

Accounting management

PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI TEMPE BERDASARKAN METODE *FULL COSTING* PADA UD. MS

Fatimah¹, Subhan A. Gani^{2*}, Nurlativah Hanum Tinendung³

Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Malikussaleh, Aceh, Indonesia

*Corresponding Author: subhan@unimal.ac.id

Web Journal: <https://ojs.unimal.ac.id/miej>

DOI: <https://doi.org/10.53912/iej.v10i2.xxx>

Abstrak – UD. MS merupakan sebuah pabrik tempe yang terletak di Kecamatan Banda Sakti, Kota Lhokseumawe, Aceh. Selama ini, penentuan harga pokok produksi di pabrik ini dihitung berdasarkan pengeluaran harian disebabkan karena belum melaksanakan pembukuan akuntansi secara secara terperinci. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui harga pokok produksi tempe pada UD. MS guna mendapatkan gambaran keakuratan perhitungan biaya pokok produksi yang dilakukan dalam praktik selama ini. Selain itu juga bertujuan untuk memberikan gambaran mengenai anggaran dan profitabilitas serta membantu dalam pengambilan keputusan yang lebih baik. Penelitian ini menggunakan metode *full costing* dan data yang digunakan pada bulan Mei 2024 melalui wawancara dan observasi langsung. Dari hasil penelitian didapatkan bahwa harga pokok produksi tempe dengan menggunakan *full costing* untuk tempe ukuran kecil sebesar Rp. 11.281/paket, tempe ukuran sedang sebesar Rp. 11.161/paket dan tempe ukuran besar sebesar Rp. 11.057/paket. Biaya produksi perusahaan berdasarkan perhitungan selama ini adalah Rp. 446.515.000 perbulan, jika dibandingkan dengan biaya produksi menggunakan metode *full costing* didapatkan biaya Rp. 452.533.999. Ini berarti bahwa perhitungan biaya produksi selama ini ternyata memberikan selisih perhitungan sebesar Rp. 6.018.999. Terakhir, berdasarkan perhitungan margin perusahaan UD. MS yaitu 16,8%, yang menunjukkan bahwa bisnis dapat secara efektif dan efisien mengendalikan pengeluaran dan anggaran.

Kata kunci: *produksi tempe, full costing, akuntansi biaya, biaya produksi*

Abstract – UD. MS is a tempeh factory located in Banda Sakti District, Lhokseumawe City, Aceh. So far, the determination of the cost of production at this factory has been calculated based on daily expenditure due to the fact that detailed accounting has not been carried out. This research was conducted to determine the basic price of tempeh production at UD. MS got an idea of the accuracy of the basic production cost calculations carried out in practice so far. Apart from that, it also aims to provide an overview of the budget and profitability and help in making better decisions. This research uses the full costing method and data used in May 2024 through interviews and direct observation. From the research results, it was found that the cost of producing tempeh using full costing for small tempeh was Rp. 11,281/package, medium size tempeh Rp. 11,161/package and large size tempeh Rp. 11,057/package. The company's production costs based on current calculations are Rp. 446,515,000 per month, when compared with production costs using the full costing method, the cost is Rp. 452,533,999. This means that the calculation of production costs so far has actually provided a calculation difference of Rp. 6,018,999. Finally, based on UD company margin calculations. MS is 16.8%, which shows that businesses can effectively and efficiently control expenses and budgets.

Keywords: *tempeh production, full costing, cost accounting, production expenses*

