

## **Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing**

**Putri Sry Hermayanti Rugito, Muhammad Azis, Hariany Idris**

Fakultas Ekonomi Dan Bisnis UNM

e-mail: [putrihermayanti@gmail.com](mailto:putrihermayanti@gmail.com)



©2018 –Bongaya Journal of Research in Management STIEM Bongaya. Ini adalah artikel dengan akses terbuka dibawah licenci CC BY-NC-4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/> ).

***Abstract :** This research aims to determine and analyze the Determination of Cost of Goods Production Based on the Full Costing Method in the Bandung 19 Bakar Bread Micro Business in Makassar City. The sample used in this research is data and information on production costs during January 2024 at the Bandung 19 Bakar Bread Micro Enterprise. The data analysis collection technique uses qualitative descriptive analysis. This technique begins by collecting the required data in the form of data and information on raw material costs, direct labor costs, and factory overhead costs as well as other supporting evidence, conducting interviews with business owners, processing the results of interviews and administrative data obtained based on analysis of the data used and calculate it using the Full Costing method, describe the method for determining the cost of production at the Bandung 19 Roti Bakar Micro Enterprise, and draw conclusions. Based on the results of the research: (1) The cost of production that has been carried out by researchers shows that the cost of production for the Bandung 19 Micro Bread Enterprise Bakar Bread product is Rp13.000,00/pcs. Meanwhile, the selling price set by the company is Rp22,000,00(2) Looking at the comparison between the cost of production and the selling price of the product, the business owner makes a profit of Rp9.000,00*

*Keywords:* Cost of Good Produced, Full Costing Method

Abstrak : Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing pada Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 Di Kota Makassar. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah data dan informasi biaya produksi selama bulan Januari 2024 pada Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19. Teknik pengumpulan analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Teknik ini dimulai dengan mengumpulkan data yang dibutuhkan berupa data dan informasi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik serta bukti pendukung lainnya, melakukan wawancara dengan pemilik usaha, mengolah hasil wawancara dan data administrasi yang diperoleh berdasarkan analisis data yang digunakan serta menghitungnya dengan metode Full Costing, mendeskripsikan metode penetapan harga pokok produksi pada Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19, dan menarik kesimpulan. Berdasarkan hasil penelitian bahwa : (1) Harga Pokok Produksi yang telah dilakukan peneliti menunjukkan bahwa harga pokok produksi pada produk Roti Bakar Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 sebesar Rp13.000,00/pcs. Sedangkan harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan sebesar Rp22.000,00 (2) Melihat perbandingan antara harga pokok produksi dengan harga jual produk membuat pemilik usaha memperoleh laba sebesar Rp9.000,00

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Metode Full Costing

### **PENDAHULUAN**

Saat ini globalisasi manusia dihadapkan pada kemajuan teknologi secara masif berlangsung diberbagai lini kehidupan bermasyarakat tidak terkecuali pada sektor bisnis juga akan

terdampak dimana tingkat persaingan usaha akan semakin kompetitif dan pengusaha dipaksa untuk bisa memanfaatkan teknologi dalam mengembangkan bisnis serta pangsa pasarnya, istilah yang cocok untuk menggambarkan keadaan sekarang adalah disrupsi teknologi. Menurut Iswan & Bahar (2018) disrupsi teknologi telah datang ditandai dengan adanya industri-industri yang berbasis digital dan online. Artinya terdapat perubahan yang mendasar secara terus menerus sehingga berdampak pada produksi bisnis usaha mikro.

Seiring dengan disrupsi teknologi yang terjadi, Usaha yang bersifat Mikro juga mengalami peningkatan yang secara tidak langsung juga ikut mendorong persaingan antara para pelaku usaha mikro di Indonesia untuk dapat menjaga laba dan kelangsungan bisnis pemilik usaha mikro dituntut untuk memiliki strategi dan formula yang tepat.

Menurut Undang-Undang Nomor 20 tahun 2008 tentang usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) adalah :

1. Usaha Mikro adalah usaha ekonomi produktif yang dimiliki perorangan maupun badan usaha sesuai dengan kriteria usaha mikro. Usaha yang termasuk kriteria usaha mikro adalah usaha yang memiliki kekayaan bersih mencapai Rp. 50.000.000,- dan tidak termasuk bangunan dan tanah tempat usaha. Hasil penjualan usaha mikro setiap tahunnya paling banyak Rp. 300.000.000.

2. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang independen atau berdiri sendiri baik yang dimiliki perorangan atau kelompok dan bukan sebagai badan usaha cabang dari perusahaan utama. dikuasai dan dimiliki serta menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah. Usaha yang masuk kriteria usaha kecil adalah usaha yang memiliki kekayaan bersih Rp. 50.000.000,- dengan maksimal yang dibutuhkannya mencapai Rp. 500.000.000,-. Hasil penjualan bisnis setiap tahunnya antara Rp. 300.000.000,- sampai paling banyak Rp. 2.500.000.000.

3. Usaha Menengah adalah usaha dalam ekonomi produktif dan bukan merupakan cabang atau anak usaha dari perusahaan pusat serta menjadi bagian secara langsung maupun tak langsung terhadap usaha kecil atau usaha besar dengan total kekayaan bersihnya sesuai yang sudah diatur dengan peraturan perundang-undangan. Usaha menengah sering dikategorikan sebagai bisnis besar dengan kriteria kekayaan bersih yang dimiliki pemilik usaha mencapai lebih dari Rp. 500.000.000,- hingga Rp. 10.000.000.000,- dan tidak termasuk bangunan dan tanah tempat usaha. Hasil penjualan tahunannya mencapai Rp. 2.500.000.000,- sampai Rp. 50.000.000.000.

