

Analisis Ekonomi Untuk Menentukan Harga Produk UMKM Pempek Menggunakan Metode *Full Costing*

R.M. Sugengriadi¹, Rifqi Jalu Pramudita², Riyanto³

¹²³Program Studi Teknik Industri, Sekolah Tinggi Teknologi Texmaco, Indonesia

Email: sugeng.riadi@stttxmaco.ac.id

Received 29 Agustus 2024 | *Revised* 11 September 2024 | *Accepted* 20 September 2024

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi dan proses penetapan harga jual pada produk pempek. Penetapan harga jual menggunakan metode *Full-Costing*. Data yang digunakan dalam penelitian ini bersumber dari data UMKM yang berupa informasi biaya-biaya produksi pempek selama satu bulan produksi untuk 72 porsi adalah Rp1,094,689 dengan harga pokok produksi, total keseluruhan biaya penjualan per porsi adalah Rp15,204. Total harga pokok produksi sebesar Rp. 1,094,689- rupiah yang didapatkan dari biaya bahan baku sebesar Rp. 270,000,- rupiah, biaya tenaga kerja sebesar Rp. 720,000,- rupiah, biaya tetap sebesar Rp. 17,689,- rupiah dan biaya variabel sebesar 87.000,- rupiah. Dari semua total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan akan dibagi dengan jumlah produk yang dihasilkan maka didapatkan sebesar Rp. 15,204,- rupiah.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, *Full-Costing*, Harga Jual, UMKM, Pempek

ABSTRACT

The purpose of this study is to find out the calculation of the cost of production and the process of determining the selling price of pempek products. The selling price is determined using the Full-Costing method. The data used in this study is sourced from MSME data in the form of information on pempek production costs for one month of production for 72 portions is Rp1,094,689 with the cost of production, the total total selling cost per portion is Rp15,204. The total cost of production is Rp. 1,094,689,- rupiah obtained from the cost of raw materials of Rp. 270,000,- rupiah, labor costs of Rp. 720,000.- rupiah, fixed costs of Rp. 17,689,- rupiah and variable costs of 87,000,- rupiah. Of all the total costs incurred by the company, it will be divided by the number of products produced, then it will be Rp. 15,204,- rupiah.

Keywords: Cost of Production, *Full-Costing*, Selling Price, *UMKM*, *Pempek*

1 .PENDAHULUAN

Menurut[1]usaha Mikro Kecil dan Menengah disingkat dengan UMKM merupakan salah satu industry yang ikut serta bersaing dalam memajukan perekonomian di Indonesia. Dalam pembangunan ekonomi di Indonesia UMKM selalu digambarkan sebagai sektor yang memiliki peranan penting karena sebagian besar penduduk Indonesia hidup dalam kegiatan usaha kecil baik di sektor tradisional maupun modern. Oleh karena itu pemerintah harus lebih memperhatikan perkembangan UMKM di Indonesia karena dengan adanya UMKM akan membantu pemerintah dalam mengurangi masalah ekonomi di Indonesia.

UMKM yaitu sebuah industri penggerak kesejahteraan bagi masyarakat daerah yang dapat membantu masyarakat kecil untuk memperoleh pekerjaan dan pendapatan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari.[2]

Jenis bisnis ini beroperasi di industri kuliner, di mana setiap produk makanan disuntikkan dengan rasa. Pempek hanya mempertimbangkan bahan baku saat menghitung harga produksi, berdasarkan temuan penelitian preliminar. Namun, biaya tenaga kerja dan biaya overhead manufaktur sama pentingnya dalam menentukan harga jual yang benar saat menghitung harga produksi. bisnis kuliner ini juga tidak membutuhkan suatu modal yang besar dan dilakukan dengan manajemen yang sederhana.[3]

Kuliner Pempek merupakan masakan khas Palembang yang banyak diminati tidak hanya dari daerah sekitarnya tetapi juga dari luar, dan disukai oleh semua kalangan. Hal ini dikarenakan keberadaan kuliner pempek semakin hari semakin berkembang[4] Jenis bisnis ini beroperasi di industri kuliner, di mana setiap produk makanan dengan rasa. Pempek hanya mempertimbangkan bahan baku saat menghitung harga pokok produksi, berdasarkan temuan penelitian. Namun, biaya tenaga kerja dan biaya overhead sama pentingnya dalam menentukan harga jual yang benar saat menghitung harga pokok produksi. Di lapangan biaya overhead untuk penggunaan pribadi dan bisnis dikombinasikan, yang meningkatkan biaya manufaktur. Seringkali sulit bagi bisnis kecil dan menengah seperti pempek untuk mengembangkan operasi mereka ke area yang lebih besar dalam pasaran. Sebagian pemilik usaha masih hanya mempertimbangkan harga bahan baku dan upah dalam menghitung biaya produksinya padahal Sistem Akuntansi membuat perhitungan tersebut lebih mudah[5]

