

	Nusantara Journal of Multidisciplinary Science	
	Vol. 2, No. 6, Januari 2025 Hal 1498-1505	E-ISSN : 3024-8752 P-ISSN : 3024-8744
	Site : https://jurnal.intekom.id/index.php/njms	

Efisiensi Biaya Produksi melalui Perhitungan HPP: Studi Kasus UKM Sabana Fried Chicken

Cindy Sri Wahyuni¹, Riska Aryanti²

^{1,2} Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Riau, Riau, Indonesia

Article Info

Article history:

Received January 24, 2025

Revised January 24, 2025

Accepted January 27, 2025

Kata Kunci:

Harga Pokok Produksi,
Akuntansi Manajerial,
Efisiensi Operasional.

Keywords:

*Cost of Goods Manufactured,
Managerial Accounting,
Operational Efficiency*

ABSTRAK

Riset ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) pada UKM Sabana Fried Chicken untuk meningkatkan efisiensi operasional dan profitabilitas perusahaan. Metode pada riset ini adalah studi kasus dengan pendekatan deskriptif, yang melibatkan analisis data sekunder dari laporan biaya produksi. Hasil riset menunjukkan bahwa identifikasi komponen biaya utama dan biaya konversi merupakan langkah krusial dalam menentukan HPP secara akurat. Penetapan HPP yang tepat berperan penting dalam menentukan strategi harga jual produk, sehingga mendukung optimalisasi keuntungan. Riset ini menyimpulkan bahwa penerapan metode perhitungan HPP yang efektif pada UKM Sabana Fried Chicken dapat membantu proses pengambilan keputusan manajerial dan meningkatkan kinerja keuangan perusahaan secara keseluruhan.

ABSTRACT

This study aims to analyze the calculation of the Cost of Goods Manufactured (COGM) at Sabana Fried Chicken SME to enhance operational efficiency and company profitability. The research method employed is a case study with a descriptive approach, involving the analysis of secondary data from production cost reports. The findings reveal that identifying the components of prime costs and conversion costs is crucial in accurately determining the COGM. Proper COGM determination plays a significant role in setting product pricing strategies, thereby supporting profit optimization. This study concludes that implementing an effective COGM calculation method at Sabana Fried Chicken SME can assist managerial decision-making processes and improve the company's financial performance overall.

This is an open access article under the [CC BY](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) license.



Corresponding Author

Cindy Sri Wahyuni
Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Riau,
Riau, Indonesia
Email: 230301079@student.umri.ac.id

1. PENDAHULUAN

Dalam dunia bisnis hari ini, diperhatikan bahwa keberadaan akuntan manajemen sangat penting dalam hal keuang dan bisnisnya sendiri. Bagi seorang akuntan manajemen, dibutuhkan keahlian yang memadai, pelatihan yang terus-menerus, pendidikan yang terus berkembang dan pengetahuan tentang

perkembangan terbaru di bidang tersebut. Tetapi, khususnya bagi mereka yang bekerja sebagai akuntan manajemen di perusahaan-perusahaan internasional, tantangannya semakin kompleks disebabkan oleh sifat global dan serba berubahnya bisnis [1]. Dalam situasi ini, banyak dari tugas seorang akuntan manajemen terdiri atas memberikan informasi yang relevan kepada tim manajemen untuk memastikan mereka tetap berada di jalur yang benar. Oleh karena itu, diperkirakan bahwa membaca buku dan artikel mengenai berbagai aspek dalam dunia bisnis seperti sistem informasi, pemasaran, hingga masalah politik dan ekonomi pun menjadi hal wajib untuk tetap update dengan perkembangan terkini. Selain itu, akuntan manajemen harus memiliki pemahaman yang cukup tentang regulasi akuntansi keuangan di negara di mana perusahaan beroperasi.

Menurut pendapat Endraria et al., [2] biaya (*cost*) didefinisikan sebagai sejumlah kas atau setara kas yang dikeluarkan untuk memperoleh barang atau jasa yang diharapkan dapat memberikan manfaat bagi perusahaan di masa kini maupun masa depan. Akuntansi biaya mempermudah perusahaan dalam mengetahui total biaya yang telah digunakan serta alasan di balik pengeluaran tersebut, termasuk pembebanan biaya ke objek biaya tertentu. Biaya dapat dibedakan menjadi biaya langsung dan biaya tidak langsung. Biaya langsung mudah dan akurat ditelusuri ke objek biaya tertentu. Sebaliknya, biaya tidak langsung sulit ditelusuri secara langsung dan sering disebut sebagai biaya overhead atau biaya pendukung [3]. Pembebanan biaya tidak langsung dilakukan melalui alokasi, yang didasarkan pada hubungan sebab-akibat atau metode tertentu agar pengalokasian tersebut dapat dilakukan secara logis [4].

