komprehensif dalam menghitung biaya produksi. Ini mempertimbangkan semua aspek biaya produksi, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel dan tetap (A. dan Nugroho, 2018), sedangkan biaya *variable costing* merupakan metode perhitungan biaya produksi yang hanya memperhitungkan

biaya produksi variabel, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel (Alhadi et al., 2024).

Nugroho (2023) menghitung biaya produksi sangat penting bagi perusahaan karena berfungsi sebagai metrik untuk menilai kemampuan perusahaan dalam meningkatkan pendapatan. Perhitungan biaya produksi yang akurat sangat penting bagi organisasi untuk mencegah kerugian di masa depan. Hasil dari perhitungan biaya dan alokasi ini akan disajikan dalam dokumen yang disebut laporan biaya produksi. Mengingat tujuan perusahaan untuk menghasilkan keuntungan finansial, biaya produksi ini akan berfungsi sebagai patokan untuk menetapkan harga jual (Yustitia & Adriansah, 2022).

Usaha warung bakso dan mie ayam mempunyai daftar menu dan harga yang bervariasi, warung bakso mie ayam super terdiri atas 1 porsi bakso urat super Rp. 12.000, bakso urat biasa Rp. 10.000, mie ayam Rp. 8.000, mie ayam bakso Rp. 15.000, mie ayam ceker Rp. 10.000. Setiap warung bakso dan mie ayam mempunyai anggaran biaya produksi yang berbeda-beda. Perhitungan harga pokok produksi menjadi masalah yang harus dilakukan untuk memberikan penentuan harga jual yang tepat sehingga dapat menghasilkan laba yang optimal. Sebagaimana dikemukakan oleh Firmansyah et al., (2023) laba didefinisikan sebagai komponen pelaporan dari sisi keuangan yang memiliki sifat dan urgensi mendesak dan mempunyai fungsi untuk beragam keperluan maupun konteks. Setiap perusahaan secara general mengusung tujuan spesifik agar bisa diraih, yaitu dapat bersaing di pasar dan tentunya memperoleh laba yang maksimal.

Berdasarkan hasil observasi awal, ditemukan beberapa celah fenomena di Warung Bakso Dan Mie Ayam Super yang berada di Bergas, Kabupaten Semarang. Fenomena tersebut antara lain fluktuasi harga bahan baku seperti mie, daging ayam, bumbu, dan bahan lainnya dapat mempengaruhi biaya produksi, jika biaya bahan baku naik tanpa penyesuaian harga jual, maka laba bersih bisa tergerus. Pengeluaran yang terkait dengan penyediaan fasilitas produksi seperti biaya listrik, biaya penyewaan tempat, atau biaya perawatan mesin yang selalu diperhitungkan, terutama mesin pembuatan yang selalu mengalami penyusutan karna masa pakai. Tingkat persaingan dalam bisnis warung makan mie ayam bisa sangat tinggi. Terlalu menetapkan harga jual terlalu rendah dapat merugikan, sementara menetapkan harga terlalu tinggi dapat mengurangi daya saing. Selain itu penentuan harganya juga mengikuti pasar yang ada, padahal masa ini beberapa biaya produksi naik (<https://www.kompas.id/baca/ekonomi/2024/04/01/harga-pangan-bergejolak-picu-inflasi-ramadhan-2024>). Adapun rumusan masalah berkaitan dengan Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Di Warung Bakso Mie Ayam Super dengan pertanyaan penelitian adalah bagaimana perhitungan yang dilakukan oleh pengelola warung bakso dan mie ayam super dalam menentukan harga jual serta kendala yang dialami pada saat penentuan harga jual.