Saat ini usaha mikro masih melakukan pencatatan transaksi secara sederhana. Salah satu kelemahan pada usaha mikro dalam mengelola laporan keuangan dan mengumpulkan informasi adalah kurangnya pengetahuan dalam akuntansi dan minimnya informasi pencatatan akan membawa pada sulitnya pemilik usaha dalam membuat laporan keuangan hingga akhirnya keputusan operasional yang diambil kurang tepat. Strategi penetapan harga menjadi salah satu bentuk keputusan yang sering kali kurang tepat diambil oleh pelaku usaha mikro, harga yang ditetapkan haruslah cermat, tepat, dan akurat agar mendapatkan keuntungan yang maksimal.

Menentukan harga pokok produksi memiliki signifikansi yang besar karena laporan harga pokok produksi sangat berguna dalam menetapkan harga jual produk, memantau biaya produksi, menghitung laba rugi secara periodik, serta menetapkan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang tercatat dalam neraca. Karena informasi yang penting ini dihasilkan dari harga pokok produksi, maka evaluasi terhadap perhitungannya perlu dilakukan. Harga pokok produksi merupakan bagian terpenting yang harus dihitung oleh perusahaan untuk dapat menetapkan harga jual. Terdapat beberapa metode dalam perhitungan harga pokok produksi menurut kaidah akuntansi biaya, diantaranya yaitu metode Full Costing dan variabel costing.

Menurut Mulyadi (2018)

Dalam menentukan biaya produksi, terdapat dua metode yang dapat digunakan, yaitu Full Costing dan variable costing. Dalam metode Full Costing, semua biaya produksi, baik yang berupa biaya variabel maupun tetap, dihitung secara keseluruhan. Biaya produksi ini mencakup

biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik yang dapat bersifat variabel atau tetap.

Dalam perhitungan harga pokok produksi dengan metode Full Costing, biaya tetap merupakan biaya yang dimasukkan kedalam perhitungan harga pokok produksi karena biaya tetap merupakan biaya yang melekat kepada produk, baik produk jadi atau produk yang masih dalam proses dan biaya tetap tersebut baru dapat habis ketika produk sudah terjual. Maka dari itu perusahaan dapat menghitung harga pokok produksinya dengan akurat dan dapat menghasilkan harga jual produk yang tepat dan dapat bersaing di pasaran.

Harga pokok produksi merupakan komponen penting untuk menilai tingkat keberhasilan suatu perusahaan. Adanya informasi harga pokok produksi ini dapat membantu pihak manajemen untuk mengambil keputusan mengenai suatu produk yang dihasilkan baik tentang harga jual maupun keputusan-keputusan lain yang dapat menunjang kelanjutan suatu produk. Pada perusahaan yang mengolah bahan baku menjadi produk jadi, biaya produksi dikelompokkan dalam tiga macam biaya yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Pengelompokan tersebut dimaksudkan untuk membantu dalam perencanaan dan penentuan harga pokok produksi.

Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 merupakan sebuah jenis usaha yang bergerak dalam bidang kuliner berupa makanan, yang dimana usaha ini memiliki varian rasa dalam setiap produk makanannya. Berdasarkan hasil pra penelitian dalam menentukan perhitungan harga pokok produksi pada usaha mikro seperti Roti Bakar Bandung 19 hanya berfokus pada bahan baku, sedangkan dalam perhitungan harga pokok produksi biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik tidak kalah penting untuk menentukan harga jual. Yang terjadi di lapangan adalah adanya penggabungan biaya overhead untuk usaha dan pemakaian pribadi, hal ini menyebabkan meningkatnya biaya produksi. Keadaan seperti ini juga yang seringkali membuat usaha mikro seperti Roti Bakar Bandung 19 sulit untuk mengembangkan usahanya ke ranah yang lebih luas lagi.

Penelitian penentuan harga pokok produksi pada Usaha Mikro telah banyak dilakukan. Hal ini membuktikan bahwa informasi mengenai perhitungan harga pokok produksi yang sesuai dengan metode akuntansi sangatlah penting bagi para pelaku Usaha Mikro. Dalam penelitian ini, penulis akan menganalisis penentuan harga pokok produksi menggunakan metode Full Costing dimana metode ini akan menghitung semua unsur biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap.

Penelitian sebelumnya menjadi acuan peneliti dalam melakukan penelitian sehingga peneliti dapat memperkaya teori yang digunakan dalam mengkaji penelitian yang akan dilakukan. Beberapa penelitian sebelumnya dapat dilihat sebagai berikut.

