

Analisis perhitungan harga pokok produksi dalam penentuan harga jual pada Reidy Bakery di Desa Pangu Dua Kabupaten Minahasa Tenggara

Manajemen Bisnis dan Keuangan Korporat

Melki Josenli Kojo

Corresponding author: koyomelky@gmail.com

Sam Ratulangi University - Indonesia

Rudy J. Pusung

Sam Ratulangi University - Indonesia

Syeremi S. E. Mintalangi

Sam Ratulangi University - Indonesia

DOI

10.58784/mbkk.235

Keywords

cost of production

full costing

variable costing

selling price

JEL Classification

D24

M41

Received 29 October 2024

Revised 9 November 2024

Accepted 12 November 2024

Published 12 November 2024

ABSTRACT

Reidy Bakery is the leading producer of bread and doughnuts. The company still uses a simple method to determine the cost of production. This study set out to determine the calculation of the cost of production and how this affects the selling price at Reidy Bakery. The method used is a descriptive method with a qualitative approach. We collected data through observation and interviews. The results clearly showed that Reidy Bakery included indirect labour costs in its calculation of production costs. The full costing method is the only way to calculate the cost of production. It includes all costs involved in the production process. The variable costing method does not include fixed factory overhead costs. Reidy Bakery should use both the full costing method and the variable costing method to determine the cost of production. The full costing method calculates all costs involved in the production process, providing an accurate overview of actual costs. The variable costing method is ideal for short-term decision-making, such as when fulfilling special orders or orders in large quantities, as it focuses on costs that change with production volume.

©2024 Melki Josenli Kojo, Rudy J. Pusung, Syeremi S. E. Mintalangi



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Pendahuluan

Perkembangan dunia bisnis saat ini sangat pesat, baik usaha berskala makro maupun mikro, ditandai dengan semakin ketatnya persaingan dalam mempertahankan dan meningkatkan usahanya. Persaingan yang semakin ketat membuat para pelaku usaha dituntut untuk terus mengembangkan bisnisnya dengan melakukan inovasi dan adaptasi agar dapat mempertahankan dan meningkatkan usahanya. Pengembangan bisnis juga membawa peningkatan kualitas produk dan layanan, serta pemenuhan kebutuhan pasar dengan lebih cepat dan efisien (Maksud et al., 2024). Salah satu tujuan perusahaan adalah untuk memperoleh laba yang maksimal melalui penentuan harga jual yang tepat. Akan tetapi, permasalahan yang sering dialami oleh perusahaan adalah penentuan harga jual produk. Banyak usaha yang masih keliru dalam menentukan harga jual produk sehingga laba yang didapatkan kurang maksimal. Selain memiliki kualitas produk yang baik, perusahaan juga harus menetapkan harga jual produk dengan tepat. Hal ini disebabkan harga jual yang terlalu tinggi akan menurunkan minat konsumen dan usaha akan kesulitan bersaing. Sebaliknya, jika harga jual yang terlalu rendah maka keuntungan yang didapatkan kurang maksimal bahkan perusahaan bisa mengalami kerugian (Sengkandai et al., 2024).

Perusahaan harus melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan cermat guna menetapkan harga jual suatu produk serta dasar dalam penentuan laba perusahaan. Untuk menentukan harga pokok produksi, perusahaan harus menggunakan metode yang tepat. Ada dua metode yang dapat digunakan untuk menghitung harga pokok produksi, yaitu metode *full costing* dan *variable costing*. Menurut Siregar et al. (2020), metode penentuan biaya penuh (*full absorption costing*) adalah penentuan biaya produk dengan cara menjumlahkan semua unsur biaya, baik biaya variabel maupun biaya tetap. Metode penentuan biaya variabel (*variable costing*) adalah penentuan biaya dengan cara memasukkan semua biaya variabel saja.

Reidy Bakery merupakan jenis usaha yang memproduksi berbagai macam roti dengan varian rasa seperti roti cokelat keju, roti kacang, dan roti manis. Reidy Bakery berlokasi di Desa Pangu Dua Kecamatan Ratahan Timur, Kabupaten Minahasa Tenggara. Pada menentukan harga pokok produksi, perusahaan masih menggunakan metode yang sederhana dan belum mengelompokkan biaya yang ada dalam proses produksi secara tepat. Kondisi ini serupa dengan temuan Astri (2021) dimana penghitungan harga pokok produksi masih menggunakan metode sederhana tanpa memperhitungkan semua unsur biaya. Berdasarkan permasalahan yang ada, tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi dengan

metode *full costing* dan *variable costing* dalam penentuan harga jual pada Reidy Bakery.

