

Alokasi biaya bersama dalam menentukan harga pokok produksi *Joint Product* pada Victoria Bakery

Manajemen Bisnis dan Keuangan Korporat

Maria Carolina Mekutika

Corresponding author: mariamekutika064@student.unsrat.ac.id

Sam Ratulangi University - Indonesia

Rudy J. Pusung

Sam Ratulangi University - Indonesia

Fanda D. P. Rundengan

Sam Ratulangi University - Indonesia

DOI

10.58784/mbkk.326

Keywords

joint cost
production cost
joint product

JEL Classification

D24

M41

Received 26 May 2025

Revised 10 June 2025

Accepted 11 June 2025

Published 12 June 2025

ABSTRACT

Victoria Bakery is a small-scale home industry that produces a variety of breads and cakes, catering to both online and offline markets. Accurate allocation of joint costs is essential in determining the Cost of Goods Sold (COGS), as it reflects the actual costs incurred during the transformation of raw materials into finished goods. Joint costs refer to production expenses shared across multiple products that are generated simultaneously in a single process. This study aims to analyse the allocation of joint costs in determining the COGS at Victoria Bakery. A qualitative research method with a case study approach was employed, utilizing primary data obtained through interviews and documentation. The findings reveal that Victoria Bakery sets a selling price of IDR 10,000 per package for original thick loaf bread and IDR 5,000 per package for chocolate bread. The study applies the relative sales value method to allocate joint costs, resulting in a calculated COGS of IDR 4,683 per package for original loaf bread and IDR 2,514 per package for chocolate bread. These results demonstrate a significant margin between the COGS and the selling prices. The discrepancy is attributed to the lack of a systematic cost calculation method, which has led to inaccurate cost allocation and pricing decisions.

©2025 Maria Carolina Mekutika, Rudy J. Pusung, Fanda D. P. Rundengan



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

Pendahuluan

Perkembangan dunia industri saat ini menunjukkan laju pertumbuhan yang pesat. Hal ini terlihat dari semakin banyaknya pelaku usaha yang memiliki beragam ide bisnis inovatif. Pesatnya perkembangan industri menuntut para pemilik usaha untuk berani tampil berbeda dan kreatif agar mampu bersaing dengan perusahaan lain serta meninggalkan kesan yang menarik bagi konsumen. Oleh karena itu, diperlukan strategi yang tepat guna menunjang pertumbuhan perusahaan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan.

Salah satu strategi penting dalam mendukung pertumbuhan perusahaan adalah pengelolaan informasi biaya secara tepat. Informasi biaya dibutuhkan untuk pengalokasian sumber daya secara efisien, termasuk dalam penentuan harga pokok produksi. Harga pokok produksi merupakan elemen penting yang mencerminkan besarnya biaya yang dikeluarkan dalam proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Menurut Dunia et al. (2020:42), harga pokok produksi adalah biaya yang timbul sehubungan dengan proses produksi, yang mencakup biaya bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung. Penggolongan biaya produksi sangat penting untuk menentukan harga pokok produksi suatu produk secara akurat. Salah satu metode yang sering digunakan dalam mengalokasikan biaya produksi adalah metode alokasi biaya bersama (*joint cost allocation*). Alokasi biaya bersama adalah proses pembagian biaya yang terjadi secara bersamaan dalam produksi beberapa produk atau jasa, di mana biaya tersebut tidak dapat langsung diidentifikasi ke masing-masing produk atau jasa secara individual (Datar & Rajan, 2018). Produk bersama (*joint product*) merujuk pada dua atau lebih produk yang dihasilkan secara simultan dalam satu proses produksi atau melalui serangkaian proses produksi, di mana masing-masing produk memiliki nilai jual yang signifikan (Dunia et al., 2020:198).

Victoria Bakery merupakan usaha rumahan skala kecil yang memproduksi dan menjual berbagai jenis produk seperti roti balak (original), roti coklat, *marmar cake*, *brudel cake*, *chocolate cake*, ongol-ongol, *Macao*, *roll tart*, *Brownies*, Balapis Coklat, Balapis Pandan, Ombeikuk, *zebra cake*, kopi-kopi minyak, dan *kuekuk*. Saat ini, Victoria Bakery belum melakukan pengelompokan biaya secara sistematis dan belum menerapkan metode khusus dalam penentuan harga pokok produksi. Perhitungan harga pokok produksi masih dilakukan secara sederhana, yaitu berdasarkan pembelian bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung dalam satu bulan produksi, tanpa struktur perhitungan yang rinci dan teliti.

