

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK UMKM MAKANAN

Dina Satriani Fansuri¹, Ade Hendriani², Wina Tiara Suryani³

Sekolah Tinggi Teknologi Ilmu Komputer (STTIKOM) Insan Unggul

*dinazaidan1@gmail.com, adehlesmana@gmail.com,
winatiarasuryani22@gmail.com

ABSTRAK

Perhitungan harga pokok produksi sangat penting bagi perusahaan, karena sebagai dasar penentuan laba perusahaan dan untuk menentukan harga jual. Oleh karena itu, perusahaan diharapkan dapat menghitung harga pokok produksi secara akurat. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui bagaimana perhitungan harga pokok produksi pada Kedai Mie Abul Kota Cilegon menggunakan metode Full Costing dan untuk mengetahui berapa harga jual mie abul per mangkok. Jenis penelitian ini adalah deskriptif dan metode pengumpulan data berdasarkan hasil observasi, wawancara, studi pustaka. Hasil harga pokok produksi menggunakan metode full costing pada mie ramyeon sebesar Rp.33.159.639 dan untuk harga jualnya sebesar Rp.18.500. Sedangkan untuk mie abul harga pokok produksinya sebesar Rp.14.134.936 dan untuk harga jualnya sebesar Rp.14.000.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, Metode Full Costing, Harga Jual Produk

1 Pendahuluan

Penentuan harga jual produk menjadi salah satu kebijakan penting karena penentuan harga jual nantinya akan mempengaruhi berapa laba yang dapat dicapai oleh perusahaan.

Meski penting tidak semua pemilik usaha mengerti tentang penentuan harga jual, salah satunya pemilik Usaha Kecil Menengah (UMK). Pemilik UMK belum menganggap penentuan harga jual begitu penting.

Sehingga pemilik UMK masih menggunakan cara yang sederhana dalam menentukan harga jual, yaitu dengan melihat harga dari pesaing. Bagi UMK yang memiliki banyak pesaing yang menjual produk sejenis, maka produk yang dijual harus memiliki harga jual yang tepat. Tepat yang dimaksud disini adalah tidak terlalu tinggi dan tidak terlalu rendah. Harga jual yang tinggi bisa mengakibatkan konsumen akan mencari produk sejenis yang lebih

terjangkau harganya. Sedangkan jika terlalu rendah maka menjadi hal yang tidak mudah bagi UMK untuk mencapai laba yang tinggi. Oleh karena itu perlu adanya kebijakan yang ditetapkan oleh UMK agar tidak kalah saing di pasaran. Kebijakan ini dapat berupa penentuan harga jual produk yang tepat berdasarkan semua biaya yang dikeluarkan. Manfaat mempelajari akuntansi biaya adalah timbulnya perasaan sadar biaya (Cost Awareness) karena makin tinggi kemampuan mengelola biaya maka semakin baik produk dan jasa yang ditawarkan pada konsumen baik dari sisi harga maupun kualitas. Perhitungan harga jual produk yang tepat salah satunya menggunakan metode Full Costing.

Metode Full Costing merupakan penentuan harga jual yang memperhitungkan semua unsur biaya mulai dari biaya tenaga kerja langsung, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya bahan baku pokok, biaya bahan penolong, biaya overhead pabrik variabel, biaya overhead pabrik tetap.

Peran metode Full Costing di dalam perusahaan salah satunya adalah memperhitungkan harga jual produk yang dinilai sesuai dengan ekonomi masyarakat. Peran ini dapat menjadi patokan UMK untuk menentukan produk harga dan mengganti harga produk lama ataupun produk baru

2 Landasan Teori

2.1 Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi merupakan biaya-biaya yang berhubungan langsung dengan proses produksi yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja, biaya tidak langsung (overhead manufaktur). Perusahaan menentukan harga pokok produksi sebelum menentukan harga jual. Penentuan harga pokok produksi yang dimaksudkan untuk menentukan biaya yang telah dikeluarkan dalam mengubah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual dan dipakai (Zainab, 2022:81).

