

ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA UD. OEN AKBAR BAKERY

Yenni Arfah¹⁾, Siti Anisah²⁾ Yessi Oktavia Simanjuntak³⁾

¹Akuntansi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bina Karya
E-mail: yenni.arfah.bk@gmail.com

²Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bina Karya
E-mail: sitianisah@gmail.com

Abstract

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar dalam menentukan harga jual pada UD. Oen Akbar Bakery. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan deskriptif dengan analisis data kualitatif berdasarkan observasi dan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perusahaan menggunakan metode full costing untuk perhitungan harga pokok produksi, meskipun belum sepenuhnya diterapkan sesuai teori akuntansi yang dianjurkan. Terdapat perbedaan dalam perhitungan biaya bahan baku, di mana perusahaan mencatat Rp29.419.000, sedangkan peneliti menghitung Rp27.419.000. Selain itu, biaya overhead pabrik tidak mencakup beberapa komponen penting, seperti penyusutan mesin, bahan bakar, dan tenaga kerja tidak langsung, sehingga menghasilkan ketidaktepatan perhitungan.

Keywords : *Harga Pokok Produksi, Harga Jual*

1. PENDAHULUAN

Saat ini, persaingan usaha yang semakin tinggi dan keadaan ekonomi yang tidak stabil membuat sejumlah harga bahan baku menjadi tidak menentu, sehingga mempengaruhi produktivitas perusahaan dalam membuat suatu produk. Untuk itu diperlukan pemikiran dan kreativitas dalam kegiatan usaha yang akan dijalankan agar tetap bersaing dengan produk yang lainnya. Namun dalam pengelolaan data penjualan di suatu usaha sering kali mengalami kesulitan dalam melakukan perhitungan maupun pencatatan data karena banyaknya data yang harus diolah.

Sehingga dalam sebuah kegiatan perusahaan perlu melakukan perhatian yang besar pada biaya produksi yang muncul pada setiap kegiatan perusahaan. Menurut Mulyadi (2016) Biaya Produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual.

Menurut obyek pengeluarannya, biaya produksi dapat dibagi menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overheadhead* pabrik. Sedangkan Hall. Mowen, (2014) menyatakan bahwa pengendalian biaya produksi sangat bermanfaat bagi perusahaan, diantaranya efisiensi operasional, keunggulan kompetitif dan peningkatan profitabilitas perusahaan.

Biaya produksi dapat dinilai efektif dan efisien apabila produksi yang dihasilkan memiliki standar kuantitas dan kualitas yang berbanding dengan harga yang sesuai, sehingga biaya yang dikeluarkan dapat dikatakan tepat guna dan tidak mengandung adanya indikasi pemborosan. Maka pihak manajemen perlu melakukan evaluasi atas berbagai faktor biaya produksi sehingga dapat tercipta efisiensi dan menekan biaya standar yang tentu saja berpengaruh pada profitabilitas perusahaan.

Kegiatan produksi semakin bertambah penting seiring dengan semakin pesatnya usaha-

usaha yang dilakukan sehingga hal ini memerlukan dasar-dasar pemikiran bagi kegiatan operasional, pengolahan sebagai pedoman pelaksanaan aktivitas perusahaan agar dapat berjalan efektif dan efisien. Untuk mencapai tujuan tersebut diatas diperlukan adanya perencanaan yang baik. Perencanaan dipergunakan sebagai acuan untuk melaksanakan kegiatan yang harus dilaksanakan agar pelaksanaan kegiatan tercapai sesuai dengan apa yang direncanakan maka di perlukan adanya analisis biaya dan penyusunan harga pokok produksi suatu perusahaan.

Mulyadi (2016), menjelaskan bahwa biaya adalah pengorbanan yang harus dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi atau menghasilkan barang maupun jasa. Biaya disebut sebagai biaya harga pokok atau harga pokok produksi. Harga pokok produksi (HPP) menurut Hall. Mowen (2014), harga pokok produksi mencerminkan total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan. Biaya yang hanya dibebankan ke barang yang diselesaikan adalah biaya bahan langsung, tenaga kerja, dan *overhead*.