Tinjauan pustaka

Akuntansi manajemen

Menurut Purwaji et al. (2023), akuntansi manajemen adalah bidang akuntansi yang menyediakan informasi keuangan maupun non keuangan bagi pihak manajemen (internal) dalam rangka menjalankan fungsi-fungsi manajemen. Dalam menjalankan fungsi-fungsi manajemen tersebut, manajemen tidak hanya membutuhkan informasi yang telah terjadi seperti laporan keuangan, tetapi juga informasi-informasi di masa yang akan datang dalam rangka pengambilan keputusan. Menurut Firmansyah et al. (2020), akuntansi manajemen adalah sistem akuntansi yang berkaitan dengan ketentuan dan penggunaan informasi dalam rangka pengambilan keputusan.

Akuntansi biaya dan biaya

Menurut Dunia et al. (2019), akuntansi biaya adalah bagian dari akuntansi manajemen yang merupakan salah satu dari bidang khusus akuntansi yang menekankan pada penentuan dan pengendalian biaya. Bidang ini terutama berhubungan dengan biaya-biaya untuk memproduksi suatu barang, hingga saat ini masih banyak orang yang beranggapan bahwa akuntansi biaya hanya dapat diterapkan pada bidang manufaktur saja. Walaupun kenyataannya, hampir setiap jenis bidang usaha dapat memperoleh manfaat dari akuntansi biaya. Menurut Purwanti (2023), biaya merupakan pengeluaran yang terjadi dalam suatu periode tertentu untuk menghasilkan pendapatan, menjalankan operasi bisnis, atau memperoleh manfaat ekonomi lainnya. Biaya juga merujuk pada pengorbanan sumber daya ekonomi yang dikeluarkan, atau nilai ekonomi dari sumber daya yang digunakan, dalam suatu kegiatan atau proses produksi.

Harga pokok produksi

Menurut Darsana et al. (2023), harga pokok produksi (HPP) digunakan untuk menetapkan besaran harga jual dari barang yang dihasilkan. Unsur yang terkandung dalam HPP ini adalah:

1. Biaya bahan baku digunakan untuk membiayai material-material bahan baku mentah untuk memproduksi barang yang biayanya dihitung secara keseluruhan sehingga menghasilkan jumlah tertentu.
2. Biaya tenaga kerja langsung digunakan untuk membayar upah dari pekerja yang bekerja menghasilkan produk, dimana perhitungan pembebanan biayanya didasarkan pada volume produk yang dikerjakannya.
3. Biaya *overhead* pabrik adalah biaya di luar biaya bahan baku dan

tenaga kerja langsung.

Menurut Purwanti (2023), metode biaya penuh adalah metode yang digunakan untuk menghitung biaya total produksi suatu produk atau jasa. Metode ini mengalokasikan semua biaya langsung dan tidak langsung yang terkait dengan produksi ke dalam beban pokok produk. Menurut Purwanti (2023), metode biaya variabel adalah suatu metode yang mengalokasikan biaya produksi hanya berdasarkan biaya variabel yang terjadi dalam proses produksi. Metode ini tidak memasukkan biaya tetap *overhead* produksi ke dalam beban pokok produk.

Harga jual

Hasibuan dan Annam (2021) mendefinisikan harga jual sebagai sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan persentase laba yang diinginkan perusahaan. Oleh karena itu, untuk mencapai laba yang diinginkan oleh perusahaan salah satu cara yang dilakukan untuk menarik minat konsumen adalah dengan cara menentukan harga yang tepat untuk produk yang terjual. Ramdhani et al. (2020) secara umum menjelaskan bahwa metode penetapan harga terdiri dari 3 macam pendekatan, yakni:

1. Penetapan harga jual berdasarkan biaya
 - a. Penetapan harga biaya plus, dimana harga jual adalah biaya total ditambah margin.
 - b. Penetapan harga *mark-up*, dimana harga jual adalah harga beli ditambah *mark-up*.
 - c. Penetapan harga titik impas (BEP), dimana BEP adalah total biaya sama dengan total penerimaan
2. Penetapan harga berdasarkan harga pesaing/kompetitor
3. Penetapan harga berdasarkan permintaan

