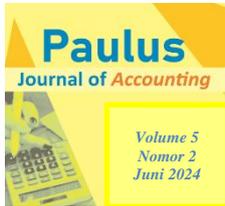


ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN PENETAPAN HARGA JUAL PADA USAHA AROMA COTO GAGAK DI MAKASSAR

Zuhalwah Yuliah Ilham¹, Samirah Dunakhir², Mukhammad Idrus³

Universitas Negeri Makassar

Surel Penulis Koresponden: zuhalwahyuliah@yahoo.co.id



e-ISSN 2715-7474

p-ISSN 2715-9892

Informasi Artikel

Tanggal masuk

27 Mei 2024

Tanggal revisi

15 Juni 2024

Tanggal diterima

29 Juni 2024

Kata Kunci:

Harga Pokok Produksi¹,

Harga Jual², Usaha

Mikro Kecil dan

Menengah (UMKM)³

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis harga pokok produksi dan penetapan harga jual pada usaha Aroma Coto Gagak di Makassar. Variabel penelitian ini yaitu Harga Pokok Produksi dan Harga Jual. Populasi dan sampel pada penelitian ini adalah data mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pada Aroma Coto Gagak di Makassar bulan Juli 2023. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara dan observasi langsung ke Aroma Coto Gagak di Makassar. Analisis data dilakukan menggunakan metode Full Costing dan metode Cost Plus Pricing. Hasil penelitian Harga Pokok Produksi pada Aroma Coto Gagak di Makassar menggunakan metode Full Costing sebesar Rp33.271 dan untuk Penetapan Harga Jual menggunakan metode Cost Plus Pricing sebesar Rp36.599 untuk satu porsi coto.

Abstract: This research aims to analyze the cost of production and selling prices at the Aroma Coto Gagak business in Makassar. The variables of this research are Cost of Production and Selling Price. The population and sample in this research is data regarding raw material costs, labor costs, overhead costs at Aroma Coto Gagak in Makassar in July 2023. Data collection was carried out by interviews and direct observation at Aroma Coto Gagak in Makassar. Data analysis was carried out using the Full Costing method and the Cost Plus Pricing method. The research results of the Cost of Goods Production at Aroma Coto Gagak in Makassar using the Full Costing method amounted to Rp33,271 and for Determining the Selling Price using the Cost Plus Pricing method of Rp36,599 for one serving of coto



PENDAHULUAN

Perkembangan ekonomi yang terjadi saat ini di Indonesia dengan cepat melemahkan kepercayaan dunia usaha di semua industri. Sebuah bisnis harus memiliki strategi dan cara yang baik agar produknya dapat bersaing dengan para pesaingnya dan tetap menghasilkan keuntungan sesuai dengan ketentuan yang telah disepakati sebelumnya. Setiap usaha mempunyai tujuan yang ingin dicapai, yaitu mempunyai laba yang minimal, dapat berdagang, dan bermanfaat bagi masyarakat luas.

Dalam menentukan biaya produksi, pelaku usaha harus menggunakan cara-cara yang tepat agar pada akhirnya dapat menghasilkan hasil praktikum yang memenuhi standar dan mampu bersaing dengan pelaku usaha lainnya. Akibat dari harga produksi pokok yang kurang tepat terhadap harga jual, dimana harga jual yang tinggi akan menyebabkan hasil lab yang kurang ideal dan harga jual yang rendah akan mengakibatkan rendahnya kepercayaan konsumen dalam melakukan pembelian. Ada dua pendekatan untuk menyeimbangkan berbagai biaya dalam harga produksi: penetapan biaya penuh dan penetapan biaya variabel.

Menurut (Sofia 2014) Harga pokok produksi adalah biaya barang yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun sesudah selama periode akuntansi berjalan. Semua biaya ini adalah biaya persediaan, yaitu semua biaya produk yang dianggap sebagai aktiva dalam neraca ketika

terjadi dan selanjutnya menjadi harga pokok penjualan ketika produk itu dijual. Harga pokok penjualan mencakup semua biaya produksi yang terjadi untuk membuat barang yang terjual.

