

ANALYSIS OF COST OF GOODS MANUFACTURED AND PRODUCT SELLING PRICE DETERMINATION TO OPTIMIZE INCOME OF MALAYSIAN CULINARY BUSINESS

Feny Dwi Widyati¹, Irma Indira², Evi Dwi Kartikasari³, Agustinus Salukh⁴

^{1,2,3,4} **Institut Teknologi dan Bisnis Ahmad Dahlan Lamongan**

Email: fenydwidwyati@gmail.com¹, indirairma99@gmail.com², evican91@gmail.com³,
muhammad.agus.salukh@gmail.com⁴

ABSTRACT

Entrepreneurs have various problems due to limited resources, some of which are accounting, managerial, financial, and human resource limitations. Ignorance in cost accounting practices will cause problems, including errors in deciding the taken a toll of generation and the offering cost of items, so that entrepreneurs sell products at relatively low or high prices, so that they do not maximize profits and can even cause losses. The reason of this consider was to decide the calculations made in deciding the fetched of generation and the offering cost of items in arrange to optimize wage in a culinary commerce, specifically the Ayam Penyet Sedap Eatery, Malaysia. The strategy utilized is expressive subjective by analyzing information sources within the frame of meet comes about, perceptions and documentation. The comes about of this think about are that the assurance of the fetched of generation and the offering cost of items is still not compelling. This happens since a few costs have not been included within the fetched components, the increment within the cost of crude materials that cannot be anticipated moreover causes the wage gotten to be imperfect.

Keywords : Cost of Goods Manufactured, Selling Price, Income, Culinary Business

ANALISIS PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL PRODUK GUNA MENGOPTIMALISASI PENDAPATAN USAHA KULINER MALAYSIA

ABSTRAK

Pelaku usaha menyimpan berbagai masalah karena keterbatasan sumber daya, beberapa diantaranya adalah keterbatasan akuntansi, manajerial, finansial, serta sumber daya manusia. Ketidaktahuan dalam praktik akuntansi biaya akan menimbulkan permasalahan diantara adalah kesalahan dalam menentukan harga jual produk dan harga pokok produksi, sehingga pelaku usaha menjual produk dengan harga yang relatif tinggi atau rendah, sehingga kurang memaksimalkan keuntungan bahkan dapat menimbulkan kerugian. Tujuan dijalankannya riset berikut ialah guna memahami perhitungan yang dilakukan pada penetapan harga jual produk dan harga pokok produksi guna mengoptimalisasi pendapatan pada usaha kuliner yaitu Restoran Ayam Penyet Sedap, Malaysia. Metode yang dipakai ialah deskriptif kualitatif dengan menganalisis sumber data berupa hasil wawancara, dokumentasi dan pengamatan. Hasil pada riset berikut yakni penetapan harga jual produk dan harga pokok produksi masih belum efektif. Hal ini terjadi karena beberapa biaya masih belum dimasukkan dalam komponen biaya, kenaikan harga bahan baku yang tidak dapat diprediksi juga menimbulkan penghasilan yang diterima tidak optimal.

Kata kunci: Harga Jual, Harga Pokok Produksi, Pendapatan, Usaha Kuliner

PENDAHULUAN

Adanya bisnis di Indonesia bisa berdampak besar pada tatanan perekonomian nasional (Afif, 2019) Pengusaha turut berperan serta pada pembangunan dan pertumbuhan suatu negara dengan menunjang memenuhi kebutuhan masyarakat dan meningkatkan penghasilan pajak. Kegiatan usaha juga dapat mengurangi angka pengangguran karena ikut menyerap tenaga kerja. Meskipun mempunyai potensi dan kontribusi ekonomis yang sangat tinggi, pelaku usaha juga menyimpan berbagai masalah karena keterbatasan sumber daya, beberapa diantaranya adalah keterbatasan akuntansi, manajerial, finansial, serta sumber daya manusia. Kelemahan utama usaha kecil menengah adalah keterbatasan akuntansi, salah satunya yaitu kemampuan menghitung harga pokok produksi.

