

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI NASI KUNING PADA WARUNG IBU ROS BOGOR

Jeffryandra Rozein¹⁾, Arief Tri Hardiyanto²⁾, Retno Martanti Endah Lestari³⁾

^{1,2}Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Pakuan Bogor

Email korespondensi: ² rozeinjeffryandra49@gmail.com

ABSTRAK

Dalam menghitung harga pokok produksi warung ibu ros masih menggunakan tradisional yang sederhana hanya mengestimasi atau memperkirakan harga pokok produksi yang dihasilkan sehingga tidak menghitung biaya yang dikeluarkan. Hal ini akan bisa menimbulkan perhitungan harga pokok yang tidak akurat dan tepat sesuai standar yang berlaku Penelitian ini menggunakan data yang diperoleh dari hasil wawancara dan laporan perhitungan harga pokok produksi warung ibu ros. Metode yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif, analisis ini digunakan menjelaskan perhitungan dalam menentukan harga pokok produksi dengan menurut warung ibu ros dan menurut full costing. Hasil perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode Full Costing memang lebih rendah dibandingkan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan warung ibu ros. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing adalah metode yang disarankan oleh penulis untuk digunakan oleh warung ibu ros, karena perhitungannya lebih rinci, tepat dan akurat..

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Metode Full Costing

ABSTRACT

This research is motivated by conditional factors that cause management accounting systems to be more effective. Many studies that have been carried out show different and inconsistent results, therefore further research is needed. The aim of this research is to examine the influence of information technology on managerial performance mediated by the management accounting system (SAM). Management accounting system characteristics are defined as the degree to which managers use SAM to make managerial decisions. Respondents were obtained from 41 employees, staff, managers at the same level as division heads involved in this research at PT. Antam Tbk.

The method used is an explanatory survey, namely a method that aims to test hypotheses, with a type of quantitative statistical research. This research comes from primary data. The analytical method used in this research is quantitative descriptive analysis. The hypothesis in this research was tested using a multiple linear regression approach and Path Analysis.

The results of this research show that information technology has a positive and significant effect on management accounting systems (SAM). The characteristics of the management accounting system (SAM) have a significant and influential effect on managerial performance. Information technology has a positive and significant effect on managerial performance through the characteristics of the management accounting system (SAM) as an intervening variable.

Keywords: Information Technology, Characteristics of Management Accounting Systems, Managerial Performance.

PENDAHULUAN

Perkembangan sektor makanan dan minuman di masyarakat umumnya tidak akan terlepas dari meningkatnya minat masyarakat akan adanya berbagai variasi olahan makanan. Peluang bisnis di bidang makanan seperti rumah makan semakin tumbuh berkembang seiring perkembangan jumlah masyarakat dengan berbagai kebutuhan. Pertumbuhan penduduk yang semakin banyak maka semakin banyak pula kebutuhan pangan yang harus disediakan. Bisnis paling umum adalah bisnis rumah makan, karena bisnis rumah makan adalah salah satu bisnis yang terbaik dalam bidang usaha. Bisnis rumah makan akan awet sepanjang masa

Menurut Aji (2021 : 88) Modal usaha merupakan sumber daya usaha yang diperoleh sebelum atau selama usaha masih berlangsung dalam bentuk berupa harta pribadi atau pinjaman dari pihak lain untuk digunakan dalam memelihara dan mengembangkan usaha oleh pelaku usaha. Modal yang tidak relatif besar dan pengolahan yang cukup mudah, menjadi faktor penarik untuk terjun ke dunia usaha makanan dan minuman

Dengan modal yang tidak relatif besar atau kecil usaha makanan atau kuliner merupakan usaha yang fleksibel, karena dapat dimulai dari skala kecil dan modal terjangkau. Jumlah makanan yang diproduksi dapat disesuaikan dengan jumlah modal yang dimiliki, serta dapat menggunakan peralatan yang dimiliki oleh dapur. Pembinaan perekonomian masyarakat Indonesia Sebagian besar didorong oleh peningkatan konsumsi rumah tangga dan salah satu industri yang berkembang pesat industri makanan dan minuman

Potensi pasar yang besar dan terus menerus merupakan kebutuhan dasar manusia, artinya setiap hari orang mengonsumsi makanan dan kejadian itu berulang-ulang. Konsumsi yang berulang merupakan potensi pasar yang besar, sehingga tercipta permintaan yang luar biasa, menjadikan peluang bisnis kuliner yang tidak ada matinya.

Keberhasilan usaha selanjutnya ditentukan salah satunya dengan efisiensi kinerja usaha. Penilaian efisiensi sangat penting karena berkaitan dengan kelangsungan usaha. Menurut Burhan (2018 : 11), Penilaian efisiensi kinerja dibutuhkan untuk dapat menghasilkan output yang maksimal dengan output yang berbiaya rendah..

Biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha dalam melaksanakan proses produksi perlu dikendalikan sebaik-baiknya, karena walaupun proses produksi dapat berjalan dengan lancar dan baik, namun apabila tidak didukung dengan usaha untuk dapat menekan biaya produksi serendah-rendahnya akan berakibat naiknya biaya produksi pada UMKM.

Berdasarkan data yang tercatat dari tahun 2019 sampai tahun 2022 menurut Open Data Prov (ODJ, 2022), jumlah UMKM industri makanan dan minuman di provinsi Jawa Barat tahun 2019 di sektor industri dengan jumlah 1.721.856 unit usaha dan dilanjutkan dengan tahun 2020 dengan jumlah 1.828.391 unit usaha dan yang ketiga tahun 2021 dengan jumlah 1.941.518 unit usaha , sedangkan pada tahun 2022 yang berkontribusi sedikit pada sektor UMKM di bidang makanan dan minuman dengan jumlah 1.494.723 unit usaha.

Berkaitan dengan menurunnya jumlah UMKM di Jawa Barat. Terdapat juga dampak buruk pada usaha UMKM di Gunung Putri. Banyak UMKM yang mengalami penurunan penghasilan yang disebabkan

oleh pemutusan hubungan kerja (PHK) yang dilakukan Warung Ibu Ros membuat daya beli masyarakat menjadi rendah (Wikuncoko et al. 2023). Dengan itu UMKM Nasi Kuning Warung Ibu Ros harus mencari celah peluang keuntungan untuk dapat bertahan dalam menjalankan usaha nasi kuning tersebut.