Coto Makassar adalah makanan khas Makassar. Setiap orang yang berkunjung ke Kota Makassar pasti menyempatkan untuk mencicipi kenikmatan coto yang berbahan dasar daging sapi dengan kuah yang enak. Awalnya Aroma Coto Gagak didirikan oleh Bandu Dg. Kappa yang kemudian dikelola oleh anaknya hingga sekarang yaitu H. Jamaluddin Nassa. Kelezatan coto cukup efektif pada banyak jenis rempah yang digunakan. Sebagai kota perbatasan yang sudah ada sejak zaman kolonial, Makassar memiliki pengaruh yang signifikan terhadap masakan berempah. Bahkan untuk cotonya, masyarakat Makassar biasa menyebutnya dengan rempah patang pulo atau bumbu 40 macam rempah. Bahan utama Aroma Coto Gagak Makassar adalah ketumbar, jintan, pala, cengkih, dan serai. Ini pula yang membuat penarinya tidak geli. Selain itu, ramuan rempah tersebut juga dapat menurunkan kadar kolesterol dalam darah. Yang menonjol dari Aroma Coto Gagak di Makassar adalah kuahnya. Jamaluddin juga menyebut istilah warung ini yaitu “lain tangan lain rasa”.

Untuk menentukan harga pokok produksi pada Aroma Coto Gagak di Makassar hanya berfokus pada bahan baku saja. Sehingga laba yang di dapat kadangkala tidak maksimal. Sedangkan dalam penentuan harga pokok produksi biaya *overhead* pabrik dan biaya tenaga kerja tidak kalah penting untuk menentukan harga jual yang tepat. Perlunya dilakukan analisis hitungan maksimal dengan menggunakan metode *full costing*. Menurut (Mulyadi, 2014) pengertian metode *full costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi kedalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Pada Usaha Aroma Coto Gagak di Makassar”.

KAJIAN LITERATUR

Harga Pokok Produksi

Menurut (Sujarweni 2019) harga pokok produksi adalah jumlah seluruh biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Harga pokok produksi berguna untuk memantau realisasi biaya produksi yang aktual dengan yang direncanakan, apakah sudah sesuai dengan target atau tidak. Jika tidak sesuai dengan target, hal ini bisa dijadikan bahan evaluasi untuk mendalami sumber masalahnya dan mengambil tindakan perbaikan atas masalah tersebut. Adapun tujuan harga pokok produksi untuk melihat realisasi biaya produksi yang direncanakan, membuat keputusan penentuan harga jual menghitung laba/rugi kotor pada periode tertentu, dan sebagai penentu harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok dalam proses yang disajikan dalam laporan posisi keuangan (Weny 2023).

Metode Perhitungan Harga Pokok produksi

Metode perhitungan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi terdapat dua pendekatan, yaitu metode *full costing* dan metode *variabel costing*. Metode *full costing* adalah metode untuk menentukan harga pokok produksi dengan membebaskan semua biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku tetap maupun variabel pada produk yang dihasilkan. Sedangkan metode *variabel costing* adalah metode untuk menentukan harga pokok produksi dengan hanya memperhitungkan biaya produksi variabel ke dalam biaya produksi, yang terdiri dari biaya produksi variabel dan biaya non produksi variabel (Indraswari, 2022).

1. Metode *Full Costing*

Full costing yaitu 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 bersifat variabel maupun tetap yang dibebankan ke produk atas dasar tarif yang ditentukan di muka pada kapasitas normal atau atas dasar biaya *overhead* pabrik sesungguhnya. perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* yaitu:

Biaya Bahan Baku	XXX
Biaya Tenaga Kerja Langsung	XXX
Biaya Overhead Pabrik Variabel	XXX
Biaya Overhead Pabrik Tetap	<u>XXX</u> +
Harga Pokok Produksi	XXX

2. Metode Variable Costing

Variable costing adalah suatu metode perhitungan biaya secara keseluruhan yang dipakai untuk membuat sebuah produk, dimana biaya tersebut memiliki peluang untuk terus berubah mengikuti volume kegiatan usaha. Menurut (Mulyadi 2018) metode variable costing yaitu metode yang menghitung biaya produksi yang berperilaku variabel saja dimana biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead variabel. Perhitungan harga pokok produksi menurut variable costing sebagai berikut:

Biaya Bahan Baku	XXX
Biaya Tenaga Kerja Langsung	XXX
Biaya Overhead Pakbrik Variabel	<u>XXX</u> +
Harga Pokok Produksi	XXX

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif. Penelitian kuantitatif menurut (Sugiyono 2019) adalah suatu metode penelitian yang berdasarkan pada filsafat positivisme, sebagai metode ilmiah atau scientific karena telah memenuhi kaidah ilmiah secara konkrit atau emoiris, objektif, terukur, rasional, serta sistematis. Analisis deskriptif kuantitatif bertujuan dalam menjabarkan analisa dari metode HPP melalui penggunaan hitungan biaya penuh atau metode *full costing*, adapun perbandingan metode tersebut, maka dalam penelitian ini juga menggunakan hitungan dari pemilik produksi yaitu Aroma Coto Gagak di Makassar.