Penelitian Irman et al. (2020) menunjukkan bahwa apabila perhitungan harga pokok produksi belum diterapkan secara tepat, maka berdampak pada penentuan harga jual dan profitabilitas

usaha. Hal serupa juga ditunjukkan oleh Sadil et al. (2023) yang menyimpulkan bahwa perusahaan tidak melakukan perhitungan biaya secara rinci dan belum menggunakan metode khusus dalam menentukan harga pokok produksi per unit produk. Namun, ketika metode alokasi biaya bersama dengan pendekatan nilai jual relatif diterapkan, hasil perhitungan menunjukkan bahwa biaya dapat dialokasikan secara tepat.

Tinjauan pustaka

Akuntansi manajemen

Akuntansi adalah suatu sistem informasi yang mengidentifikasi, mencatat, dan menjelaskan peristiwa ekonomis dari suatu organisasi kepada pengguna informasi (Weygandt et al., 2019). Menurut Waren et al., (2022) akuntansi merupakan suatu sistem pengolahan data yang dirancang untuk memberikan informasi yang berguna bagi pengambilan keputusan. Akuntansi adalah suatu proses mengidentifikasi, mencatat dan mengkomunikasikan peristiwa ekonomi yang mempengaruhi keuangan perusahaan berskala mikro, kecil, dan menengah kepada pihak-pihak yang memiliki kepentingan keuangan dengannya Sodikin (2021:2). Akuntansi adalah sistem pencatatan, pengidentifikasian, dan pelaporan atas transaksi yang menyajikan data keuangan berupa informasi yang akurat dan relevan mengenai keuangan entitas. Akuntansi manajemen adalah suatu sistem informasi yang dirancang untuk memberikan informasi yang berguna bagi manajemen dalam menjalankan operasi sehari-hari suatu organisasi (Weygandt et al., 2019:12). Menurut Scott (2018:26) akuntansi manajemen adalah proses pengumpulan, pengolahan, analisis dan penyajian informasi keuangan yang relevan untuk membantu manajemen perusahaan dalam melakukan pengambilan keputusan, membuat perencanaan, pengendalian dan evaluasi kinerja perusahaan. Tujuan utama akuntansi manajemen adalah membantu manajer perusahaan untuk mencapai tujuan perusahaan yang telah ditetapkan secara efektif dan efisien.

Akuntansi biaya

Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk dan jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya (Mulyadi 2018:8). Proses akuntansi biaya dapat ditujukan pula untuk memenuhi kebutuhan pemakai dalam perusahaan, dalam hal ini akuntansi biaya harus memperhatikan karakteristik akuntansi manajemen. Tujuan akuntansi biaya adalah sebagai berikut (Asmadi dan Rahmawati, 2021:1):

1. Penentuan Harga Pokok Produksi: mencatat, menggolongkan dan meringkas biaya pembuatan produk.

2. Menyediakan informasi biaya untuk kepentingan manajemen: biaya sebagai ukuran efisiensi.
3. Alat perencanaan: perencanaan yang berkaitan dengan penghasilan dan biaya.
4. Pengendalian biaya: membandingkan biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk memproduksi satuan produk dengan biaya yang sesungguhnya.
5. Memperkenalkan berbagai metode: berbagai macam metode dalam akuntansi biaya dapat dipilih sesuai dengan kepentingan yang diperlukan.

Adapun manfaat akuntansi biaya menurut Mulyadi (2018) sebagai berikut:

1. Menyediakan harga pokok dengan akurat.
2. Memantau realisasi biaya produksi.
3. Mengendalikan efisiensi biaya produksi.
4. Melakukan perencanaan dan penganggaran biaya di masa depan.