Untuk menentukan besarnya biaya tersebut haruslah tepat dan akurat sehingga harga pokok yang terjadi juga akan menunjukkan harga pokok yang sesungguhnya. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi, terdapat dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variable costing*. *Full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Sedangkan *variable* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel.

Pada sebuah perusahaan dibutuhkan berbagai macam produk untuk proses produksi, yang tiap-tiap produk memiliki nilai-nilai yang cukup bersaing satu dengan yang lainnya, juga dapat digunakan sebagai alternatif bagi perusahaan untuk memperoleh laba yang lebih

besar. Perhitungannya dapat dilihat dari harga bahan baku dengan kuantitas yang dihasilkan tanpa mengurangi kualitasnya. Selain biaya bahan baku, diperlukan juga biaya tenaga kerja. Contoh pemborosan pada biaya tenaga kerja misalnya menggunakan tenaga kerja yang berlebihan, bisa juga dengan penggunaan tarif *overtime* yang tentunya lebih mahal dibanding dengan biaya tenaga kerja langsung. Berbagai biaya yang dikeluarkan sejak dari bahan baku sampai dengan barang jadi merupakan informasi yang diperlukan dalam pengambilan keputusan.

Biaya maupun harga pokok produksi juga merupakan dasar yang memberikan perlindungan bagi perusahaan dari kemungkinan kerugian. Kerugian akan mengakibatkan suatu usaha tidak dapat tumbuh dan dapat mengakibatkan perusahaan harus menghentikan kegiatan bisnisnya. Untuk menghindari kerugian, salah satu cara adalah dengan berusaha memperoleh pendapatan yang setidaknya dapat menutup biaya produksi. Dengan demikian, sangat penting memperhitungkan biaya produksi dan menetapkan harga jual produk dengan tepat untuk memberikan perlindungan bagi perusahaan dari kerugian. Pada umumnya setiap perusahaan mempunyai tujuan untuk memperoleh keuntungan dimana keuntungan tersebut pada akhirnya dapat digunakan untuk mempertahankan kelangsungan usaha.

Salah satu produk yang dihasilkan dari perusahaan manufaktur adalah roti. Roti menjadi salah satu makanan atau oleh-oleh khas di beberapa daerah seperti halnya di Kota Tebing Tinggi yang dikenal memiliki roti kacang sebagai oleh-oleh khasnya. Hal ini menunjukkan bahwa roti yang merupakan salah satu makan pengganti nasi dapat menjadi idola atau digemari di berbagai daerah. Industri kuliner roti yang biasanya merupakan makan mahal yang dapat dibeli oleh kalangan ekonomi menengah keatas kini telah dapat dirasakan oleh segala kalangan baik dari ekonomi menengah keatas hingga ekonomi menengah kebawah dikarenakan saat ini telah banyaknya pabrik-pabrik roti yang memfokuskan penjualannya

dengan harga yang dapat di jangkau oleh segala kalangan.

UD. Oen Akbar Bakery adalah salah satu merek produk roti yang memiliki harga jual yang dapat dijangkau oleh semua kalangan di Kota Tebing Tinggi. Pada awalnya UD. Oen Akbar Bakery hanya memproduksi roti dengan isian kelapa dan coklat yang di jual kembali ke pengecernya, mengikuti perkembangan zaman kini UD. Oen Akbar Bakery telah memiliki berbagai varian, untuk saat ini UD. Dari hasil observasi yang dilakukan peneliti biaya-biaya tersebut tidak sepenuhnya diperhitungkan dalam penentuan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual seperti biaya penyusutan, biaya transportasi dan biaya kemasan produk.

Tetapi ada juga beberapa biaya yang tidak dimasukkan dalam proses produksi, seperti dalam menghitung biaya *overhead* pabrik masih ada biaya yang memang belum dihitung oleh industri roti dalam proses produksinya seperti biaya penyusutan peralatan yang seharusnya juga diperkirakan untuk dihitung agar mengetahui harga pokok produksi yang seharusnya di ada dalam biaya *overhead* pabrik.