Analisis [5] perhitungan harga pokok produksi(HPP) penting karena dapat mengelola keuangan perusahaan menjadi terarah. Alasan yang mendalam mengenai efisiensi perhitungan harga pokok produksi (HPP) adalah dapat menentukan harga jual produk, Mengukur Profitabilitas, dapat mengendalikan biaya, mengevaluasi efisiensi operasional, membantu perencanaan anggaran, pengambilan keputusan strategis, kepatuhan akuntansi dan pajak [2]. Penghitungan beban pokok produksi penting untuk menentukan harga jual. Permasalahan keuangan kerap muncul pada perusahaan, meskipun telah berupaya menggunakan informasi keuangan sebagai dasar perencanaan strategisnya. Tabel 1 menunjukkan beberapa perusahaan dapat mengalami kesulitan keuangan tentu disebabkan banyak faktor. Untuk itu, pada usaha UMKM, informasi keuangan dalam hal ini perencanaan biaya menjadi hal krusial dalam menjamin kelanjutan usahanya.

Tabel 1. Perusahaan Yang Mengalami Permasalahan Keuangan

No	Nama Perusahaan	Penyebab	Sumber
1	PT Nyonya Meneer	Perusahaan jamu tradisional ini bangkrut karena tidak mampu membayar utang sebesar Rp 267 miliar kepada sejumlah kreditur. Selain itu, perusahaan juga mengalami krisis operasional yang panjang akibat sengketa internal keluarga.	https://www.merdeka.com/uang/4-perusahaan-besar-mendadak-bangkrut-ini-penyebabnya.html?
2	PT Modern Sevel Indonesia	Pengelola gerai 7-Eleven di Indonesia ini menutup usahanya karena besarnya biaya operasional yang tidak sebanding dengan pendapatan, menunjukkan kurangnya efisiensi dalam pengelolaan biaya.	https://www.merdeka.com/uang/4-perusahaan-besar-mendadak-bangkrut-ini-penyebabnya.html?
3	PT Sumalindo Jaya Lestari Tbk	Perusahaan ini berpotensi mengalami kebangkrutan karena kondisi keuangan yang tidak sehat, ditunjukkan oleh nilai Z-Score yang	https://media.neliti.com/media/publications/163156-ID-analisis-kebangkrutan-pada-pt-sumalindo.pdf?

berada di bawah 1,23 selama
periode 2011-2014,
mengindikasikan risiko
kebangkrutan yang tinggi.

Sumber: dari berbagai link web (2025)

Menurut Siregar, HPP (Harga Pokok Penjualan) adalah biaya yang dikeluarkan untuk mengubah bahan baku menjadi produk jadi. Sebuah usaha kecil dan menengah (UKM) perlu memahami cara yang tepat dalam menyusun dan menghitung HPP. Tujuan dari laporan keuangan adalah untuk memberikan informasi mengenai posisi keuangan dan kinerja suatu entitas yang berguna bagi berbagai pengguna dalam pengambilan keputusan ekonomi, termasuk pemilik perusahaan. Sistem perhitungan HPP untuk suatu produk dipengaruhi oleh biaya-biaya yang terkait dengan produk tersebut. Salah satu cara untuk menentukan harga jual adalah dengan terlebih dahulu menghitung jumlah HPP yang sebenarnya menggunakan metode full costing dan variable costing. Full costing, menurut Siregar, adalah metode yang menghitung semua elemen biaya produksi ke dalam total biaya produksi, yang mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik yang bersifat tetap maupun variabel [7]. Variable costing merupakan metode penentuan HPP yang membebankan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam keadaan HPP, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel [8]. Pentingnya masalah dana produksi dapat dijadikan sebagai alat pengendalian produksi, hal ini perlu diperhatikan oleh setiap pelaku usaha baik di usaha kecil, seperti “Sabana Fried Chicken”. Mengingat bahwa banyaknya jenis usaha mikro, kecil, menengah (UMKM) sekarang ini yang menawarkan produk-produk bervariasi bahkan produk-produk baru dan unik[9].