Metode riset

Jenis penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif sesuai konsep dari Sugiyono (2019). Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan hasil perhitungan menurut metode *full costing* dan *variable costing* dengan perhitungan menurut Reidy Bakery. Data kualitatif dari penelitian ini adalah gambaran umum perusahaan, proses pengolahan roti, dan struktur organisasi. Data kuantitatif yang digunakan biaya produksi, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Sumber data dari penelitian ini diperoleh melalui observasi dan wawancara dengan pimpinan dan karyawan yang terkait dengan objek yang diteliti. Proses analisis dalam penelitian ini yaitu:

1. Mengidentifikasi biaya produksi yang di dalamnya termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung serta *overhead* pabrik pada Reidy Bakery.

2. Melakukan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*.
3. Melakukan perbandingan antara perhitungan harga pokok produksi menurut Reidy Bakery dengan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* dan *variable costing*.
4. Menentukan harga jual setelah penghitungan harga pokok produksi berdasarkan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*.
5. Membandingkan harga jual menurut perusahaan dengan harga jual berdasarkan perhitungan harga pokok produksi sesuai metode *full costing* dan *variable costing*.
6. Menarik kesimpulan dan memberikan saran atas hasil penelitian kepada perusahaan.

Hasil dan pembahasan

Hasil

Reidy Bakery memproduksi berbagai macam roti dan kue dimana penelitian ini berfokus pada jenis roti, yaitu roti kacang, roti cokelat keju, dan roti manis. Tabel 1 menyajikan data produksi roti pada Reidy Bakery selama bulan Juni 2024. Reidy Bakery menghasilkan sekitar 2200 roti per harinya sehingga selama 24 hari kerja dapat menghasilkan 52.800 roti.

Tabel 1. Data produksi roti

Jenis roti	Produksi per hari (unit)	Hari kerja	Produksi per bulan (unit)
Kacang	715	24	17.160
Cokelat	715	24	17.160
Keju			
Manis	770	24	18.480
Total	2200		52.800

Sumber: Reidy Bakery, 2024

Alokasi biaya untuk setiap produk adalah sebagai berikut.

Roti Kacang	=	17,160 unit / 52,800 unit	=	32.5%
Roti Cokelat Keju	=	17,160 unit / 52,800 unit	=	32.5%
Roti Manis	=	18,480 unit / 52,800 unit	=	35.0%
				<u>100%</u>

Biaya produksi

Tabel 2 menyajikan biaya bahan baku pada Reidy Bakery dalam memproduksi roti selama bulan Juni 2024. Bahan baku terdiri dari tepung terigu, gula pasir, ragi, garam, mentega dan susu bubuk, sementara itu untuk isian roti ada cokelat, kacang dan keju. Total biaya bahan baku roti (belum termasuk isian) sebesar Rp. 40,000,000 untuk 3 jenis roti. Jadi pembagiannya yaitu roti kacang dan roti

cokelat keju masing-masing sebesar Rp. 13,000,000 dan roti manis sebesar Rp. 14,000,000.

Tabel 2. Biaya Bahan Baku

Keterangan	Kuantitas	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Tepung Terigu	72 sak	220.000	15.840.000
Gula Pasir	600 kg	20.000	12.000.000
Ragi	12 kg	100.000	1.200.000
Garam	4 <i>pack</i>	40.000	160.000
Mentega	240 kg	40.000	9.600.000
Susu Bubuk	2 sak	600.000	1.200.000
Total biaya bahan baku roti (belum termasuk isian)			40.000.000
Cokelat	12 sak	210.000	2.520.000
Kacang	108 kg	35.000	3.780.000
Keju	16 kg	50.000	800.000
Total biaya bahan baku roti			47.100.000

Sumber: Reidy Bakery, 2024

Biaya tenaga kerja dibagi dua, yaitu biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Tabel 3 menyajikan biaya tenaga pada Reidy Bakery yang mempunyai 7 karyawan dan gaji dibayar setiap minggunya. Total biaya tenaga kerja sebesar Rp. 20,400,000 untuk 3 jenis roti. Jadi pembagiannya yaitu roti kacang dan roti cokelat keju masing-masing sebesar Rp. 6,630,000 dan roti manis sebesar Rp. 7,140,000.