Biaya bersama (joint product)

Menurut Lestari dan Permana (2020:96) biaya bersama adalah biaya produksi yang menghasilkan sejumlah produk secara simultan. Biaya produk bersama terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Biaya bersama dikeluarkan untuk memilah bahan baku berbagai macam produk yang berupa produk bersama (*joint product*), produk sampingan (*by product*), dan produk sekutu (*co product*). Menurut Setiyani et al., (2022:112) Produk bersama merupakan produk yang dihasilkan bersamaan dalam satu proses produksi dengan produk lain. Masing-masing produk memiliki nilai jual relatif dan dapat dikelompokkan menjadi produk utama (*main product*) dan produk sampingan (*by-product*). Menurut Sunarmi et al., (2024:143), Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir.

Metode riset

Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan menggunakan metode studi kasus. Menurut Mawardani (2020: 3) Penelitian kualitatif adalah salah satu metode penelitian yang bertujuan untuk mendapatkan pemahaman tentang kenyataan melalui proses berpikir induktif. Penelitian kualitatif melibatkan pengumpulan, pengurutan, deskripsi, dan interpretasi data tekstual yang sistematis yang dihasilkan dari wawancara, pengamatan atau dokumentasi. Penelitian ini akan menganalisis harga pokok produksi *joint-product* di Victoria Bakery.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Alokasi Biaya Bersama Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi *Joint Product* pada Victoria Bakery. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan data kuantitatif. Sumber data dalam penelitian ini adalah data sekunder dan data primer. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu, observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi kepustakaan.

Hasil dan pembahasan

Hasil

Victoria Bakery merupakan salah satu jenis usaha rumahaan. Salah satu produk yang dihasilkan adalah berbagai jenis roti. Roti yang di produksi terdiri dari 2 varian rasa yaitu roti balak (original) dan roti coklat. Perhitungan dalam menentukan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Victoria Bakery, tidak dilakukan secara rinci dan Victoria Bakery tidak menggunakan metode yang khusus dalam menentukan harga pokok produksi. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Victoria Bakery hanya perhitungan pengeluaran biaya-biaya produksi setiap bulannya. Pada perhitungan harga jual yang dilakukan, Victoria Bakery tidak mempunyai metode khusus dalam menentukan harga jual, hanya berdasarkan biaya bahan baku yang di gunakan yaitu Rp10.000 untuk roti balak (original) dan Rp5.000 untuk roti coklat.

Tabel 1. Data produksi roti Victoria Bakery Juli 2024

Jenis Produk	Volume Produksi	Jumlah Produksi
Roti Balak (Original)	74 x 27	1.998 pcs
Roti Coklat	50 x 27	1.350 pcs
Total		3348

Sumber: Victoria Bakery, 2024

Tabel 1 menunjukkan jumlah produksi produk roti pada Victoria Bakery dibulan Juli 2024 sebanyak 27 hari kerja. Jenis produk roti balak (original) memiliki volume produksi yang lebih besar dan roti coklat memiliki volume produksi yang sedikit.

Rincian Biaya-Biaya

Rincian biaya produksi pada Victoria Bakery selama bulan Juli 2024 sebagai berikut:

Tabel 2. Biaya bahan baku Victoria Bakery bulan Juli 2024

Keterangan	Total Biaya (Rp)
Tepung terigu	2.887.500
Gula pasir	1.650.000
Mentega	1.323.000
Susu cair	1.142.816
Telur	1.140.000
Ragi	441.000
Air	32.000
Total Biaya Bahan Baku	8.616.316

Sumber: Victoria Bakery, 2024

Tabel 2 menunjukkan total biaya bahan baku utama yang digunakan oleh Victoria Bakery untuk memproduksi roti selama bulan Juli 2024. Total bahan baku utama adalah sebesar Rp8.616.316. Total harga tepung terigu didapat dari 1 bulan produksi sebanyak 270 kg dengan harga 1 karung 25 kg sebesar Rp262.500, dengan pembelian 11 karung tepung terigu. Total harga gula pasir didapat dari 1 bulan produksi sebanyak 100kg dengan harga 1 karung 50 kg sebesar Rp825.000. Total harga mentega didapat dari 1 bulan produksi sebanyak 135 bungkus dengan harga 1 bungkus 100gram sebesar Rp9.800. Total harga susu cair didapat dari 1 bulan produksi sebanyak 2 karton dengan harga 1 karton sebesar Rp571.408. Total harga telur didapat dari 1 bulan produksi sebanyak 19 baki telur dengan harga 1 baku telur sebesar Rp60.000. Total harga ragi didapat dari 1 bulan produksi sebanyak 6 kg dengan harga 1 kg Rp73.500. Total harga air didapat dari 1 bulan produksi sebanyak 8 gelon dengan harga 1 gelon Rp8.000.