Biasanya, tujuan suatu bisnis melaksanakan aktivitas operasionalnya ialah guna mendapatkan keuntungan atau laba semaksimal mungkin. Jika penetapan harga pokok produksi tidak ditetapkan dengan benar, maka pelaku usaha dapat menjual produk dengan memasang harga yang relatif rendah atau tinggi, sehingga kurang memaksimalkan keuntungan bahkan dapat menimbulkan kerugian. Besar kecilnya keuntungan yang didapat ditinjau dari praktik usaha menggambarkan korelasi dengan banyaknya biaya yang dikeluarkan guna membiayai seluruh kegiatan bisnis, hingga mendorong peningkatan penjualan untuk menutupinya dan mempunyai selisih yang positif (Firmansyah et al., 2023).

Menetapkan harga pokok produksi bisa memakai dua metode yakni metode *variable costing* dan *full costing* (Iryanie, E. & Handayani, 2019). Untuk itu, pelaku usaha melakukan pengklasifikasian sejumlah biaya yang dipakai pada proses produksi secara tepat. Bahkan, pelaku usaha juga harus menentukan harga jual yang wajar guna menstimulasi keinginan membeli pelanggan, penetapan harga jual yang tepat akan menguntungkan bagi kontinuitas perusahaan. (Firmansyah et al., 2023), memaparkan bahwasanya harga jual ialah harga jual yang mencakup biaya produksi dan distribusi serta banyaknya keuntungan yang diharapkan. Penentuan harga jual tujuannya guna meminimalkan biaya yang dikeluarkan dan mengoptimalkan keuntungan yang diharapkan. Secara internal, rendahnya biaya produksi produk juga berdampak pada harga jual optimal dan profit yang diinginkan (Dey et al., 2019).

Pada tahun 2022, jumlah gerai restoran di Malaysia berjumlah sekitar 854.000, meningkat dari sekitar 819.000 pada tahun sebelumnya (Statista, 2024). Penelitian ini terfokus yaitu mengenai strategi Restoran Ayam Penyet Sedap dalam menetapkan harga jual dan harga pokok produksi. Restoran Ayam Penyet Sedap adalah tempat makan yang berlokasi di Jalan Rumbia, Bayan Lepas, Kampung Seberang Paya, Pulau Pinang, Malaysia yang menjadi objek penelitian penulis. Restoran Ayam Penyet Sedap ini merupakan industri kuliner yang menjual beragam jenis minuman dan makanan Indonesia.

Permasalahan utama yang sering dialami pengusaha industri ini adalah naik turunnya harga bahan baku. Ketidakstabilan harga bahan baku ini yang menyebabkan pelaku usaha sulit menetapkan harga jual. Pada observasi yang dilakukan penulis, Restoran Ayam Penyet Sedap memakai metode yang relatif sederhana dalam menghitung harga jual dan harga pokok produknya serta tidak mengimplementasikan perhitungan biaya produksi berdasarkan prinsip akuntansi biaya. Hal ini menimbulkan tidak akuratnya perhitungan biaya produksi dan penetapan harga jual yang tidak mencerminkan kondisi yang tepat bagi suatu bisnis dalam mencapai keuntungan yang diinginkan.

Perhitungan biaya produksi berdampak pada penetapan harga jual guna mencapai target keuntungan. Dengan kata lain, bila biaya produksi tinggi maka harga jualnya pun tinggi, sementara bila harga pokok produknya rendah maka harga jualnya juga tinggi. Oleh karenanya, ketepatan penetapan harga standar pencapaian menjadi pedoman dalam menentukan harga jual produk dan sebagai acuan dalam penentuan keputusan yang dibutuhkan pada pengawasan dan pengembangan usaha.