Unsur-unsur Harga Pokok Produksi

Menurut Livia (2020:63) biaya produksi adalah biaya-biaya yang terjadi pada saat kegiatan manufaktur. Klasifikasi biaya produksi :(Windiana 2020)

a. Biaya bahan langsung (direct material cost)

Biaya bahan langsung adalah seluruh biaya yang diperoleh dari seluruh bahan langsung yang menjadi bagian untuk membentuk barang jadi.

b. Biaya tenaga kerja langsung (direct labor cost)

Biaya tenaga kerja langsung adalah gaji dari seluruh pekerja langsung baik menggunakan mesin atau tangan yang ikut dalam proses produksi untuk menghasilkan barang jadi.

c. Biaya overhead pabrik (factory overhead)

Biaya overhead pabrik adalah semua biaya untuk memproduksi suatu

produk selain dari bahan langsung dan tenaga kerja langsung.

2.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi

Menurut Didi (2018:33) berpendapat bahwa metode harga pokok produksi terdapat dua yakni : (Pianda 2018)

1. Perhitungan Berdasarkan Pesanan

Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan pesanan (Job Order Cost System) dilakukan kalau kegiatan produksinya didasarkan atas pesanan. Dengan perkataan lain, produksi baru dilakukan apabila telah diterima pesanan dari konsumen. Dengan demikian jumlah produk yang dihasilkan sesuai dengan jumlah yang dipesan oleh konsumen.

2. Perhitungan Berdasarkan Produksi

Metode ini digunakan dengan menjumlahkan semua penggunaan biaya produksi dalam suatu periode secara keseluruhan.

Pengertian Harga Jual

Pengertian pertama yaitu, harga jual adalah sebagai jumlah biaya yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan (Lorina, 2023:165). (Sudjiman 2023)

Pengertian kedua yaitu, harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa

ditambah dengan persentase laba yang diinginkan perusahaan (Setyorini, 2019:42). (Setyorini 2019)

Berdasarkan pengertian di atas, dapat disimpulkan bahwa harga jual adalah besaran harga yang dikenakan atau dibebankan kepada pelanggan yang dapat dari perhitungan biaya produksi ditambah dengan biaya non produksi serta laba yang diharapkan.

Metode Penentuan Harga Jual

Menurut Masita dan Wahdi (2020) metode penetapan harga yang didasarkan pada biaya yang paling sederhana adalah cost-plus pricing dan markup pricing method. Berikut penjelasannya:

1. Metode cost-plus pricing

Pada metode ini, produsen atau penjual akan menentukan harga jual untuk satu unit barang ditambah suatu jumlah tertentu untuk menutup laba yang diinginkan. Laba yang diinginkan dalam konsep ini disebut margin. Sedangkan, rumus untuk metode cost-plus pricing adalah sebagai berikut.

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya Total} + \text{Margin}$$

2. Metode Mark Up Pricing

Metode Mark Up Pricing ini hampir sama dengan metode cost-plus pricing hanya saja $\rightarrow$ mark-up pricing ini menentukan harga jualnya dengan cara menambah harga jual produk dengan sejumlah mark-up, mark-up sendiri merupakan kelebihan harga jual di atas harga belinya. Dalam menentukan mark-up juga perlu diperhatikan biaya

penjualan, biaya penelitian dan biaya lainnya karena biaya-biaya tersebut masuk ke dalam mark-up. Sedangkan, rumus untuk Metode Mark Up Pricing adalah sebagai berikut.

$$\text{Harga Jual} = \text{Harga Beli} + \text{Mark Up}$$

3. Metode Harga Break Even (Break Even Pricing)

Penetapan dengan metode ini artinya harga jual produk adalah sama besarnya dengan biaya yang dikeluarkan untuk membuat produk. Suatu keadaan dikatakan break even penghasilan yang diterima adalah sama dengan total biaya yang dikeluarkan. Berdasarkan metode ini, perusahaan dikatakan memperoleh laba jika jumlah penjualannya bisa melebihi produsen harus mempunyai, anggapan-anggapan terhadap suatu kondisi agar produksinya tidak mengalami kesalahan.