Saat ini UMKM Warung Ibu Ros ingin tahu perhitungan apa yang digunakan oleh usaha nasi kuning. apakah UMKM tersebut sudah melakukan penentuan harga jual produk dimana harga yang ditawarkan harus sesuai tanpa mengurangi kualitas dan kuantitas produk yang ditetapkan. Karena dengan melakukan Perhitungan biaya yang tepat dapat menguntungkan warung ibu ros dalam mendapatkan laba warung ibu ros dan juga dalam mengendalikan harga pokok

Harga pokok produk dan jasa merupakan cerminan dari kemampuan organisasi untuk memproduksi barang dan jasa. Semakin tinggi kemampuan mengelola biaya, maka semakin baik pula produk dan jasa yang ditawarkan kepada pelanggan, baik dari segi harga maupun kualitas. Dengan melakukan berbagai strategi warung ibu ros dapat bersaing dengan kompetitor lain. Salah satu usaha yang atau strategi yang dapat ditempuh guna bersaing dengan kompetitor adalah penekanan harga jual produk, dengan harga jual yang semakin rendah maka penjualan produk juga akan lebih tinggi dan mengendalikan faktor-faktor dalam warung ibu ros seperti mengurangi dan mengendalikan biaya, tanpa harus mengurangi kualitas dan kuantitas produk yang telah ditetapkan. Pengendalian biaya akan lebih efektif bila biaya-biaya diklasifikasikan dan dialokasikan dengan tepat dalam menentukan harga jual produk.

Harga Pokok Produksi Juga berperan penting dalam usaha karena dengan adanya harga pokok produksi warung ibu ros dapat menentukan harga jual produk. Dengan melakukan penetapan biaya yang tepat maka akan menghasilkan harga yang akurat serta sesuai dengan biaya produksi. Perhitungan biaya produksi untuk menghitung harga pokok produksi masih menggunakan cara tradisional seperti yang dilakukan perlu adanya pelopor pada pertumbuhan di bidang industri yang membutuhkan pengelolaan yang baik, mulai dari bahan produksi jadi hingga sampai ke konsumen.

Berkaitan dengan pendapatan terdapat permasalahan penting dalam penentuan harga jual peneliti menentukan objek penelitian pada manajemen Usaha Warung Ibu Ros di Bogor. Warung nasi kuning Ibu Ros ini merupakan sumber pendapatan utama Ibu Ros oleh itu Pengelolaan keuangan perlu memperhatikan mengenai permasalahan dalam penentuan harga jual untuk mendapat keuntungan.

KAJIAN LITERATUR DAN PENGEMBANGAN HIPOTESIS¹

Akutansi dan Akutansi Manajemen

Pengertian Akutansi

Menurut Soemarso (2018:5) Mendefinisikan akutansi sebagai proses mengidentifikasi, mengukur dan melaporkan informasi ekonomi untuk memungkinkan adanya penilaian dan keputusan yang jelas dan tegas bagi mereka yang menggunakan informasi tersebut.

Menurut Setiawan, T. el (2019) mendefinisikan akutansi suatu aktivitas jasa. Fungsinya adalah memberikan informasi kuantitatif, umumnya dalam ukuran uang, mengenai suatu badan ekonomi yang

¹ Untuk penelitian kualitatif, cukup "Kajian Literatur".

dimaksudkan untuk digunakan dalam pengambilan keputusan ekonomi sebagai dasar memilih diantara beberapa alternatif.

Pengertian Akutansi Manajemen Menurut Para Ahli

Menurut Charles T. Horngren (2018) Akutansi Manajemen (Management Accounting) ialah suatu proses identifikasi, pengukuran, akumulasi, langkah, penyiapan, penafsiran, dan komunikasi tentang informasi yang membantu masing-masing eksekutif untuk memenuhi suatu tujuan organisasi.

Kartika, E (2019) akutansi manajemen adalah cara paling umum untuk mengenali, menilai, mengumpulkan, memecah, menggabungkan, menyimpan dan menyampaikan data keuangan yang digunakan oleh dewan untuk merancang, menilai, dan mengendalikan kegiatan bisnis dalam suatu asosiasi, dan untuk memastikan penggunaan dan tanggung jawab yang tepat dari aktiva.

Harga Pokok Produksi

Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi atau kegiatan mengubah bahan baku menjadi produk jadi. Harga pokok produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

Menurut Hansen dan Mowen (2017) Menjelaskan bahwa harga pokok produksi mencerminkan total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan.

Biaya

Pengertian Biaya

Menurut Purwaji dkk, (2018) Biaya adalah suatu bentuk pengorbanan terhadap sumber ekonomi yang dinyatakan dalam bentuk satuan uang, di mana hal tersebut sudah terjadi atau mungkin akan terjadi dalam upaya suatu warung ibu ros untuk mendapatkan barang atau jasa.

Menurut Dunia dkk, (2018) Biaya adalah penggunaan untuk memperoleh barang dan jasa yang berguna di kemudian hari, atau memiliki kegunaan untuk lebih dari satu periode akutansi.

Menurut Garaika & Feriyana, (2020) Biaya adalah penebusan uang yang diperkirakan dalam satuan uang yang terjadi untuk memperoleh sumber daya atau secara langsung untuk mendapat penghasilan.

Klasifikasi Biaya

Menurut Siregar dkk (2017), pengklasifikasian biaya yang berbeda penting untuk menyediakan informasi yang berbeda untuk melayani kebutuhan manajer yang berbeda melalui sumber di bursa serupa.

Menurut Mulyadi (2018), Biaya Dapat Diklasifikasikan yaitu :

1. Klasifikasi Biaya Berdasarkan Objek Pengeluarannya

Metode pengklasifikasian ini menggunakan nama objek pengeluaran yang dikeluarkan sebagai dasar yang digunakan untuk mengklasifikasikan biaya. Contoh dari nama objek pengeluaran tersebut adalah asuransi, sehingga seluruh pengeluaran yang berkaitan dengan asuransi disebut biaya asuransi.

2. Klasifikasi Biaya Berdasarkan Fungsi Pokok Warung ibu ros

Pada usaha yang mengolah bahan mentah menjadi barang jadi, terdapat 3 fungsi pokok yang dibedakan menjadi 3 kelompok, yaitu:

a. Biaya Produksi

adalah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk siap dijual. Menurut objek pengeluarannya, secara garis besar biaya produksi ini dibagi menjadi : biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik yaitu.

1) Biaya Bahan Baku (BBB)

Bahan baku merupakan bahan yang diolah menjadi bagian produk selesai dan penggunaannya dapat diidentifikasi atau ditelusuri atau suatu yang melekat pada suatu produk. Biaya bahan baku adalah biaya untuk bahan baku yang langsung digunakan pada proses produksi.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)

Tenaga kerja langsung adalah pekerja yang secara langsung berkaitan dengan pengembangan produk atau barang jadi yang telah selesai dengan kompensasi atau gaji yang ditunjukkan oleh jumlah unit produk yang dihasilkan atau per jam kerja. Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang dapat dibaca secara efektif dan tepat pada produk, untuk situasi ini upah dibagikan untuk mengkoordinasikan pekerjaan.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

Biaya *overhead* pabrik adalah semua biaya produksi dengan pengecualian biaya bahan langsung dan biaya tenaga kerja langsung, sehingga manufaktur berupa biaya bagian, misalnya biaya bahan baku tidak langsung, biaya tenaga kerja tidak langsung, dan biaya produksi tidak langsung berputar lainnya.

Biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung adalah biaya pokok, sedangkan biaya *overhead* pabrik disebut dengan istilah biaya konversi, biaya yang mengubah bahan mentah atau baku menjadi barang jadi dan produk jadi.

b. Biaya Pemasaran

adalah biaya yang digunakan untuk merealisasikan aktivitas dari pemasaran produk saat melaksanakan kegiatan pemasaran produk.

c. Biaya Administrasi dan Umum

adalah biaya yang digunakan untuk mengatur seluruh aktivitas produksi serta pemasaran produk yang terjadi dan mengkoordinasi kegiatan produksi dan pemasaran produk.

3. Klasifikasi Biaya Berdasarkan Tinjauan dari Hubungan Biaya dengan Sesuatu yang Dibiayai
Biaya dapat diklasifikasikan menjadi 2 kelompok, yaitu:
 - a. Biaya Langsung (*Direct Cost*)
Biaya langsung adalah biaya yang timbul karena adanya barang-barang yang harus ditanggung. Dalam hal barang yang menjadi tanggungan tidak ada, maka biaya langsung tidak timbul, sehingga biaya langsung tidak akan sulit digunakan dengan barang yang menjadi kewajiban biaya. Biaya penciptaan langsung adalah sebagai biaya bahan alami dan biaya kerja langsung. Biaya langsung departemen adalah biaya yang terjadi di kantor.
 - b. Biaya Tidak Langsung (*Indirect cost*)
Biaya tidak langsung adalah biaya yang bentuknya tidak hanya diperoleh dari objek yang menjadi beban biaya. Pengeluaran menyimpang yang terkait dengan barang disebut biaya perakitan bundaran atau lini produksi di atas biaya. Bagi divisi-divisi, biaya bundaran adalah biaya-biaya yang ditimbulkan dalam satu kantor, namun keuntungannya dirasakan oleh lebih dari satu divisi.
4. Klasifikasi Biaya Berdasarkan Perilakunya dalam Hubungan dengan Perubahan Volume Aktivitas
Klasifikasi Biaya dapat diklasifikasikan menjadi 4 kelompok, yaitu:
 - a. Biaya Variabel
Biaya Variabel adalah biaya yang jumlahnya berubah sejajar dengan perubahan volume aktivitasnya.
 - b. Biaya Semivariabel
Biaya semivariabel adalah biaya yang tidak berubah sejalan dengan perubahan volume pergerakan. Biaya semivariabel terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.
 - c. Biaya *Semifixed*
Biaya *semifixed* adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume tertentu dan berubah sejajar dalam volume produksi tertentu.
 - d. Biaya Tetap
Biaya tetap akan menjadi biaya yang jumlah agregatnya tetap berada dalam lingkup tindakan volume tertentu.
1. Klasifikasi Biaya Berdasarkan Jangka Waktu Manfaatnya
Biaya dapat dibagi menjadi 2 bagian, yaitu:
 - a. Pengeluaran modal (*Capital Expenditures*)
yaitu biaya yang memiliki keuntungan lebih dari satu periode pembukuan. Konsumsi modal ini ketika terjadi merupakan biaya berlakunya, dan dibebankan pada tahun-tahun yang menghargai penggunaan melalui devaluasi, amortisasi atau kelelahan. Contoh pembelian menggabungkan struktur, peralatan, penggunaan kerja inovatif
 - b. Pengeluaran pendapatan (*Revenue Expenditures*)

Konsumsi pendapatan adalah biaya yang memiliki masa manfaat hanya dalam periode pembukuan dimana penggunaan ini terjadi. Pada saat penggunaan berbayar dilakukan, konsumsi akan

dibebankan sebagai biaya dan ditampung dengan pembayaran yang diterima dari penggunaan tersebut.

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi Tujuan Akuntansi Manajemen

Penentuan harga pokok produksi dapat ditentukan menjadi dua metode yaitu metode full costing dan metode variabel costing :

a. *Full costing*

Full costing adalah penggunaan biaya produksi yang memperhitungkan semua komponen biaya produksi ke dalam biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan mentah, biaya kerja langsung, dan biaya *overhead* yang bersifat variabel maupun tetap. Pendekatan ini digunakan para manajer warung ibu ros untuk pengambilan keputusan jangka panjang.

Menurut Sahla (2020) Metode *full costing* adalah teknik biaya kreasi yang mempertimbangkan semua komponen biaya kreasi ke dalam biaya kreasi yang terdiri dari biaya bahan mentah, biaya pekerjaan langsung, pabrik pengolahan di atas biaya, baik variabel maupun tetap.

Menurut Iryanie & Handayani (2019) Metode *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi di mana semua biaya produksi diperhitungkan kedalam harga pokok produksi, yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat tetap maupun variabel. Menurut Ramdhani et al., (2020) Metode *full costing* merupakan

metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari komponen yang tidak dimurnikan, biaya kerja langsung, dan lini produksi di atas biaya, baik variabel maupun tetap.

Berdasarkan beberapa definisi mengenai metode *full costing* di atas, maka dapat disimpulkan bahwa metode *full costing* merupakan salah satu metode untuk menentukan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya yang terjadi selama proses produksi untuk menghasilkan barang atau jasa

Dengan demikian harga pokok produksi menurut *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi sebagai berikut:

Biaya bahan baku langsung	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	<u>xxx +</u>
Harga pokok produksi	xxx

b. *Variable Costing*

Variable costing merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel ke dalam kos produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya

tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel. Pendekatan ini lebih banyak digunakan para manajer warung ibu ros untuk pengambilan keputusan jangka pendek.

Menurut Sahla (2020) Metode *variable costing* merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi berperilaku variabel ke dalam kos produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel.

Menurut Ramdhani et al., (2020) Metode *variable costing* adalah strategi untuk mengambil biaya harga pokok produksi yang bersifat variabel ke dalam biaya harga pokok produksi.