2 . METODE

2.1 Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya merupakan proses pencatatan, penggolongan, ringkasan dan pelaporan biaya produksi dan penjualan produk dan jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadap hasil-hasilnya.[6]

2.2 Biaya Produksi

Biaya Produksi adalah biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Contohnya adalah biaya depresiasi mesin dan ekuipmen, biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya gaji karyawan yang bekerja dalam bagian-bagian, baik yang langsung maupun yang tidak langsung berhubungan dengan proses produksi.[7]

2.3 Klasifikasi Biaya

klasifikasi biaya atau penggolongan biaya adalah suatu proses pengelompokan biaya secara sistematis atas keseluruhan elemen biaya yang ada ke dalam golongan-golongan tertentu yang lebih ringkas untuk dapat memberikan informasi yang lebih ringkas dan penting.[8]

2.4 Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi merupakan kumpulan biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang ditambah dengan persediaan produk dalam proses awal serta dikurangi dengan persediaan produk dalam proses akhir.[9] Harga pokok produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa selama periode bersangkutan. Dengan kata lain, bahwa harga pokok produksi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku hingga menjadi barang jadi yang siap jual. Melakukan perhitungan harga pokok produksi perlu memperhatikan unsur-unsur biaya yang termasuk dalam harga pokok produksi itu sendiri dan metode yang digunakan dalam pengumpulan biaya produksi. Penentuan Harga pokok produksi itu ditentukan oleh bagaimana cara perusahaan tersebut berproduksi.[10]

2.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi

tujuan menghitung harga pokok produksi. Harga bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya manufaktur overhead biasanya dimasukkan dalam biaya produksi. Beberapa biaya disebut biaya konversi, sedangkan harga langsung tenaga kerja dan bahan baku juga dikenal sebagai biaya primer. Biaya yang dialami terkait dengan transformasi sumber daya mentah menjadi produk akhir.

Harga pokok produksi merupakan informasi yang penting bagi pemilik usaha, karena laporan itu berfungsi untuk melaporkan besarnya biaya dalam memproduksi suatu barang/produk pada satu periode.[11]

2.6 Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah bahan yang merupakan unsur paling pokok dalam proses produksi, dan dapat langsung dibebankan kepada harga pokok barang yang diproduksi.

2.7 Biaya Tenaga Kerja

Jumlah tenaga kerja mental atau fisik yang dibutuhkan untuk menghasilkan Salah satu biaya konversi yang terlibat dalam mengubah sumber daya mentah menjadi barang akhir adalah tenaga kerja Digolongkan ke dalam biaya tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung.

2.8 Biaya *Overhead* Pabrik

Overhead pabrik adalah unsur biaya produksi selain biaya bahan bakulangsung dan biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan selama proses produksi. Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang paling kompleks dan tidak dapat didefinisikan pada produk jadi, maka pengumpulan biaya *overhead* pabrik baru dapat diketahui setelah barang pesanan selesai diproduksi.

2.9 . Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

2.9.1 Metode *full costing*

Pengertian *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik, baik variabel maupun tetap ditambah dengan biaya non produksi diantaranya yaitu biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum.[1]

Pendekatan *full costing* yang biasa diketahui sebagai pendekatan tradisional menghasilkan laporan laba rugi dimana biaya - biaya di organisir dan sajikan berdasarkan fungsi- fungsi produksi, administrasi serta penjualan. Laporan laba rugi yang dihasilkan dari pendekatan ini banyak digunakan buat penuhi pihak luar industri, oleh sebab itu sistematikanya harus

disesuaikan dengan prinsip akuntansi yang berlaku universal untuk menjamin data yang tersaji dalam laporan tersebut.[12]