Penelitian deskriptif kuantitatif digunakan untuk mendeskripsikan atau menjelaskan peristiwa atau suatu kejadian yang terjadi pada saat sekarang dalam bentuk angka-angka yang bermakna. Populasi dalam penelitian ini adalah data mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik pada Aroma Coto Gagak di Makassar. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu wawancara, dokumentasi dan observasi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Data

a. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*

Biaya produksi merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan untuk menjalankan proses usaha. Jika seluruh biaya produksi Aroma Coto Gagak di Makassar dapat diketahui, maka harga per satu mangkok coto dapat diketahui. Untuk mengetahui harga pokok produksi per satu mangkok coto, besarnya seluruh biaya yang dikeluarkan dibagi dengan banyaknya produksi coto akan menghasilkan nilai biaya per satu mangkok coto.

Sebelum melakukan analisis perhitungan harga pokok pada Aroma Coto Gagak di Makassar, maka terlebih dahulu disajikan penjualan produk.

Tabel 1. Data Penjualan Produk Aroma Coto Gagak di Makassar

No.	Nama	Per Hari	Per Bulan
1.	Coto	1.000	30.000
2.	Ketupat	3.000	90.000

Sumber: Aroma Coto Gagak di Makassar, 2023 (data diolah)

Dalam proses analisis perhitungan harga pokok produksi diperlukan informasi yang akurat

melalui pencatatan data meliputi: Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* variabel, dan biaya *overhead* tetap.

Tabel 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Aroma Coto Gagak

No.	Nama Biaya	Total Biaya (Rp)
1.	Biaya Bahan Baku:	
	Daging	435.000.000
	Kuah	166.290.000
	Bumbu	184.500.000
2.	Biaya Tenaga Kerja	186.000.000
3.	Biaya <i>Overhead</i> Variabel	20.070.000
	Total	991.860.000

Sumber: Aroma Coto Gagak di Makassar,2023 (data diolah)

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi pada tabel 2, total harga pokok produksi pada Aroma Coto Gagak di Makassar sebesar Rp991.860.000/bulan.

Tabel 3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Coto Menggunakan Metode Full Costing

No.	Nama Biaya	Total Biaya (Rp)
1.	Biaya Bahan Baku:	
	Daging	435.000.000
	Kuah	166.290.000
	Bumbu	184.500.000
2.	Biaya Tenaga Kerja :	
	Pelayanan	135.000.000
	Kasir	13.500.000
	Pemotong Daging	22.500.000
	Pembuat Kuah Coto	15.000.000
3.	Biaya <i>Overhead</i> Tetap :	
	Kompas Gas	4.000
	Kompas Minyak	1.750
	Wajan Sedang	1.750
	Panci Kuah Coto	3.000
	Gedung	6.250.000
4.	Biaya <i>Overhead</i> Variabel	20.070.000
	Total	998.120.500

Sumber: Aroma Coto Gagak di Makassar,2023 (data diolah)

Tabel 3 adalah perhitungan harga pokok produksi coto dengan menggunakan metode *full costing* memiliki angka yang lebih tinggi dibandingkan dengan tabel 2. Dari data yang diolah diperoleh biaya sebesar Rp998.120.500. Hal tersebut merupakan penjumlahan antara total bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* variabel, dan biaya *overhead* tetap.

Tabel 4. Perhitungan Harga Pokok Produksi Per Porsi Coto

No.	Unsur Biaya Produksi	Total Biaya (Rp)	Jumlah Produksi Coto Per Bulan	Biaya Produksi Per Mangkok (Rp)
1.	Bahan Baku	785.790.000	30.000	26.193
2.	Tenaga Kerja	186.000.000	30.000	6.200
3.	Overhead	26.334.250	30.000	878

Total	33.271
-------	--------

Sumber: Aroma Coto Gagak di Makassar,2023 (data diolah)

Jadi, harga pokok produksi per porsi coto pada Aroma Coto Gagak di Makassar adalah Rp33.271.

Tabel 5. Perhitungan Harga Pokok Produksi Ketupat Menggunakan Metode Full Costing

No.	Nama Biaya	Total Biaya (Rp)
1.	Biaya Bahan Baku:	
	Kulit Ketupat	90.000.000
	Beras	30.000.000
2.	Biaya Tenaga Kerja:	
	Pembuat Ketupat	9.000.000
3.	Biaya <i>Overhead</i>	
	Kompas Gas	4.000
	Panci Ketupat	2.500
	Total	129.006.500

Sumber: Aroma Coto Gagak di Makassar,2023 (data diolah)

Tabel 5 adalah perhitungan harga pokok produksi ketupat dengan menggunakan metode *full costing*. Dari data yang diolah diperoleh biaya sebesar Rp129.006.500. Hal tersebut merupakan penjumlahan antara total bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead.