Hasil wawancara menunjukkan bahwa UKM Sabana Fried Chicken tidak dapat memaksimalkan keuntungan karena perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang salah. Ini karena pengeluaran dan pendapatan belum disesuaikan secara optimal. Perhitungan HPP yang akurat, sangat penting agar perusahaan dapat menentukan harga modal dengan tepat dan memperoleh keuntungan maksimal. UKM Sabana Fried Chicken belum menggunakan metode perhitungan HPP yang akurat sampai saat ini. Pentingnya menekan biaya produksi karena berpengaruh terhadap laba yang diperoleh perusahaan[10].

2. METODE

Riset ini dilaksanakan pada UKM Sabana Fried Chicken yang berlokasi di Jalan Delima No 74, Delima, Kec Tampan, Kota Pekanbaru, Riau. Industri makanan cepat saji memiliki karakteristik unik yang menuntut efisiensi operasional, kualitas produk, dan harga jual yang kompetitif. Oleh karena itu, pendekatan manajerial sangat penting dalam memastikan Harga Pokok Produksi (HPP) dihitung secara akurat.

Metode ilmiah yang merinci komponen biaya menggunakan data kuantitatif dan teknik perhitungan. Dalam manajemen, pendekatan ilmiah berarti penggunaan metode sistematis dan terukur untuk menganalisis dan memecahkan masalah. Analisis HPP untuk UKM Sabana Fried Chicken berfokus pada pengumpulan data yang akurat, pemrosesan data yang terstruktur, dan penggunaan model statistik dan matematika untuk menghitung dan menganalisis HPP dengan benar. Tujuan dari pendekatan ilmiah adalah untuk memberikan gambaran yang jelas dan tidak bias tentang pengelolaan biaya produksi dan bagaimana hal itu berdampak pada laba perusahaan. Untuk menghitung total biaya produksi, riset ini menggunakan metode full costing. Perhitungan biaya tetap dan variabel, serta pembagian biaya overhead yang lebih tepat ke dalam perhitungan harga pokok penjualan, dapat dilakukan dengan metode ini.

Selain itu, riset ini menerapkan metode studi kasus, yang merupakan pendekatan riset yang dilakukan secara mendalam, rinci, dan intensif untuk memahami fenomena yang terjadi dalam suatu program di organisasi atau perusahaan tertentu. Riset ini bersifat deskriptif dan menggunakan data

sekunder yang diperoleh melalui dokumentasi, seperti laporan biaya produksi. Riset ini menggunakan berbagai langkah untuk mengumpulkan data. Pertama, survei awal dilakukan untuk mengetahui kondisi dan prosedur yang terkait dengan masalah saat ini di UKM Sabana Fried Chicken. Selanjutnya, survei lapangan dilakukan dengan mewawancarai karyawan perusahaan untuk mendapatkan lebih banyak informasi. Analisis deskriptif juga digunakan untuk menjelaskan fakta secara sistematis, faktual, dan akurat. Metode analisis data yang dimodifikasi dari model Miles dan Huberman digunakan. Metode ini mencakup pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Riset ini juga menggunakan metode analisis data untuk menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) dengan menghitung biaya produk total dan biaya per unit (Prime Cost dan Conversion Cost). Laporan laba rugi yang mencakup beban pokok penjualan dibuat setelah hasil analisis digunakan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan wawancara dengan pemiliknya, Sabana Fried Chicken adalah merek dagang yang bergerak di bidang kuliner rakyat, dengan ayam goreng tepung sebagai salah satu jenis makanan yang paling populer hingga saat ini. Merek ini didirikan pada 8 Agustus 2006 oleh M. Syamsalis, yang mulai mengembangkan bisnis ini. Saat ini, Sabana Fried Chicken telah memiliki jaringan waralaba, salah satunya terletak di Jalan Delima No 74, Delima, Kec Tampan, Kota Pekanbaru, Riau. Mengenai produk yang ditawarkan, Sabana Fried Chicken tidak memiliki banyak variasi. Selain rasa original, mereka juga menawarkan varian dengan cita rasa pedas pada ayam goreng tepung. Yang membedakan kemitraan ayam goreng tepung milik M. Syamsalis dari merek lainnya adalah dalam hal pengelolaan. Sabana Fried Chicken memberikan lebih banyak kebebasan kepada para mitranya untuk mengatur sistem manajemen mereka sendiri sejak awal, sehingga setiap mitra dapat mengembangkan bisnis dengan lebih fleksibel tanpa adanya batasan yang mengikat.