Tabel 3. Biaya tenaga kerja langsung Victoria Bakery bulan Juli 2024

Karyawan	Jumlah	Upah Per Bulan (Rp)	Jumlah (Rp)
Karyawan produksi	2	1.000.000	2.000.000

Sumber: Victoria Bakery, 2024

Tabel 3 menunjukkan biaya tenaga kerja langsung yang dibayarkan oleh Victoria Bakery, dimana tenaga kerja langsung merupakan tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi. Biaya ini diperoleh selama bulan Juli 2024 dengan total biaya sebesar Rp2.000.000.

Tabel 4. Biaya Overhead pabrik Victoria Bakery Juli 2024

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya pemeliharaan mesin	100.000
Biaya bahan bakar (gas)	680.000
Biaya listrik dan air	400.000
Biaya bahan penolong	467.000
Biaya penyusutan mesin	116.667
Total Biaya Overhead pabrik	1.763.667

Sumber: Victoria Bakery, 2024

Tabel 4 menunjukkan biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi produknya, biaya ini diperoleh selama proses produksi di bulan Juli 2024. Adapaun total biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan adalah sebesar Rp1.763.667. Total biaya pemeliharaan mesin Rp100.000 didapat dari perawatan mesin untuk produksi selama 1 bulan. Total biaya bahan bakar (gas) didapat dari 1 bulan produksi dengan 4 tabung gas seharga Rp170.000. Total biaya listrik dan air didapat dari 1 bulan produksi dengan pembayaran air dan pembelian token listrik. Total biaya bahan penolong didapatkan dari pembelian label thankyou 10 bungkus dengan 1 bungkus seharga Rp16.700. Total biaya penyusutan mesin didapatkan dari harga mesin dibagi dengan hari jumlah pemakaian mesin.

Perhitungan biaya bersama

Perhitungan biaya bersama (*joint cost allocation*) adalah proses mengalokasikan biaya yang dikeluarkan secara bersama dalam produksi beberapa produk ke masing-masing produk. Alokasi biaya bersama tersebut menggunakan metode nilai jual relatif. Mulyadi (2018:336) mengemukakan bahwa metode nilai jual relatif adalah metode yang digunakan untuk mengalokasikan biaya bersama kepada produk bersama. Metode ini adalah bahwa harga jual suatu produk merupakan perwujudan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam mengolah produk tersebut. Metode nilai jual relatif memungkinkan penilaian yang lebih akurat dan membantu mengidentifikasi dalam penetapan harga dan memungkinkan koreksi yang lebih mudah.

Penggunaan metode nilai jual relatif diterapkan ketika satu atau beberapa produk bersama memerlukan biaya pengolahan tambahan setelah mencapai titik pisah (*split-off*). Biaya bersama dalam proses produksi roti di Victoria Bakery terjadi pada tahap pengolahan bahan baku menjadi adonan. Setelah mencapai titik pisah, masing-masing produk memerlukan pengolahan lanjutan. Untuk pengolahan lanjutan tersebut, dibutuhkan biaya tambahan. Rincian biaya tambahan disajikan sebagai berikut:

Tabel 5. Rincian biaya tambahan Roti Balak (Original) Victoria Bakery Juli 2024

No	Keterangan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Mentega untuk olesan pada roti balak (original)	4 bungkus	9.800	39.200
2	Plastik kemasan untuk roti balak (original)	5 pak	13.000	65.000
Jumlah				104.200

Sumber: Victoria Bakery, 2024

Tabel 6. Rincian biaya tambahan Roti Coklat Victoria Bakery Juli 2024

No	Keterangan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Meises	14 bungkus	15.400	215.600
2	Mentega untuk olesan pada roti coklat	3 bungkus	9.800	29.400
3	Plastik kemasan roti coklat	3 pak	8.000	24.000
Jumlah				269.000

Sumber: Victoria Baker,y 2024

Tabel 5 dan tabel 6 menunjukkan besarnya biaya tambahan yang dibutuhkan jenis produk untuk pemrosesan lebih lanjut setelah mencapai titik pisah (*split-off*) dimana biaya tambahan berbeda dengan biaya bersama karena biaya tambahan dapat ditelusuri penggunaannya untuk masing-masing produk.