Tabel 6. Perhitungan Harga Pokok Produksi Ketupat

No.	Unsur Biaya Produksi	Total Biaya (Rp)	Jumlah Produksi Ketupat Per Bulan	Biaya Produksi (Rp)
1.	Bahan Baku	120.000.000	90.000	1.333,33
2.	Tenaga Kerja	9.000.000	90.000	100
3.	<i>Overhead</i>	6.500	90.000	0,07
	Total			1.433,4

Sumber: Aroma Coto Gagak di Makassar,2023 (data diolah)

Jadi, harga pokok produksi per satu buah ketupat pada Aroma Coto Gagak di Makassar adalah Rp1.433,4.

b. Penentuan Harga Jual Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing*

Penentuan harga jual dengan *cost plus pricing* adalah metode penentuan harga jual dengan cara menambahkan laba yang diharapkan diatas biaya penuh masa yang akan datang untuk memproduksi dan memasarkan produk. Dengan menggunakan metode *cost plus pricing* pada perhitungan harga jual coto pada Aroma Coto Gagak di Makassar maka akan mendapatkan hasil perhitungan seperti dibawah ini.

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual} &= \text{Modal (Biaya Produksi)} + \text{Laba Yang Diharapkan} \\
 &= \text{Rp}33.271 + (10\% \times \text{Rp}33.271) \\
 &= \text{Rp}33.271 + \text{Rp}3.327,1 \\
 &= \text{Rp}36.598,1
 \end{aligned}$$

Jika dibulatkan harga jual coto per porsi sebesar Rp36.599.

Kemudian dengan menggunakan metode *cost plus pricing* pada perhitungan harga jual ketupat pada Aroma Coto Gagak di Makassar maka akan mendapatkan hasil perhitungan seperti dibawah ini.

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual} &= \text{Modal (Biaya Produksi)} + \text{Laba Yang Diharapkan} \\
 &= \text{Rp}1.433,4 + (10\% \times \text{Rp}1.433,4) \\
 &= \text{Rp}1.433,4 + 143,34
 \end{aligned}$$

= Rp1.576,74

Jika dibulatkan harga jual ketupat per satu buah sebesar Rp1.577.

Penentuan harga jual pada Aroma Coto Gagak di Makassar menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* sebesar Rp36.599. Total biaya produksi pada perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* lebih tinggi dibandingkan dengan harga yang ditetapkan oleh Aroma Coto Gagak di Makassar sebesar Rp20.000. Sehingga harga jual yang ditetapkan Aroma Coto Gagak di Makassar selisi dengan harga jual yang menggunakan *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* yaitu Rp16.599. Dalam penentuan harga jual produk Aroma Coto Gagak di Makassar tidak menerapkan teori akuntansi yang dimana perusahaan tidak memperhitungkan atau menambah presentase laba yang diharapkan dan hanya menentukan harga jual dengan cara memperkirakan harga dengan langsung memberi harga Rp20.000/porsi.

Pembahasan

Harga pokok produksi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pembuatan suatu produk hingga produk tersebut siap dijual. Menurut (Harnanto 2017) metode penetapan harga pokok produksi adalah menghitung semua unsur biaya kerja dalam harga pokok produksi. Perhitungan harga pokok produksi pada penelitian ini menggunakan metode *full costing* yaitu memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi. *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, dan biaya *overhead* variabel maupun tetap.

Pada penelitian ini telah dilakukan perhitungan harga pokok produksi coto dan ketupat. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat dilihat bahwa harga pokok produksi pada Aroma Coto Gagak di Makassar per bulannya adalah Rp991.860.000. Aroma Coto Gagak di Makassar tidak menggunakan metode apapun untuk menentukan harga pokok produksi dan hanya memperkirakan harga jual dengan langsung memberi harga saja. Dalam perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*, harga yang dihasilkan lebih besar yaitu Rp998.120.500. Maka terdapat selisih sebesar Rp6.260.500.

Setelah harga pokok produksi ditentukan, maka sudah dapat menentukan harga jual pada produk dengan tepat. Pada penelitian ini telah dilakukan penentuan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing*. Metode *cost plus pricing* dapat diterapkan dengan pendekatan *full costing* dan variabel *costing*. Pada penelitian ini penulis menentukan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* dengan hasil Rp36.598,1 untuk satu porsi coto dan jika dibulatkan menjadi Rp36.599. Sedangkan untuk satu buah ketupat sebesar Rp1.576,74 dan jika dibulatkan menjadi Rp1.577. Harga jual yang ditetapkan Aroma Coto Gagak di Makassar berbeda dengan harga jual yang dihitung oleh penulis karena Aroma Coto Gagak di Makassar menentukan harga dengan langsung menetapkan harga yaitu sebesar Rp20.000 untuk satu porsi coto.