1. PENDAHULUAN

UD. MS merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri pembuatan tempe. Usaha ini berlokasi di Gampong Uteun Bayi, Kecamatan Banda Sakti, Kota Lhokseumawe, Aceh. Perhitungan harga pokok produksi tempe pada UD. MS ini belum melakukan kalkulasi khusus yang berkaitan dengan perhitungan harga pokok produksi karena selama ini yang diaplikasikan untuk menentukan harga pokok produksi hanya kalkulasi dasar yaitu anggaran pekerja dan bahan baku tanpa memperhitungkan total anggaran *overhead* yang akan berdampak pada harga pokok produksi. Selain itu, kalkulasi pendapatan dan anggaran produksi tempe hanya dilaksanakan oleh Bapak Ja'far Usman selaku pemilik UD. MS, yang masih bersifat tradisional (kurang sistematis) dan belum melakukan perhitungan secara akuntansi. Akibatnya harga pokok produksi tidak ditetapkan secara akurat, tidak mencerminkan harga yang sebenarnya, laba yang akan dikoleksi kurang realistis, pilihan pengelolaan keuangan kurang akurat, dan anggaran produksi kurang transparan. Kalkulasi harga pokok produksi dengan pendekatan *full costing* ini mempertimbangkan seluruh aspek anggaran produksi disebut juga bahan baku, anggaran pekerja langsung, dan anggaran *overhead* pabrik baik variabel maupun tetap [1]. Anggaran *overhead* pabrik terbagi menjadi dua jenis, yaitu anggaran tetap dan anggaran variabel. Maka dari itu, perusahaan harus mempertimbangkan dan mengkoordinasikan anggaran produksi secara cermat supaya dapat memperoleh keuntungan dan berdampak pada pengambilan keputusan [2]. Beberapa pilihan manajerial, termasuk yang berkaitan dengan produksi, penetapan harga, taktik pemasaran, dan pengendalian anggaran, juga dipengaruhi oleh anggaran produksi yang tepat. Karena penentuan harga produk di pabrik sangat penting, manajemen dapat membuat penilaian yang lebih baik dan lebih strategis dengan informasi anggaran produksi yang tepat [3].

Pada Bulan Mei 2024 UD. MS memproduksi tempe dengan mengolah bahan baku kacang kedelai sebanyak 34.100 kg dengan harga Rp. 10.500 per kilo gram. Dari 34.100 kg kacang kedelai ini menghasilkan produk tempe sebanyak 40.300 paket dengan harga Rp. 13.500 per paketnya. Dimana ukuran kecil sebanyak 13.454 paket tempe, ukuran sedang sebanyak 13.423 paket tempe dan ukuran besar sebanyak 13.423 paket tempe. Untuk tempe ukuran kecil, dalam satu paket tempe dengan isi sebanyak 20 pcs tempe dengan berat 60 gram per pcs, Untuk tempe ukuran sedang, dalam satu paket tempe dengan isi sebanyak 10 pcs tempe dengan berat 130 gram per pcs, Untuk tempe ukuran besar, dalam satu paket tempe dengan isi sebanyak 4 pcs tempe dengan berat 330 gram per pcs.

Penghitungan Harga Pokok Produksi (HPP) disebut juga salah satu bidang yang perlu dipahami secara mendalam, khususnya bagi para pelaku usaha. Di tengah dinamika pertumbuhan ekonomi kontemporer, para pelaku usaha, khususnya yang bergerak dalam skala kecil, sering kali mengalami kesulitan dalam mengelola keuangan dan memahami bagian-bagian anggaran produksi [4]. Dengan cara kalkulasi harga pokok produksi yang tepat dan akurat diharapkan dapat mengurangi kesalahan dalam kalkulasi harga pokok produksi setiap produk yang diproduksi sehingga kalkulasi harga pokok produksi dapat lebih optimal [5]. Maka dari itu, peneliti tertarik untuk melaksanakan riset dengan judul "Penentuan Harga Pokok Produksi Tempe Berdasarkan Metode *Full Costing* pada UD. MS" berdasarkan konteks yang telah diuraikan sebelumnya.

2. METODE

Riset ini dilaksanakan di UD. MS yang berlokasi di Desa Uteun Bayi, Kecamatan Banda Sakti, Kota Lhokseumawe, Aceh. Riset ini dilaksanakan pada tanggal 1 Mei 2024 sampai dengan 31 Mei 2024. Sumber data yang diaplikasikan dalam riset ini meliputi data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data informasi yang diperoleh melalui pengamatan langsung terhadap suatu objek [6]. Data primer ini adalah data asli melalui wawancara dan observasi langsung. Adapun data primer pada penelitian ini adalah data biaya *overhead*. Data Sekunder adalah data didapatkan secara tidak langsung dari sumbernya. Data ini dikumpulkan dari sumber yang telah ada sebelumnya atau referensi yang sama dengan yang diteliti [7]. Adapun data sekunder dalam penelitian ini yaitu data biaya bahan baku, data biaya tenaga kerja, dan data biaya *overhead* pabrik.