4. Metode Penetapan Harga Dalam Hubungan Dengan Pasar

Penetapan dengan metode ini tidak ditentukan berdasarkan biaya produksi, tetapi justru harga yang menentukan biaya bagi perusahaan. Harga atas suatu barang ditentukan dari melihat harga yang sama dengan perusahaan lain, lebih tinggi atau bahkan lebih rendah

3 Metodologi Penelitian

Objek Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada toko Mie Abul, yang beralamat di Jl. Pondok Cilegon Indah No.20 Blok C18, Harjatani, Banten.

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang dilakukan oleh penulis adalah penelitian deskriptif, dimana penelitian ini dilakukan untuk mengetahui suatu hal dengan cara mendeskripsikan berdasarkan fakta yang sudah ada pada Kedai Mie Abul. Penelitian deskriptif ini dipilih karena penulis akan mengetahui suatu masalah terhadap perhitungan harga pokok produksi dengan cara melakukan observasi seperti melihat proses pembuatan Kedai Mie Abul, lalu melakukan wawancara kepada pemilik kedai Mie Abul dan mengambil data utama berupa kuantitatif. Maka data tersebut di olah oleh penulis menggunakan metode Full Costing. Metode Full Costing adalah metode yang menghitung unsur seluruh biaya produksi, baik yang bersifat tetap, maupun variabel terhadap produk yang dihasilkan.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data adalah cara yang digunakan untuk mengumpulkan data dari suatu penelitian. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu

1. Observasi
2. Wawancara
3. Studi Pustaka

Klasifikasi Variabel

1. Menurut Skala Pengukuran

Skala Ukur : Rasio

Variabel : Full Costing
Data : Biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja langsung, biaya Overhead pabrik variabel, biaya Overhead pabrik tetap.

Keterangan : Dengan menggunakan skala rasio, penulis dapat menghitung total biaya produksi untuk menentukan harga jual produk yang dibebankan kepada konsumen.

2. Menurut Skala Fisik

Skala Fisik : Kuantitatif

Variabel : Full Costing

Data : Biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja langsung, biaya Overhead pabrik variabel, biaya Overhead pabrik tetap.

Keterangan : Data yang dihitung berupa angka

3. Menurut Cara Pengukurannya

Skala Ukur : Kontinu

Variabel : Full Costing

Data : Biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja langsung, biaya Overhead pabrik variabel, biaya Overhead pabrik tetap.

Keterangan : Untuk menghitung biaya produksi

4. Menurut Cara Pengumpulan

Skala Ukur : Primer

Variabel : Data didapat dari Pemilik Kedai Mie Abul

Keterangan : Penulis mendapatkan secara langsung dengan melakukan wawancara

5. Menurut Sumber Data

Skala Ukur : Intern

Variabel : Data dari Mie Abul Kota Cilegon

Utama Data : Mie Abul Cabang PCI Bryan Food Street

Keterangan : Penelitian dilakukan secara langsung ke Kedai Mie Abul

4 Hasil dan Pembahasan

4.1 Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi sangat penting dalam Perusahaan untuk menentukan harga jual produk, hal tersebut akan mempengaruhi laba yang ingin dicapai oleh perusahaan dan berpengaruh terhadap kelangsungan hidup perusahaan. Proses perhitungan harga pokok produksi pada Mie Abul Kota Cilegon ini bertujuan untuk mengetahui harga jual produk yang harus diberikan kepada konsumen dengan data uang digunakan pada bulan Desember 2023. Metode yang digunakan oleh penulis adalah metode Full Costing.

Full Costing merupakan metode yang memperhitungkan unsur seluruh biaya produksi, yang dimaksud terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya Overhead pabrik yang bersifat variabel maupun tetap. Berdasarkan data yang diperoleh oleh penulis, akan di klasifikasikan unsur-unsur harga pokok produksi

pada Mie Abul Cilegon adalah sebagai berikut:

1. Biaya Bahan Baku Langsung

Biaya bahan baku langsung adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dari seluruh bahan langsung menjadi bagian untuk membentuk barang jadi.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja adalah upah atau gaji dari seluruh pekerja yang berhubungan dengan produk yang di produksi dari bahan baku menjadi barang jadi. Untuk tenaga kerja langsung tersebut adalah pemilik kedai dan karyawan yang merupakan bagian dari produksi.