TINJAUAN PUSTAKA

Harahap *et. al.*, (2023) memaparkan bahwasanya akuntansi manajemen ialah cabang akuntansi yang fokus terhadap masalah organisasi dan informasi yang diperlukan guna menentukan keputusan. Laporan akuntansi bisnis bisa dijadikan bahan evaluasi efisiensi dan efektivitas dalam mendukung penentuan keputusan manajemen. Bagian dari akuntansi manajemen ialah akuntansi biaya. Berdasarkan (Ramdhani *et. al.*, 2020), akuntansi biaya ialah cabang akuntansi dan sebagai alat manajemen untuk mengkaji dan mencatat transaksi biaya secara sistematis dan memberikan informasi biaya berbentuk laporan biaya. Sementara biaya ialah jumlah yang dipakai (atau dipergunakan berbentuk hutang) dalam aktivitas operasional suatu bisnis guna memproduksi barang dan jasa.

1. Definisi Harga Pokok Produksi

Dalam kegiatan perdagangan, harga ialah nilai tukar sebuah produk/jasa. Biaya produksi ialah biaya yang dikeluarkan guna mengolah bahan mentah hingga menjadi produk jadi. Biaya produksi ialah penjumlahan dari tiga elemen biaya: biaya pekerja langsung, bahan baku, serta overhead pabrik. Ada dua pendekatan guna menghitung elemen biaya biaya produksi. yakni:

a. *Full Costing*

Full costing ialah suatu cara guna menetapkan harga pokok produksi dengan memasukkan seluruh elemen harga pokok produksi, yang tersusun atas biaya tenaga kerja langsung, bahan baku, serta overhead pabrik (baik biaya tetap atau variabel).

b. *Variabel Costing*

Variable costing ialah metode penentuan biaya produksi yang hanya mempertimbangkan biaya produksi variabel, yang diubah menjadi biaya produksi yang tersusun atas biaya tenaga kerja langsung, bahan baku, serta overhead pabrik variabel.

Bisa dibuat kesimpulan bahwasanya harga pokok produksi ialah biaya-biaya yang timbul pada tahapan produksi atau operasional yang merubah bahan mentah menjadi produk jadi guna menghasilkan profit bagi suatu bisnis, dan mencakup biaya pekerja, bahan baku, serta overhead pabrik. Ramdani dkk.(2020) memaparkan bahwasanya untuk keperluan manajemen, keuntungan penetapan biaya produksi pada periode tertentu ialah menentukan harga jual suatu produk, menghitung laba rugi periode tersebut, mengawasi realisasi biaya produksi, serta memperkirakan harga pokok persediaan barang jadi serta identifikasi dan proses produk yang muncul di neraca.

Pada penetapan harga, suatu bisnis mempunyai beragam pertimbangan yang perlu dipertimbangkan guna mewujudkan tujuan penjualan yang diharapkan. Riset berikut memuat fakta bahwasanya suatu bisnis yang disurvei belum tentu memiliki harga yang sama untuk tiap produk yang dipesan pelanggan. Usaha yang diteliti riset berikut ialah restoran yang mengenakan harga berbeda untuk hampir seluruh produk bergantung dari jenis minuman dan makanannya. Perbedaan harga tersebut dialami lantaran penjual juga memakai bahan baku yang berbeda. Oleh karenanya, harga pada riset berikut begitu krusial untuk pelaku usaha dalam menarik pelanggan. Oleh karenanya,

agar bisa bersaing dengan restoran lokal, pelaku usaha juga harus mampu menghitung harga jual dengan baik.

2. Pengertian Harga Jual Produk

Harga jual ialah harga yang ditanggung pelanggan dan dihitung atau didapat dengan menambahkan biaya produksi dan non-produksi terhadap keuntungan yang diinginkan (Firmansyah et al.2020). Annam dan Hasibuan (2022) mengartikan harga jual menjadi jumlah yang menggabungkan biaya yang dikeluarkan suatu bisnis guna memproduksi suatu barang/jasa dan profit yang diharapkan bisnis tersebut. Harga jual suatu barang/jasa harus mampu menutupi seluruh biaya yang terkait dengan barang/jasa tersebut dan memperoleh keuntungan yang diinginkan. Sementara, perhitungan harga jual per unit dilakukan dengan menambahkan persentase laba yang diinginkan.