2. Research Method

Harga Pokok Produksi

Nugroho (2023) biaya produksi mencakup semua biaya yang terkait dengan proses manufaktur, termasuk biaya langsung bahan baku, biaya langsung tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Biaya-biaya ini ditambahkan ke inventaris produk selama tahap awal dan dikurangkan dari inventaris selama tahap akhir. Manurung (2017), biaya produksi merujuk pada total uang yang dikeluarkan untuk mengubah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual. Saat menentukan biaya produksi, ada dua cara yang bisa dipertimbangkan: Metode *full costing* dan metode *variable costing*. Metode *full costing* mencakup perhitungan biaya produksi, meliputi bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik tetap dan variabel. Sebaliknya, pendekatan *variable costing* hanya memperhitungkan biaya variabel untuk menentukan biaya produksi. Ini mencakup bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Unsur- unsur Harga Pokok Produksi adalah

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku dapat dikategorikan menjadi dua jenis: biaya langsung dan biaya tidak langsung. Bahan baku langsung adalah bahan yang dapat langsung dan dengan benar dikaitkan dengan produk akhir (Prasetyowati, 2018). Bahan baku langsung adalah bahan-

- bahan utama dari produk akhir dan dapat dengan mudah dan dengan benar dikaitkan dengan produk tersebut (Libraeni et al., 2022).
- b. **Biaya Tenaga Kerja Langsung**
Tenaga kerja langsung mencakup tenaga kerja yang secara langsung terlibat dalam pembuatan produk akhir, dan kompensasi untuk tenaga kerja ini ditentukan berdasarkan jumlah unit yang diproduksi atau jam kerja. Tenaga kerja langsung merujuk kepada pekerja yang secara langsung terlibat dalam pembuatan produk akhir. Namun, jika individu-individu ini dibayar secara harian atau bulanan, mereka tidak dapat diklasifikasikan sebagai tenaga kerja langsung karena pembayarannya tidak dapat dengan mudah dan tepat diatribusikan kepada barang jadi. Tenaga kerja langsung merujuk kepada orang-orang yang secara langsung terlibat dalam pembuatan produk akhir dan menerima upah secara harian atau bulanan. Ini mencakup baik pekerja yang langsung aktif dalam produksi maupun mereka yang berperan sebagai pengawas, manajer, dan administratif yang tidak terlibat langsung dalam produksi (Amarulloh & Nuraini, 2021; Manurung, 2017).
 - c. **Biaya Overhead Pabrik**
Biaya overhead pabrik merujuk pada semua pengeluaran terkait produksi, yang tidak termasuk biaya bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung. Biaya overhead pabrik merujuk pada biaya tidak langsung yang terkait dengan produksi barang. Biaya overhead pabrik merujuk pada semua biaya produksi yang tidak dapat langsung diatribusikan ke produk, termasuk depresiasi fasilitas, asuransi pabrik, dan biaya bahan bakar (Masnoni et al., 2023; Sari et al., 2023).

Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Metode perhitungan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi (Magdalena et al., 2020). Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yaitu metode *full costing* dan metode *variabel costing*. Perbedaan pokok antara kedua metode tersebut terletak pada perlakuan terhadap biaya produksi yang bersifat tetap dan akan berakibat pada perhitungan harga pokok produk dan penyajian laporan laba rugi. Afif & Rismawati (2019), menyatakan bahwa metode penentuan harga pokok produk adalah dengan membebankan semua biaya produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik) baik bersifat tetap maupun variabel kepada produk atau jasa. Sedangkan Satria (2017) metode penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi, terdapat dua metode yaitu *full costing* dan *variable costing*

Szahro & Purwanto (2021) menyatakan bahwa *full costing* merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Supriatini et al., (2019) mengatakan bahwa *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik variabel maupun tetap ditambah dengan biaya nonproduksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum). Penentuan harga pokok produksi berdasarkan *full costing* pada umumnya ditujukan untuk kepentingan penyusunan laporan keuangan untuk pihak eksternal. Laporan laba rugi yang disusun dengan metode ini menitikberatkan pada penyajian unsur-unsur biaya menurut hubungan biaya dengan fungsi pokok yang ada di perusahaan yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, serta fungsi administrasi dan umum

Harga Jual

Mariani et al., (2019) harga jual merupakan jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan. Harga jual merupakan jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada konsumen atas produk maupun jasa yang dijual, dengan harapan harga jual yang dibebankan tersebut dapat menutupi biaya penuh yang bersangkutan dengan produk atau jasa tersebut dan dapat

menghasilkan laba yang diinginkan perusahaan tersebut, harga jual yang dibebankan atas produk yang dijual haruslah tepat, dan harga jual yang tepat haruslah harga jual yang sesuai dengan kualitas produk yang dijual, serta harga jual tersebut dapat memberikan kepuasan pada konsumen (Pratama & Marshela, 2018).