Pendekatan manajemen di sini tidak hanya mencatat atau melaporkan biaya; itu juga memerlukan pemahaman mendalam tentang faktor-faktor yang menyebabkan biaya tersebut muncul. Hal ini mencakup analisis menyeluruh dari berbagai komponen biaya produksi, termasuk bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik, baik tetap maupun variabel. Strategi untuk meningkatkan nilai tambah dan mengurangi pemborosan juga merupakan fokus pendekatan manajemen. Salah satu contohnya adalah menggunakan teknik pengendalian biaya seperti analisis biaya-volume-laba, perencanaan anggaran, atau mengukur efisiensi operasional secara konsisten.

UKM seperti Sabana Fried Chicken menggunakan pendekatan manajemen untuk memberi mitra bisnis kebebasan untuk mengatur sistem manajemen mereka sendiri. Akibatnya, setiap mitra memiliki kemampuan untuk mengembangkan strategi operasional dan biaya yang sesuai dengan persyaratan pasar lokalnya sambil tetap menjaga produktivitas dan daya saing. UKM dapat mengendalikan biaya produksi dan meningkatkan fleksibilitas operasional serta mempercepat pengambilan keputusan strategis dengan metode ini. Perusahaan dapat mengetahui berapa biaya yang dikeluarkan dan mengetahui alasan mengapa biaya tersebut terjadi dengan pendekatan manajemen. Melalui efisiensi operasional dan pengambilan keputusan yang lebih baik, pendekatan manajemen juga dapat membantu bisnis mengurangi biaya produksi dan menjadi lebih kompetitif.

Dalam analisis Harga Pokok Produksi (HPP) yang dilakukan oleh manajemen UKM Sabana Fried Chicken, fokus manajemen adalah penerapan metode yang efektif untuk mengontrol biaya, meningkatkan efisiensi operasional, dan membantu dalam pengambilan keputusan strategis. Dengan menggunakan metode full costing, analisis HPP mencakup semua aspek biaya produksi, seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Manajemen Sabana Fried Chicken menggunakan hasil analisis HPP untuk menetapkan harga jual produk yang kompetitif dan tetap menguntungkan. Dengan cara ini, dapat digunakan sebagai berikut: *Pertama*, Mengidentifikasi Biaya Produksi Dominan: Analisis mendalam terhadap komponen biaya memungkinkan penentuan faktor utama yang

memengaruhi total biaya. *Kedua*, Meningkatkan Efisiensi Produksi: Hasil perhitungan HPP digunakan untuk merancang strategi pengendalian biaya, seperti mengurangi pemborosan bahan baku dan memaksimalkan penggunaan tenaga kerja. *Terakhir*, Menetapkan Harga Jual yang Berbasis Data: Informasi HPP dijadikan dasar dalam menetapkan harga jual yang sesuai dengan target pasar, daya saing, dan margin keuntungan

3.1 Perhitungan Biaya

Sabana Fried Chicken memproduksi ayam goreng tepung dengan cita rasa original yang dipadukan dengan rasa pedas. Berikut ini adalah rincian biaya produksi yang mencakup bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead.

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Langsung Pembuatan Ayam Goreng

Bahan baku langsung (Dalam satuan)	Jumlah Pemakaian Bahan Baku Langsung		Harga satuan (Rp)	Harga Bulanan (Rp)
	Per Hari	Per Bulan		
Ayam / Bungkus	15	450	Rp.53.000	Rp.23.850.000
Tepung Bumbu/Kg	2	60	Rp.20.000	Rp.1.200.000
Tepung/Kg	7	210	Rp.10.000	Rp.2.100.000
Garam/Bungkus	1	30	Rp.2.000	Rp.60.000
Minyak/Kg	5	150	Rp.18.000	Rp.2.700.000
Kantong Plastik/pack	3	90	Rp.8.000	Rp.720.000
Kemasan Sabana/pack	4	120	Rp.17.000	Rp.2.040.000
Total	37	1.110	Rp.128.000	Rp.32.670.000

Sumber: data diolah (2025)

Berdasarkan data yang disediakan oleh pihak Sabana Fried Chicken, peneliti telah menyusun rincian pengeluaran biaya bahan baku sebagaimana ditampilkan pada tabel di atas. Total biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh Sabana Fried Chicken setiap bulan adalah sebesar Rp 32.670.000.