3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Pabrik adalah biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang, selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

4. Biaya Bahan Penolong

Bahan baku penolong adalah bahan yang digunakan dalam proses produksi namun tidak menjadi bagian utama dari produk jadi.

5. Biaya Listrik dan Air

Dalam melakukan proses produksi mengenai biaya listrik dan air yang digunakan untuk membayar biaya penggunaan listrik dan air selama proses melakukan produksi. Adapun biaya listrik dan air yang dikeluarkan setiap bulannya yaitu Rp. 250.000.

6. Biaya Bahan Bakar Gas

Biaya Bahan Gas adalah biaya yang digunakan untuk membayar biaya penggunaan bahan bakar selama proses produksi. Dalam proses produksi tabung gas yang digunakan

menggunakan tabung gas 3kg. Dimana dalam setiap bulannya tabung gas yang digunakan untuk mie ramyeon 3 buah dan mie abul 1 buah dengan harga per tabung gasnya adalah Rp. 20.000.

4.2 Penentuan Harga Jual

Harga jual merupakan sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan presentasi laba yang diinginkan oleh perusahaan termasuk biaya non produksi

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya Total} + (\% \text{laba} \times \text{Biaya Total})$$

$$\begin{aligned} \text{Mie Ramyeon} &= \text{Rp. } 34.059.639 + \\ & (30\% \times \text{Rp } 34.059.639) \\ &= \text{Rp.} \\ & 34.059.639 + \text{Rp. } 10.217.892 \\ &= \text{Rp.} \\ & 44.277.531 \end{aligned}$$

$$\text{Harga Jual/ Mangkok} = \text{Harga}$$

$$\begin{aligned} \text{Unit/Mangkok} & \quad \text{Jumlah} \\ & \quad \quad \quad = \text{Rp.} \\ 44.277.531 & \quad \quad \quad 2400 \\ & \quad \quad \quad = \text{Rp.} \\ 18.449 \end{aligned}$$

Untuk menentukan total biaya Mie Abul, harga pokok produksi ditambah dengan biaya non produksi dengan rumus =SUM(D75:D76), dimana sel D75 adalah harga pokok produksi dan sel D76 adalah biaya non produksi.

Harga Jual = Biaya Total + (%laba x Biaya Total)

Harga Jual Mie Abul = Rp.
 15.034.936 + (20% x Rp 15.034.936)
 = Rp.
 15.034.936 + Rp. 3.006.987
 = Rp.
 18.041.923

Harga Jual/ Mangkok = Harga
 Jual
 Jumlah
 Unit/Mangkok = Rp.
 18.041.923
 1320
 = Rp. 13.668

5 Kesimpulan dan Saran

Mie Ramyeon

- Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing pertama dihitung dengan menjumlahkan seluruh biaya produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Dengan jumlah biaya bahan baku sebesar Rp.4.344.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp.6.144.000, dan biaya overhead pabrik sebesar Rp.22.671.639, untuk total biaya produksi mie ramyeon sebesar Rp.33.159.639.

- Untuk menghitung harga pokok produksi, yaitu dengan total biaya produksi ditambah persediaan barang dalam

proses awal, dikurang persediaan dalam proses akhir, maka dapat diketahui harga pokok produksi mie ramyeon sebesar Rp.33.159.639.

Mie Abul

- Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing pertama dihitung dengan menjumlahkan seluruh biaya produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Dengan jumlah biaya bahan baku sebesar Rp.2.160.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp.6.144.000, dan biaya overhead pabrik sebesar Rp.5.830.936, untuk total biaya produksi mie abul sebesar Rp.14.134.936.

- Dan untuk menghitung harga pokok produksi, yaitu dengan total biaya produksi ditambah persediaan barang dalam proses awal, dikurang persediaan dalam proses akhir, maka dapat diketahui harga pokok produksi mie abul sebesar Rp.14.134.936.

Mie Ramyeon

- Untuk penentuan harga jual untuk setiap produk dapat diketahui dengan menjumlahkan biaya produksi dan biaya non produksi, dengan total biaya produksi sebesar Rp.33.159.639 dan biaya non produksi mie ramyeon sebesar

Rp.900.000, Maka untuk total biaya produksi keseluruhan untuk mie ramyeon sebesar Rp.34.059.639.