Begitu juga dengan biaya *overhead* lainnya yang juga belum diperhitungkan selama ini seperti biaya pemasangan iklan yang juga belum dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi. Untuk memperkecil kesalahan yang terjadi dalam perhitungan harga pokok produksi dan untuk menghasilkan harga jual yang tepat serta akurat, diperlukan metode yang baik yaitu metode *full costing* atau metode *variable costing*. Dengan menerapkan salah satu metode ini diharapkan akan membantu usaha tersebut khususnya pada pihak UD. Oen Akbar Bakery agar beroperasi secara optimal.

Berdasarkan uraian teori dan observasi yang dilakukan oleh peneliti, maka peneliti akan melakukan penelitian dengan judul Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada UD. Oen Akbar Bakery.

2. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Jenis penelitian kualitatif merupakan penelitian yang

menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. (Sugiyono 2015) menjelaskan tentang pengertian penelitian kualitatif metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci, pengambilan sampel sumber data dilakukan secara *purposive*, teknik penggabungan dengan triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi.

Data primer dalam penelitian ini adalah hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti kepada informan penelitian pemilik dan karyawan UD. Oen Akbar Bakery. Metode pengumpulan data merupakan teknik atau cara yang digunakan oleh peneliti dalam melakukan pengumpulan data. Terdapat beberapa metode yang biasa digunakan untuk melakukan pengumpulan data dalam sebuah penelitian. Secara umum terdapat empat macam teknik pengumpulan data yaitu wawancara, observasi, dokumentasi dan gabungan (Sugiyono, 2014). Dalam hal ini peneliti menggunakan teknik wawancara dan dokumentasi untuk mengumpulkan data terkait perhitungan biaya dalam penyusunan harga pokok produksi.

Analisis data yang digunakan penulis bersifat kualitatif, Teknik analisis data yang digunakan dalam penulisan ini adalah Metode deskriptif, yang merupakan metode penelitian yang berusaha menggambarkan objek atau subjek yang diteliti sesuai dengan apa adanya (Syahrizal & Jailani, 2023). Sedangkan Metode penelitian deskriptif, menurut Sugiyono, (2014), yaitu Analisis deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Dengan kata lain penelitian deskriptif kualitatif merupakan salah satu pendekatan yang

digunakan untuk membedah fenomena yang diamati dilapangan oleh peneliti. Jadi sifatnya hanya menggambarkan dan menjabarkan temuan yang ada dilapangan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Hasil penelitian

Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan UD. Roti Oen Akbar Bakery selama ini masih sangat sederhana. Biaya-biaya yang diperhitungkan dalam penetapan harga pokok produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dengan biaya *overhead* pabrik. Ketepatan dalam mengakumulasi unsur-unsur biaya produksi yang terjadi selama kegiatan produksi berlangsung, dalam suatu periode mempunyai peranan yang sangat penting dalam menetapkan harga pokok produksi. Hal ini disebabkan karena harga pokok produksi merupakan salah satu unsur penentu dalam pencapaian laba yang diharapkan. Dalam kenyataannya masih terdapat kekeliruan dalam mengakumulasi unsur-unsur biaya produksi, ini dimungkinkan karena perusahaan belum mengerti benar ketentuan ketentuan yang berlaku sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku umum.

Selama satu bulan pabrik roti Oen Akbar Bakery menghasilkan produk sebanyak 105.000 pcs roti dengan berbagai varian rasa. Untuk jelasnya jumlah biaya yang dikeluarkan selama produksi berlangsung dapat dikelompokkan ke dalam biaya sebagai berikut :

a. Biaya Bahan Baku

Bahan baku merupakan komponen utama yang diolah dengan bantuan tenaga kerja dan faktor-faktor produksi lain menjadi produk selesai dalam setiap proses produksi. Bahan baku meliputi harga pokok pokok semua bahan yang dapat diidentifikasi dalam bahan baku. Persediaan bahan baku yang tersedia

diperhitungkan senilai Rp. 1.000.000 dan dan sisa saldo akhir penjualan senilai Rp. 3.000.000. Harga perolehan dari bahan baku yang akan diolah menjadi bagian produk selesai dan pemakaian dapat diidentifikasi dan merupakan bagian integral di dalam pengelolaan produk pabrik roti dalam memproduksi roti yang bahan baku langsung terdiri dari tepung, telur, pengembang, pelembut, gula, vanili, margarin, minyak goreng, gas.

