
Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi untuk Menentukan Harga Jual Produk

(Studi Kasus pada Akar Coffe)

Alamsa¹, Iqrima Mas Mappangile², Olivia Pamilangan Andi'lolo³

Universitas Borneo Tarakan

Abstract : *This research aims to analyze the determination of the cost of production at the Akar coffe Shop to determine the optimal product selling price. In facing intense competition in the coffe industry, determining the right selling price is very important for business continuity. The research method used is mix method approach with production cost analysis, which includes raw material, labor and overhead costs. The findings of the study indicate There is a difference in the calculations according to the simple approach and full costing which affects the selling price. This research emphasizes the importance of accuracy in pricing to maintain a balance between costs and profitability.*

Keywords: *Selling Price, Full Costing, Cost Of Goods Sold*

Abstrak : Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penentuan harga pokok produksi pada Akar coffe Shop untuk menentukan harga jual produk yang optimal. Dalam menghadapi persaingan yang ketat di industri kopi, penentuan harga jual yang tepat sangatlah penting bagi kelangsungan usaha. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan mix method dengan analisis biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja dan overhead. Hasil penelitian menunjukkan terdapat perbedaan perhitungan menurut pendekatan sederhana dan *full costing* yang mempengaruhi harga jual. Penelitian ini menekankan pentingnya ketelitian dalam penetapan harga untuk menjaga keseimbangan antara biaya dan profitabilitas.

Kata Kunci : Harga Jual, *Full Costing*, Harga Pokok Produksi

1. PENDAHULUAN

Industri kopi merupakan salah satu sektor yang berkembang pesat di seluruh dunia, termasuk di Indonesia. Dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap kopi, baik sebagai minuman sehari-hari maupun sebagai bagian dari gaya hidup, banyak kedai kopi baru bermunculan. Fenomena ini menciptakan persaingan yang semakin ketat di pasar, sehingga pengusaha kopi harus cermat dalam merumuskan strategi bisnis, terutama dalam penentuan harga jual produk.

Pertumbuhan industri kopi di Indonesia tidak terlepas dari budaya minum kopi yang telah melekat dalam masyarakat. Dari warung kopi tradisional hingga kedai modern, variasi dalam penyajian dan pengalaman menikmati kopi semakin beragam. Dalam konteks ini, pengusaha dituntut untuk tidak hanya menyediakan produk berkualitas, tetapi juga untuk memahami dinamika pasar dan perilaku konsumen menurut Mohamad Basuni & halid Iskandar (2021) dalam menentukan Harga Pokok Produksi perlu ketepatan yang mempunyai pengaruh yang sangat kuat dalam memperoleh laba yang diinginkan, kesalahan dalam menentukan HPP akan mengakibatkan penurunan pendapatan.

Penentuan harga pokok produk (HPP) adalah salah satu elemen kunci dalam manajemen kedai kopi, yang berperan penting untuk memastikan kelangsungan dan profitabilitas bisnis.

HPP mencakup semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, termasuk pembelian bahan baku seperti biji kopi, susu, dan pemanis, serta biaya terkait tenaga kerja langsung, overhead, dan biaya operasional lain yang dibutuhkan untuk menjalankan kedai, seperti biaya listrik, pemeliharaan alat, dan sewa lokasi. Dengan perhitungan HPP yang tepat, pengusaha dapat menetapkan harga jual produk yang tidak hanya dapat bersaing di pasar, tetapi juga menghasilkan keuntungan. Menurut Mulyadi (2018;10) Harga pokok produksi adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh penghasilan

Penghasilan yang diharapkan perlu adanya penetapan harga yang tepat bertujuan tidak hanya untuk menutupi biaya, tetapi juga untuk mencapai margin keuntungan yang diinginkan. Namun, tantangan utama yang dihadapi oleh pemilik kedai kopi bagaimana menetapkan harga yang menarik bagi konsumen sambil tetap cukup untuk menutupi biaya dan mendapatkan keuntungan. Agar umkm dapat menghitung harga pokok produksi dengan tepat dan akurat, maka usaha kecil menengah ini dapat menggunakan metode yaitu *metode full costing*. Karena metode ini memperhitungkan semua biaya-biaya baik yang bersifat tetap maupun variabel (Fitria Marisya (2022)). Oleh karena itu, pengusaha perlu mempertimbangkan berbagai faktor selain penentuan harga Pokok Produksi dan harga jual, seperti segmentasi pasar, serta tingkat persaingan di pasar, agar harga yang ditawarkan bisa diterima oleh konsumen namun tetap menjaga keberlanjutan keuangan bisnis.