Tabel 3. Tenaga Kerja Langsung dan Biaya Tenaga Kerja Langsung

Keterangan	Jumlah Tenaga Kerja Langsung	Biaya Tenaga Kerja Langsung Per Hari (Rp)	Upah Bulanan 30 Hari (Rp)
Pegawai Produksi	2	Rp.70.000	Rp. 2.100.000
Total			Rp. 2.100.000

Sumber: data diolah (2025)

Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan Sabana Fried Chicken setiap bulannya adalah sebesar Rp 2.100.000.

Tabel 4. Biaya Overhead Pabrik

Jenis Biaya	Biaya
Listrik	Rp.600.000
Tabung Gas	Rp.540.000
Total	Rp.1.140.000

Sumber: data diolah (2025)

Tabel 4 memperlihatkan bahwa tabung gas dengan harga Rp 540.000/bulan menghasilkan total biaya sebesar Rp1.140.000. Selain itu, total Biaya Overhead yang tercatat pada periode tersebut terdiri

dari beberapa komponen, di antaranya penggunaan listrik dan tabung gas yang dimanfaatkan selama bulan tersebut.

3.2 Pembahasan

Perhitungan biaya produk dilakukan secara total dan per unit, yang mencakup biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead.

Tabel 5. Total Biaya Produksi Sabana Fried Chicken

Bahan Baku Langsung	Rp	32.670.000
Tenaga Kerja Langsung	Rp	2.100.000
Overhead	Rp	1.140.000
Total Biaya Produk	Rp	35.910.000

Sumber: data diolah (2025)

Tabel 5 menunjukkan bahwa biaya produksi pada Sabana Fried Chicken terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead. Total keseluruhan biaya produksi tersebut mencapai Rp 35.910.000.

Biaya Produksi Per Unit Sabana Fried Chicken

$$\text{Biaya Produksi Per Unit} = \frac{35.910.000}{450} = \text{Rp } 79.800$$

Rumusan tersebut menyatakan bahwa biaya produksi per unit pada Sabana Fried Chicken adalah sebesar Rp79.800 per unit, mencerminkan perhitungan yang cermat terhadap komponen biaya yang terlibat.

3.2.1 Perhitungan Biaya Utama dan Biaya Konversi secara Total dan Per Unit

Biaya utama dihitung dengan menjumlahkan Biaya Bahan Baku Langsung (BBL) dan Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL). Sementara itu, perhitungan Biaya Konversi melibatkan penjumlahan antara Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) dan Biaya Overhead Pabrik.

Tabel 6 Perhitungan Biaya Utama

Bahan Baku Langsung	Rp	32.670.000
Tenaga Kerja Langsung	Rp	2.100.000
Total Biaya Utama	Rp	34.770.000

Sumber: data diolah (2025)

Tabel 6 menjelaskan bahwa Total Biaya Utama yang terdiri dari BBL dan BTKL dengan senilai Rp 34.770.000.

Biaya Utama Per Unit

$$\begin{aligned} \text{Biaya Utama Per Unit} &= \frac{34.770.000}{450} \\ &= \text{Rp } 77.268 \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan dalam rumusan tersebut, dapat disimpulkan bahwa biaya utama per unit yang dikeluarkan oleh Sabana Fried Chicken adalah sebesar Rp77.268 per unit. Hal ini menunjukkan besarnya biaya yang diperlukan untuk menghasilkan satu unit produk dalam operasional bisnis Sabana Fried Chicken.

Tabel 7. Perhitungan Biaya Konversi

Tenaga Kerja Langsung	Rp. 2.100.000
Overhead	Rp. 1.140.000
Total Biaya Konversi	Rp. 3.240.000

Sumber: data diolah (2025)

Tabel 7 menguraikan bahwa total biaya konversi, yang terdiri dari Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) dan biaya overhead, tercatat sebesar Rp 3.240.000.

Biaya Konversi Per Unit

$$\text{Biaya Konversi Per Unit} = \frac{3.240.000.}{450} \\ = \text{Rp } 7.500$$

Berdasarkan rumusan tersebut, dapat dijelaskan bahwa biaya konversi per unit pada Sabana Fried Chicken adalah sebesar Rp7.500 per unit. Hal ini mencerminkan total biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi per unit produk.