Biaya tambahan adalah perubahan total biaya yang diakibatkan oleh produksi unit tambahan suatu produk. Ini adalah biaya yang terkait dengan satu unit produksi tambahan. Biaya tambahan dapat memperhitungkan biaya variabel dan biaya tetap.

Pengalokasian biaya bersama

Tabel 7. Alokasi biaya bersama

Produk Bersama	Jumlah Produk Yang Dihasilkan	Harga Jual	Nilai Jual	Nilai Jual Relatif	Alokasi Biaya Bersama
(1)	(2)	(3)	(2x3) (4)	(5)	(6)
		(Rp)	(Rp)	%	(Rp)
Balak (Original)	1.998 pcs	10.000	19.980.000	74,75%	9.254.037,29
Coklat	1.350 pcs	5.000	6.750.000	25,25%	3.125.945,71
	3.348 pcs		26.730.000	100%	12.379.983

Sumber: Victoria Bakery, 2024

Tabel 7 menunjukkan besarnya biaya yang dikeluarkan untuk masing-masing produk setelah mengalami pengalokasian biaya bersama. Dimana alokasi biaya tertinggi pada produk roti balak (original) dan terendah pada roti coklat. Total nilai jual untuk roti balak (original) Rp19.980.000 dan roti coklat Rp6.750.000 didapatkan dari jumlah produk yang dihasilkan dikali dengan harga jual. Jumlah nilai jual relatif untuk roti balak (original) 74,75% dan roti coklat 25,25% didapatkan dari jumlah nilai jual dibagi dengan total keseluruhan nilai jual. Alokasi biaya bersama untuk roti balak (original) Rp9.254.037,29 dan roti coklat Rp3.125.945,71 didapatkan dari total seluruh biaya komponen dikali dengan nilai jual relatif. Alokasi biaya bersama adalah proses pembagian biaya yang timbul dari produksi bersama beberapa produk atau lainnya.

Bila sudah diketahui alokasi dari biaya bersama ke masing-masing produk maka total harga produksi produk roti balak (original) dan Roti coklat dapat diketahui yaitu dengan cara alokasi biaya bersama ditambah dengan masing-masing produk. Selanjutnya biaya per kemasan dapat dihitung. Harga pokok produk per kemasan adalah

1. Roti Balak (Original) = $\frac{(Rp9.254.037,29 + Rp104.200)}{1.998 \text{ pcs}}$
= Rp4.683/kemasan.
2. Roti Coklat = $\frac{(Rp3.125.945,71 + Rp269.000)}{1.350 \text{ pcs}}$
= Rp2.514/kemasan.

Pembahasan

Sebelum melakukan perhitungan, harga jual per kemasan yang ditetapkan oleh Victoria Bakery adalah Rp10.000/kemasan untuk roti balak (original). Hasil penelitian setelah melakukan perhitungan

dengan cara mengalokasikan biaya bersama dengan menggunakan metode nilai jual relatif pada produk roti balak (original) memperoleh hasil yaitu Rp4.68/kemasan. Pada roti coklat sebelum melakukan perhitungan harga jual per kemasan yang ditetapkan Rp5.000/kemasan. Hasil penelitian setelah melakukan perhitungan dengan cara mengalokasikan biaya bersama dengan menggunakan metode nilai jual relatif pada roti coklat memperoleh hasil Rp2.514/kemasan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan cara mengalokasikan biaya bersama dengan menggunakan metode nilai jual relatif memperoleh hasil, besarnya HPP dari masing-masing produk jauh lebih rendah dari harga jual yang ditetapkan oleh Victoria Bakery. Penyebab terjadinya selisih yang cukup besar adalah karena Victoria Bakery tidak melakukan perhitungan yang secara rinci, serta tidak menggunakan metode khusus untuk menghitung besarnya HPP setiap kemasan, sehingga biaya tidak dialokasikan sebagaimana mestinya. Sedangkan perhitungan yang dilakukan menggunakan metode nilai jual relatif menunjukkan biaya teralokasikan dengan tepat. Perhitungan dalam penelitian didukung oleh hasil penelitian dari Sepang et al., (2021) mengenai penentuan HPP dengan menggunakan metode nilai jual relatif.

