

Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Bakso Babi Ujung Pandang Di Rantelemo Kabupaten Tana Toraja

Asriani Ari Paembonan¹, Agustinus Mantong², Grace Sriati Mengga³

Universitas Kristen Indonesia Toraja

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi

asrianipaembonan0716@gmail.com¹, agusmantong4@gmail.com², gea.gsm29@gmail.com³

Info Artikel

Sejarah artikel:

Diterima 13 10, 2023

Direvisi 15 10, 2023

Diterima 15 10, 2023

Kata kunci:

Harga Pokok Produksi,
Full Costing

ABSTRAK

Asriani Ari Paembonan (2023). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui harga pokok produksi pada usaha bakso babi ujung pandang di Rantelemo Kabupaten Tana Toraja. Penelitian ini menggunakan dari laporan keuangan usaha bakso babi ujung pandang. Sampel pada penelitian ini yaitu usaha bakso babi ujung pandang. Teknik analisis data yang digunakan menghitung harga pokok produksi menggunakan *full costing*. Hasil penelitian yaitu Bakso Babi Ujung Pandang dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi masih menggunakan metode yang sederhana. Biaya yang dihitung masih belum mencakup semua biaya yang dikeluarkan. Hasil perhitungan harga pokok produksi menurut perkiraan perusahaan mendapatkan keuntungan padahal sebenarnya jika dihitung dengan metode *full costing* perusahaan tidak mendapatkan keuntungan karena nilai dari perhitungan metode *full costing* harga pokok produksinya yaitu Rp. 607,686. Penentuan harga jual produk berdasarkan harga pokok penjualan menggunakan metode harga biaya plus (*cost plus pricing method*) dengan laba yang dikehendaki yaitu 5%.

Abstract

Asriani Ari Paembonan (2023). This study aims to determine the cost of production in the business of pork meatballs in Ujung Pandang in Rantelemo, Tana Toraja Regency. This study uses the financial reports of the pork meatball business from the point of view. The sample in this study is the business of pork meatballs at the tip of the view. The data analysis technique used to calculate the cost of production uses full costing. The result of the research is the Ujung Pandang Pork Meatballs in calculating the cost of production is still using a simple method. The calculated costs still do not include all costs incurred. The results of the calculation of the cost of production according to the company's estimates will get a profit when in fact if it is calculated using the full costing method the company will not get a profit because the value of the calculation of the full costing method is the cost of production which is Rp. 607,686. Determination of product selling prices based on cost of sales using the cost plus pricing method with the desired profit of 5%.

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan usaha atau bisnis yang dilakukan oleh individu, kelompok, badan usaha kecil, maupun rumah tangga. Keberadaan UMKM di Indonesia sangat diperhitungkan, karena berkontribusi besar terhadap pertumbuhan ekonomi. UMKM memainkan peran penting dalam mengembangkan perekonomian negara karena membentuk sebagian besar kegiatan bisnis. (Koe et al, 2015).

Ekonomi dari bangsa Indonesia yang tengah berkembang pesat dewasa ini bisa dimaknai sebagai faktor utama yang memberikan dorongan atas kompetisi dalam berbagai aspek dan sektor, terutama dalam usaha kecil menengah. Pemilik usaha perlu mengaplikasikan metode beserta strategi yang sesuai tujuan sehingga produk mampu memberikan daya saing terhadap pesaing lain serta dapat memicu datangnya hasil dan keuntungan yang juga selaras terhadap tujuan yang ditetapkan. Persoalan yang kerap kali muncul dan diselesaikan pihak manager perusahaan yakni penentuan dari harga jual suatu produk.