Biaya produksi merupakan anggaran yang harus ditanggung oleh perusahaan untuk memproduksi barang dan jasa [8]. Biaya yang diperlukan untuk memenuhi permintaan bahan baku dalam proses produksi atau untuk membuat atau menghasilkan suatu produk dikenal sebagai biaya bahan baku [9].

Biaya tenaga kerja merupakan biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk membayar pekerja. Upah adalah pembayaran untuk anggaran pekerja [10].

Biaya *overhead* yaitu pengeluaran tambahan yang tidak ada hubungannya dengan proses produksi yang sebenarnya. Ada dua kategori pengeluaran *overhead* yaitu [11][12]: Biaya *overhead* tetap adalah anggaran yang tetap konstan meskipun terjadi variasi dalam volume *output* perusahaan. Biaya *overhead* variabel adalah anggaran yang bervariasi, artinya anggaran tersebut akan berubah sebagai respons terhadap pergeseran volume *output* perusahaan.

Biaya pemeliharaan merupakan anggaran yang dianggarkan perusahaan untuk memperbaiki aset, peralatan, atau barang yang tidak berfungsi yang rusak [13]. Salah satu cara untuk mengurangi nilai aset karena usia pakainya disebut juga melalui anggaran penyusutan. Salah satu anggaran yang timbul akibat penggunaan aset tetap perusahaan disebut juga penyusutan [14].

Metode *Full Costing* mengalokasikan biaya produksi secara keseluruhan dalam memproduksi suatu produk yang terdiri dari bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik variabel dan tetap [15].

Dalam melakukan penelitian ini ada beberapa tahapan yang dilakukan yaitu langkah awal dengan menjelaskan cara penghitungan biaya produksi UD. MS dengan merinci biaya selama jangka waktu tertentu, kemudian menentukan penentuan harga pokok produksi menurut metode *full costing*, dengan cara [15], Mengumpulkan data produksi selama jangka waktu tertentu dan menghitung biaya tenaga kerja, bahan baku, dan *overhead* produksi serta menjelaskan dan mengaplikasikan pendekatan *full costing* untuk menentukan biaya produksi dan semua biaya harus dihitung atau ditambahkan dengan cara-cara mengaplikasikan metode *full costing* dengan rumus: Harga pokok produksi = Biaya bahan baku + Biaya tenaga kerja langsung + Biaya *overhead* pabrik (Biaya *overhead* pabrik variabel + Biaya *overhead* pabrik tetap). Kemudian membandingkan hasil perhitungan peneliti dengan hasil perhitungan UD. MS dengan teori yang diaplikasikan. Terakhir, membuat kesimpulan dan rekomendasi kepada UD. MS berdasarkan temuan pada penelitian.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Data pada penelitian ini diambil di bulan Mei 2024 yang merupakan data mengenai biaya produksi tempe. Dari data pada tabel 1 digunakan untuk perhitungan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi tempe UD. MS.

Tabel 1 Data Biaya Produksi Tempe UD. MS Mei 2024

No	Jenis Pengeluaran	Jumlah	Biaya (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Kacang Kedelai	34100 kg	10.500	358.050.000
2	Plastik	620 kg	48.000	29.760.000
3	Kantong paket	372 keping	11.000	4.092.000
4	Ragi	62 kg	30.000	1.860.000
5	Tepung Kanji	310 kg	10.800	3.348.000
6	Pekerja Perebusan	5 orang	3.410.000	17.050.000
7	Pekerja Pengemasan	16 orang	930.000	14.880.000
8	Kayu bakar			6.665.000
9	Listrik			2.170.000
10	Bahan bakar mobil pickup			7.440.000
11	Bahan bakar solar	155 liter	6.800	1.050.000
12	Air			1.200.000
13	Biaya Pajak Bangunan			300.000

Pada perhitungan biaya produksi tempe menurut UD. MS ini belum menghitung biaya *overhead* secara keseluruhan yaitu hanya biaya air, biaya kayu bakar, biaya listrik, biaya bahan bakar mobil pickup dan biaya plastik. Perhitungan biaya menurut UD. MS ini merupakan biaya produksi tempe yang dikeluarkan selama satu bulan yaitu dibulan mei 2024. Perhitungan biaya produksi menurut perbulan UD. MS yang dapat dilihat pada tabel 2 yaitu terdapat biaya bahan baku, Biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead*.