2.9.2 metode variabel costing

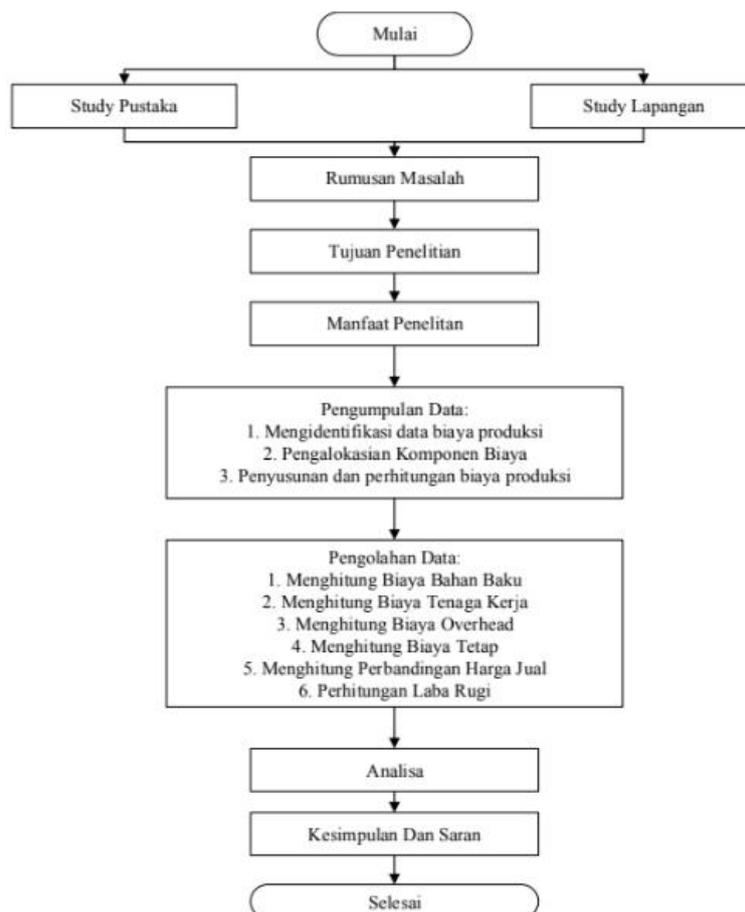
Proses mencari tahu harga bahan produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. hanya mempertimbangkan perilaku biaya produksi variabel ke dalam harga produksi. Metode ini memperlakukan biaya sebagai penetapan harga produk, yang berubah sesuai dengan transformasi output. Laporan kerugian pendekatan ini sering digunakan untuk memenuhi persyaratan pihak internal.

berpendapat bahwa metode variable costing merupakan metode penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel kedalam biaya produksi, yang hanya terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel.[13]. Sedangkan menurut [14], variabel costing adalah suatu metode penentuan biaya pokok dimana biaya produksi variabel saja yang dibebankan sebagai bagian dari biaya pokok produksi.

2.10 Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif kuantitatif dan menggunakan pendekatan komparatif untuk membandingkan antara metode yang digunakan perusahaan dengan metode *full costing* dalam menghitung atau menentukan harga pokok produksi.[15]

2.11 Kerangka Pemikiran



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

2.12 Teknik Analisa Data

Teknik analisis data yang digunakan oleh penulis adalah metode analisis deskriptif kuantitatif. Analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk menjelaskan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing yang kemudian informasi tersebut akan dijadikan landasan dalam penentuan harga jual produk. Dari data yang diperoleh dapat dilakukan analisis data sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi data biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.
2. Evaluasi pengalokasian komponen biaya berdasarkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.
3. Penyusunan dan perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode full costing.

Adapun tahapan dalam metode ini antara lain:

- a. Mengumpulkan data produksi dalam periode tertentu dan mengumpulkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik periode tertentu untuk menyusun laporan produksi dan menghitung produksi ekuivalen dalam rangka menghitung harga pokok satuan.
 - b. Mendeskripsikan dan melakukan perhitungan harga pokok produksi sesuai metode full costing :
- | | |
|---------------------------------------|--------------|
| Biaya bahan baku | xxx |
| Biaya tenaga kerja langsung | xxx |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap | xxx |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik variable | <u>xxx +</u> |
| Total biaya produksi | xxx |
- c. Menghitung harga pokok satuan setiap elemen biaya yaitu jumlah elemen biaya tertentu dibagi produksi ekuivalen dari elemen biaya tersebut.
 - d. Menghitung harga pokok produksi.
4. Memberikan kesimpulan harga pokok produksi yang tepat sesuai dengan teori yang ada.