- Selanjutnya harga jual didapatkan dari biaya produksi ditambah dengan laba yang diinginkan, untuk mie ramyeon kedai mie abul menginginkan sebesar 30%. Hasil harga jual mie ramyeon sebesar Rp. 44.277.531. untuk mengetahui harga setiap mangkok mie ramyeon dapat dibagi dengan jumlah unit mie ramyeon yang di produksi, jumlah unit/mangkok sebanyak 2.400. Maka harga jual setiap mangkok mie ramyeon sebesar Rp.18.449 dibulatkan menjadi Rp.18.500.

- Dari jumlah unit/mangkok mie ramyeon sebanyak 2.400 dalam satu bulan, dengan harga per mangkok mie ramyeon sebesar Rp.18.500 menghasilkan laba bersih sebesar Rp.10.340.361, yang didapat dari penjualan dikurangi biaya produksi.

Mie Abul

- Untuk penentuan harga jual untuk setiap produk dapat diketahui dengan menjumlahkan biaya produksi dan biaya non produksi, dengan total biaya produksi sebesar Rp.14.134.936 dan biaya non produksi sebesar Rp.900.000, maka untuk total biaya produksi

keseluruhan untuk mie abul sebesar Rp.15.034.936.

- Selanjutnya harga jual didapatkan dari biaya produksi ditambah dengan laba yang diinginkan, untuk mie abul kedai menginginkan sebesar 20%. Hasil harga jual mie abul sebesar Rp.18.041.923. untuk mengetahui harga setiap mangkok mie abul dapat dibagi dengan jumlah unit mie abul yang di produksi, jumlah unit/mangkok sebanyak 1.320. Maka harga jual setiap mangkok mie abul sebesar Rp.13.668 dibulatkan menjadi Rp.14.000.

- Dari jumlah unit/mangkok mie abul sebanyak 1.320 dalam satu bulan, dengan harga per mangkok mie abul sebesar Rp.14.000 menghasilkan laba bersih sebesar Rp.3.445.064, yang didapat dari penjualan dikurangi biaya produksi.

Kesimpulan berdasarkan perhitungan kedai mie abul memberikan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan metode penuh (full costing method), harga jual kedai untuk mie ramyeon sebesar Rp.18.000/mangkok menghasilkan laba sebesar Rp.10.118.000, sedangkan perhitungan metode full costing sebesar Rp. 18.500/mangkok menghasilkan laba sebesar Rp.10.340.361. Maka selisih harga jual mie ramyeon dari

perhitungan kedai mie abul dengan perhitungan metode full costing sebesar Rp.500 dan selisih labanya sebesar Rp.222.261.

Dan harga jual kedai untuk mie abul sebesar Rp.13.000/mangkok menghasilkan laba sebesar Rp.3.066.800, sedangkan perhitungan dengan metode full costing sebesar Rp. 14.000/mangkok menghasilkan laba sebesar Rp.3.445.064. Maka selisih harga jual mie abul dari perhitungan kedai dengan perhitungan metode full costing sebesar Rp.1.000 dan selisih labanya sebesar Rp.378.264.

Selisih tersebut terjadi akibat adanya perbedaan pada biaya penyusutan. Karena dalam hal ini kedai mie abul tidak memasukan biaya penyusutan alat-alat produksi. Perhitungan kedai masih berdasarkan biaya bahan-bahan yang dibeli, hal tersebut diakui bahwa adanya pemahaman yang kurang tentang akuntansi membuat pemilik kedai tidak mengkalkulasi biaya secara penuh. Meskipun ada selisih, namun tidak terlalu jauh bedanya.

6 References

Adhelia Putri Salwa, F. E. K. dan A. M. (2022). Penetapan Harga Jual Berdasarkan Analisis Perhitungan Biaya Produksi Di Restoran Ayam Geprek Sahabat. *Jurnal Akuntansi Kompetif*, 5(1), 330–334.