Dalam konteks ini, kedai Akar Coffe menjadi salah satu studi kasus yang relevan. Sebagai kedai kopi yang sedang berkembang, kedai Akar Coffe harus menghadapi tantangan dalam merumuskan strategi harga yang tepat. Melalui analisis HPP yang komprehensif, Akar Coffe dapat memahami semua elemen biaya yang terlibat dan bagaimana hal itu mempengaruhi harga jual. Maka dari itu, penting melakukan penelitian mengenai analisis harga pokok produksi pada kedai Akar Coffe untuk menentukan harga jual yang relevan.

Pada penelitian ini, difokuskan pada metode perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead. Pendekatan yang digunakan ini bertujuan untuk mengetahui elemen-elemen biaya yang dominan dalam produksi dan bagaimana pengaruh biaya ini terhadap penentuan harga jual. Dengan memahami struktur biaya dengan jelas, diharapkan manajemen Akar Coffe dapat mengoptimalkan margin keuntungan sekaligus menawarkan produk yang bernilai bagi konsumen. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi berbagai faktor yang membentuk biaya produksi, menganalisis perhitungan harga pokok produk, serta merumuskan strategi penetapan harga jual yang efektif sambil tetap memastikan perusahaan memperoleh

keuntungan.

2. KAJIAN TEORITIS

Akuntansi biaya

Akuntansi biaya membantu manajemen dengan tantangan klasifikasi biaya, yang melibatkan pengklasifikasian biaya ke dalam kelompok-kelompok berbeda berdasarkan persamaan yang telah ada sebelumnya untuk menghasilkan data yang memenuhi persyaratan manajemen. Klasifikasi biaya (IN Gita, Nur Afif, Dan Gita, 2024) Akuntansi biaya adalah cabang akuntansi yang berfokus pada pengumpulan, pengukuran, analisis, dan pelaporan informasi terkait biaya produksi barang atau jasa dalam suatu organisasi.

Biaya

Menurut haliza, et al., (2023) Dalam akuntansi, biaya merupakan informasi yang sangat penting. Ada dua cara untuk melihat biaya, yaitu dari sudut pandang biaya (beban) dan dari sudut pandang biaya sebagai biaya. Harga perolehan atau biaya adalah sejumlah uang yang dapat dibayarkan, nilai aset lain yang dilepaskan atau hilang, utang yang berkembang atau dana tambahan, baik di masa lalu (harga akuisisi yang telah terjadi) maupun di masa mendatang (harga akuisisi yang akan terjadi), untuk memiliki barang dan jasa yang dibutuhkan industri. Beban, yang dikurangkan dari pendapatan, adalah biaya pembelian yang dilakukan atau dikorbankan untuk menghasilkan uang. Biaya terjadi untuk mendapatkan manfaat saat ini atau di masa depan. Perusahaan mengeluarkan biaya dengan harapan akan mendapatkan pendapatan atau keuntungan. Biaya bisa bersifat tetap (*fixed cost*) yang tidak berubah dengan perubahan volume produksi, atau biaya variabel (*variable cost*) yang berubah sesuai dengan volume produksi. Pemahaman tentang biaya sangat penting dalam akuntansi dan manajemen keuangan untuk pengambilan keputusan, penentuan harga jual, pengendalian, dan perencanaan bisnis.

Harga Pokok Produksi

Menurut Pomantow et al., (2021) Harga Pokok Produksi adalah Cara memasukkan semua biaya produksi untuk menentukan biaya layanan atau produk dalam pesanan. Untuk menentukan berapa banyak biaya produksi yang akan dikeluarkan dalam pembuatan suatu barang, biaya produksi dihitung. Biaya tenaga kerja, bahan baku, dan overhead produksi semuanya termasuk dalam biaya produksi. Biaya utama adalah biaya tenaga kerja dan bahan baku langsung; biaya lainnya disebut sebagai biaya konversi.