Hasil penelitian ini konsisten dengan temuan Mutmainnah (2020) yang menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* menghasilkan angka yang lebih tinggi

SIMPULAN

Berdasarkan analisis data dari hasil penelitian yang telah dilakukan, maka terdapat kesimpulan sebagai berikut. Perhitungan harga pokok produksi pada Aroma Coto Gagak di Makassar menggunakan metode *full costing* sebesar Rp998.120.500. Dengan menggunakan metode *full costing*, maka biaya yang dimasukkan adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead*. Penentuan harga jual pada Aroma Coto Gagak di Makassar menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* dengan keuntungan 10% didapatkan hasil sebesar Rp36.598,1 dan jika dibulatkan menjadi Rp36.599 untuk satu porsi coto. Dalam penentuan harga jual pada Aroma

Coto Gagak di Makassar tidak menggunakan metode apapun, Aroma Coto Gagak di Makassar langsung memberi harga saja yaitu Rp20.000/ porsi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, I., Priatna, H., & Madaniah, D. (2020). Pengaruh Biaya Bahan Baku Dan Biaya Tenaga Kerja Terhadap Volume Produksi Pada Cv Ismaya Citra Utama. *Akurat | Jurnal Ilmiah Akuntansi FE UNIBBA*, 11(2), 22–32. <https://www.ejournal.unibba.ac.id/index.php/akurat/article/view/312>
- Anjarsari, K. (2022). Pengaruh Biaya Bahan Baku Dan Biaya Tenaga Kerja Terhadap Volume Produksi:(Studi Kasus Pada Pabrik Tempe Rizqfajaya Periode 2011-2020). *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*, 1(6), 715-719.
- Asoka, R. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Penetapan Harga Jual Pada Depot Widi Karya Sungai Lilin. *Jurnal Ekonomika*, 11(1), 15-26.
- Astri, E. M. (2021). Analisis Penerapan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Sebagai Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual. *Nusantara Hasana Journal*, 1(4), 121-128.
- Darojat, R. (2022). Pengaruh Biaya Bahan Baku Dan Biaya Tenaga Kerja Terhadap Volume Produksi:(Studi Kasus Pada Pabrik Kusen Putra 99 Kabupaten Ciamis Periode 2018-2020). *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*, 1(4), 365-368.
- Dewi, Kristanto. 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kedu. Bogor: In Media.
- Dewi, S. P., & Angela, J. (2021). Pentingnya Mengetahui Perbedaan Harga Pokok Penjualan Perusahaan Dagang dan Manufaktur. *Prosiding Senapenmas*, 25-34.
- Harnanto. 2017. *Sistem Biaya Historis*. Akuntansi. Yogyakarta: BPF.
- Indraswari, P. S., & Siswanti, T. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Rangka Menentukan Harga Jual Produk Dengan Metode Full Costing Dan Variable Costing Pada Pabrik Roti Bali Bakery Jakarta Timur. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi*, 116.
- Nafisah, N., Dientri, A. M., Darmayanti, N., Winarno, W., & Hairudin, H. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing dan Variable Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk. *J-MACC: Journal of Management and Accounting*, 4(1), 1-15.
- Purwanto, E. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248-253.
- Salman, K. R. (2016). *Akuntansi Biaya: Pendekatan Product Costing Edisi Kedua*.
- Sofia, Septian. 2014. *Akuntansi Biaya*. Edisi 2. Bogor: In Media.
- Sudirman, S., & Gery, M. H. (2023). Pengaruh Biaya Bahan Baku Dan Biaya Tenaga Kerja Terhadap Volume Produksi Pada Usaha Loyang Pak May Padang. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Sosial Budaya*, 2(1), 54-59.
- Sugiyono. 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sujarweni, Wiratna. 2016. *Pengantar Akuntansi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Trisnadewi, N. K. A. (2021). Pengaruh Efisiensi Biaya Bahan Baku dan Biaya Tenaga Kerja terhadap Volume Produksi Pada Cv “Jati Jaya” Singaraja. *Artha Satya Dharma*, 14(2), 67-72.
- Weny, S. Y. (2023). Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Pokok Penjualan Pada PT. Sejahtera Sentosa. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Ekonomi*, 1(1), 101-113.