3 . HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*

Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* terdiri dari:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variable	<u>xxx +</u>
Total biaya produksi	xxx

3.1.1 Perhitungan Biaya Bahan Baku

Tabel 1. Bahan Baku

No	Nama barang	Berat	Harga Minggu 1	Harga Minggu 2	Harga Minggu 3	Harga Minggu 4
1	Tepung terigu	250 gram	Rp 2,500	Rp 2,500	Rp 2,500	Rp 2,500
2	Tepung tapioka	1000 gram	Rp 10,000	Rp 10,000	Rp 10,000	Rp 10,000
3	Gula merah	500 gram	Rp 10,000	Rp 10,000	Rp 10,000	Rp 10,000
4	Telur puyuh	160 gram	Rp 5,000	Rp 5,000	Rp 5,000	Rp 5,000
5	Udang rebon	150 gram	Rp 6,000	Rp 6,000	Rp 6,000	Rp 6,000
6	Cabe merah	50 gram	Rp 5,000	Rp 5,000	Rp 5,000	Rp 5,000
7	Cabe kriting	60 gram	Rp 5,000	Rp 5,000	Rp 5,000	Rp 5,000
8	Asem	115 gram	Rp 4,000	Rp 4,000	Rp 4,000	Rp 4,000
9	Bawang putih	50 gram	Rp 1,000	Rp 1,000	Rp 1,000	Rp 1,000
10	Cuka	130 gram	Rp 1,000	Rp 1,000	Rp 1,000	Rp 1,000
11	Timun	255 gram	Rp 3,000	Rp 3,000	Rp 3,000	Rp 3,000
12	Plastik	200 lembar	Rp 4,000	Rp 4,000	Rp 4,000	Rp 4,000
13	Steropom	20 pcs	Rp 6,000	Rp 6,000	Rp 6,000	Rp 6,000
14	Kresek kecil	1 pack	Rp 5,000	Rp 5,000	Rp 5,000	Rp 5,000
Jumlah						Rp.270,000

Berdasar kan Tabel 1 untuk menghasil kan 72 porsi pempek sadulur, biaya bahan baku yang di keluarkan dalam satu bulan produksi adalah Rp. 270,000. setiap satu kali produksi mengeluarkan Rp. 67,500.

3.1.2 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja

Tabel 2. Tenaga Kerja

No	Pekerja	Biaya upah
1	Satu orang	Rp 10,000
Jumlah 72 p0rsi		Rp 720,000

Berdasarkan Tabel 2 biaya tenaga kerja pempek sadulur mengeluarkan biaya tenaga kerja sebesar Rp. 720,000. Dimana pempek mengambil biaya tenaga kerja dari satu porsi untuk biaya tenaga kerja yaitu sebesar Rp. 10,000.

3.1.3 Perhitungan Biaya Overhead variabel

Tabel 3. Biaya Variabel

No	Jenis biaya	Harga satu bulan
1	Bahan bakar	Rp 40,000
2	Gas melon	Rp 23,000
3	Minyak	Rp 14,000
4	Bumbu	Rp 10,000
Jumlah		Rp 87,000

Berdasarkan Tabel 3 untuk biaya overhead meliputi biaya penolong. Dimana total biaya overhead selama satu bulan produksi adalah Rp. 87,000.

3.1.4 Perhitungan Biaya Overhead tetap

Tabel 4. Biaya Penyusutan

No	Keterangan	Harga perolehan	Umur ekonomis	Beban penyusutan perbulan
1	Kompor	Rp 350,000	36	Rp 9,722
2	Wajan	Rp 40,000	24	Rp 1,667
3	Sutil	Rp 25,000	12	Rp 2,083
4	Wajan jumbo	Rp 30,000	36	Rp 833
5	Saringan minyak	Rp 25,000	12	Rp 2,083
Jumlah				rp 16,389

Tabel 5. Biaya Listrik

No	Nama alat	Tarif 1 kwh untuk daya 900 watt (rp)	Daya alat (watt)	Konversi (kw ke w)	(rp)	Lama pemakaian produksi (detik)	Konversi 1000 ke detik	Hasil konversi jam ke detik (rp)	Hasil satu bulan
1	Choper	1352	110	1000	148.2	15	3600	0.62	Rp 2.48
2	Lampu	1352	30	1000	40.56	7200	3600	81.12	Rp 324.48
Jumlah									Rp 1,307.84

Berdasarkan Tabel 5 untuk biaya tetap meliputi biaya depresiasi alat dan biaya listrik. Yang mana total keseluruhan adalah Rp. 17,698.