Berdasarkan beberapa definisi mengenai metode *variable costing* di atas, maka dapat disimpulkan bahwa metode *variable costing* merupakan salah satu metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan unsur biaya produksi variabel ke dalam harga pokok produksi dengan demikian harga pokok produksi menurut *variable costing* terdiri dari unsur biaya produksi sebagai berikut:

Biaya bahan baku langsung	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	<u>xxx +</u>
Harga pokok produksi	xxx

Pada dasarnya perbedaan antara teknik *full costing* dan strategi *variable costing* terletak pada perencanaan lini produksi yang layak di atas (BOP) tetap. Pada *full costing* akan menilai jumlah persediaan warung ibu ros sebagai biaya produksi baik itu biaya yang bersifat variabel maupun tetap. Sehingga BOP sebenarnya harus dibebankan dan dikurangkan dari pendapatan untuk setiap unit yang terjual. Dan untuk setiap unit yang tidak terjual akan diletakan pada persediaan dan akan dibawa ke periode berikutnya sebagai aset.

Sedangkan teknik penetapan biaya variabel adalah bahwa BOP bagaimanapun juga harus dibebankan pada periode terjadinya

Pengertian Harga Jual Per unit Tujuan Akuntansi Manajemen

Biaya dipakai sebagai dasar penentuan harga jual, baik dalam pendekatan *full costing* maupun *variable costing*, biaya penuh masa yang akan datang dibagi menjadi dua yaitu biaya yang dipengaruhi langsung oleh volume produk dan biaya penuh yang tidak dipengaruhi oleh volume produk. Dalam penentuan harga jual, taksiran biaya penuh yang secara langsung berhubungan dengan volume produk yang dipakai sebagai dasar penentuan harga jual, sedangkan taksiran penuh yang tidak dipengaruhi oleh volume produk ditambah laba yang diharapkan digunakan untuk kepentingan perhitungan persentase mark-up.

Kerangka Pemikiran

Persaingan di dunia global saat ini mengharuskan para pelaku UKM untuk meningkatkan efisien dan efektifitas proses produksinya agar dapat meningkatkan daya saing Fitriyani (2018). Bila perhitungan harga pokok produksi kurang tepat maka yang akan terjadi adalah harga pokok produksi terlalu mahal

sehingga produk tidak diminati konsumen, sebaliknya apabila harga terlalu rendah memang akan menarik pendapatan pembeli, namun hal ini akan menyebabkan hasil kesepakatan tidak mampu menanggung biaya produksi, dan dengan asumsi hasil ini dapat menyebabkan likuidasi bagi UKM.

Salah satu usaha yang mungkin dapat ditempuh oleh pelaku usaha kecil menengah (UKM) adalah dengan usaha kecil menengah mengendalikan faktor-faktor dalam warung ibu ros, seperti mengurangi dan mengendalikan harus menurunkan kualitas dan jumlah barang yang telah ditetapkan. Pengendalian biaya akan lebih efektif jika biaya dikelompokkan dan dibagi dengan benar.

Penentuan harga dalam usaha umkm atau warung ibu ros sangat penting guna warung ibu ros mencapai tujuan atau laba yang diinginkan Ismayeni (2020). Untuk menentukan harga yang dijual dengan cara menghitung biaya yang keluar untuk menghasilkan barang tersebut.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini adalah pendekatan kualitatif, pendekatan ini menganalisis dan mengumpulkan data-data yang didapat dari penelitian halnya dalam menentukan harga jual nasi kuning Warung Ibu Ros di Bogor. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif Menurut Sugiyono (2018: 36) Metode deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui keberadaan variabel mandiri, baik hanya pada satu variabel atau lebih (variabel yang berdiri sendiri) tanpa membuat perbandingan dan mencari hubungan variabel itu dengan variabel lain.

Objek, Unit Analisis, dan Lokasi Penelitian

Objek dari penelitian ini adalah dilakukannya objek penelitian yang akan diteliti penelitian tersebut mengandung masalah yang dijadikan bahan penelitian untuk memecahkan masalahnya. Objek penelitian merupakan suatu gambaran sasaran ilmiah yang akan dijelaskan untuk mendapatkan informasi dan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu.

Unit analisis dalam penelitian ini adalah perhitungan masalah tertentu sebagai subjek penelitian. Dalam pengertian yang lain, Unit analisis diartikan sebagai sesuatu yang berkaitan dengan fokus/ komponen yang diteliti, dimana sumber data dalam penelitian ini diperoleh dari Warung Ibu Ros.

Pada penelitian ini penulis melakukan penelitian pada Usaha Warung Ibu Ros di Bogor, yang berlokasi di Jalan Raya Gunung Putri.

Jenis dan Sumber Data Penelitian

Jenis Data Penelitian Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data kualitatif dan data kualitatif, yaitu:

1. Data Kualitatif, yang berupa gambaran aktivitas umum dan struktur yang relevan mengenai warung ibu ros tersebut.
2. Data Kuantitatif, yang digunakan berupa data-data biaya yang dikeluarkan untuk menetapkan harga jual

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari:

1. Data Primer melalui penelitian ini penulis melakukan wawancara langsung pada dan konsultasi pada pihak bersangkutan mengenai pencatatan dan pengendalian keuangan di warung ibu ros atau usaha tersebut.
2. Data Sekunder diperoleh dari warung ibu ros seperti biaya produksi, harga jual yang ditetapkan, serta bahan literatur, karangan ilmiah serta data lainnya yang berkaitan dengan penelitian.

Metode Pengumpulan data

Untuk memperoleh data yang dibutuhkan dalam penelitian ini maka dilakukannya metode pengumpulan data sebagai berikut :

1. Observasi yaitu melakukan pengamatan pada warung ibu ros secara langsung guna mendapatkan informasi mengenai aktivitas warung ibu ros dan data yang dibutuhkan untuk melakukan penelitian.
2. Wawancara yaitu kegiatan yang bertujuan memperoleh informasi-informasi yang bertujuan mengumpulkan data-data dengan melontarkan pertanyaan pada pihak kedai dengan agar dapat meneliti objek tersebut.

Dokumentasi yaitu kegiatan atau proses sistematis dalam melakukan pengumpulan data berupa laporan laba rugi, biaya produksi dan laporan penjualan kepada pihak kedai agar mendapat informasi yang relevan.