Komponen Harga Pokok Produksi

Biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi suatu produk yang akan dijual umumnya dikelompokkan ke dalam tiga komponen utama. Pembagian ini bertujuan untuk mempermudah

penghitungan total biaya produksi serta analisis efisiensi dalam proses produksi. Berikut adalah penjelasan masing-masing komponen:

1. Biaya Bahan Baku Langsung

Biaya ini mencakup semua pengeluaran untuk bahan-bahan utama yang secara langsung digunakan dalam proses produksi. Bahan baku ini menjadi bagian dari produk jadi, sehingga pengelolaannya sangat penting untuk memastikan kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan sesuai standar.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya ini meliputi upah atau gaji yang dibayarkan kepada pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi. Mereka adalah tenaga kerja yang kontribusinya dapat diidentifikasi secara langsung pada pembuatan produk tertentu.

3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik mencakup semua biaya lain yang terkait dengan proses produksi, tetapi tidak termasuk dalam bahan baku langsung atau tenaga kerja langsung. Contohnya adalah biaya listrik, penyusutan mesin, bahan pembantu, dan perawatan peralatan pabrik.

Ketiga komponen ini harus dihitung secara cermat untuk menentukan total biaya produksi dan memastikan harga jual yang kompetitif namun tetap menguntungkan.

Harga Pokok Produksi dalam menentukan harga

Penetapan biaya produksi dapat dilakukan melalui berbagai metode perhitungan. Berdasarkan penelitian Anggreani & Adnyana (2020), terdapat dua pendekatan utama dalam menentukan biaya produksi yakni pendekatan biaya penuh dan pendekatan biaya variabel. Pendekatan biaya penuh atau full costing mencakup seluruh komponen biaya dalam proses produksi, termasuk biaya tetap dan biaya variabel. Komponen biaya yang diperhitungkan meliputi biaya material langsung, biaya pekerja langsung, serta biaya overhead pabrik baik yang bersifat tetap maupun variabel. Pendekatan ini umumnya diterapkan dalam penyusunan laporan finansial untuk pihak eksternal. Sementara itu, pendekatan biaya variabel atau variable costing hanya memperhitungkan komponen biaya yang bersifat variabel dalam proses produksi.

Perhitungan mencakup biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel, sedangkan biaya overhead tetap dikategorikan sebagai biaya periodik. Pendekatan ini lazim digunakan untuk keperluan internal seperti perencanaan, kontrol, dan pengambilan keputusan manajerial. Kedua metode ini memiliki perbedaan mendasar dalam perlakuan biaya overhead tetap. Pada pendekatan full costing, biaya overhead tetap dimasukkan dalam perhitungan biaya produksi. Sebaliknya, dalam pendekatan variable

costing, biaya tersebut langsung dicatat sebagai biaya periode dalam laporan laba rugi. Pemilihan metode bergantung pada kebutuhan spesifik perusahaan, dimana full costing menyajikan gambaran biaya produksi secara menyeluruh, sedangkan variable costing berfokus pada biaya yang berfluktuasi sesuai volume produksi untuk pengambilan keputusan jangka pendek

Harga Jual Produk

Menurut harjanti *et al.*, (2021) adalah jumlah uang yang dibayarkan kepada pembeli sebagai ganti seluruh biaya penjual ditambah laba yang diharapkan. Biaya keseluruhan untuk perusahaan manufaktur ini adalah jumlah biaya nonproduksi (biaya periode) dan biaya produksi (biaya barang yang diproduksi). Total biaya pembelian ditambah laba yang diharapkan adalah total biaya bisnis perdagangan atau jasa.