Rizka Kurniasih (2019) tujuan penelitian ini untuk mengetahui dan menganalisis penentuan harga pokok produksi dan harga jual pada PT. Berkah Mulia Beton. Metode yang digunakan pada penelitian adalah metode deskriptif kuantitatif. Sumber data menggunakan data sekunder yang diambil menggunakan teknik dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa harga pokok PT. Berkah Mulia Beton belum dapat menunjukkan harga pokok produksi yang sesuai dengan pengumpulan biaya produksinya. Terjadi perbedaan penentuan harga pokok menurut perusahaan dengan penulis berdasarkan teori. Hal tersebut belum dipakai sebagai dasar penentuan harga jual karena penentuan harga jualnya kurang sesuai dengan teori yaitu perusahaan tidak memperhitungkan persentase laba yang diharapkan akan tetapi hanya berdasarkan harga pasaran. Persamaan dengan penelitian ini adalah sama-sama meneliti terkait dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan pendekatan Full Costing, perbedaannya terletak pada objek yang diteliti yakni pada PT. Berkah Mulia Beton sedangkan objek pada penelitian ini di Roti Bakar Bandung 19.

Awaluddin (2022). Tujuan penelitian ini untuk mengetahui dan menganalisis penentuan harga pokok produksi pada usaha UMKM Trend Milk. Metode yang digunakan pada penelitian

adalah metode deskriptif kualitatif. Penentuan harga pokok produksi menggunakan metode Full Costing. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah data dan informasi biaya produksi UMKM Trend Milk tahun 2021. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa harga pokok produksi yang telah dilakukan peneliti menunjukkan bahwa harga pokok produksi usaha trend milk sebesar Rp6.400,00 sedangkan harga jual yang ditetapkan sebesar Rp10.000,00 sehingga pemilik memperoleh keuntungan sebesar Rp3.600,00. Persamaan dalam penelitian ini dengan penelitian sebelumnya sama-sama menggunakan menggunakan variabel penentuan harga pokok produksi dan menggunakan metode Full Costing. Sedangkan perbedaan dalam penelitian ini dengan penelitian sebelumnya yaitu terletak pada lokasi penelitian dan jenis usaha, penelitian sebelumnya melakukan penelitian di UMKM Trend Milk sebuah jenis usaha yang bergerak dalam bidang minuman, sedangkan penelitian ini dilakukan di UMKM Roti Bakar Bandung 19 sebuah jenis usaha yang bergerak dalam bidang makanan.

Herlina, (2019) tentang “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dan harga jual pada usaha nasi kuning Sulawesi di Makassar”. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka. Teknik analisis data yang digunakan yaitu menghitung HPP menurut nasi kuning Sulawesi dan Metode Variable Costing, menghitung selisih penulis dengan usaha tersebut, menganalisis harga jual dengan menggunakan rumus normal pricing dengan pendekatan variable costing, dan menarik kesimpulan. Dari hasil analisis data yang dilakukan diperoleh bahwa harga pokok produksi, menurut metode variabel costing dari hasil evaluasi, penggolongan biaya dan pengumpulan biaya dengan tujuan perhitungan harga pokok produksi yaitu sebesar Rp.20.152,00/porsi. Persamaan dalam penelitian ini dengan penelitian sebelumnya yaitu meneliti terkait harga pokok produksi pada jenis usaha kuliner makanan, sedangkan perbedaannya terletak pada metode perhitungan dimana penelitian Herlina menggunakan metode Variabel Costing sedangkan dalam penelitian penulis menggunakan Full Costing.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini merupakan jenis penelitian yang menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif, yang bertujuan untuk memberikan gambaran secara objektif tentang keadaan sebenarnya dari objek yang diteliti. Penelitian ini dilakukan dengan cara mendeskripsikan masalah yang telah didefinisikan pada saat sehubungan dengan penelitian yang dilakukan. Maka dalam pendekatan ini adalah pengumpulan data, informasi atau keterangan langsung tentang hal-hal secara luas yang ada hubungannya tentang penelitian ini.

Penelitian ini akan dilakukan pada Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19, data yang dibutuhkan adalah data yang berisi tentang informasi biaya yang akan digunakan sebagai alat ukur dalam menentukan harga pokok produksi. Data yang diperoleh dengan menggunakan teknik pengumpulan data yang terdiri dari wawancara dan dokumentasi. Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan teknik deskriptif kualitatif. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah data dan informasi biaya produksi selama bulan Januari 2024 Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19.

Penelitian ini menggunakan metode Full Costing. Untuk menentukan harga pokok produksi pada Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19.

Biaya bahan baku	Rp. xxx.xxx	
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. xxx.xxx	
Biaya overhead pabrik variable	Rp. xxx.xxx	
Biaya overhead pabrik tetap	Rp. xxx.xxx	+
Harga pokok produksi (HPP)	Rp. xxx.xxx	

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Dalam penelitian ini, teknik analisis yang diterapkan adalah analisis data deskriptif kualitatif. Metode ini bertujuan untuk meneliti objek dengan kondisi yang alamiah, dengan gambaran dan penjelasan yang jelas terkait fenomena yang sedang diselidiki. Penulis

melakukan analisis data yang terkait harga pokok produksi pada Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19.

*Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19*

Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan pencatatan sederhana, dimana tidak merinci semua biaya-biaya yang berpengaruh dalam proses produksi.

Berikut ini merupakan rincian biaya menurut Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 dalam menghitung harga pokok produksi.