Aspek harga jual memiliki keterkaitan erat terhadap proses meraih laba. Sebagai mana dikemukakan oleh Lailan Paradiba (2015) laba didefinisikan sebagai komponen pelaporan dari sisi keuangan yang

memiliki sifat dan urgensi mendesak dan mempunyai fungsi untuk beragam keperluan maupun konteks. Setiap perusahaan secara general mengusung tujuan spesifik agar bisa diraih, yaitu dapat bersaing di pasar dan tentunya memperoleh laba yang maksimal. Apabila suatu badan usaha mampu menjalankan proses perhitungan harga pokok produksi secara sesuai dan juga tepat, memicu kemudahan dari para manajemen ketika menempuh aktivitas perencanaan, lalu pengawasan maupun pengendalian biaya untuk produksi, kemudian penentuan harga jual yang sesuai dengan dibarengi oleh perumusan laba secara baik.

Harga pokok produksi penting untuk memberikan gambaran umum kepada manajemen tentang keseluruhan biaya produksi dan apakah biaya ini terlalu tinggi atau terlalu rendah. Dengan lebih memahami biaya barang yang diproduksi, perusahaan dapat melakukan penyesuaian untuk memaksimalkan profitabilitas secara keseluruhan.

Dengan memiliki gambaran umum tentang apa yang dikeluarkan perusahaan dalam hal biaya produksi di semua komponen spesifik bahan, tenaga, dan *overhead*, manajemen dapat memeriksa area ini lebih teliti untuk membuat penyesuaian atau perubahan yang diperlukan untuk memaksimalkan laba bersih perusahaan penghasilan. Melalui keberadaan dari sistem pengendalian atas nominal biaya produksi maka selanjutnya pihak manajemen bisa memberikan identifikasi atas beragam kesalahan yang mungkin masuk ketika proses memberikan penetapan harga jual dan perencanaan laba yang baik.

Di daerah Tana Toraja terdapat sejumlah usaha yang dijalankan oleh masyarakat guna memperoleh penghasilan atau pendapatan salah satunya adalah usaha penjualan bakso babi karena usaha tersebut sangat menjanjikan. Namun pengusaha memiliki kendala dalam menentukan harga pokok produksi yang dikeluarkan untuk produksi bahan baku. Bakso babi juga merupakan salah satu makanan yang banyak disukai oleh masyarakat di Toraja.

Melalui beberapa uraian diatas peneliti tertarik untuk mengambil judul “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Bakso Babi Ujung Pandang di Rantelemo Kabupaten Tana Toraja.”

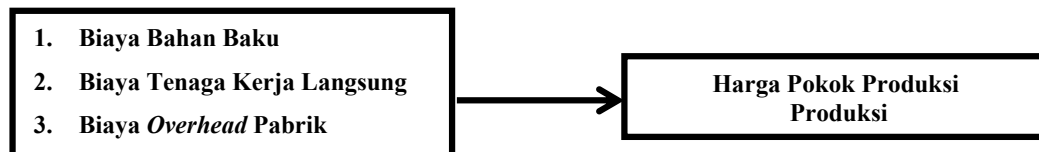
1.1. KAJIAN TEORITIS

Pengertian Biaya

Biaya adalah pengeluaran modal yang digunakan untuk menghasilkan suatu produk berupa barang atau jasa. Sifat dari biaya adalah pengorbanan ekonomi. Biaya dapat dibedakan menjadi bermacam-macam sesuai dengan tujuan pengelompokannya. Keberagaman biaya diakibatkan oleh beragamnya tujuan penentuan biaya. Berikut pengertian biaya menurut para ahli:

Menurut Mursyidi (2008) biaya merupakan sebagai pengorbanan sumber ekonomi yang berwujud maupun tidak berwujud yang dapat diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu.

Kerangka berpikir merupakan sebuah diagram yang menggambarkan secara garis besar tentang isi sebuah penelitian. Adapun kerangka berpikir dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:



Gambar 1.1
Kerangka Berfikir

2. METODE

2.1. Jenis Penelitian

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode penelitian deskriptif kuantitatif yang bertujuan untuk menentukan harga pokok produksi pada usaha Bakso Babi Ujung Pandang di Rantelemo, Kabupaten Tana Toraja.