Penentuan Harga Jual Produk

Bagi produk yang dibuat oleh UMKM, penetapan harga jual memiliki sejumlah fungsi. Khususnya dalam hal memperoleh pendapatan yang berkelanjutan dan adil. Harga yang sudah ditetapkan dapat digunakan mencerminkan kualitas barang, bersaing di pasar, dan menarik pelanggan. Oleh karena itu, UMKM harus mempertimbangkan sejumlah faktor saat memutuskan harga jual barangnya. (Mawarni *et al.*, 2024)

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Kota Tarakan pada Akar Coffe. Pendekatan dalam penelitian ini menggunakan mix method. Analisis kuantitatif dan kualitatif digunakan untuk memeriksa data. Proses mencari tahu harga jual produk, atau biaya produksi, digunakan untuk melakukan analisis kuantitatif. Pendekatan ini menghitung biaya produksi dengan menerapkan *full costing*. Sedangkan analisis kualitatif ini menggunakan teknik wawancara yaitu wawancara dengan pemilik dari Akar Coffe. Penelitian ini dilakukan pada pertengahan bulan november mulai dari observasi hingga wawancara. Untuk memberikan konfirmasi yang jelas mengenai biaya produksi dan penetapan harga jual suatu barang, data primer dikumpulkan melalui wawancara (Noviasari & Alamsyah, 2020).

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam perhitungan biaya produksi, semua biaya yang terjadi selama proses produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead*, dihitung dengan teliti. Biaya bahan baku mencakup material yang digunakan langsung dalam produk, biaya tenaga kerja terkait dengan upah pekerja langsung, dan biaya *overhead* mencakup biaya tidak

langsung seperti utilitas dan perawatan mesin. Setelah total biaya dihitung, hasilnya dibandingkan dengan pencapaian yang diperoleh perusahaan untuk mengevaluasi efisiensi proses produksi. Rincian biaya yang dikeluarkan dalam produksi Akar Coffe dapat dilihat pada Tabel 1, yang memberikan gambaran lebih lengkap mengenai komponen biaya yang digunakan pada proses tersebut.

Tabel 1. Data Harga Produksi Akar Coffe

Keterangan	Akar coffe hot	Akar coffe Ice
Biaya Bahan Baku	Rp. 516.000	Rp. 630.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp. 800.000	Rp. 800.000
Biaya <i>Overhead</i> Variabel	Rp. 700.000	Rp. 700.000
Biaya <i>Overhead</i> Tetap	Rp. 1.000.000	Rp. 1.000.000
Total Biaya Produksi	Rp. 3.016.000	Rp. 3.130.000

Dari data biaya produksi Akar Coffe dengan menu Akar coffe total biaya produksi sebesar Rp. 3.016.000. untuk coffe hot dan Rp. 3.130.000. untuk coffe ice

- ***Akar Coffe Hot***

Perhitungan Harga Jual pendekatan sederhana

$$\begin{aligned} \text{HPP per Cup} &= \frac{\text{Rp. 3.016.000}}{350 \text{ Cup}} \\ &= \text{Rp. 7.540} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga per cup} &= \text{HPP per cup} \times \text{Mark up} \\ &= \text{Rp. 7.540} + (\text{Rp. 7.540} \times 30\%) \\ &= \text{Rp. 9.802/cup} \end{aligned}$$

- ***Akar Coffe Ice***

Harga Jual perhitungan sederhana

$$\begin{aligned} \text{Harga pokok per cup} &= \frac{\text{Rp. 3.130.000}}{330 \text{ gelas}} \\ &= \text{Rp. 9.884/gelas} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga per cup} &= \text{HPP per cup} \times \text{Mark up} \\ &= \text{Rp. 9.884} + (\text{Rp. 9.884} \times 30\%) \\ &= \text{Rp. 12.849/cup} \end{aligned}$$

Tabel 2. Harga jual per cup pendekatan sederhana

Produk	Produksi Perbulan	Harga Jual Percup	Jumlah
<i>Akar Coffe Hot</i>	350	Rp. 9.802	Rp 3.430.700
<i>Akar Coffe Ice</i>	330	Rp. 12.849	Rp 4.240.170