**Tabel 1. Rincian Biaya Menurut Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19**

<b>Nama Biaya</b>	<b>Harga</b>
<b>Biaya Bahan Baku:</b>	
Roti Tawar Bandung	Rp400.000,00
Margarin	Rp15.000,00
Susu Kental Manis	Rp12.921,00
Topping Keju	Rp14.000,00
Topping Vanilla	Rp10.000,00
Topping Cokelat Crunchy	Rp10.000,00
Topping Greentea	Rp10.000,00
Topping Taro	Rp10.000,00
Topping Tiramisu	Rp10.000,00
Topping Oreo	Rp17.000,00
<b>Biaya Tenaga Kerja Langsung:</b>	
Karyawan 1	Rp40.000,00
Karyawan 2	Rp40.000,00
<b>Biaya Overhead Pabrik:</b>	
Minyak	Rp1.250,00
Paper Lunch Box	Rp20.500,00
Kantong Plastik Bening	Rp6.000,00
Kertas Coklat Makanan	Rp2.100,00
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>Rp618.771,00</b>

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Roti Bakar Bandung 19, 2024 (Data diolah)

Dalam perhitungan tersebut, terlibat tiga elemen biaya utama, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik. Namun, dalam penerapannya, Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 memasukkan seluruh biaya *overhead* pabrik dalam perhitungan tersebut. Berikut perhitungan harga pokok produksi menurut Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19

**Tabel 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19**

<b>Keterangan</b>	<b>Total</b>
Biaya Bahan Baku	Rp508.921,00
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp80.000,00
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp29.850,00
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp618.771,00</b>
Jumlah Produksi	50 pcs
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>Rp12.375,00</b>

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Roti Bakar Bandung 19, 2024 (Data Diolah)

Berdasarkan perhitungan pada tabel 2 diatas, harga pokok produksi Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 untuk setiap satu hari produksi adalah Rp618.771,00 dengan jumlah produksi total sebanyak 50 pcs. Oleh karena itu, harga pokok produksi yang dihasilkan per *pieces* sebanyak Rp12.375,00.

Dari hasil wawancara dengan kak Fitri, Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 menetapkan

harga jual sebesar Rp22.000,00 satu porsi roti bakar. Dengan demikian, laba yang diperoleh

oleh Usaha Roti Bakar Bandung 19 dari setiap produksi roti bakar dapat dihitung dengan mengurangi harga jual satu porsi dari biaya pokok produksi per porsinya, yang hasilnya adalah laba bersih sebesar Rp9.625,00.

**Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing.**

Metode *Full Costing* merupakan penentuan harga pokok produksi dengan menjumlahkan seluruh elemen biaya produksi, baik tetap maupun variabel (Mulyadi, 2018). Metode *Full Costing* terdiri atas tiga biaya yakni, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik (Tetap dan Variabel). Berikut adalah perhitungan biaya produksi Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 untuk satu hari produksi sesuai dengan metode *Full Costing* yang mencakup semua elemen biaya yang terlibat dalam proses produksi Roti Bakar.

**Biaya Bahan Baku**

Biaya bahan baku adalah salah satu hal terpenting dalam perhitungan harga pokok produksi suatu produk. Ini mencakup semua biaya yang terkait dengan pembelian bahan mentah yang digunakan dalam proses produksi. Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 menggunakan sepuluh jenis bahan baku dalam produknya, yaitu roti tawar bandung, margarin, susu kental manis, topping keju, vanilla, cokelat *crunchy*, greentea, taro, tiramisu, dan oreo. Berikut adalah data bahan baku yang digunakan oleh Usaha Mikro.

**Tabel 3. Perhitungan Biaya Bahan Baku**

Bahan Baku	Kuantitas Per Hari	Satuan	Harga Beli	Biaya Bahan Baku
Roti Tawar Bandung	50	Pcs	Rp8.000,00	Rp400.000,0
Margarin	500	Gram	Rp15.000,00	Rp15.000,00
Susu Kental Manis	490	Gram	Rp12.921,00	Rp12.921,00
Topping Keju	250	Gram	Rp14.000,00	Rp14.000,00
Topping Vanilla	200	Gram	Rp50.000,00	Rp10.000,00
Topping Cokelat Crunchy	200	Gram	Rp50.000,00	Rp10.000,00
Topping Greentea	200	Gram	Rp50.000,00	Rp10.000,00
Topping Taro	200	Gram	Rp68.000,00	Rp17.000,00
Topping Tiramisu	200	Gram	Rp50.000,00	Rp10.000,00
Topping Oreo	200	Gram	Rp50.000,00	Rp10.000,00
<b>Total</b>				<b>Rp508.921,00</b>

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Roti Bakar Bandung 19, 2024 (Data Diolah)

Berdasarkan data biaya bahan baku pada tabel 3. diatas, dapat diketahui bahwa dalam setiap produksi, Usaha Roti Bakar Bandung 19 menggunakan roti tawar bandung 50 pcs dapat menghasilkan 500 potong roti bakar karena 1 pcs roti tawar menghasilkan 10 potong roti bakar dalam sepersinya.