Adri, D., & Ramadhan, L. O. M. (2021). Aplikasi Microsoft Excel dalam Pembelajaran Matematika Materi Bangun Ruang. *Edukatif: Jurnal Ilmu Pendidikan*, 3(5), 3376–3384.

Akib, M., Dharmawati, T., & Pasuay, M. F. N. (2020). Analisis Penentuan Harga Pokok Penjualan Berdasarkan Metode Full Costing Rumah Makan Bebek Goyang Sulawesi (Begos) Kendari. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan (JAK)*, 5, 1–19.

Caronge, E., Mursida, & Meriam, A. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Air Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Perusahaan Air Minum (Pam) Tirta Mangkaluku Kota Palopo. *Jurnal Media Bina Ilmiah*, 16(2), 6427–6438.

Dewi, S. R. (2019). *Akuntansi Biaya* (S. B. Sartika, ed.).

Fardilla, C., Mutia, A., & Wahyuni, I. (2021). Prosedur Pembiayaan Arrum Haji. *Jurnal Ilmiah Akuntansi*, 8(2), 809–820.

Gustianin, D., Sibahudin, & Fauji, R. (2024). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada Kedai Rai Raka Di Kabupaten Karawang Tahun 2022. *Journal of Management and Bussines*, 6(1), 809–820.

Hestningsih, W. (2022). Analisis Penentuan Harga Jual berdasarkan Metode Variable Costing dan Job Order Costing pada IKM Sabda Batik Ecoprint. *JFAS: Journal of Finance*

- and Accounting Studies, 4(1), 42–51. <https://doi.org/10.33752/jfas.v4i1.389>
- Lindiawatie, L., Shahreza, D., & Ria, A. (2022). PKM Penentuan Harga Jual Produk Usaha Mikro Basis Rumah Tangga Pada Kelompok Pkk Cinere Dan Gandul Depok. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Bangun Cipta, Rasa, & Karsa*, 1(2), 34–41. <https://doi.org/10.30998/pkmbatasa.v1i2.969>
- Masita, D. D., & Wahdi, A. (2020). *Bisnis dan Perencanaan Bisnis Baru*. Yogyakarta: Deepublish.
- Melina. (2022). *Akuntansi Biaya* (E. S. Suria Alamsyah, ed.).
- Nursita, L., Astina, A., Isakasari, I., & Amiruddin, I. (2021). Efektivitas Penggunaan Microsoft Excel Dalam Pengolahan Nilai Rapor Siswa Sma Negeri 11 Bone. *Educational Leadership: Jurnal Manajemen Pendidikan*, 1(1), 1–9. <https://doi.org/10.24252/edu.v1i1.21994>
- Oktari, A. D., & Yanuarmawan, D. (2022). Analisis Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Produk (Studi UKM Jamu Crispy FCK). *Jurnal Akuntansi Dan Ekonomi Bisnis*, 11(2), 18–29.
- Pedo, I. H., & Tjatusari, W. (2021). Sistem Penjualan Perlengkapan Caci Berbasis Web Pada Toko Ratu Borong Kabupaten Manggarai Flores NTT. *Information Technology Journal*, 7(1), 67–76. Retrieved from [file:///E:/Proposal/\(7\)185-Article Text-344-1-10-20220113.pdf](file:///E:/Proposal/(7)185-Article Text-344-1-10-20220113.pdf)
- Putri, N. A., Meilani, R. S., & Maula, K. A. (2023). Analisis Penggunaan Metode Full Costing dalam Menentukan harga Pokok Produksi Pada UMKM Bakso Ambon. 9(19), 570–576.
- Putro, H. K., & Roni, M. (2022). Penentuan Harga Jual Khusus dengan Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus pada Pabrik Tahu Sumberejo). *Musyarakah: Journal of Sharia Economic (MJSE)*, 2(1), 54–61. <https://doi.org/10.24269/mjse.v2i1.5669>
- Sari, R., & Hamidy, F. (2021). Sistem Informasi Akuntansi Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Konveksi SJM Bandar Lampung. *Jurnal Teknologi Dan Sistem Informasi (JTSI)*, 2(1), 65–73. Retrieved from <http://jim.teknokrat.ac.id/index.php/JTSI>