Berdasarkan hasil nilai biaya produksi dan penentuan harga jual yang ditetapkan dalam perhitungan sederhana, produk *Akar Coffe Hot* memiliki harga jual sebesar Rp 9.807 per unit. Dengan harga tersebut, perusahaan diproyeksikan memperoleh keuntungan bulanan sekitar Rp 3.430.600,- sedangkan *Akar coffe ice* memiliki harga jual sebesar Rp 12.849 per unit. Dengan harga tersebut, perusahaan diproyeksikan memperoleh keuntungan bulanan sekitar Rp 4.240.170,-

Metode Full Costing dalam menentukan harga jual

Harga jual yang diteapkan dalam metode *full costing*, diperlukan langkah-langkah perhitungan yang mencakup penentuan nilai mark-up dan estimasi laba yang akan dihasilkan. Penetapan ini didasarkan pada rumus dan analisis yang sistematis untuk memastikan bahwa semua biaya produksi tercakup dan target keuntungan dapat tercapai. Adapun rumus yang digunakan adalah sebagai berikut:

$$\text{Mark Up} = \frac{\text{Biaya Non Produksi} + \text{Laba Yang Diharapkan}}{\text{Biaya Produksi}} \times 100\%$$

Biaya Produksi

$$\text{Laba} = \text{biaya total produksi per produk} \times \text{laba yang diharapkan}$$

Dalam penjualan produknya, *Akar Coffe* menetapkan target laba sebesar 30% dari total biaya yang dihitung. Selanjutnya, seluruh komponen biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi dimasukkan ke dalam perhitungan secara terperinci. Hal ini mencakup berbagai biaya seperti bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead lainnya. Untuk memberikan gambaran yang lebih jelas, Tabel 3 berikut menyajikan rincian biaya produksi yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk *Akar Coffe*.

Tabel 3. Harga Pokok Produksi *Akar Coffe*

Keterangan	Akar coffe hot	Akar coffe Ice
Biaya Bahan Baku	Rp. 516.000	Rp. 630.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp. 800.000	Rp. 800.000
Biaya Overhead Variabel	Rp. 700.000	Rp. 700.000
Biaya Overhead Tetap	Rp. 1.000.000	Rp. 1.000.000
Total Biaya Produksi	Rp. 3.016.000	Rp. 3.130.000

- ***Akar Coffe Hot***

$$\begin{aligned} \text{Laba} &= \text{Rp. } 3.016.000 \times 30\% \\ &= \text{Rp. } 904.800 \\ \text{Mark Up} &= \frac{\text{Rp. } 500.000 + \text{Rp. } 904.800}{\text{Rp. } 3.016.000} \times 100\% \\ &= 46\% \\ \text{Total Biaya Produksi} &= \text{Rp. } 3.016.000 \\ \text{Mark Up } 46\% \times \text{Rp. } 3.016.000 &= \text{Rp. } 1.387.360 \\ \text{Total Harga Jual} &= \text{Rp. } 4.403.360 \\ \\ \text{Harga Jual Per Gelas} &= \frac{\text{Rp. } 4.403.360}{350 \text{ cup}} \\ &= \text{Rp. } 12.581 \end{aligned}$$

- ***Akar Coffe Ice***

$$\begin{aligned} \text{Laba} &= \text{Rp. } 3.130.000 \times 30\% \\ &= \text{Rp. } 939.000 \\ \text{Mark Up} &= \frac{\text{Rp. } 500.000 + \text{Rp. } 939.000}{\text{Rp. } 3.016.000} \times 100\% \\ &= 48\% \\ \text{Total Biaya Produksi} &= \text{Rp. } 3.130.000 \\ \text{Mark Up } 48\% \times \text{Rp. } 3.130.000 &= \text{Rp. } 1.502.400 \\ \text{Total Harga Jual} &= \text{Rp. } 4.632.400 \\ \\ \text{Harga Jual Per Gelas} &= \frac{\text{Rp. } 4.632.400}{330 \text{ cup}} \\ &= \text{Rp. } 14.037 \end{aligned}$$

Hasil perhitungan harga jual dengan menggunakan pendekatan full costing menunjukkan bahwa harga jual untuk satu gelas Akar Coffe Hot dan ice ditetapkan sebesar Rp 12.581 dan Rp 14.037. Penentuan harga ini telah memperhitungkan seluruh biaya produksi, termasuk bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead, serta tambahan nilai mark-up untuk memastikan perusahaan mencapai target keuntungan yang diharapkan.