**Tenaga Kerja Langsung**

Pada Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19, terdapat total 2 tenaga kerja langsung yang bekerja dibagian produksi dan pemasaran. Berikut ini adalah data mengenai biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan pada Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 setiap harinya pada bulan Januari 2024, dengan perhitungan sebagai berikut

**Tabel 4. Perhitungan Tenaga Kerja Langsung**

Keterangan	Upah Tenaga Kerja Harian	Hari Kerja	Total
Karyawan 1	Rp40.000,00	30	Rp1.200.000,00
Karyawan 2	Rp40.000,00	30	Rp1.200.000,00

<b>Total</b>	<b>Rp80.000,00</b>	<b>Rp2.400.000</b>
--------------	--------------------	--------------------

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Roti Bakar Bandung 19, 2024 (Data diolah)

Pada tabel 4. diatas menunjukkan biaya tenaga kerja langsung setiap harinya di bulan Januari 2024 sebesar Rp80.000,00 untuk membuat 50 pcs roti bakar per hari. Jadi biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 untuk menggaji 2 orang karyawan pada bulan Januari 2024 adalah Rp2.400.000,00

#### *Biaya Overhead Pabrik.*

Biaya *overhead* pabrik merupakan seluruh biaya selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang terlibat dalam proses produksi. Dalam metode *Full Costing* biaya *overhead* pabrik terbagi menjadi dua yaitu biaya *overhead* pabrik variabel yang berubah seiring dengan tingkat produksi, dan biaya *overhead* pabrik tetap yang tetap konsisten dalam jumlah terlepas dari tingkat produksi.

#### *Biaya Overhead Variabel*

Biaya *overhead* variabel merupakan jenis biaya *overhead* pabrik yang berubah seiring dengan tingkat produktivitasnya. Ini berarti biaya *overhead* variabel meningkat ketika volume produksi meningkat dan menurun. Biaya *overhead* variabel pada Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 sebagai berikut.

#### *Biaya Bahan Penolong*

Bahan penolong merupakan material yang digunakan sebagai tambahan atau pelengkap dalam proses produksi. Bahan penolong dalam proses produksi Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 mencakup biaya minyak. Perhitungan biaya bahan penolong adalah sebagai berikut.

**Tabel 5. Perhitungan Biaya Penolong Menurut *Full Costing***

<b>Keterangan</b>	<b>Kuantitas Per Bulan</b>	<b>Harga Beli</b>	<b>Biaya Overhead Per Bulan</b>	<b>Biaya Overhead Per Hari</b>
Minyak	2 Liter	Rp37.500,00	Rp37.500,00	Rp1.250,00
<b>Total Biaya Bahan Penolong</b>				<b>Rp1.250,00</b>

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Roti Bakar Bandung 19, 2024 (Data diolah)

Dari data tabel 5 tersebut, terlihat bahwa biaya bahan penolong yang dikeluarkan oleh Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 untuk satu hari produksi adalah sebesar Rp1.250,00. Dengan biaya bahan penolong tersebut, *Topping* rasa vanilla, cokelat *crunchy*, greentea, taro, tiramisu dapat membantu memberikan tekstur yang lebih lembut dan *creamy* pada pasta *topping*.

#### **Biaya Perlengkapan**

Biaya perlengkapan mengacu pada biaya-biaya yang terkait dengan pemakaian perlengkapan atau peralatan tambahan dalam proses produksi. Perlengkapan dalam proses produksi Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 mencakup biaya pisau roti, kuas silikon, parutan keju, kape, solet kue, toples oval, wadah butter, capitan, dan talenan dapur.

**Tabel 6. Perhitungan Biaya Perlengkapan Menurut *Full Costing***

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga</b>	<b>Jumlah</b>
1	Pisau Roti	1	Rp30.000,00	Rp30.000,00
2	Kuas Silikone	1	Rp10.000,00	Rp10.000,00
3	Parutan Keju	1	Rp5.000,00	Rp5.000,00
4	Kape	2	Rp15.000,00	Rp30.000,00
5	Solet Kue	9	Rp1.500,00	Rp13.500,00
6	Toples Oval	7	Rp16.000,00	Rp112.000,00

7	Wadah Butter	1	Rp55.000,00	Rp55.000,00
8	Capitan	1	Rp10.000,00	Rp10.000,00
9	Talenan Dapur	1	Rp45.000,00	Rp45.000,00
10	Bahan Bakar Gas	3	Rp25.000,00	Rp75.000,00
<b>Total</b>				<b>Rp385.500</b>

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Roti Bakar Bandung 19, 2024 (Data diolah)

Dari data tabel 6 diatas, terlihat bahwa biaya perlengkapan yang dikeluarkan oleh Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 sebesar Rp385.500,00 yang dapat digunakan dalam waktu tidak tertentu karena memiliki masa manfaat yang bervariasi tergantung pada beberapa faktor seperti kualitas bahan, frekuensi penggunaan, dan perawatan. Dengan demikian untuk satu hari produksi biaya perlengkapan tersebut adalah sebesar  $Rp385.500,00/30 \text{ hari} = Rp12.850,00$

### Biaya Kemasan atau *Packaging*

Biaya kemasan atau *packaging* mengacu pada biaya-biaya yang terkait dengan pemakaian wadah atau pembungkus yang digunakan untuk melindungi, menyimpan, dan menampilkan produk kepada konsumen, menjaga produk agar tetap aman dan mencegah kontaminasi atau kerusakan, dan meningkatkan daya tarik produk serta memperkuat citra rasa merek dan menarik perhatian konsumen. Kemasan Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 mencakup biaya paper lunch box, kantong plastik bening, dan kertas coklat makanan.