Teknik Analisis Data

Metode Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Pendekatan kuantitatif adalah penelitian yang datanya lebih bersifat numerik atau angka. Angka yang dimaksudkan dalam hal adalah untuk meneliti permasalahan yang bisa diukur dengan angka. Penelitian deskriptif dilakukan secara sistematis dan menggambarkan objek penelitian apa adanya. Hal ini dapat digunakan untuk mengetahui data biaya produksi pada warung ibu ros, dengan mendeskripsikan serta menganalisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*. Berikut ini merupakan gambaran perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing*:

Biaya bahan baku:

Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya overhead full costing	<u>xxx</u>
Harga pokok produksi	xxx

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Data

Dalam analisis data sangat diperlukan untuk menjawab serta menyelesaikan rumusan masalah yang dapat di jelaskan pada harga pokok produksi pada produk yang akan dijual. Untuk menyelesaikan hal tersebut perlu mendiskripsikan perhitungan harga pokok produksi pada produk. Langkah-langkah sebagai berikut:

1. Analisis Penentuan Harga Jual menurut Warung Ibu Ros

Penentuan harga jual produk sangat penting. karena jika warung ibu ros tidak mengetahui harga produksi yang dikeluarkan maka perhitungan harga jual untuk memperoleh laba yang diinginkan juga akan sulit Karena laba merupakan tujuan yang harus dicapai dalam usaha. dengan adanya metode penentuan harga jual. Maka UMKM tidaklah . Oleh itu perlu mengetahui biaya produksi yang dikeluarkan oleh UMKM karena hal itu sangat penting untuk mendapat keuntungan yang di dapat dari aktivitas produksi dan penjualan yang dilakukan UMKM. Proses penentuan pada harga jual di Warung Ibu Ros sangat sederhana karena warung ibu ros hanya memperkirakan biaya produksi dan laba yang ingin dicapai.

Dalam menentukan harga jual Warung Ibu Ros menambah biaya produksi dan laba yang diinginkan. Penentuan harga jual dengan *mark up* pada lauk pauk seperti telur dapat disajikan pada tabel berikut:

Penentuan harga jual pada usaha pasti memiliki laba, laba yang diperoleh oleh usaha memiliki penghasilan dimana penghasilan tersebut menjadi acuan pelaku UMKM dalam menjalankan usaha. Penghasilan penjualn dalam perhari Warung Ibu Ros mempunyai hasil penjualan perhari

Item/Barang	Unit	Harga Pokok	Margin (%)	Harga Jual (Rp)
Telur	1000	Rp. 1.500	10%	Rp. 1.650

*Sumber: Data dari Ibu Ros

Item/Barang	Unit	Harga Pokok	Margin (%)	Harga Jual (Rp)
...

*Sumber: Data dari Ibu Ros

Berdasarkan wawancara dengan pemilik yaitu Ibu Ros, Peneliti berkesimpulan bahwa biaya produksi Nasi Kuning terdiri dari biaya bahan baku dan biaya *overhead*. Bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan dalam memperoleh bahan baku dalam pengolahan produk Sebagai contoh adalah biaya bahan baku dan produk yang diperoleh oleh warung Ibu Ros untuk memproduksi nasi kuning.

Sedangkan biaya *overhead* adalah biaya yang dikeluarkan selain untuk keperluan bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

Dari hasil wawancara data yang penulis peroleh dari biaya produksi pada usaha Nasi Kuning dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Berdasarkan tabel di perhitungan diatas, Harga Pokok produksi Nasi Kuning Warung Ibu Ros menunjukkan bahwa biaya produksi memiliki total biaya sebesar Rp.590.000 sedangkan produksi yang dihasilkan dalam sehari rata-rata sebesar 60 porsi perharinya. Oleh itu harga produksi yang dihasilkan sebesar Rp. 9.833. Berdasarkan data informasi yang diperoleh dari pengelola Nasi Kuning menyatakan bahwa harga jual rata-rata Rp.12.000/porsi. Dengan berdasarkan data harga pokok tersebut dan data harga jual, ini berarti laba yang diperoleh sebesar Rp. 12.000 – Rp. 9.833 = Rp.2.167 yang merupakan laba dari warung ibu ros untuk per porsi nya.

Perhitungan dengan metode *full costing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* warung. Berdasarkan data UMKM Warung Ibu Ros biaya produksi dengan pendekatan Teori *Full Costing*

No	Uraian	Biaya
1	Bahan Baku	Rp. 500.000
2	Tenaga Kerja Langsung	Rp. 50.000
3	Overhead	Rp. 40.000
4	Jumlah	Rp. 590.000
5	Biaya per porsi (Rp. 590.000 / 60)	Rp. 9.833

Berdasarkan tabel di atas, menunjukkan bahwa perhitungan dengan teori full costing lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan warung ibu ros, yaitu sebesar Rp.9.883 dan hasil setelah dihitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* Warung yang dikeluarkan untuk 60/porsi yang untuk per porsi nya dengan harga pokok produksi sebesar Rp.9.883/porsi

No	Uraian	Biaya
1	Bahan Baku	Rp. 500.000
2	Tenaga Kerja Langsung	Rp. 50.000
3	Overhead	Rp. 40.000
4	Jumlah	Rp. 590.000
5	Biaya per porsi (Rp. 590.000 / 60)	Rp. 9.833

Penentuan Mark Up Harga Jual

Mark up adalah selisih harga pokok dan harga jual yang ditentukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{Persentase Mark Up} &= \frac{\text{Harga Jual Nasi Kuning} - \text{Harga Pokok Produksi}}{\text{Harga Pokok Produksi}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 12.000} - \text{Rp. 9.833}}{\text{Rp. 9.833}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 2.167}}{\text{Rp. 9.833}} = 22.04\%
 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan di atas, terlihat bahwa hasil Mark Up sebesar 22.04 % Jika perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan full costing.

Perbedaan Harga Pokok Produksi Menurut Warung Ibu Ros Dengan Menurut Full Costing

Berikut adalah perhitungan harga pokok produksi menurut Warung Ibu Ros dengan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut *Full Costing* adalah sebagai berikut:

Metode Perhitungan Warung Ibu Ros		Metode Perhitungan Full Costing	
Uraian	Nilai (Rp.)	Uraian	Nilai (Rp.)
Bahan Baku	400.000	Bahan Baku	400.000
Tenaga Kerja	100.000	Tenaga Kerja	100.000
Overhead	50.000	Overhead	50.000
Total	550.000	Total	590.000

Berdasarkan tabel di atas, menunjukkan bahwa perhitungan menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* sebesar Rp. 590.000 lebih tinggi dibandingkan hasil perhitungan harga pokok produksi yang dihasilkan oleh Warung Ibu Ros yaitu sebesar Rp. 510.000. selisih tersebut terjadi karena disebabkan perbedaan nilai pada biaya tenaga kerja saat melakukan perhitungan harga pokok produksi. Hal ini dikarena dengan menggunakan *full costing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu bahan baku, tenaga kerja, dan biaya *overhead* warung. Sedangkan perhitungan harga pokok yang dilakukan pihak Warung Ibu Ros hanya memperhitungkan biaya-biaya yang digunakan dalam produksi saja tidak menghitung biaya tenaga kerja, harga pokok yang produksi yang dihasilkan lebih rendah karena warung ibu ros tidak memasukan biaya tenaga kerja langsung secara rinci ke dalam biaya produksinya.