Kegiatan suatu bisnis yang menghasilkan produk dan jasa lewat rangkaian aktivitas produksi. Oleh karenanya, penting guna memasukkan biaya-biaya yang terjadi selama tahapan produksi pada harga pokok penjualan. Penetapan harga pokok produksi memegang peranan krusial dalam menentukan harga jual produk agar harga yang ditawarkan suatu bisnis dapat bersaing dengan bisnis serupa lainnya yang juga menawarkan produk bermutu tinggi (Bilgies *et al.*, 2023).

Bila suatu bisnis menetapkan harga jualnya terlalu rendah untuk menutupi biaya produksinya, maka bisnis tersebut akan mengalami kerugian. Bilamana hal tersebut terus berlanjut, bukan hanya tujuan bisnis yang tidak tercapai, namun keberlangsungan hidup bisnisnya menjadi terancam. Bilamana harga jual terlampau tinggi maka pelanggan akan berpindah ke produk lainnya yang kualitasnya sama namun harga jualnya lebih rendah. Ketika konsumen berpindah ke produk lain, penghasilan suatu bisnisnya pun menurun.

a. Metode Biaya Total

Berdasarkan metode biaya total berikut, harga jual ditetapkan berdasarkan persentase total biaya ditambah persentase margin (dari total biaya). Total biaya tersusun atas biaya pemasaran, produksi, biaya umum dan administrasi.

b. Metode Biaya Produksi

Penetapan harga jual melalui metode berikut didasarkan pada total biaya produksi produk ditambah persentase margin (dari biaya produksi).

c. Metode Biaya Variabel

Penetapan harga jual melalui metode berikut berlandaskan pada perhitungan biaya variabel dan % margin (dari biaya variabel). Biaya variabel tersusun atas biaya operasional dan produksi variabel.

3. Pengertian Pendapatan

Ikatan Akuntan Indonesia (2019) memaparkan dalam SAK ETAP (Standar Akuntansi Keuangan Entitas Tanpa Akuntabilitas Publik) pendapatan ialah penghasilan yang dihasilkan pada kegiatan normal bisnis dan dikenal dengan berbagai nama, sebagaimana penjualan, bunga, komisi, royalti, dividen, serta sewa.

Berdasarkan Harnanto (2019) memaparkan bahwasanya pendapatan mengacu pada penurunan atau kenaikan aset dan kewajiban suatu bisnis yang dihasilkan dari kegiatan operasinya atau pengadaan barang/jasa untuk khalayak umum, khususnya konsumen. Bagi suatu bisnis, penghasilan dari bisnis yang mendasarinya meningkatkan nilai aset bisnis tersebut, yang umumnya juga meningkatkan modal bisnisnya.

Dikaji dari sejumlah pengertian yang disebutkan di atas, bisa dibuat kesimpulan bahwasanya pendapatan ialah jumlah input yang diterima suatu bisnis atas jasa/produk yang disediakan. Hal ini bisa mencakup penjualan barang/layanan kepada konsumen yang dicapai sebagai bagian dari operasional bisnis. Aktivitas yang menambah nilai, mengurangi kewajiban akibat penyediaan produk/jasa dan mengurangi aset.