Penggunaan bahan baku dalam 1 bulan yang dilakukan oleh UD. Roti Oen Akbar Bakery dengan jumlah biaya bahan baku yang digunakan sebesar Rp. 29.419.000

b. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja meliputi gaji, upah dan macam-macam tunjangan yang dibayarkan kepada pegawai. Pada perusahaan manufaktur, biaya tenaga kerja harus diklasifikasikan berdasarkan fungsi pokok perusahaan. Untuk tujuan penentuan harga pokok produksi, maka biaya produksi digolongkan lagi menjadi biaya langsung dan biaya tidak langsung. Yang termasuk dalam biaya langsung adalah biaya tenaga kerja yang langsung melaksanakan kegiatan pengolahan bahan baku, menjadi produk jadi dan merupakan bagian terpenting dari semua biaya yang diperlukan untuk menghasilkan produk tersebut.

Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan dalam proses produksi Roti Oen Akbar Bakery adalah pada saat proses pengolahan bahan baku dilakukan oleh 2 orang, selanjutnya pencetakan adonan roti dilakukan oleh 3 karyawan selanjutnya produk dimasak dengan 2 cara yaitu di goreng dan di oven yang dilakukan oleh masing-masing 1 orang kemudian pengemasan roti dan pecampuran bahan

tambahan seperti coklat kacang dan lainnya di lakukan oleh 3 orang yang sama dalam proses pencetakan adonan dan terakhir pengiriman roti pada grosir langganan dilakukan oleh 1 orang sehingga jumlah tenaga kerja pada UD. Roti Oen Akbar Bakery sebanyak 8 orang dengan upah tenaga kerja yang berbeda. Upah kerja yang per hari diberikan kepada bagain adonan sebesar Rp. 120.000 per orang selanjutnya bagian masak sebesar Rp. 95.000 per orang dan pada bagain pecetakan adonan serta pengemasan dan pengirmanan produk sebesar Rp. 80.000 per orang dalam 1 hari kerja. Data mengenai biaya tenaga kerja yang digunakan selama proses produksi satu bulan yaitu sebesar Rp. 19.500.000.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan elemen biaya produksi selain bahan baku dan tenaga kerja langsung yang terdiri dari berbagai macam biaya dan semuanya tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk atau aset lainnya dalam upaya perusahaan untuk merealisasikan pendapatan. UD. Roti Oen Akbar Bakery menentukan biaya *overhead* pabrik berdasarkan biaya *overhead* pabrik yang sesungguhnya terjadi dalam satu periode (siklus) tertentu.

Biaya penyusutan pada UD. Roti Oen Akbar Bakery adalah biaya mesin yang sudah ada sejak 4 tahun yaitu sebanyak 2 unit mesin mixer yang dibeli seharga Rp. 18.000.000 dengan penyusutan perbulannya sebesar Rp. 300.000 / bulan yang berasal dari perhitungan dari masa pakai mesin selama 5 tahun atau 60 bulan

sehingga $Rp. 18.000.000 / 60 \text{ bulan} = Rp. 300.000 / \text{bulan}$.

Untuk biaya tenaga kerja tidak langsung dimana biaya tersebut berupa pengiriman produk keluar kota yang dilakukan selama 3 minggu setiap bulannya sebesar Rp. 300.000 / bulan.

3.2. Pembahasan

a. Harga Pokok Produksi

Dalam memperhitungkan harga pokok produksi UD. Roti Oen Akbar Bakery menghitungnya dengan cara menambah total biaya selama satu bulan dibagi dengan jumlah produk yang dihasilkan. Data yang telah diuraikan menunjukkan bahwa total biaya produksi pada UD. Roti Oen Akbar Bakery yang di bebaskan dalam 1 bulan adalah sebesar Rp. 49.913.000 menghasilkan 105.000 pcs produk dengan 12 jenis varian rasa yang dihasilkan sehingga harga pokok per pcs produk roti sebesar Rp. 475/pcs.

b. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Teori

Biaya bahan baku langsung adalah biaya untuk bahan-bahan yang dengan langsung dan mudah diidentifikasi dengan barang jadi. Biaya Bahan Baku = Rp. 1.000.000 + Rp. 29.419.000 – Rp. 3.000.000 = Rp. 27.419.000.