Tetapi dengan menggunakan perhitungan metode *full costing* lebih tinggi dari perhitungan menurut warung ibu ros, akan tetapi perhitungan dengan metode *full costing* lebih rinci dan sesuai dengan standar prinsip akuntansi yang berlaku umum, Sehingga Warung Ibu Ros sebaiknya menggunakan metode harus menggunakan metode *full costing* karena dengan menggunakan metode *full costing* akan menjamin keakuratan informasi yang tersaji dalam laporan harga pokok produksinya akan lebih tepat dan harga jual akan lebih tepat serta dapat meningkatkan laba yang didapatkan warung ibu ros.

Perbandingan Laporan Laba Rugi Menurut Warung Ibu Ros dan Full Costing			
Laporan Laba Rugi Menurut Warung Ibu Ros		Laporan Laba Rugi Menurut Full Costing	
Uraian	Nilai (Rp.)	Uraian	Nilai (Rp.)
Jumlah Penjualan	800.000	Jumlah Penjualan	800.000
Biaya Pokok Produksi	510.000	Biaya Pokok Produksi	590.000
Laba Kotor	290.000	Laba Kotor	210.000

Berdasarkan perbandingan laporan laba rugi menurut warung ibu ros dan *full costing* pada Nasi Kuning Warung Ibu Ros, dapat dilihat dengan menggunakan metode *full costing* akan memudahkan warung ibu ros dalam menentukan laba bersih sebesar Rp. 130.000 tanpa harus mengeluarkan biaya upah atau gaji sebesar Rp. 80.000 setelah terjual atau menjadi laba kotor sebesar Rp. 210.000 yang belum dipotong untuk gaji karyawan atau keuntungan dibandingkan dengan menggunakan metode yang diterapkan oleh warung ibu ros karena tidak menghitung upah karyawan pada saat menghitung harga pokok penjualan yang

menyebabkan warung ibu ros harus membagi hasil setelah keuntungan masuk atau barang yang diproduksi terjual.

Pembahasan

Harga pokok adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan baik secara langsung maupun tidak langsung untuk membuat barang tersebut siap untuk dijual. Jadi harga pokok produksi merupakan harga yang ditentukan berdasarkan harga pokok barang yang diproduksi ditambah dengan biaya-biaya yang terjadi selama proses produksi berlangsung.

Perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh warung ibu ros masih sangat sederhana dan belum merinci seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Biaya-biaya yang diakui dalam perhitungan harga pokok produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* warung. Warung ibu ros tidak menghitung biaya *overhead* warung secara lengkap, seperti biaya penyusutan mesin, biaya bahan bakar dan biaya tenaga kerja tidak langsung tidak diakui oleh warung ibu ros pada saat menghitung harga pokok produksi.

Pembahasan biaya-biaya dalam warung ibu ros:

1. Biaya bahan baku merupakan pengeluaran yang dilakukan untuk pemakaian bahan baku untuk pemakaian bahan baku produksi utama terkait dengan produk yang akan dihasilkan. Bahan baku yang digunakan perusahaan adalah beras. Warung ibu ros menghitung seberapa banyak bahan baku yang dikeluarkan dalam memproduksi nasi kuning. Jumlah bahan baku yang digunakan yaitu Rp. 470.000
2. Biaya tenaga kerja langsung merupakan tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi mulai dari bahan baku hingga menjadi produk jadi sehingga warung ibu ros harus membayar gaji atau upah pekerja. Warung ibu ros mempunyai karyawan sebanyak 2 orang dengan gaji Rp 50.000 untuk bagian produksi dan Rp.30.000 untuk bagian pelayanan per hari atau biaya tenaga kerja langsung nya Rp. 80.000
3. Biaya *overhead* warung adalah biaya yang tidak termasuk dalam biaya bahan baku atau biaya tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* warung yang diakui warung ibu ros pada saat menghitung harga pokok produksi. Yaitu biaya listrik dan air. Besarnya biaya *overhead* warung yang dikeluarkan sebesar Rp. 55.000

1. Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi merupakan total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan, dimana biaya yang timbul untuk mengolah bahan baku menjadi barang jadi yang siap untuk dijual dan biaya produksi yang dikeluarkan dalam rangka menghasilkan suatu produk akan melekat pada produk yang dihasilkan sehingga biaya tersebut mencerminkan nilai dari produk yang bersangkutan.

Oleh itu Perhitungan harga pokok sangat penting bagi warung ibu ros karena dengan adanya harga pokok produksi warung ibu ros dapat mengestimasi penghasilan atau laba yang akan diraih. Dari

perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan pada Warung Ibu Ros menggunakan metode *full costing* menunjukan hasil yang lebih tinggi dibandingkan perhitungan yang dilakukan oleh Warung Ibu Ros, Hal ini disebabkan karena Warung Ibu Ros tidak menghitung biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan. Sehingga Penggolongan biaya yang dilakukan belum tepat dan terdapat biaya yang tidak masuk dalam proses perhitungan harga pokok produksi.

Dari analisis data tersebut diperoleh bahwa harga pokok produksi, menurut metode perhitungan manajemen Warung Ibu Ros yaitu sebesar Rp. 12.000/ porsi sementara menurut metode *full costing* dari hasil evaluasi, penggolongan biaya dan pengumpulan biaya sebesar Rp 9.833 yang dihitung dengan metode *full costing* menghasilkan nilai yang tinggi. Perbedaan tersebut dihasilkan karena adanya biaya yang tidak diperhitungkan oleh manajemen Warung Ibu Ros

Dalam melakukan pembebanan biaya *overhead* warung, manajemen ibu ros perlu mengestimasi untuk penetapannya. Sedangkan pada perhitungan *full costing* yang menggambarkan biaya sesungguhnya pada warung ibu ros. Metode *full costing* dalam menghitung harga pokok produksi membagi biaya tersebut menjadi dua biaya keseluruhan yang terjadi dalam proses produksi

2. Perbandingan harga pokok produksi menurut warung ibu ros dan menurut penulis

Terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut warung ibu ros dengan harga pokok produksi menurut penulis. Dari hasil perhitungan menurut warung ibu ros jumlah biaya produksi sebesar Rp. 510.000, dengan harga pokok produksi Rp.8.500 per/porsi. Sedangkan menurut penulis berdasarkan teori jumlah biaya produksi Rp.590.000, dengan harga pokok produksi Rp.9.833 perkilo.