Hasil Perhitungan Harga jual sebelum dan setelah metode *Full Costing*

Berdasarkan perhitungan yang dilakukan oleh perusahaan dan dengan menggunakan pendekatan *full costing*, hasil keduanya dapat dibandingkan melalui tabel berikut:

Tabel 4. Perbandingan Hasil Menurut Perusahaan Dan Pendekatan *Full Costing*

Produk	Harga Jual Awal	Harga Jual metode Full Costing	Selisih
<i>Akar Coffe Hot</i>	Rp. 9.802	Rp. 12.581	Rp 2.779
<i>Akar Coffe Ice</i>	Rp. 12.849	Rp. 14.037	Rp 1.188

ada perbedaan harga jual antara biaya total perusahaan dan harga markup yang disebabkan oleh perbedaan harga mark-up menggunakan pendekatan *full costing*. Harga yang digunakan pendekatan sederhana lebih rendah dibandingkan hasil metode full costing, dengan selisih akar Coffe Hot menjual gelas seharga Rp2.779 dan selisih Coffe Ice Rp 1.188.

5. KESIMPULAN

Di kota Tarakan usaha yang cukup menjanjikan salah satunya yaitu UMKM bisnis kopi maka perlu penentuan harga jual yang tepat sehingga penghasilan yang didapat/diperoleh akan maksimal, dari hasil penelitian dan pembahasan diperoleh bahwa dalam menentukan Harga jual Akar coffe menggunakan pendekatan sederhana didapatkan harga jual lebih rendah dibandingkan menggunakan pendekatan *full costing* yang memiliki selisih harga jual yang lebih tinggi sehingga keuntungan yang diperoleh dari Akar Coffe bisa meningkat.

Akar coffe sebaiknya dalam menentukan harga pokok produksi untuk menghitung harga jual produk menggunakan metode *full costing* karna penggolongan biaya merupakan tahap awal dalam penentuan harga pokok produksi yang akan berpengaruh dari segi keuntungan yang akan diperoleh.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggreani, S., & Adnyana, I. G. S. (2020). Penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai dasar penetapan harga jual pada ukm tahu an anugrah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 9-16.
- Fitria Marisyah (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan. *Ekonomica Sharia: Jurnal Pemikiran dan Pengembangan Ekonomi Syariah* Volume 7 Nomor (2) 2022.
- Gina, I. N., Afif, M. N., & Kusuma, I. C. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada Perusahaan Berkah Foldinggate. *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, 3(11), 3207-3220.

- Haliza, T. N., Yani, E., Ningrum, F. S., & Kusumastuti, R. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Produksi (Studi Kasus Pada UMKM Es The Nusantara Cabang Kota Jambi). *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Akuntansi*, 3(2), 128-137.
- Harjanti, R. S., Hetika, H., & Murwanti, S. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing (Studi Kasus Pada UKM Wedang Uwuh 3Gen Tegal). *Benefit: Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 6 (1). 84-97.
- Mawarni, D. P., & Irfan, A. (2024). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penentuan Harga Jual Pada Usaha UMKM Ayam Penyet Syakilah. *Sharing: Journal of Islamic Economics Management and Business*, 3(1), 61-82.
- Mohamad B., & Khalid I. (2021) Analisis perhitungan Harga Pokok Produksi dalam menentukan harga jual pada rajaswa coffe. *Journal Economics dan management(JECMA)* Volume 1 no 2 P. 18-24.
- Mohamad B., & Khalid I. (2021) Analisis perhitungan Harga Pokok Produksi dalam menentukan harga jual pada rajaswa coffe. *Journal Economics dan management(JECMA)* Volume 1 no 2 P. 18-24.
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. UPP STIM YKPN.
- Noviasari, E., & Alamsyah, R. (2020). Peranan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pendekatan Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing: Studi Kasus pada UMKM Sepatu Heriyanto. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 17-26.
- Pomantow, L. P., Tinangon, J. J., & Runtu, T. T. (2021). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Rm. AYAM GORENG KRISPY DAHAR. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 9(3), 843-852.