3.2 Perhitungan Metode Full Costing

Tabel 6. Metode Full Costing

Keterangan	Perhitungan Full Costing
Biaya bahan baku	Rp 270,000
Biaya tenaga kerja	Rp 720,000
Biaya overhead	Rp 87,000
Biaya tetap	Rp 17,689
Biaya pemasaran	Rp -
Biaya administrasi	Rp -
Biaya umum	Rp -
Total Biaya Produksi	Rp 1,094,689

Perhitungan pempek sadulur pada Tabel 6 memperlihatkan jumlah biaya yang dihitung satu bulan produksi untuk 72 porsi adalah Rp. 1,094,689 dengan harga pokok, total keseluruhan biaya penjualan per porsi adalah Rp15,204. Perhitungan ini menjelaskan tentang perhitungan untuk menentukan harga jual produk pempek sadulur. Dari data yang diolah maka total harga pokok produksi sebesar Rp. 1,094,689- rupiah yang didapatkan dari biaya bahan baku sebesar

Rp. 270,000,- rupiah, biaya tenaga kerja sebesar Rp. 720,000.- rupiah, biaya tetap (fixed cost) sebesar Rp. 17,689,- rupiah dan biaya variabel (variable cost) sebesar 87.000,- rupiah. Dari semua total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan akan dibagi dengan jumlah produk yang dihasilkan maka didapatkan sebesar Rp. 15,204,- rupiah.

3.2 Perbandingan harga jual

Tabel 7. Perbandingan harga jual

Keterangan	Pempek Sadulur	Analisis Peneliti
Total biaya	Rp 1,094,689	Rp 1,094,689
Total pendapatan	Rp 1,080,000	Rp 1,204,157.90
Laba yang di inginkan 10%		
Jumlah yang terjual	72	72
Harga jual yang di tetapkan	Rp 15,000	Rp 16,724
Total pendapatan	Rp 1,080,000	Rp 1,204,158
Keuntungan bersih	-Rp 14,689	Rp 109,469

Berdasarkan tabel 4.6 terlihat bahwa ada perbedaan perhitungan biaya dan penetapan harga jual antara unit usaha pempek sadulur dan analisis yang di lakukan oleh peneliti jika menginginkan laba 10% dari total biaya, maka harga jual seharusnya Rp. 16,724 per porsi untuk menetapkan harga jual juga harus konsisten dan juga memperhatikan kondisi pasar agar mendapatkan keuntungan yang semaksimal mungkin.

3.3 Perhitungan laba rugi yang diinginkan

Tabel 8. Perhitungan laba rugi yang diinginkan

No	Profit	Total Biaya	Total Pendapatan	Harga Jual	Keuntungan Bersih
1	-	Rp 1.094.689	-	Rp 15.204	-
2	10%	Rp 1.094.689	Rp 1.204.158	Rp 16.724	Rp 109.469
3	20%	Rp 1.094.689	Rp 1.313.627	Rp 18.245	Rp 218.938
4	30%	Rp 1.094.689	Rp 1.423.096	Rp 19.765	Rp 328.407
5	40%	Rp 1.094.689	Rp 1.532.565	Rp 21.286	Rp 437.876
6	50%	Rp 1.094.689	Rp 1.642.034	Rp 22.806	Rp 547.345
7	60%	Rp 1.094.689	Rp 1.751.502	Rp 24.326	Rp 656.813

4. KESIMPULAN

Berdasarkan analisis dan pembahasan yang telah penulis lakukan, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai berikut:

1. Total harga pokok produksi sebesar Rp. 1,094,689- rupiah yang didapatkan dari biaya bahan baku sebesar Rp. 270,000,- rupiah, biaya tenaga kerja sebesar Rp. 720,000.-

- rupiah, biaya tetap (*fixed cost*) sebesar Rp. 17,689- rupiah dan biaya variabel (*variable cost*) sebesar 87.000,- rupiah. Di lihat dari harga jual pempek yang sudah ditetapkan sebesar Rp. 15,000, sedangkan menggunakan *full costing* sebesar harga jual Rp. 15,204.
2. Dilihat dari harga jual pempek menaikkan harga jual sebesar 10% dari total biaya, maka harga jual seharusnya Rp16,724 per porsi. Melihat dari harga jual pempek dapat bersaing dengan harga competitor di pasaran sebesar Rp.17,000 per porsi.