METODE PENELITIAN

Riset berikut memakai pendekatan kualitatif dengan teknik analisis deskriptif. Studi kualitatif deskriptif dijalankan pada kondisi alamiah sumber datanya dan tidak memakai hipotesis, melainkan sekadar menggambarkan peristiwa, fakta, dan keadaan yang dialami ketika riset dijalankan. Teknik pengumpulan data pada riset berikut dijalankan melalui interview, dokumentasi dan observasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang didapatkan dari proses observasi dan wawancara dapat dijelaskan bahwa Restoran Ayam Penyet Sedap telah menggunakan rancangan biaya yang akan dikeluarkan sehingga dapat memenuhi tujuan bisnis yang dijalankan. Selain itu, perencanaan biaya ini

juga dapat digunakan untuk mengantisipasi pengeluaran biaya-biaya yang tidak dibutuhkan dalam operasional usaha. Penentuan harga jual produk dan harga pokok produksi guna mengoptimalkan pendapatan di Restoran Ayam Penyet Sedap bisa dikatakan belum efektif.

Dalam operasionalnya, pelaku usaha menggunakan aplikasi mesin kasir otomatis, namun pada pencatatan pengeluaran usaha masih dicatat secara manual. Berikut adalah biaya-biaya Restoran Ayam Penyet Sedap yang dapat diklasifikasikan menjadi biaya tenaga kerja, bahan baku, serta *overhead*. Tabel 1 memperlihatkan perhitungan harga pokok produksi menurut pemilik usaha:

Tabel 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi

	Jumlah dalam RM		
	Juni	Juli	Agustus
Biaya bahan baku	24.180	26.280	30.688
Biaya Tenaga Kerja	15.000	15.000	16.300
Biaya <i>Overhead</i> Tetap	2.510	2.510	2.510
Biaya <i>Overhead</i> Variabel	770	680	908
Total Biaya Per Bulan	42.460	44.470	50.406
Jumlah Produk Per bulan	5.100	5.055	5.996
Rata-Rata Harga Pokok Produksi Per Produk	8,32	8,79	8,40

Sumber : Data penelitian, diolah (2024)

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi diatas, Restoran Ayam Penyet Sedap mengelompokkan biaya sesuai aspek biaya produksi. Biaya bahan baku mencakup segala bahan dan perlengkapan sekali pakai yang dipakai pada pembuatan produk. Biaya pekerja ialah biaya yang dipakai pada pemberian gaji pegawai. Biaya-biaya yang mencakup biaya *overhead* tetap ialah biaya sewa gedung dan pengelolaan limbah air. Sedangkan biaya yang tergolong pada biaya *overhead* variabel ialah biaya listrik, air serta gas.

Pada bulan Juli, biaya bahan baku meningkat padahal jumlah unit yang diproduksi menurun. Hal ini terjadi karena adanya lonjakan harga bahan baku di pasar. Meski harga bahan baku dikatakan cukup stabil, namun terdapat beberapa bahan baku yang biasa mengalami kenaikan seperti daging sapi, daging ayam, telur, buah dan sayur yang bisa naik hingga 5 RM sampai 8 RM per kilo. Bulan Juli juga terjadi krisis air, diberlakukannya pembatasan pemakaian air ini menyebabkan pelaku usaha harus membeli air tangki dari

luar agar dapat mencukupi kebutuhan air usaha sehingga menambah biaya *overhead*.

Dalam menentukan biaya produksi, pebisnis menjalankan perhitungan total biaya. Namun, biaya pemeliharaan dan penyusutan mesin, peralatan tidak dicatat. Biaya penyusutan tersebut perlu diperhitungkan lantaran menjadi biaya yang timbul dari aktivitas produksi yang dijalankan pada bisnis tersebut. Selain itu, pemakaian kuota internet untuk mengoneksi mesin kasir dan pemasaran produk secara digital juga belum dimasukkan dalam komponen biaya. Pelaku usaha belum memperhitungkan seluruh aspek biaya yang dikeluarkan dengan rinci.

Pelaku usaha menetapkan harga jual produk dengan menetapkan profit yang akan dihasilkan senilai 50% dari harga pokok produksi. Penetapan presentase ini juga memperkirakan harga jual produk lain di lingkungan sekitar. Selain untuk mengantisipasi permasalahan kenaikan harga bahan baku, pelaku usaha juga mengatasi bahan baku yang cepat busuk seperti buah-buahan atau sisa masakan yang belum terjual. Karena penjual selalu berusaha memberikan makanan dan minuman yang segar untuk disajikan kepada pelanggan.