3.2.2 Beban Pokok Produksi

Menentukan total penggunaan bahan baku langsung yang dikonsumsi dalam proses produksi dengan mengecualikan jumlah yang masih tersisa sebagai persediaan bahan baku akhir.

Tabel 8. Perhitungan Bahan Baku Yang Digunakan

Persediaan bahan baku awal	1.110
Pembelian bahan baku	32.670.000
BBL digunakan dalam produksi	Rp 32.671.110

Sumber: data diolah (2025)

Tabel 8 menunjukkan bahwa bahan baku yang digunakan dalam proses produksi dihitung dengan cara menjumlahkan persediaan bahan baku awal dan pembelian bahan baku, lalu mengurangnya dengan persediaan bahan baku akhir. Perhitungan ini didasarkan pada rumus persediaan bahan baku awal dibagi 31 hari. Nilai bahan baku sebesar Rp 32.671.110.

4. KESIMPULAN

Riset ini fokus pada pentingnya akuntansi manajerial, khususnya perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP), untuk meningkatkan efisiensi operasional dan profitabilitas di UKM Sabana Fried Chicken. Riset yang dilakukan melalui pendekatan studi kasus mendalam menunjukkan bahwa perhitungan HPP yang tidak akurat menjadi salah satu penyebab rendahnya laba yang diperoleh. Hasil analisis data memperlihatkan bahwa biaya produksi total terdiri dari biaya bahan baku langsung sebesar Rp32.670.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp2.100.000, dan biaya overhead sebesar Rp1.140.000, dengan total biaya produksi mencapai Rp35.910.000. Biaya produksi per unit dihitung sebesar Rp79.800, sedangkan biaya utama per unit dan biaya konversi per unit masing-masing adalah Rp77.268 dan Rp7.500. Dengan penerapan akuntansi biaya yang lebih baik, UKM Sabana Fried Chicken dapat mengatasi masalah terkait pengelolaan keuangan dan pengambilan keputusan manajerial.

REFERENSI

- [1] Ranatarisza, M. M., & Noor, M. A. (2013). *Sistem informasi akuntansi pada aplikasi administrasi bisnis*. Universitas Brawijaya Press.
- [2] Endraria, Santoso, A., Evi, T., Irma, Anas, M., Indriani, R., Farman, F., Azmi, Z., Widaryanti., (2021). *Akuntansi Biaya*. Penerbit Nuta Media
- [3] Patimah, S., Noviriani, E., Setyowati, L., Santoso, A., Lestari, B.A.H., Nugroho, H., Azmi, Z., Soepriyadi, I., Soleiman, E.C. and Purwanti, A., (2022). *Akuntansi Manajemen*. Global Eksekutif Teknologi
- [4] Charteris, G. (2019). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing sebagai Dasar untuk Menentukan Harga Jual Batik pada UD Rangsang Batik Yosowilangun*.
- [5] Aditya, T. M., & BZ, F. S. (2018). Analisis Biaya Kualitas Dalam Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Pada PT Aceh Media Grafika Tahun 2012-2016. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi*

- Akuntansi*, 3(1), 67–81.
- [6] Yuspyani, F., & Prihanisetyo, A. (2021). Analisis Perhitungan Hpp Berdasarkan Metode Full Costing Dan Variable Costing Sebagai Dasar Dalam Menentukan Harga Jual Pada Ukm. Ud. Mutiara Furnitur Balikpapan. *Madani Accounting and Management Journal*, 7(1), 81–98.
- [7] zmi, Z. (2018). Time Driven Activity Based Costing and Implementation On Health Care Services. *Jurnal Akuntansi dan Ekonomika*, 8(1), 75-84.
- [8] Fadli, I. N., & Ramayanti, R. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu). *Jurnal Akuntansi*, 7(2), 148–161.
- [9] Novela Irene Karly Massie, D. P. (2018). Analisis Pengendalian Biaya produksi untuk menilai efisiensi dan efektivitas biaya produksi. *Jurnal Riset Akuntansi* , 355-364.
- [10] Masta Sembiring. (2018). Pengaruh Biaya Produksi dan Biaya Pemasaran terhadap laba bersih. *Jurnal Studi Akuntansi&Keuangan*, 135-140.