Biaya tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang mengerjakan secara langsung proses produksi atau yang bisa diidentifikasi langsung dengan barang jadi. Upah karyawan pada UD. Roti Oen Akbar Bakery setiap baginannya berbeda-beda, pada bagian pengolahan adonan sebesar Rp. 120.000/ hari, bagian Oven dan Goreng (Masak) Rp. 95.000/ hari, bagian Pencetakan, Pengemasan dan Pengiriman sebesar Rp. 80.000/ hari dengan sama kerja rata-rata selama 26 hari dalam 1 bulan. Jadi, biaya tenaga kerja langsung untuk karyawan UD. Roti Oen Akbar Bakery ialah Rp. 19.500.000.

Biaya *overhead* adalah biaya pabrik selain dari bahan baku dan tenaga kerja langsung.

1. bahan pembantu seperti perlengkapan label produk. 2. Tenaga kerja tidak langsung (*indirect labour*) tenaga kerja yang tidak dikaitkan langsung dengan barang yang di hasilkan seperti upah angkut biaya tidak terduga lainnya seperti pengolahan produk rusak dan tidak terjual. 3. Biaya listrik, telpon dan air. 4. Kerusakan produk/produk tidak laku.

Dalam perhitungan ini peneliti menambahkan kerusakan produk yang mungkin terjadi atau produk tidak terjual dengan persentase sebesar 30% dari biaya produksi, dimana pada perhitungan yang dilakukan pada UD. Roti Oen Akbar Bakery tidak dilakukan. Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok menggunakan data yang digunakan dari UD. Roti Oen Akbar Bakery dengan perkiraan perhitungan harga pokok penjualan yang dilakukan oleh penulis memiliki selisih sebesar Rp. 619 - Rp. 475 = Rp. 144.

c. Metode Penetapan Harga Pokok Produksi

Pada UD. Roti Oen Akbar Bakery dalam perhitungan yang dilakukan menggunakan metode *full costing*. Hal ini disebabkan metode *full costing* mencakup semua biaya produksi, baik itu biaya langsung seperti bahan baku dan tenaga kerja, maupun biaya tidak langsung seperti overhead pabrik. Dengan demikian, metode ini memberikan gambaran yang lebih lengkap tentang total biaya yang diperlukan untuk menghasilkan produk. Ini menjadi sangat penting untuk memastikan bahwa harga jual produk mencerminkan semua biaya yang terlibat, sehingga perusahaan dapat menghindari kerugian. Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi dengan biaya-biaya yang ada harga pokok produksi pada UD. Roti Oen Akbar Bakery sebesar Rp. 475 setiap produknya, memiliki selisih sebesar Rp. 144 dengan perhitungan berdasarkan teori sebesar Rp. 619 setiap produknya, dimana perbedaan tersebut terjadi karena UD. Roti Oen Akbar Bakery tidak memperhitungkan bahwa produk yang diproduksi tidak akan terjual habis.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan analisis data dari pembahasan hasil penelitian, penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan proses produksi yang dilakukan secara terus menerus perusahaan menggunakan metode *full costing*, walaupun belum sepenuhnya digunakan untuk menghitung harga pokok produksi guna menentukan harga jual. Jadi dalam penentuan harga pokok produksi perusahaan belum menerapkan teori pendapat ahli.
2. Dalam menghitung biaya bahan baku yang ada pada UD. Roti Oen Akbar Bakery terdapat perbedaan dengan perhitungan yang dilakukan oleh peneliti secara teori, biaya bahan baku yang digunakan oleh UD. Roti Oen Akbar Bakery sebesar Rp. 29.419.000 dengan perhitungan peneliti sebesar 27.419.000. Selanjutnya dalam menghitung biaya *overhead* pabrik masih kurang tepat karena belum memasukkan beberapa unsur biaya *overhead* pabrik dalam perhitungan, seperti unsur biaya penyusutan mesin, biaya bahan bakar dan biaya tenaga kerja tidak langsung ke dalam biaya *overhead* pabrik.
3. Dari perhitungan yang dilakukan pada biaya bahan baku dan biaya *overhead* pabrik oleh UD. Roti Oen Akbar Bakery dengan peneliti ditemukan perbedaan sehingga berdasarkan temuan tersebut dapat menjadi pertimbangan perusahaan dalam menentukan harga jual dan pengembangan usaha yang akan datang.