Research Method

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian data ini adalah jenis penelitian kualitatif yang mengambil pendekatan deskriptif. Metode analisis deskriptif kualitatif adalah metode yang melibatkan analisis, deskripsi, dan ringkasan berbagai kondisi dan skenario berdasarkan data yang telah diperoleh. Ini dapat mencakup hasil wawancara atau observasi yang dilakukan di lapangan mengenai subjek yang sedang diteliti. Saat melakukan penelitian kualitatif, rumusan masalah bertindak sebagai fokus penelitian sementara. Ini akan berkembang setelah memasuki lapangan atau dalam beberapa skenario dengan tujuan untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang fenomena sosial. Penelitian ini dilakukan di Warung Bakso Mie Ayam Super di Bergas, yang terletak di Kabupaten Semarang. Ada kurang dari tiga bulan yang tersedia untuk periode penelitian.

3. Results and Analysis

Dalam penelitian ini, kami melakukan wawancara mendalam dengan pengelola Warung Makan Mie Ayam Super untuk memahami praktik perhitungan biaya produksi dan proses penentuan harga jual. Dari analisis yang dilakukan, peneliti menemukan bahwa pengelola warung tersebut melakukan perhitungan biaya produksi yang komprehensif dengan mempertimbangkan berbagai faktor yang relevan.

Pertama-tama, pengelola memperhitungkan biaya bahan baku, termasuk mie, daging ayam, dan bumbu-bumbu lainnya. Selanjutnya, biaya tenaga kerja langsung juga menjadi bagian dari perhitungan tersebut, mencakup upah untuk karyawan yang terlibat dalam proses produksi. Tak ketinggalan, biaya overhead pabrik seperti biaya listrik, sewa tempat, dan pemeliharaan peralatan juga diperhitungkan secara cermat. Selain faktor internal tersebut, pengelola juga mempertimbangkan kondisi pasar eksternal. Pengelola mengamati harga yang ditetapkan oleh pesaing, mengukur tingkat persaingan di pasar lokal, dan memperhatikan perubahan preferensi konsumen.

Meskipun upaya pengelola untuk menetapkan harga jual yang kompetitif, peneliti menemukan bahwa pengelola menghadapi beberapa kendala dalam proses penentuan harga. Salah satunya adalah fluktuasi harga bahan baku yang tidak stabil, yang dapat secara signifikan mempengaruhi biaya produksi. Tingkat persaingan yang tinggi di pasar lokal juga menjadi faktor yang mempengaruhi strategi penetapan harga. Selain itu, pengelola mengalami kesulitan dalam menyesuaikan harga dengan perubahan preferensi konsumen yang dapat berubah dari waktu ke waktu. Tantangan lainnya adalah peningkatan biaya overhead pabrik yang terus meningkat, yang menuntut pengelola untuk melakukan analisis yang cermat dan fleksibel dalam menentukan harga jual yang tetap kompetitif di pasar.

Dalam menghadapi kendala-kendala tersebut, pengelola warung makan mie ayam super berusaha untuk tetap mempertahankan profitabilitas usahanya. Mereka terus melakukan pendekatan yang menyeluruh dalam menghitung biaya produksi dan mempertimbangkan faktor-faktor eksternal untuk mencapai harga jual yang dapat bersaing di pasar. Dengan demikian, penelitian ini menyoroti pentingnya analisis yang komprehensif dan strategi yang adaptif dalam menentukan harga jual yang kompetitif bagi pengelola Warung Makan Mie Ayam Super.

4. Conclusion

Penelitian ini menunjukkan bahwa pengelola Warung Makan Mie Ayam Super memiliki strategi penetapan harga yang komprehensif dan adaptif untuk tetap kompetitif di pasar, dan penerapan metode full costing menjadi sangat efektif pada warung makang mie ayam Super. Analisis biaya produksi yang cermat dan pertimbangan faktor internal dan eksternal menjadi kunci dalam menentukan harga jual yang kompetitif dan menjaga profitabilitas usaha.