5. DAFTAR RUJUKAN

- [1] J. Ilmiah *et al.*, "PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING DALAM MENENTUKAN HARGA," vol. 2, no. 1, pp. 644–649, 2024.
- [2] F. Marisya, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan," vol. 7, pp. 141–152, 2022.
- [3] Syarifuddin, D. Arfilla, and Fadilla, "Eksistensi Kuliner Pempek sebagai Icon Kota Palembang (Studi Sejarah dan Budaya)," *Rihlah J. Sej. dan Kebud.*, vol. 10, no. 02, pp. 133–144, 2022, doi: 10.24252/rihlah.v10i01.35146.
- [4] F. R. Wargadalem, *Pempek Sebagai Identitas Palembang*. 2021.
- [5] N. Kartika, A. Akbar, S. Tinggi, and I. M. Sukma, "Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing dan variable costing untuk menentukan harga jual pada UMKM Java Bakery," *JurnalIlmiahAkuntansi dan Keuang.*, vol. 5, no. 8, p. 2023, 2023, [Online]. Available: <https://journal.ikopin.ac.id/index.php/fairvalue>
- [6] H. M. T. Runtu, G. Thenu, H. Manossoh, J. Akuntansi, and F. Ekonomi, "ANALYSIS OF COST OF PRODUCTION USING THE FULL COSTING METHOD IN Jurnal EMBA Vol . 9 No . 2 April 2021 , Hal . 305-314 PENDAHULUAN," vol. 9, no. 2, pp. 306–313, 2021.
- [7] I. Accounting, F. Review, L. Febrianty, S. Muchlis, U. Islam, and N. Alauddin, "ANALISIS PERBANDINGAN METODE FULL COSTING DAN VARIABEL COSTING DALAM PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI (Studi Pada Perusahaan Daerah Air Minum Tirta Je ' neberang Kabupaten Gowa)," vol. 1, pp. 71–83, 2020.
- [8] Fres, "No Title קשה לראות את מה שבאמת לנגד העיניים," vol. 4, no. 8.5.2017, pp. 2003–2005, 2022, [Online]. Available: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/autism-spectrum-disorders>
- [9] N. Ifana and S. Yuliarini, "PENERAPAN METODE VARIABLE COSTING DALAM PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA PELAKU UMKM (STUDI KASUS PADA UMKM ALPUJABAR YANG TERGABUNG DALAM RUMAH BATIK PUTAT JAYA)," 2020. [Online]. Available: <https://journal.uwks.ac.id/index.php/liability>
- [10] E. Noviasari, "Peranan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pendekatan Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing," vol. 8, no. 1, 2020.
- [11] H. K. Heryanto and A. Gunawan, "Analisis Perbandingan Metode Full Costing dan Variable Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi," *Pros. 12th Ind. Res. Work.*

Natl. Semin., pp. 4–5, 2021, [Online]. Available: <https://jurnal.polban.ac.id/ojs-3.1.2/proceeding/article/view/2905/2253>

- [12] Titania Nurul Haliza, Erma Yani, Fitri Setya Ningrum, and Ratih Kusumastuti, "Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Produksi (Studi Kasus Pada UMKM Es The Nusantara Cabang Kota Jambi)," *J. Ekon. Bisnis dan Akunt.*, vol. 3, no. 2, pp. 128–137, 2023, doi: 10.55606/jebaku.v3i2.1880.
- [13] V. W. Pasapan, R. J. Pusung, and D. Maradesa, "ANALISIS METODE FULL COSTING DAN VARIABLE COSTING DALAM PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI BOBA BIJI NANGKA PADA UMKM SUBIN MOOD BOBA ANALYSIS OF FULL COSTING AND VARIABLE COSTING METHODS IN DETERMINING THE COST OF PRODUCTION OF BOBA JACKFRUIT SEEDS IN UMKM SUBIN MOOS BOBA," 2023.
- [14] M. Reza Ramdani, "PENETAPAN HARGA JUAL PRODUK DENGAN PENDEKATAN FULL COSTING DAN VARIABEL COSTING PADA UMKM GUNUNG JAYA MAKASSAR," 2022.
- [15] M. Rivaldy and M. D. Dupri, "Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Diusaha Keripik Kanala Desa Totokaton," 2023.