5. REFERENSI

Abdullah Wasilah, A. F. (2014). *Akuntansi Biaya*. Salemba Empat, Jakarta.

- Al Mutawakkil, M. S., & Azis, I. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Pada Usaha Tahu Kartono Dalam Menentukan Harga Jual. *Jurnal Malomo: Manajemen Dan Akuntansi*, 1(2), 148–160.
- Andri Ikhwana, & Saepul. (2019). Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Peci. *Jurnal Kalibrasi*, 15(2), 72–84. <https://doi.org/10.33364/kalibrasi/v.15-2.522>
- Baridwan, Z. (2014). *Sistem Akuntansi Penyusunan Prosedur dan Metode*. Edisi. 7. BPFE: Yogyakarta.
- Firdaus Dunia Ahmad, A. W. (2014). *Akuntansi Biaya*. Salemba Empat. Jakarta.
- Garrison, R. H., Noreen, W. E., & Brewer, P. C. (2015). *Akuntansi Manajerial*. Salemba Empat. Jakarta.
- Hall. Mowen, J. C. dan M. M. (2014). *Akuntansi Manajerial*. Penerbit : Erlangga, Jakarta.
- Martani, D. (2014). *Akuntansi Keuangan Menengah Berbasis PSAK*. Salemba Empat, Jakarta.
- Mulyadi, D. (2016). *Sistem Informasi Akuntansi*. Salemba Empat, Jakarta.
- Nafarin, M. (2015). *Penganggaran Perusahaan. Edisi Ketiga*, Cetakan kedua. Salemba Empat, Jakarta.
- Pagestu, R., Suryadi, & Fitriani. (2022). Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing (Study Kasus Pabrik Tahu Pak Agus Kota Metro). SNPPM (Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat) Tahun 2022, 4(1)((Gerakan Ekonomi Muhammadiyah)), 71–78. <https://prosiding.ummetro.ac.id/index.php/snppm/issue/view/8>
- Raiborn, A. C., & Michael, K. R. (2014). *Akuntansi Biaya, Dasar dan Pengembangan. Edisi Tujuh*. Salemba Empat. Jakarta.
- Ramadhani, N. A., & Harahap, M. N. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Camilan Kampungku). *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(10), 449–455.
- Riwayadi. (2014). *Akuntansi Biaya. Pendekatan Tradisional dan Kontemporer*. Salemba Empat, Jakarta.
- Rudianto. (2015). *Pengantar Akuntansi Konsep & Teknik Penyusunan. Laporan Keuangan*. Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Salman, K. (2015). *Akuntansi Biaya. Cetakan Pertama*. Akademia. Jakarta.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Penerbit: Alfabeta, Bandung.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Penerbit : Alfabeta, Bandung.
- Supriyono. (2014). *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga. Pokok, Buku 1 Edisi 3*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Syahrizal, H., & Jailani, M. S. (2023). Jenis-Jenis Penelitian Dalam Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. *Jurnal QOSIM: Jurnal Pendidikan, Sosial & Humaniora*, 1(1), 13–23. <https://doi.org/10.61104/jq.v1i1.49>
- Wibowo, I. R. (2019). Analisis Harga Pokok

Produksi Untuk Menentukan Harga Jual
(Studi Kasus Pada UMKM XYZ). Jurnal
Ilmiah Mahasiswa FEB.
<https://jimfeb.ub.ac.id/index.php/jimfeb/>

[article/view/6120](#)

William K Carter, M. F. U. (2014). *Akuntansi Biaya*. Salemba Empat. Jakarta.