Saran untuk penelitian mendatang adalah menganalisis secara lebih detail bagaimana fluktuasi harga bahan baku, tingkat persaingan, dan preferensi konsumen memengaruhi strategi penetapan harga. Membandingkan strategi penetapan harga di warung makan mie ayam super dengan jenis usaha kuliner lainnya.

References

- Afif, M. N., & Rismawati, R. (2019). Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Garment. *Jurnal Akunida*, 5(1), 10. <https://doi.org/10.30997/jakd.v5i1.1825>
- Alhadi, A., Rumiasih, N. ., & Yudiana, Y. (2024). Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual pada UMKM Kangen Roti. In *El-Mal: Jurnal Kajian Ekonomi & Bisnis Islam* (Vol. 5, Issue 3). repository.stie-mce.ac.id. <https://doi.org/10.47467/elmal.v5i3.6129>
- Amarulloh, H., & Nuraini, A. (2021). Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pendekatan Full Costing Dan Variable Costing Untuk Menentukan Harga Jual Menggunakan Metode Cost Plus Pricing. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 2(1), 57–66. <https://doi.org/10.37641/jadkes.v2i1.477>
- Firani, S. (2023). Strategi Pemasaran Camilan Tradisional Sasagun Sebagai Oleh-Oleh Khas Kabupaten Toba. *TEHBMJ (Tourism Economics Hospitality* <http://ejurnal.poltekparmedan.ac.id/index.php/tehbmj/article/view/458>
- Firmansyah, D., Hari Mulyadi, & Dwinanto Priyo Susetyo. (2023). Penentuan Harga Jual: Harga Pokok Produksi dan Ekspektasi Laba. *Jkbm (Jurnal Konsep Bisnis Dan Manajemen)*, 9(2), 202–215. <https://doi.org/10.31289/jkbm.v9i2.8808>
- Gozali, G., & Wijoyo, T. A. (2022). Development of culinary tourism based on tourist's perception and experience in Balikpapan City. In *Jurnal Pariwisata Pesona* (Vol. 7, Issue 2, pp. 224–231). <https://doi.org/10.26905/jpp.v7i2.8154>
- Khaerunnisa, A., & Pardede, R. P. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Tahu. In *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan* (Vol. 9, Issue 3, pp. 631–640). download.garuda.kemdikbud.go.id. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v9i3.1213>
- Luh Gede Bevi Libraeni, Desmayani, N. M. M. R., Devi Valentino Waas, Ayu Gede Willdahlia, Gede Surya Mahendra, Ni Wayan Wardani, & Putu Gede Surya Cipta Nugraha. (2022). Pelatihan Penentuan Harga Pokok Penjualan pada Toko Kue Dapur Friska. In *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)* (Vol. 3, Issue 2, pp. 255–265). jurnal.politeknikebumen.ac.id. <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v3i2.973>
- Magdalena, L., Suwandi, S., & Martian, T. (2020). Analisa Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing Dengan Variable Costing Dalam Menentukan Harga Jual (Studi Kasus : Ud. Monas Bakery). In *Jurnal Digit* (Vol. 9, Issue 1, p. 23). jurnaldigit.org. <https://doi.org/10.51920/jd.v9i1.128>
- Manurung, L. (2017). PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN PENENTUAN HARGA JUAL PADA PT. FAST FOOD INDONESIA , Tbk KFC CEMARA ASRI MEDAN. In *Universitas Medan Area*. repository.uma.ac.id. <https://repository.uma.ac.id/handle/123456789/8003>
- Mariani, P. L., Meitriana, M. A., & Zuhri, A. (2019). Penerapan Metode Full Costing Sebagai Dasar Dupa Pada Ud Ganesha. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 4(1). <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPE/article/view/3312>
- Masnoni, M., Suroso, I., Irwadi, M., Handoko, D. T., Pratisila, M., Sari, R. A., & Sundari, A. (2023). Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pempek Pada Ukm Pempek Cek Nia Palembang. *Suluh Abdi*, 5(1), 35. <https://doi.org/10.32502/sa.v5i1.6248>
- Nugroho, A. dan. (2018). Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Untuk Menetapkan Harga Jual Krupuk Ikan Tenggiri pada CV Dua Bersaudara. In *Posiding Conference on Economic & Business Adi Buana University of Surabaya* (Vol. 4, Issue 4, pp. 10–20). ceba.unipasby.ac.id. <https://ceba.unipasby.ac.id/wp-content/uploads/2018/09/CEBA1-02->