2.2. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di tempat usaha Bakso Babi Ujung Pandang di Rantelemo Kabupaten Tana Toraja.

2.3. Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian adalah data primer. Data primer adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan langsung di lapangan oleh peneliti dari orang yang bersangkutan. Sumber data yang digunakan adalah yaitu data primer dimana data yang bersumber dari laporan keuangan.

2.4. Populasi dan Sampel

Populasi

Populasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah laporan keuangan Bakso Babi Ujung Pandang Di Rantelemo Kabupaten Tana Toraja.

2.5. Sampel

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah laporan biaya produksi usaha Bakso Babi Ujung Pandang.

2.6. Metode Pengumpulan Data

Prosedur pengumpulan data pada penelitian ini yaitu dengan dokumentasi. Dokumentasi yang dimaksudkan adalah mengumpulkan data-data berupa laporan biaya usaha dari Bakso Babi Ujung Pandang di Rantelemo Kabupaten Tana Toraja.

2.7. Teknis Analisis Data

Adapun teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

Menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan *Full Costing*

Biaya Bahan Baku

- 1) Tahap Pertama: Bahan baku yang dipakai = saldo awal dari bahan baku + pembelian untuk bahan baku – saldo akhir.
- 2) Tahap Kedua: Biaya produksi = tenaga kerja secara langsung + besaran biaya *overhead* perusahaan.
- 3) Tahap Ketiga: Harga pokok produksi = total biaya produksi + saldo awal persediaan – saldo akhir.
- 4) Tahap Keempat: Harga pokok penjualan = harga pokok untuk produksi + persediaan barang awal – persediaan barang akhir.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

DHL = Total jam kerja x tingkat upah tenaga kerja.

Biaya *Overhead* Pabrik

(Taksiran BOP: Bahan Baku yang Terpakai) x 100

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Prosedur pengumpulan data pada penelitian ini adalah wawancara dengan Oceanabel yaitu cucu dari pemilik usaha tersebut mengenai harga pokok produksi pada usaha Bakso Babi Ujung Pandang Di Rantelemo Kabupaten Tana Tana Toraja Tahun 2021.

3.1. Hasil Analisis

Pada bagian ini teknik yang digunakan untuk menjawab rumusan masalah yaitu dengan melakukan deskripsi perhitungan harga pokok produk pada Bakso Babi Ujung Pandang. Penulis menjabarkan secara rinci biaya produk yang dikeluarkan oleh peserta perhitungannya.

a. Proses Pembuatan Bakso Babi

Bahan:

1. Daging Babi
2. Tepung Tapioka
3. Garam
4. Bawang Putih
5. Masako
6. Merica

Proses Pembuatan:

1. Siapkan wadah, kemudian masukkan semua bahan, kecuali Tepung tapioka. Campurkan sampai merata lalu di giling dengan penggiling daging sampai halus. Tambahkan tepung tapioka ke dalam, haluskan kembali.

2. Ambil adonan dengan tangan, kemudian bentuk jadi bulatan. Lakukan sampai adonan habis.
3. Tuangkan air ke dalam panci, lalu didihkan. Masukkan bakso ke dalamnya kemudian masak sampai mengapung dan bakso siap untuk di jual.

b. Perhitungan Harga Pokok Produksi Perusahaan

1. Biaya Bahan Baku

Bahan Baku yang digunakan berupa Daging Babi segar untuk setiap satu hari produksi diperlukan sebanyak 4kg. Biaya yang dikeluarkan untuk membeli daging adalah Rp. 60.000 per kg. Sehingga biaya yang diperlukan untuk bahan baku daging per bulan Rp. 60.000 x 30 hari = Rp. 7.200.000. selain daging babi diperlukan juga tepung dan bumbu, masing-masing 60 kg dan 30 kg. Harga tepung Rp. 12.000 per kg. Data biaya bahan baku yang diperlukan dalam 1 kali produksi dapat dilihat pada tabel 3.1.