Harga jual produk disini sangat beragam sesuai dengan jenis produk yang akan dipesan. Produk makanan dijual mulai dari 15 RM hingga 45 RM, sedangkan produk minuman berada di kisaran 5 RM sampai dengan 25 RM. Penetapan harga jual dan harga pokok penjualan produk berikut dikatakan belum efektif karena dalam bulan Juni sampai Agustus, Restoran Ayam Penyet Sedap memiliki rata rata penjualan 89.250 RM per bulannya. Sedangkan rata-rata biaya yang dikeluarkan adalah 45.778 RM per bulan. Keuntungan usaha tidak mencapai 50% karena terjadi kenaikan harga beberapa bahan baku, sehingga pendapatan yang diterima kurang optimal.

Upaya pengoptimalan pendapatan juga dilakukan dengan cara lain seperti membuat target pendapatan per bulan, menjaga cita rasa masakan dan minuman dan mengembangkan jenis produk, melakukan pemasaran lewat media maya, memilih lokasi usaha di pusat kota dan meningkatkan pelayanan kepada pelanggan agar merasa nyaman saat berkunjung ke restoran.

SIMPULAN

Kesimpulan dari analisis Restoran Ayam Penyet Sedap menunjukkan bahwa meskipun telah ada perencanaan biaya yang baik, efektivitas dalam penetapan harga jual produk dan harga pokok produksi masih kurang optimal.

1. Biaya operasional yang meliputi tenaga kerja, bahan baku, serta *overhead* perlu dicatat dengan lebih rinci, termasuk biaya penyusutan, biaya pemeliharaan.
2. Pelaku usaha harus memiliki biaya lain-lain yang dianggarkan untuk kebutuhan darurat seperti kenaikan harga bahan baku dan biaya tambahan seperti pembelian air tangki sehingga tidak mempengaruhi profitabilitas.
3. Dengan rata-rata penjualan yang belum mencapai target keuntungan 50%, sehingga perlu melakukan perhitungan kembali atas harga jual produk berdasarkan margin yang diinginkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afif, M. N. (2019). Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Garment Analysis the Cost of Good Manufactured To Determine the Selling Price of Garment Product. *Jurnal Akunida*, 5(1), 10–23.
- Alda, M. (2024). *Food industry in Malaysia - statistics & facts*. Statista. <https://www.statista.com/topics/11001/food-industry-in-malaysia/>
- Anwar, C., & Widayati, A. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Untukmenentukan Harga Jual Cv. Vio Indonesia Dalam Meningkatkan Profitabilitas Usaha. *JISOS:Jurnal Ilmu Sosial*, 2(1), 1409–1418. <https://bajangjournal.com/index.php/JISOS/article/view/5167>
- 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. <https://doi.org/10.24815/jimeka.v4i2.12263>
- Bilgies, S. dan A. K. W. (2023). Isu Terkini Riset Akuntansi dan Peluang Riset Masa Depan. In Y. Welly (Ed.), *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. (Issue Mi). CV.Media Sains Indonesia.
- Bintang Komara, A. S. (2016). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Cv Salwa Meubel Bintang. *Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi*, 5(9), 18–29. <https://doi.org/10.1023/A:1024787231063>
- Febrianti, R., & Rahmadani, R. (2022). Analisis Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 10(1), 47–52. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v10i1.1190>
- Firmansyah, D., Hari Mulyadi, & Dwinanto Priyo Susetyo. (2023). Penentuan Harga Jual: Harga Pokok Produksi dan Ekspektasi Laba. *Jkbn (Jurnal Konsep Bisnis Dan Manajemen)*, 9(2), 202–215. <https://doi.org/10.31289/jkbn.v9i2.8808>