- UNIM-NUR-AINIYAHTATAS-RIDHO-NUGROHO.pdf
- Nugroho, T. P. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pada Perusahaan Avara Design. *Jurnal Akuntansi Dan Manajemen Bisnis*, 3(3), 1–9. <https://doi.org/10.56127/jaman.v3i3.1041>
- Prasetyowati, E. (2018). Aplikasi Penentuan Harga Pokok Produksi Batik Madura Dengan Metode Activity Based Costing Dan Analisis Regresi Linier. In *JUTI: Jurnal Ilmiah Teknologi Informasi* (Vol. 16, Issue 1, p. 48). core.ac.uk. <https://doi.org/10.12962/j24068535.v16i1.a690>
- Pratama, F. A., & Fitri Marshela. (2018). Sistem Penentuan Harga Pokok Produksi Melalui Pendekatan Variable Costing Pada Mega Aluminium Cirebon. *Jurnal Teknologi Informasi Dan Komunikasi*, April, 96–113. <https://media.neliti.com/media/publications/320657-sistem-penentuan-harga-pokok-produksi-me-5179c7b1.pdf>
- Sari, E. K., Irwayu, F. M., Rachmawati, M., Amimah, F., & Murnawan, H. (2023). Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Loyang Guna Penentuan Harga Jual (Studi Kasus: UD. Karya Abadi). *Jurnal SENOPATI : Sustainability, Ergonomics, Optimization, and Application of Industrial Engineering*, 4(2), 98–104. <https://doi.org/10.31284/j.senopati.2023.v4i2.3815>
- Satria, H. (2017). Penerapan Metode Activity Based Costing Untuk Menentukan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Benefita*, 2(2), 92–101. <https://doi.org/10.22216/jbe.v2i2.1265>
- Supriatini, K. A. S., Jumiari, N. K. V. J., Fernanda, M. D. A. F., Agihidayantari, E. A., & Dewi, L. P. D. C. D. (2019). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Air Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Air Pada Perusahaan Daerah Air Minum (Pdam) Kabupaten Buleleng. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Dan Humanika*, 7(3). <https://doi.org/10.23887/jinah.v7i3.20031>
- Sylvia, R. (2018). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variabel Costing pada Tahu Mama Kokom Kotabaru. *Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 12(1), 53–59. <https://journals.umkt.ac.id/index.php/JEM/article/view/72>
- Szahro, Y., & Purwanto, T. (2021). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Produk Pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo. *Journal of Sustainability Bussiness ...*, 2(2), 419–425. <http://jurnal.unipasby.ac.id/index.php/jsbr/article/view/4159>
- Tampubolon, M., & Rahmadani, R. (2022). Pengaruh Pengetahuan Keuangan, Sikap Keuangan Dan Kepribadian Terhadap Perilaku Manajemen Keuangan Pada Pelaku UMKM Di Kecamatan Air Putih Kabupaten Batubara. *Jurnal Akuntansi, Manajemen, Bisnis Dan Teknologi (AMBITEK)*, 2(1), 70–79. <https://doi.org/10.56870/ambitek.v2i1.38>
- Waladouw, S., Sondakh, J., & Kapojos, R. (2014). Penerapan Metode Activity Based Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Roti Lidya Manado. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 2(2), 1120–1129. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/4515>
- Yanti, S. D. (2022). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Variabel Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada Suhar Meubel Bengkulu. *Journal of Management, Economic and Accounting*, 1(1), 19–32. <https://jurnalunived.com/index.php/JMEA/article/view/3>
- Yustitia, E., & Adriansah, A. (2022). Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dan Harga Jual pada UMKM di Desa Sawahkulon. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 1–9. https://doi.org/10.32764/abdimas_ekon.v3i1.2506