Tabel 3.1
Biaya Bahan Baku

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Perolehan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Unit Produksi	Biaya Per Produk
Daging Babi	120 kg	60,000	7,200,000	18,000	400
Bumbu	30 kg	20,000	600,000	18,000	34
Tepung Tapioka	60 kg	12,000	720,000	18,000	40
Total			8,520,000		
Biaya Bahan Baku Per Unit					474

Sumber: Data Diolah, 2023

2. Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja yang melakukan proses produksi berjumlah 1 orang. Biaya gaji yang dikeluarkan per bulan sebesar Rp. 800.000. Biaya tenaga kerja langsung selama 1 bulan dapat dilihat pada tabel 3.2.

Tabel 3.2
Biaya Tenaga Kerja Langsung

Elemen Biaya	Karyawan	Jumlah (Rp)
Gaji Pokok	1	800.000
Total		800.000

Sumber: Data Diolah, 2023

3. Biaya *Overhead* Pabrik

1. Biaya Gas

Untuk memproduksi Bakso Babi tersebut memerlukan proses perebusan. Biaya gas yang dikeluarkan tiap bulan adalah Rp. 200.000.

2. Biaya Listrik

Perusahaan memerlukan listrik untuk menghidupkan *freezer*, blender dan lampu. Biaya listrik yang dikeluarkan tiap bulan adalah Rp. 500.000 dengan membeli *voucher token* listrik pra bayar.

3. Biaya Bahan Penolong

Selain bahan utama perusahaan juga menggunakan bahan tambahan seperti Penyedap rasa garam dan masako/ bungkus Rp. 100.000, telur/4 rak Rp. 200.000 dan bahan-bahan lain seperti bawang merah dan bawang putih saus, kecap dan jeruk nipis Rp. 150.000. Sebelumnya perusahaan sudah memiliki taksiran perhitungan harga pokok produksi yang dibuat untuk menentukan harga pokok produksi. Pada penghitungan harga pokok, perusahaan mengestimasi bahwa setiap 4kg daging babi dapat menghasilkan 600 butir bakso babi. Sehingga apabila dalam satu bulan perusahaan mampu memproduksi sebanyak kurang lebih 30 kali maka banyaknya bakso yang dihasilkan adalah 18.000 butir bakso babi. Sehingga taksiran penghitungan menurut perusahaan dapat diperhatikan pada tabel 3.3.

Tabel 3.3

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

Keterangan	Kuantitas	Harga Perolehan Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Unit Diproduksi	Harga Per Unit (Rp)	
Bahan Baku Langsung						
Daging Babi	120kg	60.000	7.200.000	18.000	400	
Biaya Tenaga Kerja Langsung						
Tenaga Kerja	1 org	800.000	800.000	18.000	0,04	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik						
1	Bumbu	30kg	20.000	600.000	18.000	33,33
2	Tepung	60kg	12.000	720.000	18.000	40
3	Peyedap Rasa		100.000	100.000	18.000	5,55
4	Telur		200.000	200.000	18.000	11,11
5	Bahan-bahan Lain		150.000	150.000	18.000	8,33
6	Biaya Penyusutan Gedung		625.000	625.000	18.000	530
7	Biaya <i>Freezer</i>		22.500	22.500	18.000	18,75
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik					1.047,11	
Total Biaya Seluruhnya			1.417.500			
Jumlah Produksi				18.000		
HPP					578,75	

Sumber: Data Diolah, 2023

4. Rincian Biaya

Rincian biaya ini merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan selama pembuatan produk Bakso babi, yang termasuk dalam rincian biaya yaitu biaya bahan baku: Daging babi, biaya tenaga kerja langsung, gaji karyawan, biaya *overhead* pabrik tetap, penyusutan gedung, *freezer*, sedangkan biaya *overhead* pabrik variabel yaitu seluruh biaya bahan penolong.