Tabel 2 Perhitungan Biaya Produksi Menurut UD. MS Perbulan

No	Jenis	Jumlah Biaya (Rp)
1	Biaya bahan baku	363.258.000
2	Biaya pekerja langsung	31.930.000
3	Biaya <i>overhead</i>	51.327.000
Total		446.515.000

Pada perhitungan menggunakan metode *full costing* untuk biaya bahan baku dan tenaga kerja sama dengan UD.MS tetapi dalam perhitungan *overhead* pabrik dihitung secara keseluruhan yaitu biaya *overhead* tetap dan *overhead* variabel nya sehingga mengakumulasikan biaya pengeluaran dalam memproduksi tempe keseluruhan selama satu bulan. Harga pokok produksi dengan metode *full costing* dapat diketahui bahwa harus memperhitungkan semua unsur biaya-biaya yang dikeluarkan pada saat proses produksi. Adapun biaya-biaya yang mencakup kedalam perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* yang dapat dilihat pada tabel 3 yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik tetap maupun variabel.

Tabel 3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Tempe dengan Metode *Full Costing*

No	Elemen	Jumlah Biaya
1	Biaya bahan baku	363.258.000
2	Biaya Pekerja Langsung	31.930.000
3	Biaya <i>Overhead</i> Tetap	4.864.999
4	Biaya <i>Overhead</i> Variabel	52.481.000
Total		452.533.999

Dari perhitungan biaya produksi dari UD. MS dan perhitungan biaya produksi metode *Full costing* yang dapat dilihat pada tabel 4 yang dimana menghasilkan selisih biaya produksi.

Tabel 4 Perbandingan Perhitungan Biaya Produksi Tempe Menurut UD. MS dan Metode *Full Costing*

Biaya Produksi UD. MS (Rp)	Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i> (Rp)	Selisih Biaya (Rp)
446.515.000	452.533.999	6.018.999

Akibat dari lebih tingginya biaya produksi menggunakan metode *full costing* maka berdampak pada pendapatan yang diperoleh UD. MS, karena selama ini keuntungan yang didapatkan tidak sebanding dengan biaya produksi yang dikeluarkan oleh UD.MS.

Tempe UD. MS mempunyai 3 jenis paket yaitu tempe kecil, tempe sedang dan tempe besar. Dengan menghitung biaya perpaket setiap tempe ini memiliki biaya pokok produksi yang berbeda pada 3 jenis paket. Paket ini ditinjau dari waktu pengemasannya, biaya plastik setiap paketnya, biaya tenaga kerja pengemasan sehingga menghasilkan biaya pengemasan yang berbeda pada 3 jenis paketnya.

Tabel 5 Biaya Pokok Produksi Perpaket Tempe(kecil, sedang, besar)

No	Elemen	Jumlah Biaya (Rp)	Total Paket	Biaya/ Paket (Rp)	Biaya Perpaket Tempe Kecil (Rp)	Biaya Perpaket Tempe Sedang (Rp)	Biaya Perpaket Tempe Besar (Rp)
1	Biaya bahan baku	363.258.000	40.300	9.013	9.013	9.013	9.013
2	Biaya pekerja perebusan	17.050.000	40.300	423	423	423	423
3	Biaya <i>overhead</i> tetap	4.864.999	40.300	120,7	120,7	120,7	120,7
4	Biaya bahan bakar	15.159.000	40.300	376	376	376	376
5	Biaya listrik	2.170.000	40.300	53,84	53,84	53,84	53,84

No	Elemen	Jumlah Biaya (Rp)	Total Paket	Biaya/Paket (Rp)	Biaya Perpaket Tempe Kecil (Rp)	Biaya Perpaket Tempe Sedang (Rp)	Biaya Perpaket Tempe Besar (Rp)
6	Biaya Air	1.200.000	40.300	29,77	29,77	29,77	29,77
7	Biaya Telpon	100.000	40.300	2,48	2,48	2,48	2,48
8	Biaya Penolong	4.092.000	40.300	101,53	101,53	101,53	101,53
9	Biaya pengemasan				1161,05	1040,76	937,63
Total					11.281	11.161	11.057