Menurut warung ibu ros biaya yang dibebankan dalam produksi nasi kuning adalah sebesar Rp. 510.000. Sedangkan menurut penulis sesuai dengan teori cara yang dilakukan oleh warung ibu ros kurang tepat, karena unsur biaya *overhead* warung seperti biaya tenaga kerja tidak langsung seharusnya dibebankan juga ke produk. Perhitungan biaya *overhead* warung yang dibebankan ke produk oleh penulis sesuai dengan teori yaitu sebesar Rp.80.000. Perbedaan antara perhitungan menurut warung ibu ros dengan penulis disebabkan karena warung ibu ros tidak memasukkan unsur biaya tenaga kerja langsung

KESIMPULAN

Setelah membahas dan menguraikan sesuai dengan data yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa:

1. Berdasarkan analisis yang dilakukan pada perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Nasi Kuning Warung Ibu Ros. Metode yang dilakukan warung ibu ros hanya menghitung biaya bahan baku sebesar Rp. 470.000 yang digunakan dan juga *overhead* warung sebesar Rp. 510.000 dengan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan warung ibu ros dengan harga pokok produksinya Rp.8.500 yang dimana warung ibu ros menerima pesanan atau catering dengan harga modal Rp 8.500 untuk setiap porsi nya
2. Berdasarkan hasil analisis yang sudah dilakukan dengan menggunakan metode *full costing* dapat menambah laba warung ibu ros. Hal ini karena menggunakan metode *full costing* yang menghitung semua biaya dirinci yang jelas, mulai dari bahan baku ,tenaga kerja hingga biaya *overhead*. Sedangkan pada perhitungan yang dilakukan dengan manajemen Warung Ibu Ros yang hanya menghitung biaya bahan baku dan *overhead* warung sehingga harga pokok produksi yang dihasilkan lebih rendah dan laba yang diperoleh tinggi karena tidak menghitung biaya tenaga kerja.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka saran yang dapat diberikan adalah:

1. Warung ibu ros sebaiknya memisahkan aset warung dan pribadi karena hal ini menyebabkan perkembangan usaha khususnya dalam kinerja keuangan tidak dapat diketahui dengan jelas.
2. Warung Ibu Ros dalam menentukan harga jual masih belum akurat oleh itu penulis memberikan saran berdasarkan teori perhitungan *full costing* mengenai harga pokok produksi sebaiknya warung ibu ros menaikkan harga jual agar mendapatkan untung yang sebenarnya.
3. Selanjutnya saran untuk meningkatkan laba yang dihasilkan dan meminimalisir warung ibu ros dapat menggunakan metode *full costing* agar biaya lebih rinci dan akurat serta sesuai dengan standar akuntansi

DAFTAR PUSTAKA²

- AAhmad F et al. (2019). *Akutansi Biaya* (Edisi 5). Jakarta: Salemba Empat.
- Aji A W, & Listyaningrum S P. (2021). PENGARUH MODAL USAHA, LOKASI USAHA, DAN TEKNOLOGI INFORMASI TERHADAP PENDAPATAN UMKM DI KABUPATEN BANTUL. *JIAI (Jurnal Ilmiah Akutansi Indonesia)*, [online] 6(1), 88. Tersedia di:
<http://jurnal.unmuhjember.ac.id/index.php/JIAI/article/view/5067><http://jurnal.unmuhjember.ac.id/index.php/JIAI/article/view/5067> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Budiyanto, A. K. (2022). ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL PADA UMKM MI GLOSOR CV. TARUNA BOGOR PERIODE JUNI 2021. *Skripsi.Bogor: Universitas Pakuan*.
- Citraningtyas, T. (2021). PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA KAMPUS KOMPANY [Universitas Atma Jaya Yogyakarta]. In *Skripsi. Makassar: Universitas Atma Jaya Yogyakarta*.
- Dosen Pendidikan. 04 Juni 2021, hal 1
- Dunia dkk. (2018). *Akutansi Biaya* (Edisi 4 Revisi). Jakarta: Salemba Empat.
- Fadli, I., & Rizka, R. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu). *Jurnal Akuntansi Kajian Ilmiah Akuntansi (JAK)*, [online] 7(2), 148–161. Tersedia di:
<https://doi.org/10.30656/jak.v7i2.2211> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Farikha, I. (2020). *Manajer Keuangan Membutuhkan Informasi Terkait Dengan Aktivitas Keuangan Akutansi*. [online] Tersedia di:
<https://www.coursehero.com/file/p5edjspe/Manajer-Kuangan-membutuhkan-informasi-terkait-dengan-aktifitas-keuangan/> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Firdaus, V. F. (2020). *MODUL AKUNTANSI MANAJEMEN*. Jakarta: FEB UPI YAI.
- Garaika, & Feriyana Winda. (2020). *Akutansi Manajemen*. Lampung Selatan: CV. Hira Tech.
- Handayani R, & Kumalaputri S. (2021). *Akutansi Manajemen*. Pasaman: CV AZKA PUSTAKA.

² Untuk pedoman penulisan daftar pustaka secara lengkap, silakan dapat dilihat pada *author guidelines*.

- Hansen, M. dan H. (2017). *Managerial Accounting* (Edisi Tujuh). Boston: Cengage Learning.
- Harahap B & Tukino. (2020). *Akutansi Biaya* (Edisi 1). Palembang: CV Batam Publisher.
- Harnanto. (2017). *Akutansi Biaya, Konsep dan Metodologi Penggolongan Biaya Elemen Biaya Produksi Perhitungan Harga Pokok Produk*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Hildayanti, A. N. (2023). PENDEKATAN TARGET COSTING SEBAGAI ALAT UNTUK MELAKUKAN EFISIENSI BIAYA PRODUKSI PADA UMKM TEN KITCHEN KOTA BOGOR. *Skripsi.Bogor: Universitas Pakuan*.
- Horngren Charles T. (2018). *Akutansi Biaya*. New York: Pierson Education.
- Irwandi, I., Dedi, & Anggun. (2021). *SISTEM INFORMASI AKUNTANSI LAPORAN LABA RUGI MENGGUNAKAN Ms EXCEL SECARA TERINTEGRASI PADA AMIK DIAN CIPTA CENDIKIA DI BANDAR LAMPUNG*, [online] (Vol. 21). AMIK DIAN CIPTA CENDIKA.
Tersedia di: <https://jurnal.dcc.ac.id/index.php/JC/article/view/3835> [Diakses pada 10 Juni 2023]
- Iryanie, E., & Handayani, M. (2019). *Akutansi Biaya*. Banjarmasin: Deepublish.
- Kartika, E. (2019). Analisis Perilaku Biaya Dalam Membuat Keputusan Menerima atau Menolak Pesanan Khusus Pada PT. *Jurnal Unimus*, [online] 9(2), 64–72. Tersedia di: <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/MAX> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Kholimi M. (2019). *Akutansi Manajemen* (Cetakan Kedua). Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Lestari, A., Rosita, S. I., & Marlina Tri. (2019). ANALISIS PENERAPAN METODE FULL COSTING DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK PENETAPAN HARGA JUAL. *JIMKES*, [online] 7(1), 173. Tersedia di :
<https://jurnal.ibik.ac.id/index.php/jimkes/article/view/210/173> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Lestari W. (2017). *Akutansi Biaya dalam Perspektif Manajerial*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Luvita, S. C. (2021). ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING SEBAGAI DASAR DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL DENGAN METODE COST PLUS PRICING (DI PT TAPANI MAKMUR ABADI). *Skripsi.Bogor: Universitas Pakuan*.
- Martani, D. (2012). *Akutansi Keuangan* (Buku 1). Jakarta: Salemba Empat.
- Maryanti, M. (2022). ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK HOMECARE PADA CV MAMATATA FITRIA SEJAHTERA PERIODE TAHUN 2021. *Skripsi.Bogor: Universitas Pakuan*.
- Megawati, N. M. R. (2018). ANALISIS PENERAPAN METODE VARIABLE COSTING DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK PENETAPAN HARGA JUAL (STUDI PADA PABRIK LILIN BALI STAR CANDLE SUWAT, GIANYAR). *Jurnal Pendidikan Ekonom Undiksha*, [online] 10(2), 451. Tersedia di: <https://doi.org/10.23887/jjpe.v10i2.20080> [Diakses pada 05 Mei 2023]