Tabel 3.4
Rincian Biaya

No	Keterangan	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku Langsung	7.200.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	800.000
3	Biaya <i>Ovehead</i> Pabrik Tetap	647.500
4	Biaya <i>Ovehead</i> Pabrik Variabel	1.770.000
Jumlah Total Perbulan		10.417.500
Jumlah Produksi		18.000

Sumber: Data Diolah, 2023

a. Perhitungan biaya produksi per biji

Dalam penentuan harga jual, bakso babi menggunakan penetapan harga biaya plus (*cost plus princin gmethod*) dimana dengan menghitung jumlah seluruh biaya per unit ditambah jumlah tertentu untuk menutup laba yang ingin dikehendaki.

Dengan rumus:

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya Produksi} + (5\% \times \text{Biaya Produksi})$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Rp. } 10.417.500 + (5\% \times \text{Rp. } 10.417.500) \\ &= \text{Rp. } 10.938.350 \\ &= \text{Rp. } 10.938.350 : 18.000 = \text{Rp. } 607,686 \\ &= \text{Jadi harga jual dibulatkan Rp. } 608,000 \end{aligned}$$

b. Perhitungan biaya produksi per porsi

Estimasi perhitungan modal bakso untuk per porsi dapat dihitung yaitu total biaya produksi adonan bakso yaitu Rp.284.000 per hari. Biaya tersebut dapat menghasilkan 600 butir bakso. Selanjutnya adalah perhitungan biaya bahan pelengkap seperti saus dan kecap yaitu Rp.120.000. untuk mengetahui modal per porsinya dengan menghitung biaya adonan bakso dan perlengkapannya sebagai berikut

$$\begin{aligned} &\text{Biaya adonan bakso} + \text{Biaya pelengkap bakso} \\ &= \text{Rp.}284.000 + \text{Rp.}120.000 \\ &= \text{Rp.}404.000 \end{aligned}$$

Bakso babi dijual per porsi dengan satu porsinya berisi 10 butir bakso, sehingga adonan tadi cukup sampai 60 porsi per harinya sehingga biaya porsinya berisi 10 butir bakso, sehingga adonan tadi cukup sampai 60 porsi per harinya. Sehingga biaya produksi per porsi dihitung sebagai berikut :

$$\begin{aligned} &= \text{Rp. } 404.000 : 60 = 6.733 \\ &= \text{Rp.}7.000 \text{ (dibulatkan)} \end{aligned}$$

Maka dapat disimpulkan bahwa modal bakso babi untuk seporsi yaitu 7.000. Apabila dalam sehari dapat menjual 60 porsi dengan harga per porsi yaitu Rp.25.000, maka dapat dihitung keuntungan sehari yaitu sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Keuntungan per porsi} &= \text{Harga jual} - \text{Biaya produksi} \\ &= \text{Rp. } 25.000 - \text{Rp. } 7.000 \\ &= \text{Rp. } 18.000 \end{aligned}$$

Sehingga keuntungan yang dihasilkan dari penjualan 60 porsi per hari adalah sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{Keuntungan per hari} &= \text{Jumlah porsi} \times \text{Keuntungan per porsi} \\ &= 60 \times \text{Rp.}18.000 \\ &= \text{Rp. } 1.080.000 \end{aligned}$$

a. **Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Perusahaan dengan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing***

Tabel 3.4.
Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Perusahaan dengan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

Keterangan	Harga Pokok Produksi (Rp)	Harga Jual (Rp)
Menurut Perusahaan	581,65	6.000
Metode <i>Full Costing</i>	607,686	8.000
Selisih	26,03	2.000

Sumber: Data Diolah, 2023

3.2. Pembahasan

Dalam menentukan harga pokok produksi pada umumnya terdapat 2 metode yang dapat digunakan. Dalam pembahasan ini digunakan metode *Full Costing*. Pada metode ini semua biaya produksi yang bersifat variabel maupun yang bersifat tetap dianggap bagian dari harga pokok produksi.. Untuk menghindari kesalahan dalam menentukan harga pokok produksi sebaiknya harus mengetahui komponen apa saja yang harus ada dalam perhitungan tersebut.

1. Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi yang ditetapkan perusahaan berdasarkan estimasi yang dihitung dari biaya yang biasa dikeluarkan untuk memproduksi Bakso babi. Perusahaan pernah mencoba untuk membuat taksiran penghitungan harga pokok produksi namun perusahaan tidak menghitung secara akurat jumlah biaya yang dipakai untuk menghasilkan masing-masing produk pada satu kali proses produksi Harga Jual

Penentuan harga jual perusahaan selama ini berdasarkan perkiraan perusahaan sebesar Rp. 6.000 menurut perusahaan dengan harga seperti itu perusahaan mendapatkan keuntungan padahal sebenarnya jika dihitung dengan metode *full costing* perusahaan tidak mendapatkan keuntungan karena nilai dari perhitungan metode *full costing* harga pokok produksinya yaitu Rp. 607,686. Perusahaan seharusnya menjual dengan harga diatas harga pokok produksi metode *full costing* untuk mendapatkan keuntungan bagi perusahaan.

4. KESIMPULAN

Dari hasil penelitian yang dilakukan peneliti pada Bakso Babi Ujung Pandang, dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Pihak Bakso Babi Ujung Pandang dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi masih menggunakan metode yang sederhana. Biaya yang dihitung masih belum mencakup semua biaya yang dikeluarkan. Biaya bahan penolong tidak semua dihitung dan biaya penyusutan juga belum dihitung oleh pihak Bakso Babi Ujung Pandang.
2. Hasil perhitungan harga pokok produksi menurut perkiraan perusahaan sebesar Rp. 6.000 menurut perusahaan dengan harga seperti itu perusahaan mendapatkan keuntungan padahal sebenarnya jika dihitung dengan metode *full costing* perusahaan tidak mendapatkan keuntungan karena nilai dari perhitungan metode *full costing* harga pokok produksinya yaitu Rp. 607,686. Hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* yang diperoleh dari biaya produksi yang lebih tinggi karena biaya yang ada dalam proses tersebut dihitung secara terperinci. Sedangkan perhitungan harga pokok produksi menurut Bakso Babi Ujung Pandang perhitungan diperoleh dari biaya produksi yang tidak merinci semua biaya- biaya yang dikeluarkan pada saat produksi.
3. Penentuan harga jual produk berdasarkan harga pokok penjualan menggunakan metode harga biaya plus (*cost plus pricing method*) dengan laba yang dikehendaki yaitu 5%.

Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka peneliti memberikan beberapa rekomendasi sebagai berikut:

1. Untuk menghasilkan harga pokok produksi maupun menentukan harga jual sebaiknya pihak Bakso Babi Ujung Pandang lebih mendetail dalam merinci semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi yaitu dengan menggunakan perhitungan metode *full costing* dalam menghitung biaya produksi. Sehingga dapat menghasilkan perhitungan yang lebih tepat dan akurat dibandingkan metode yang digunakan oleh Bakso Babi Ujung Pandang saat ini.
2. Pihak Bakso Babi Ujung Pandang sebaiknya menghitung seluruh biaya bahan penolong yang digunakan dan juga biaya penyusutan gedung, biaya penyusutan *freezer*. Karena ini merupakan elemen yang penting untuk menghitung biaya *overhead* pabrik..
3. Untuk dapat menghasilkan perhitungan harga pokok produk yang tepat, sebaiknya dilakukan dengan mengidentifikasi biaya-biaya yang terjadi dalam proses produksi secara tepat dan akurat. Sehingga pabrik dapat menentukan *mark-up* yang tepat untuk penentuan harga jual. Dengan penetapan harga jual yang tepat, dapat bersaing dengan perkembangan zaman yang modern ini dan terus mempertahankan dan mengembangkan usahanya.