- Gina, I. N., Afif, M. N., & Kusuma, I. C. (2024). Analisa Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada Perusahaan Berkah Foldinggate. *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, 3(11), 3207–3220.
- Harahap, M. G., Poddala, P., Ridwan, R. A., Aisyah, S., N., E., Aulia, D., Ramadanis., Nagari, A., Jannah, L., Jalih, J. H., & Irawan, J. L., Rahmi, M., Edy, S. A., Heriyah, N., & Azis, N. A. (2023). *Akuntansi Manajemen* (R. Mukhlisiah (ed.)). Sada Kurnia Pustaka.
- Hasibuan, A. N., & Annam, R. (2022). *Akuntansi Manajemen: Teori dan Praktek* (1st ed.). Merdeka Kreasi Group.
- Insan Zulfa, Darmo H. Suwiry, & Gatot Wahyu Nugroho. (2023). Analysis of Determining The Cost of Goods Produced in Determining The Selling Price of Msmes Cita Sport. *Muhasabatuna: Jurnal Akuntansi Syariah*, 5(2), 185–194. <https://doi.org/10.54471/muhasabatuna.v5i2.2502>
- Iryanie, E. & Handayani, M. (2019). *Akuntansi Biaya*. Deepublish.
- Jusmani, J., & Putra, A. E. (2020). Analisis Activity Based Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Perusahaan. *Jurnal Media Akuntansi (Mediasi)*, 3(1), 28–38. <https://doi.org/10.31851/jmediasi.v3i1.5218>
- Khaerunnisa, A., & Pardede, R. P. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Tahu. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 9(3), 631–640. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v9i3.1213>
- Novietta, L., Nurmadi, R., & Minan, K. (2022). Analisis Pentingnya Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan untuk Optimalisasi Harga Jual Produk UMKM. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi Digital (JAMED)*, 2(3), 56–63.
- Ramadhany, A. D., & Program. (2021). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Umkm "Seblak Jeletot Salatiga."* Universitas Kristen Satya Wacana.
- Ramdhani, D., Merida., Hendrani, A. S. (2020). *Akuntansi biaya: (konsep dan implementasi di industri manufaktur)*. CV Markumi.
- Rembet, J., Tirayoh, V. Z., & Kalalo, M. Y. B. (2024). Analisis penentuan harga pokok produksi menggunakan metode full costing dan variable costing dalam penetapan harga jual Sambal Roa Chef Kenneth (Studi pada UD Cinta Kasih Manado). *Manajemen Bisnis Dan Keuangan Korporat*, 2(2), 139–148. <https://doi.org/10.58784/mbkk.133>
- Sianipar, M., Sari, A. I., & Fahlevi, A. (2022). Pengaruh Kemampuan Wirausaha, Peluang Usaha Dan Tingkat Pendidikan Terhadap Pendapatan UKM Sektor Kuliner Di Kecamatan Medan Johor. *Jurnal Jasmine*, 02, 194–204.
- Sinaga, S. O. (2024). Analysis of Determining the Cost of Goods Production Using the Full Costing Method as a Basis for Determining the Selling Price of Rubber Rubber at PT. Sinar Belantara Indah. *Luxury: Landscape of Business Administration*, 2(1), 26–58. <https://doi.org/10.61230/luxury.v2i1.66>
- Wardoyo, D. U. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Penentuan Harga Jual Atas Produk (Studi Kasus Pada PT Dasa Windu Agung). *Jurnal Riset Manajemen Dan Bisnis (JRMB) Fakultas Ekonomi UNIAT*, 1(2), 183–190. <https://doi.org/10.36226/jrmb.v1i2.23>
- Wauran, D. (2016). Analisis Penentuan Harga Pokok Produk Dan Penerapan Cost Plus Pricing Method Dalam Rangka Penetapan Harga Jual Pada Rumah Makan Soto Rusuk Ko ' Petrus Cabang Megamas. *Jurnal Emba*, 4(2), 652–661.