**Tabel 7 Perhitungan Biaya Kemasan Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19**

Keterangan	Kuantitas	Harga Beli	Total
Paper Lunch Box	11 Pak	Rp56.000,00	Rp616.000,00
Kantong Plastik Bening	5 Pak	Rp35.000,00	Rp175.000,00
Kertas Coklat Makanan	4 Pak	Rp16.000,00	Rp64.000,00
<b>Total Biaya Kemasan</b>			<b>Rp855.000,00</b>

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Roti Bakar Bandung 19, 2024 (Data diolah)

Dari tabel 7. diatas, terlihat bahwa biaya kemasan yang dikeluarkan oleh Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 sebesar Rp855.000,00 yang dapat digunakan selama sebulan atau 30 hari. Dengan demikian, jika dibagi untuk satu hari produksi, biaya kemasan tersebut adalah sebesar  $Rp855.000,00/30 \text{ hari} = Rp28.500,00$

### Biaya *Overhead Pabrik Tetap*

Biaya *overhead* pabrik tetap merujuk kepada biaya produksi pabrik yang tidak berubah meskipun volume produksi meningkat atau menurun. Biaya *overhead* pabrik tetap ini tetap konstan dalam jangka waktu tertentu, tidak dipengaruhi oleh aktivitas produksi. Biaya *overhead* tetap pada Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 terdiri atas.

#### Biaya *Beban Sewa Tempat, Listrik, dan Air*

Untuk menjalankan Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 memerlukan tempat lokasi jualan, listrik, dan air. Biaya sewa tempat yang dikeluarkan oleh usaha roti bakar sekitar Rp500.000,00. Biaya ini mencakup total dari biaya sewa tempat, listrik, dan air yang digunakan untuk keperluan produksi dan sehari-hari di *booth container*.

$$\text{Biaya Sewa tempat, Listrik, dan Air Satu Hari Produksi} = \frac{Rp500.000,00}{30 \text{ Hari}} = Rp16.666,00$$

Dari data diatas, dapat diketahui bahwa biaya beban sewa tempat, listrik, dan air yang dibutuhkan dalam satu hari produksi yaitu Rp16.666,00

#### Biaya *Penyusutan Booth Container*

Berdasarkan hasil wawancara dengan kak Fitri, luas container yang dijadikan lokasi produksi dan penjualan yakni 200cm x 200cm x 200cm. Harga perolehan *container* Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 adalah Rp4.000.000,00. Berdasarkan Peraturan Menteri Keuangan No. 72 Tahun 2023, container termasuk dalam kelompok harta berwujud bukan bangunan yang termasuk dalam kelompok 2 yang memiliki umur ekonomis 8 tahun.



$$\text{Biaya Penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

$$\text{Biaya Penyusutan} = \frac{\text{Rp4.000.000,00}}{8 \text{ tahun}} = \text{Rp500.000,00}$$

$$\text{Biaya Penyusutan Container Per Bulan} = \frac{\text{Rp500.000,00}}{12 \text{ Bulan}} = \text{Rp41.666,00}$$

$$\text{Biaya Penyusutan Container Per Hari} = \frac{\text{Rp41.666,00}}{30 \text{ Hari}} = \text{Rp1.388,00}$$

Dari data diatas, diketahui bahwa biaya penyusutan pabrik Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 untuk satu tahun sebesar Rp500.000,00 dengan biaya penyusutan per bulan sebesar Rp41.666,00 dan biaya penyusutan per harinya dalam melakukan produksi sebesar Rp1.388,00

*Biaya Penyusutan Peralatan*

Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 memiliki beberapa peralatan yakni kompor, tabung gas, dan wajan baja datar. Berdasarkan Peraturan Menteri Keuangan No. 72 Tahun 2023 tentang Penyusutan Harta Berwujud dan/atau Amortisasi Harta Tak Berwujud. Kompor, tabung gas, dan wajan termasuk jenis-jenis harta berwujud kelompok 1 yang memiliki masa manfaat selama 4 tahun.

**Tabel 8. Perhitungan Biaya Penyusutan Peralatan**

<b>Ket</b>	<b>Harga Perolehan</b>	<b>U. Eko</b>	<b>Harga Perolehan</b>	<b>Penyusutan Bulan</b>	<b>Penyusutan Hari</b>
<b>Kompor</b>	Rp350.000	4	Rp87.500,00	Rp7.291,00	<b>Rp243,00</b>
<b>Wajan Baja Datar</b>	Rp220.000	4	Rp55.000,00	Rp4.583,00	<b>Rp152,00</b>
<b>Total</b>	<b>Rp570.000,00</b>		<b>Rp142.500,00</b>	<b>Rp11.874,00</b>	<b>Rp395,00</b>

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Roti Bakar Bandung 19, 2024 (Data diolah)

Dari data diatas didapatkan bahwa biaya penyusutan yang dikeluarkan oleh Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 untuk satu tahun sebesar Rp142.500,00 dengan biaya penyusutan per bulan sebesar Rp11.874,00 dan biaya penyusutan untuk satu hari hari produksi sebesar Rp395,00.

Berdasarkan uraian perhitungan beberapa kelompok biaya *overhead* pabrik diatas, maka biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan oleh Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 dalam satu kali produksi adalah.

**Tabel 9 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik**

<b>Keterangan</b>	<b>Jumlah Biaya</b>
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Rp42.732,00
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Rp18.449,00
<b>Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik</b>	<b>Rp61.181,00</b>

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 (data diolah)

Berikut rincian biaya perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full Costing*.