REFERENSI

- Bahri, R., & Rahmawaty, R. (2019). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Empiris Pada Umkm Dendeng Sapi Di Banda Aceh)*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*, 4(2), 344–358.
- Fadhila, C. M. (2021). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Kopi Pada Umkm Kopi RMS Di Desa Airpaoh Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten Oku*. *JETAP*, 1(2), 127-141.
- Feblin, A., & Ariska, F. (2019). *Analisis penentuan harga pokok produksi kopi pada UMKM the coffee legend di desa sipatuhu kecamatan banding agung kabupaten oku selatan*. *Kolegial*, 7(1), 49-61.
- Harnanto. 1992. *Akuntansi Biaya untuk Perhitungan Biaya Pokok Produksi (Sistem Biaya Historis)*. Yogyakarta: BPFE-UGM.
- Rundupadang, H. (2022). *ANALISA PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI SECARA CEPAT DAN TEPAT DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING*. *Jurnal Unicorn ADPERTISI*, 1(2), 23-30.
- Ilham, I., & Sudarno, S. (2013). *Penentuan Harga Pokok Produksi Percetakan Sablon "OTAK KANAN Production" di Yogyakarta*. *Diponegoro Journal of Accounting*, 42-55.
- Lailan Paradiba, L., & Nainggolan, K. (2015). *Pengaruh Laba Bersih Operasi Terhadap Harga Saham Pada Perusahaan Food And Beverage Yang Terdaftar Di Bei*. 15.
- Lasena, Sitty Rahmi, S. R. (2013). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Pt. Dimembe Nyiur Agripro*.
- Nafarin. (2009). *Penganggaran Perusahaan*. Penerbit Salemba 4. Jakarta
- Nirwanto, R. (2011). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Kopi Pada Tingkat Petani Kopi di Kecamatan Kembang Kabupaten Bondowoso*.
- Macpal, B., Morasa, J., & Tirayoh, V. (2014). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Penjualan Barang Produksi Pada Jepara Meubel Di Kota Bitung*.

- Maharani, L. A. (2016). *Perhitungan Harga Pokok Jasa Pada Pt Power Expres Indonesia (Doctoral Dissertation, Stie Perbanas Surabaya)*.
- Mulyadi (2010). *Akuntansi Biaya. Edisi 5. Yogyakarta: YKPN. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi, Unsur-Unsur Biaya Kedalam Harga Pokok Produksi.*
- Mulyadi (2010). *Akuntansi Biaya. Unit penerbit dan percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN. Yogyakarta.*
- Purwaji, dkk (2018). *Akuntansi Biaya (Edisi 2). Jakarta: Penerbit Salemba Empat.*
- Raiborn, A. C., & Kinney, M. R. (2011). *Akuntansi Biaya: Dasar dan Perkembangan. Buku 1. Edisi 7. Terjemahan. Jakarta: Salemba Empat*
- Sari, Trianita. (2019). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada Pabrik Tahu Kurma di Kabupaten Bondowoso. International Journal of Social Science and Business, 3(3), 264.*
- Sulaeman, D., Nurodin, I., & Suherman, A. (2022). *Analisis Harga Pokok Produksi Di PT. Pratama Abadi Industri. COSTING: Journal of Economic, Business and Accounting, 6(1), 824-832.*
- Supriyono (2011). *Akuntansi Biaya. BPFE. Yogyakarta.*
- Tohari, M. T., Fauji, D. A. S., & Purnomo, H. (2021, October). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Kaos Pada AZKA Konveksi Nganjuk. In Seminar Nasional Manajemen, Ekonomi dan Akuntansi (Vol. 6, No. 1, pp. 1361-1368).*
- Wahyuni, P. (2020). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Roti pada Pabrik Roti Penguin Padang (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang).tohari*