Tabel 3. Biaya tenaga kerja

Keterangan	Jumlah karyawan	Gaji per minggu (Rp)	Jumlah (Rp)
Baker	4	750,000	12,000,000
Operator Mesin	1	850,000	3,400,000
Bagian	2	500,000	2,000,000
Penjualan		750,000	3,000,000
Total biaya tenaga kerja			20,400,000

Sumber: Reidy Bakery, 2024

Biaya *overhead* pabrik terbagi atas, biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel. Tabel 4 menyajikan mesin dan peralatan yang digunakan pada Reidy Bakery. Total harga 3 mixer dan 4 oven yang dipakai untuk proses produksi adalah sebesar Rp. 73,500,000 dengan perkiraan umur ekonomis 5 tahun (60 bulan), maka biaya penyusutannya yaitu $\text{Rp. } 73,500,000 : 60 \text{ bulan} = \text{Rp. } 1,225,000$ setiap bulannya.

Tabel 4. Mesin dan peralatan

Keterangan	Kuantitas	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Mixer	1	15,000,000	37,500,000
	1	12,500,000	
	1	10,000,000	
Oven	3	10,000,000	36,000,000
	1	6,000,000	
Jumlah mesin dan peralatan			73,500,000

Sumber: Reidy Bakery, 2024

Tabel 5 menyajikan biaya *overhead* pabrik pada Reidy Bakery. Total biaya *overhead* pabrik tetap sebesar Rp. 1,225,000 untuk 3 jenis roti. Jadi pembagiannya yaitu roti kacang dan roti cokelat keju masing-masing sebesar Rp. 398,125 dan roti manis sebesar Rp. 428,750. Total biaya *overhead* pabrik variabel sebesar Rp. 4,340,000 untuk 3 jenis roti. Jadi pembagiannya yaitu roti kacang dan roti cokelat keju masing-masing sebesar Rp. 1,410,500 dan roti manis sebesar Rp. 1,519,000.

Tabel 5. Biaya overhead pabrik

Keterangan	Kuantitas	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Biaya penyusutan mesin & peralatan			1,225,000
Total biaya overhead pabrik tetap			1,225,000
Gas	160 tabung	20,000	3,200,000
Listrik			1,000,000
Plastik Roti	120 kg	35,000/30 kg	140,000
Total biaya overhead pabrik variabel			4,340,000

Sumber: Reidy Bakery, 2024

Pembahasan

Berdasarkan hasil identifikasi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, maka langkah selanjutnya adalah menghitung harga pokok produksi roti Reidy Bakery selama satu bulan, yaitu roti kacang, roti cokelat keju dan roti manis. Tabel 6 menyajikan perbandingan harga pokok produksi menurut perusahaan, metode *full costing*, dan metode *variable costing*.

Tabel 6. Perhitungan harga pokok produksi

	Roti Kacang (Rp)	Roti Cokelat Keju (Rp)	Roti Manis (Rp)
Perhitungan Perusahaan			
Biaya bahan baku	16.780.000	16.320.000	14.000.000
Biaya tenaga kerja langsung	5.005.000	5.005.000	5.390.000
Biaya tenaga kerja tidak langsung	1.625.000	1.625.000	1.750.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	1.410.500	1.410.500	1.519.000
Total biaya produksi	24.820.500	24.360.500	22.659.000
Jumlah unit produksi	17.160	17.160	18.480
Harga pokok produksi per unit (dibulatkan)	1.446	1.420	1.226
Metode <i>full costing</i>			
Biaya bahan baku	16.780.000	16.320.000	14.000.000
Biaya tenaga kerja langsung	5.005.000	5.005.000	5.390.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	398.125	398.125	428.750
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	1.410.500	1.410.500	1.519.000
Total biaya produksi	23.593.625	23.133.625	21.337.750
Jumlah unit produksi	17.160	17.160	18.480
Harga pokok produksi per unit (dibulatkan)	1.375	1.348	1.155
Metode <i>variable costing</i>			
Biaya bahan baku	16.780.000	16.320.000	14.000.000
Biaya tenaga kerja langsung	5.005.000	5.005.000	5.390.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	1.410.500	1.410.500	1.519.000
Total biaya produksi	23.195.000	22.735.500	20.909.000
Jumlah unit produksi	17.160	17.160	18.480
Harga pokok produksi per unit (dibulatkan)	1.352	1.325	1.131