**Tabel 10. Rincian Biaya Dengan Menggunakan Metode *Full Costing***

<b>Nama Biaya</b>	<b>Harga</b>
<b>Biaya Bahan Baku:</b> Roti Tawar Bandung	Rp400.000,00

Margarin	Rp15.000,00
Susu Kental Manis	Rp12.921,00
Topping Keju	Rp14.000,00
Topping Vanilla	Rp10.000,00
Topping Cokelat Crunchy	Rp10.000,00
Topping Greentea	Rp10.000,00
Topping Taro	Rp10.000,00
Topping Tiramisu	Rp10.000,00
Topping Oreo	Rp17.000,00
<b>Biaya Tenaga Kerja Langsung:</b>	
Karyawan 1	Rp40.000,00
Karyawan 2	Rp40.000,00
<b>Biaya Overhead Pabrik:</b>	
<b>Biaya Overhead Pabrik Variabel:</b>	
Minyak	Rp1.250,00
Pisau Roti	Rp1.000,00
Kuas Silikone	Rp333,00
Parutan Keju	Rp167,00
Kape	Rp1.000,00
Solet Kue	Rp450,00
Toples Oval	Rp3.733,00
Wadah Butter	Rp1.833,00
Capitan	Rp333,00
Talenan Dapur	Rp1.500,00
Bahan Bakar Gas	Rp2.500,00
Paper Lunch Box	Rp20.533,00
Kantong Plastik Bening	Rp6.000,00
Kertas Coklat Makanan	Rp2.100,00
<b>Biaya Overhead Pabrik Tetap:</b>	
Beban Sewa Tempat, Listrik, dan Air	Rp16.666,00
Booth Container	Rp1.388,00
Kompas	Rp243,00
Wajan Baja Datar	Rp152,00
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>Rp650.102,00</b>

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Roti Bakar Bandung 19, 2024 (Data diolah)

Berdasarkan perhitungan biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap, maka harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* adalah sebagai berikut.

**Tabel 11. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Full Costing**

Keterangan	Total
Biaya Bahan Baku	Rp508.921,00
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp80.000,00
Biaya Overhead Pabrik	
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp42.732,00
Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp18.449,00
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp650.102,00</b>
Jumlah Produksi	50 Pcs
<b>Harga Pokok Produksi Menurut Metode Full Costing</b>	<b>13.000,00</b>

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Roti Bakar Bandung 19, 2024 (Data Diolah)

Total biaya produksi dalam memproduksi Roti Bakar dalam sehari produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* sebesar Rp650.105,00. Harga pokok produksi untuk satu

pcs dengan menggunakan metode *Full Costing* adalah Rp13.000,00.

***Perbedaan Penentuan Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Roti Bakar Bandung 19 dengan Menggunakan Metode Full Costing.***

Perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi antara metode yang digunakan oleh Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 dan metode *Full Costing* dalam proses produksi roti bakar dapat dilihat dalam tabel berikut:

**Tabel 12. Perbedaan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 dan Menurut Teori Metode *Full Costing***

<b>Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19</b>		<b>Harga Pokok Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i>.</b>	
<b>Jenis Biaya</b>	<b>Total Biaya</b>	<b>Jenis Biaya</b>	<b>Total Biaya</b>
Biaya Bahan Baku	Rp508.921,00	Biaya Bahan Baku	Rp508.921,00
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp80.000,00	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp80.000,00
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp29.850,00	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik:	
		Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Rp42.732,00
		Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Rp18.449,00
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp618.771,00</b>	<b>Total Biaya</b>	<b>Rp650.102,00</b>
Jumlah Produksi	50 pcs	Jumlah Produksi	50 pcs
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>Rp12.375,00</b>	<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>Rp13.000,00</b>

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Roti Bakar Bandung 19, 2024 (Data diolah)

Setelah mengelompokkan dan menganalisis biaya produksi serta menghitung harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing*, terdapat perbedaan antara harga pokok produksi oleh Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 dengan menggunakan metode *Full Costing*. Dalam perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full Costing*, seperti biaya perlengkapan, biaya peralatan, biaya penyusutan, biaya beban sewa tempat, listrik dan air termasuk ke dalam biaya *overhead* pabrik. Sementara dalam perhitungan harga pokok produksi oleh Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19, biaya tersebut tidak dimasukkan. Hal tersebutlah yang menyebabkan adanya selisih dalam perhitungan harga pokok produksi.

Hasil perhitungan total biaya produksi menurut Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 sebesar Rp618.771,00 dengan harga pokok produksi sebanyak Rp12.375,00. Sedangkan perhitungan total biaya produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* sebanyak Rp650.102,00 dengan harga pokok produksi sebanyak Rp13.000,00. Maka selisih total biaya produksi menurut Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 dengan menggunakan metode *Full Costing* sebanyak Rp31.331,00 dengan selisih harga pokok produksi sebesar Rp625,00. Selisih tersebut terjadi karena pada metode perhitungan harga pokok produksi yang digunakan oleh Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 tidak memperhitungkan biaya peralatan, biaya perlengkapan, biaya penyusutan, dan biaya beban sewa tempat, listrik, dan air yang termasuk ke dalam biaya *overhead* pabrik.

Perhitungan harga yang dilakukan oleh Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 tidak dapat disalahkan mengingat sang pemilik kurang memahami perhitungan sesuai akuntansi. Walaupun tidak sesuai dengan teori akuntansi karena usaha tidak mengalami kerugian akibat penentuan

harga pokok produksi yang kurang tepat. Semakin kecil biaya produksi maka semakin besar laba yang akan didapatkan.