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di Victoria Bakery mengenai alokasi biaya bersama dalam menentukan harga pokok produksi *joint-product* didapatkan hasil penelitian sebagai berikut:

1. Pada produksi roti balak (original) dan roti coklat pada Victoria Bakery, terdapat biaya bersama pada saat mengolah bahan baku menjadi adonan roti sampai pada proses produksi tersebut mencapai titik pisah atau *split-off*. Setelah mencapai titik pisah masing-masing produk mengalami proses pengolahan lebih lanjut yang membutuhkan biaya tambahan. Setelah selesai diolah lebih lanjut, maka Harga Pokok Produksi dari masing-masing produk dapat ditentukan.
2. Hasil analisis mengenai alokasi biaya bersama dalam menentukan Harga Pokok Produksi, yaitu Harga Pokok Produksi dari produk roti balak (original) dan roti coklat diperoleh hasil yang lebih rendah daripada harga jual yang ditetapkan Victoria Bakery.
3. Victoria Bakery tidak melakukan perhitungan harga pokok produksi, sehingga biaya-biaya tidak dialokasikan sesuai dengan seharusnya, dan mengakibatkan harga jual menjadi cukup tinggi.

**Daftar
pustaka**

- Asmadi, D., & Rahmawati, S. (2021). *Analisis dan estimasi biaya*. Syiah Kuala University Press.
- Dunia, F. A., Abdullah, W., & Sasongko, C. (2020). *Akuntansi biaya*. Edisi 4 revisi. Salemba Empat.
- Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2018). *Hongrens's cost accounting: A Managerial emphasis*. Pearson Education Limited.
- Irman, M., Suriyanti, L. H., & Fadrul. (2020). Pelatihan perhitungan harga pokok produk bersama & produk sampingan pada usaha tempe Barokah. *Jurnal Aplikasi Riset Kepada Masyarakat* 1(1): 1-13.
<http://www.journal.al-matani.com/index.php/arsy/article/view/11>
- Mawardani. (2020). *Praktis penelitian kualitatif: Teori dasar dan analisis data dalam perspektif kualitatif*. Terbitan pertama. Deepublish.
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi biaya*. Edisi 5. Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Sadil, C, A., Alexander, S, W., & Pinatik, S. 2023. Perhitungan biaya bersama untuk menentukan harga pokok produksi roti Dolphin Donuts Bakery Manado. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, dan Hukum)* 6(2): 1465-1476.
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/lppmekosobudkum/article/view/46355>
- Sepang, G., Ilat, V., & Maradesa, D. 2021. Analisis alokasi biaya bersama untuk penentuan harga pokok produksi pada Lidya Cake and Bakery Manado. *Going Concern: Jurnal Riset Akuntansi* 16(3): 287-298.
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/gc/article/view/36387>
- Setiyani, R., Astuti, D. P., Widiatami, A. K., & Lestari, R. (2022). *Mengenal siklus akuntansi perusahaan manufaktur*. Jejak Pustaka.
- Sunarmi, Atmoko, A. D., Yuniarti, R., Suryani, I., Herino., Aulia, Y., Tantra, I. W., Chandar, Y., Suwandaru, R., Usman, E., & Trida. (2024). *Akuntansi biaya: Perencanaan dan pengendalian*. Cetakan Pertama. Intelektual Manifes Media.
- Sodikin, S. S. (2021). *Akuntansi keuangan UMKM pendekatan praktis*. UPP STIM YKPN.
- Scott, P. (2018). *Introduction to management accounting*. Oxford University Press.
- Lestari, W., & Permana, D. B. (2020). *Akuntansi biaya dalam perspektif manajerial*. Raja Grafindo Persada.
- Waren, C. S., Reeve, J. M., Duchac, J. E., Wahyuni, E. T., & Jusuf, A. A. (2022). *Accounting: Indonesia Adaptation*. 4th Edition. Salemba Empat.
- Weygandt, J., Kimmel, P., & Kieso, D. (2019). *Financial accounting: IFRS edition*. Wiley.