Sumber: Data Olahan, 2024

Perhitungan harga pokok produksi roti menurut perusahaan, metode *full costing* dan metode *variable costing* bisa dilihat perbedaannya. Menurut perusahaan, biaya tenaga kerja tidak langsung merupakan komponen dalam menghitung harga pokok produksinya, sementara pada metode *full costing* dan *variable costing* tidak memasukkan biaya tersebut. Harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* memasukkan biaya *overhead* pabrik tetap, sementara menurut perusahaan dan metode *variable costing* tidak memasukkan biaya tersebut. Hal ini disebabkan metode *variable costing* hanya memasukkan biaya yang bersifat variabel saja. Penentuan harga jual roti menurut Reidy Bakery dihitung dengan menjumlahkan total biaya dari harga pokok produksi dengan laba yang diharapkan oleh perusahaan sebesar 35%, kemudian dibagi dengan total jumlah unit yang diproduksi dalam satu bulan. Tabel 7 menyajikan perbandingan harga jual roti dari perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan, metode *full costing* dan metode *variable costing*.

Tabel 7. Perbandingan harga jual roti

	Roti Kacang	Roti Cokelat Keju	Roti Manis
Harga jual perusahaan	Rp. 2,000	Rp. 2,000	Rp. 5,000/3 pcs
<i>Full costing</i>	Rp. 1,856	Rp. 1,820	Rp. 1,559
<i>Variable costing</i>	Rp. 1,825	Rp. 1,789	Rp. 1,527

Sumber: Data Olahan, 2024

Perbedaan pada perhitungan harga pokok produksi roti menurut Reidy Bakery menyebabkan penentuan harga jual roti berbeda dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*. Berdasarkan perhitungan, diketahui bahwa harga pokok produksi dan harga jual dari roti kacang, roti cokelat keju, dan roti manis yang dihitung menurut Reidy Bakery lebih tinggi jika dibandingkan dengan menggunakan metode *full costing* dan metode *variable costing*. Hal ini dikarenakan Reidy Bakery dalam menghitung harga pokok produksinya memasukkan biaya tenaga kerja tidak langsung sehingga membuat harga pokok produksinya cenderung lebih tinggi. Perhitungan harga pokok produksi dapat dijadikan dasar dalam penentuan harga jual, sehingga perusahaan harus bisa melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan tepat agar dapat menentukan harga jual yang sesuai dan bisa bersaing.

Metode *full costing* menghitung secara rinci biaya yang dikeluarkan pada saat proses produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel). Hal ini menyebabkan metode ini dapat memberikan gambaran besaran biaya yang sesungguhnya terjadi pada Reidy Bakery. Metode *variable costing* memasukkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel saja. Hal ini menyebabkan metode *variable costing* dapat digunakan oleh perusahaan untuk pengambilan keputusan jangka pendek karena fokusnya hanya pada biaya yang berubah seiring dengan volume produksi. Contohnya, saat Reidy Bakery mendapatkan pesanan khusus atau pesanan dalam jumlah yang banyak. Hasil penelitian ini konsisten dengan Pasapan et al. (2023), Dotulong et al. (2023), dan Sumual et al. (2022) dimana perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan lebih besar jika dibandingkan dengan metode *full costing* dan metode *variable costing*. Hal ini disebabkan perusahaan memasukkan semua biaya, termasuk biaya yang tidak terlibat langsung dalam proses produksi. Sebaliknya, metode *full costing* dan *variable costing* hanya memasukkan biaya-biaya yang digunakan pada saat proses produksi.

Kesimpulan

Reidy Bakery belum menggunakan metode tertentu dalam menghitung harga pokok produksi sehingga menghasilkan informasi yang kurang tepat. Hal ini disebabkan Reidy Bakery menghitung harga pokok produksinya tidak mengelompokkan biaya-biaya yang ada. Hal ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Reidy Bakery memasukkan semua biaya, termasuk biaya non-produksi yang membuat harga pokok produksinya cenderung tinggi. Perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan lebih besar jika dibandingkan dengan metode *full costing* dan metode *variable costing*. Hal ini disebabkan perusahaan memasukkan biaya produksi dan biaya non-produksi, sedangkan metode *full costing* dan *variable costing* hanya memasukkan biaya-biaya yang digunakan pada saat proses produksi.

Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* lebih besar dari metode *variable costing*. Hal ini disebabkan metode *full costing* menghitung semua biaya yang terlibat dalam proses produksi, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik tetap maupun variabel. Sebaliknya, metode *variable costing* hanya memasukkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel saja. Penentuan harga jual roti pada Reidy Bakery dihitung dengan menjumlahkan total biaya dari perhitungan harga pokok produksi dengan laba yang diharapkan oleh perusahaan sebesar 35%, setelah itu dibagi dengan jumlah unit produksi per bulan. Perhitungan harga pokok produksi mempengaruhi penentuan harga jualnya sehingga harga pokok produksi yang kurang tepat dapat mengakibatkan penentuan harga jual yang kurang tepat.

Daftar pustaka

- Astri, E. M. (2021). Analisis penerapan metode full costing dan variabel costing sebagai perhitungan harga pokok produksi dalam penentuan harga jual. *Nusantara Hasana Journal*, 1(4), 121-128. <https://nusantarahasanajournal.com/index.php/nhj/article/view/133>
- Darsana, I. M., Sutarni, Atmoko, A. D., EDT, R. S., Valenty, Y. A., Suryantari E. S., Minhajuddin, Pande, J. S., Siregar, B. G., Nuryanto, U. W., Salijah, E., Hallan, M. AKB., Santoso, F. I., Jumanti, N., & Trida. (2023). *Pengantar akuntansi*. Intelektual Manifes Media.
- Dotulong, A. D., Pusung, R. J., & Ilat, V. (2023). Perhitungan harga pokok produksi kopi bubuk kemasan dalam penetapan harga jual dengan menggunakan metode variable costing (studi kasus pada CV. Pundi Emas). *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, dan Hukum)*, 7(1), 23-32.

<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/lppmekososbudkum/article/view/48254>

- Dunia, F. A., Abdullah, W., & Sasongko, C. (2019). *Akuntansi biaya, edisi 5*. Salemba Empat.
- Firmansyah, D., Saepuloh, D., & Susetyo, D. P. (2020). *Akuntansi manajemen: Informasi dan alternatif untuk pengambilan keputusan*. PT. Bidara Cendekia Ilmi Nusantara.
- Hasibuan, A. N., & Annam, R. (2021). *Akuntansi manajemen: teori dan praktek*. Merdeka Kreasi Group.
- Maksud, T. R., Manossoh, H., & Maradesa, D. (2024). Analisis perhitungan biaya produksi menggunakan metode full costing dan variable costing dalam menetapkan harga pokok produksi roti pada Toko Kartini. *Manajemen Bisnis dan Keuangan Korporat*, 2(2), 84–90. <https://doi.org/10.58784/mbkk.111>
- Pasapan, V. W., Pusung, R. J., & Maradesa D. (2023). Analisis metode full costing dan variable costing dalam penentuan harga pokok produksi boba biji nangka pada UMKM Subin Mood Boba. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 11(2), 453-463. <https://doi.org/10.35794/emba.v11i02.48806>
- Purwaji, A., Wibowo, & Murtanto, H. (2023). *Pengantar akuntansi 1, edisi 3*. Salemba Empat.
- Purwanti, A. (2023). *Akuntansi manajemen*. Salemba Empat.
- Ramdhani, D., Merida, Hendrani, A., & Suheri. (2020). *Akuntansi biaya (konsep dan implementasi di industri manufaktur)*. CV Markumi.
- Sengkandai, E. I., Alexander, S. W., & Gerungai, N. Y. T. (2024). Metode pembebanan biaya dan penentuan harga jual: studi kasus pada CV Emilysia Indo Bahari. *Manajemen Bisnis Dan Keuangan Korporat*, 2(2), 248–258. <https://doi.org/10.58784/mbkk.189>.
- Siregar, B., Suropto, B., Hapsoro, D., Lo, E. W., Herowati, E., Kusumasari, L., & Nurofik. (2020). *Akuntansi biaya, edisi 2*. Salemba Empat.
- Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sumual, T. H., Ilat, V., dan Mintalangi, S. S. E. (2022). Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, dan Hukum)*, 5(2), 1097-1102. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/lppmekososbudku/article/view/40514>