Harga pokok produksi merupakan total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk menghasilkan suatu produk atau jasa. Harga Pokok Produksi mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, dan biaya-biaya lain yang terkait dengan proses produksi. Harga Pokok Produksi penting untuk dihitung guna menentukan harga jual yang tepat dan memperoleh informasi mengenai efisiensi dan profitabilitas produksi perusahaan.

Hasil analisis menunjukkan bahwa harga pokok produksi menurut perhitungan Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 yaitu sebanyak Rp12.375,00/pcs, sedangkan menurut teori metode Full Costing diperoleh harga pokok produksi sebanyak Rp13.000,00/pcs. Selama melakukan analisis data dengan menggunakan metode Full Costing cenderung menghasilkan angka yang lebih tinggi dalam perhitungan harga pokok produksi karena metode ini memasukkan semua elemen biaya produksi, termasuk biaya overhead pabrik. Sedangkan Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 hanya memperhitungkan biaya-biaya yang berhubungan dengan proses produksi.

Metode Full Costing, biaya overhead pabrik mencakup biaya perlengkapan, beban sewa tempat, listrik, dan air, penyusutan bangunan, dan peralatan dengan total sebesar Rp61.181,00. Sementara itu, Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 hanya memperhitungkan biaya penolong seperti minyak dan biaya kemasan seperti biaya bahan penolong, paper lunch box, kantong plastik bening, dan kertas coklat makanan dengan total biaya overhead pabrik adalah Rp29.850,00. Perbedaan selisih sebesar Rp31.331,00 antara metode perusahaan dengan metode Full Costing disebabkan oleh adanya beberapa biaya overhead pabrik yang tidak dimasukkan ke dalam perhitungan oleh Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19, tetapi dalam metode Full Costing dimasukkan.

Peneliti ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Awaluddin (2022) dengan judul "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Trend Milk di Kota Makassar." Dimana kedua penelitian ini melakukan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode Full Costing untuk menetapkan harga jual suatu produk untuk mendapatkan keuntungan dalam setiap penjualan produknya.

## **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai penentuan harga pokok produksi menggunakan metode Full Costing sebagai dasar penetapan harga jual pada Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19, maka dapat disimpulkan sebagai berikut: Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 memproduksi 50 pcs roti tawar bandung dengan 500 gram margarin, 490 gram susu kental manis, 250 gram batang keju, 200 gram topping vanilla, coklat crunchy, greentea, taro, tiramisu, dan oreo. Harga Pokok Produksi yang dihasilkan oleh Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19 sebesar Rp12.375,00/pcs. Sedangkan harga pokok produksi dengan menggunakan metode Full Costing sebesar Rp13.000,00/pcs. Perbedaan perhitungan ini diakibatkan karena tidak dimasukkannya secara menyeluruh biaya overhead pabrik oleh Usaha Mikro Roti Bakar Bandung 19.

## **Daftar Pustaka**

- Awaluddin. (2022). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) (Studi Kasus Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di kota Makassar). *Skripsi*, Universitas Negeri Makassar
- Bustami, Bastian, & Nurlela. (2018). *Akuntansi Biaya, Teori, dan Aplikasi* (Ed; Empat). Graha Ilmiah.
- Cholimah, N., Astuti, B., & Izzaty, R. E. (2017). Kinerja Perusahaan Manufaktur. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 5–24.  
<https://journal.widyakarya.ac.id/index.php/jap-widyakarya/article/view/1041>
- Dunia, F. A. , Abdullah, W. , & Sasongko, C. (2019). *Akuntansi Biaya* . Salemba Empat.

- Fadli, I., & Rizka ramayanti. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing* ( Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu ). *Jurnal Akuntansi Kajian Ilmiah Akuntansi (JAK)*, 7(2), 148–161. <https://doi.org/10.30656/jak.v7i2.2211>
- Hansen, D. R. , & Mowen, M. M. (2019). *Akuntansi Manajerial*. Salemba Empat.
- Hartati, & Neneng. (2017). *Akuntansi Biaya* (Cetakan Pertama). Pustaka Setia.
- Herlina. (2019). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual pada Nasi Kuning Sulawesi di Makassar. *Skripsi*, Universitas Negeri Makassar
- Indrayati. (2017). *Akuntansi Manajemen*. Media Nusa Creative.
- Iryanie, E., & Handayani, M. (2019). *Akuntansi Biaya*. Poliban Press.
- Iswan, & Bahar, H. (2018). *Penguatan Pendidikan Karakter Perspektif Islam Dalam Era Millenial ”Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Era Revolusi “Membangun Sinergitas dalam Penguatan Pendidikan Karakter pada Era IR 4.0*. Universitas Muhammadiyah. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/SNP/article/view/2756>
- Kurniasih Rizki. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual pada PT. Berkah Mulia Beton. *Skripsi*, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, <http://repository.umsu.ac.id/handle/123456789/6674>
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya* (Edisi 5). UPP STIM YKPN.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Peraturan Menteri Keuangan No. 72 Tahun 2023 Tentang Penyusutan Harta Berwujud Dan/Atau Amortisasi Harta Tak Berwujud*
- Thenu, G., Manossoh, H., Runtu, T., Akuntansi, J., & Ekonomi dan Bisnis, F. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu. 9(2), 305–314. <https://doi.org/10.35794/emba.v9i2.33445>
- Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro Kecil dan Menengah*.