- Mukhzarudfa, & Wirmie, E. P. (2019). *Akutansi Manajemen Suatu Pengantar*. Jambi: Salim Media Indonesia.
- Mulyadi. (2018). *Akutansi Biaya* (Edisi 5). Yogyakarta: UPP-STIM YKPN.
- Nursanti, W., & Setyorini R. (2021). Pengaruh Biaya Bahan Baku Langsung dan Biaya Tenaga Kerja Langsung Terhadap Laba Usaha Pada PT. Mustika Ratu, Tbk. In *Jurnal Akuntansi FE-UB* [online] (Vol. 15, Issue 1). Tersedia di: www.idx.co.id [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Pramiudi, U., & Setiawan, B. (2019). Penelusuran Persepsi Mahasiswa Atas Program Studi Akuntansi dan Minat Studi Lanjut. In © *Forum Dosen Indonesia*. [online] (Vol. 2, Issue 2). Tersedia di: <http://repository.ibik.ac.id/id/eprint/1444> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Primatami, A., & Primadhita, Y. (2019). EFISIENSI UMKM MAKANAN DENGAN PENDEKATAN DATA ENVELOPMENT ANALYSIS (EFFICIENCY OF FOOD MSMEs USING DATA ENVELOPMENT ANALYSIS APPROACH). *Jurnal Pengembangan Wiraswasta*, [online] 22(1), 2. Tersedia di: <https://doi.org/10.33370/jpw.v22i1.388> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Purwaji dkk. (2018). *Akutansi Biaya* (Edisi 2). Jakarta: Salemba Empat.
- Putri, R. A. (2021). ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH (UMKM) TAHU BAPAK ARISTIYA TAHUN 2020. *Skripsi.Bogor: Universitas Pakuan*.
- Rahayu, D. I., & Fitriyani, A. (2017). ANALISIS PENERAPAN SISTEM ACTIVITY BASED COSTING DALAM PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA KECIL MENENGAH (UKM) (STUDI KASUS PADA UD. TAHU SUTRA). *Skripsi.Bogor: Universitas Pakuan*.
- Ramdani, D., Merida, Hendrani, A., & Suheri. (2020). *Akutansi Biaya (Konsep dan Implementasi Di Industri Manufaktur)*. CV MARKUMI.
- Reza Ramdani, M. (2018). *PENETAPAN HARGA JUAL PRODUK DENGAN PENDEKATAN FULL COSTING DAN VARIABEL COSTING PADA UMKM GUNUNG JAYA MAKASSAR*. [online] Tersedia di: <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.17605/OSF.IO/B8W3S> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Riwayadi. (2017). *Akutansi Biaya Pendekatan Tradisional dan Kontemporer* (Edisi 2). Salemba Empat
- Sahla, W. (2020). *Akutansi Biaya Panduan Perhitungan Harga Pokok Produk*. Politeknik Banjarmasin.
- Samsul, A. (2022). ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK PENENTUAN HARGA JUAL DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu R.A Tahun 2019-2020). *Skripsi.Bogor: Universitas Pakuan*.
- Sinta, D., & Bu, B. (2020). PERTUMBUHAN EKONOMI TERHADAP PENYERAPAN TENAGA KERJA SEKTOR UMKM DI INDONESIA. (*JEB*) *Jurnal Of Economic and Business*, [online] 02(1), 72. Tersedia di: <http://jurnal.uhn.ac.id/index.php/ekonomibisnis> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Siregar, Baldric, & dkk. (2017). *Akutansi Biaya* (Edisi 2). Jakarta: Salemba Empat.
- Soemarso S R. (2018). *Akutansi Suatu Pengantar*. Jakarta: Salemba Empat.
- Sugiri S, & Riyono Bogat Agus. (2018). *Akutansi Pengantar 1*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.

- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sujarweni, W. (2018). *Pengantar Akutansi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sumarsan T. (2018). *Akutansi dasar dan aplikasi dalam bisnis versi ifrs*. Yogyakarta: Indeks.
- Suripto et al. (2021). *Akutansi Manajemen*. Bandung: Media Sains.
- Susila, A. C. P. (2019). *PRAKTIK PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DI KAMPOENG GERABAH PAGERJURANG* [online]. Tersedia di: <http://e-journal.uajy.ac.id/20830/> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Togas, R. F., Gamaliel, H., & Mintalangi, S. S. E. (2021). ANALISIS PENERAPAN METODE FULL COSTING SEBAGAI ALAT UNTUK MENGHITUNG HARGA POKOK PRODUKSI PADA TRENDY FRIED CHICKEN ANALYSIS OF THE APPLICATION OF FULL COTING AS A TOOL TO CALCULATE THE COST OF PRODUCTION IN MANADO’S TRENDY FRIED CHICKEN. *Jurnal EMBA* , [online] 9(3), 184–192. Tersedia di: <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/emba/article/view/34637> [Diakses pada 05 Mei 2023]
- Wikuncoko R D. (2023, March). *Perekonomian UMKM di Gunung Putri Belum Membaik Setelah Pandemi Covid-19*. [online] Jurnal Post. Tersedia di: <https://jurnalpost.com/perekonomian-umkm-di-gunung-putri-belum-membaik-setelah-pandemi-covid-19/46661/> [Diakses pada 05 Mei 2023]