Tempe UD. MS memiliki 3 jenis ukuran yaitu tempe ukuran kecil, dalam satu paket tempe dengan isi sebanyak 20 pcs tempe dengan berat 60 gram per pcs, tempe ukuran sedang, dalam satu paket tempe dengan isi sebanyak 10 pcs tempe dengan berat 130 gram per pcs, dan tempe ukuran besar, dalam satu paket tempe dengan isi sebanyak 4 pcs tempe dengan berat 330 gram per pcs. Pada perhitungan perunit tempe yang terlihat pada tabel 6 memiliki biaya yang berbeda pada ketiga ukurannya.

Tabel 6 Biaya Pokok Produksi Per Unit Tempe

No	Elemen	Jumlah Biaya (Rp)	Paket	Biaya/Paket (Rp)	Biaya Tempe Kecil (Rp)	Biaya Tempe Sedang (Rp)	Biaya Tempe Besar (Rp)
1	Biaya bahan baku	11.718.000	1300	9.013	450,6	901	2253
2	Biaya pekerja perebusan	550.000	1300	423	21,15	42,3	105,75
3	Biaya <i>overhead</i> tetap	162.132	1300	124,71	6,23	12,47	31,17
4	Biaya bahan bakar	489.000	1300	376	18,8	37,6	94
6	Biaya Air	40.000	1300	30,76	1,53	3,07	7,69
7	Biaya Telpon	100.000	1300	2,48	0,12	0,24	0,62
8	Biaya Penolong	132.000	1300	102	5,1	10,2	25,5
9	Biaya pengemasan				61,67	111,96	252,2
Total					567	1123	2782

Jumlah produk yang dihasilkan sebanyak 30.400 paket x Rp. 13.500 = Rp. 544.050.000 keuntungan yg dihasilkan Rp. 544.050.000 – Rp. 452.533.999 = Rp. 91.516.001 per bulan. Adapun margin keuntungan UD. MS Rp. 91.516.001: Rp. 544.050.000 x 100 = 16,8 %.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari hasil riset penulis yaitu sebagai berikut:

1. Dengan mengaplikasikan pendekatan *Full costing*, anggaran produksi tempe disebut juga Rp 11.281 untuk tempe kecil, Rp 11.161 untuk tempe sedang, dan Rp 11.057 untuk tempe besar per kemasan. Anggaran produksi satu unit tempe berkisar dari tempe kecil dengan berat 60 gram per unit dan berisi 20 potong, tempe sedang dengan berat 130 gram per unit dan berisi 10 potong, dengan anggaran produksi Rp 1.123 per unit, dan tempe besar dengan berat 330 gram per unit dan berisi 4 potong 2.782 unit.
2. Biaya produksi tempe pada perusahaan sebesar Rp 446.515.000, sedangkan dengan metode *full costing* anggaran produksi tempe sebesar Rp 452.533.999. Hal ini menunjukkan bahwa biaya produksi tempe yang dikeluarkan perusahaan lebih rendah dibandingkan dengan biaya produksi dengan metode *full costing* karena perhitungan yang dilakukan perusahaan belum memperhitungkan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi tempe dan belum memperhitungkan biaya overhead tetap.
3. Margin keuntungan UD. Mawar sari adalah 16,8 % sehingga menunjukkan perusahaan mampu mengelola biaya dan pengeluaran dengan baik, efektif dan layak secara finansial.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Alvian Nur Khakim, Cahyadi Husadha, and Elia Rossa, "Pengaruh Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja Langsung, dan Biaya Overhead Pabrik terhadap Laba Bersih pada PT Duta Persada Teknik," *Anggaran : Jurnal Publikasi Ekonomi dan Akuntansi*, vol. 2, no. 1, pp. 210–218, Feb. 2024, doi: 10.61132/anggaran.v2i1.407.
- [2] Fadli and Rizka ramayanti, "Analisis Kalkulasi Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu)," *Jurnal Akuntansi Kajian Ilmiah Akuntansi (JAK)*, vol. 7, no. 2, pp. 148–161, Jul. 2020, doi: 10.30656/jak.v7i2.2211.
- [3] Lisa Febriyanti and Titiek Rachmawati, "ANALISIS PERBANDINGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING DAN VARIABLE COSTING SEBAGAI PENENTUAN HARGA JUAL PADA PT. LUSUKA KREATIF INDONESIA," *Akuntansi*, vol. 2, no. 1, pp. 252–264, Jan. 2023, doi: 10.55606/jurnalrisetilmuakuntansi.v2i1.209.
- [4] A. Widiya, L. D. Anggraini, M. K. Ratu, And E. D. Purnamasari, "Pendampingan Penentuan Harga Pokok Penjualan (Hpp) Dan Harga Jual Pada Umkm Kerupuk Dan Kempang Desa Lembak Kabupaten Muara Enim," *Selaparang: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, Vol. 6, No. 3, P. 1462, Sep. 2022, Doi: 10.31764/Jpmb.V6i3.10457.
- [5] N. Hasmi, "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Mengaplikasikan Metode Full Costing Dan Variable Costing Pada Pembuatan Abon Ikan," *Akmen Jurnal Ilmiah*, Vol. 17, No. 2, Pp. 254–269, Jun. 2020, Doi: 10.37476/Akmen.V17i2.893.
- [6] Purwono, Fuad Hasyim, Et Al. *Metodologi Riset (Kuantitatif, Kualitatif Dan Mix Method)*, Guepedia, 2021.
- [7] *JT-IBSI*, vol. 7, no. 01, pp. 16–26, Apr. 2022, doi: 10.36352/jt-ibsi.v7i01.265.
- [8] P. and A. Sanjaya, "REKAYASA PERANGKAT LUNAK KALKULASI HARGA POKOK PRODUKSI METODE FULL COSTING PADA UMKM MITRA CAKE DI BANDAR LAMPUNG," *Jurnal Informasi dan Komputer*, vol. 9, no. 2, pp. 154–162, Oct. 2021, doi: 10.35959/jik.v9i2.243.
- [9] N. Oktaviani, S. Sudirman, and M. H. Gery, "Pengaruh Anggaran Bahan Baku Dan Anggaran Pekerja Terhadap Volume Produksi Pada Usaha Loyang Pak May Padang," *Jurnal Riset Dan Pengkajian Ilmiah Sosial Budaya*, vol. 2, no. 1, pp. 54–59, Jan. 2023, doi: 10.47233/jppisb.v2i1.684.
- [10] O. Oktariansyah, E. Emilda, and D. Saputra, "Pengaruh Anggaran Bahan Baku, Anggaran Overhead Pabrik Dan Anggaran Pekerja Langsung Terhadap Penjualan Pada Subsektor Rokok Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia," *Jurnal Media Akuntansi (Mediasi)*, vol. 5, no. 1, pp. 89–100, Sep. 2022, doi: 10.31851/jmediasi.v5i1.9370.
- [11] Djuli Sjafei Purba and Vitryani Tarigan, "Pengaruh Anggaran Produksi dan Beban Penjualan Terhadap Laba PT Kedaung Indah Can, Tbk," *Jurnal Ilmiah Accusi*, vol. 3, no. 1, pp. 61–71, May 2021, doi: 10.36985/jia.v3i1.70.
- [12] Y. Sari, "ANALISIS PENENTUAN HARGA JUAL DENGAN METODE COST PLUS PRICING DAN PENGARUHNYA TERHADAP LABA YANG DIHASILKAN PADA UD MAJU," *JURNAL AKUNTANSI DAN BISNIS : Jurnal Program Studi Akuntansi*, vol. 4, no. 1, May 2018, doi: 10.31289/jab.v4i1.1549.
- [13] Martono, Ricky. *Manajemen Logistik*. Gramedia Pustaka Utama, 2018.
- [14] Setiadi, "PENERAPAN METODE PENYUSUTAN ASET TETAP (Studi kasus pada PT CHANDRA SAKTI UTAMA LEASING JAKARTA)," *JURNAL BISNIS & AKUNTANSI UNSURYA*, vol. 5, no. 2, Jun. 2020, doi: 10.35968/jbau.v5i2.434.
- [15] Abednego Priyatama, Jessica Barus, Selena Suci Wulan Syara, and Wahyu Widjayanti, "ANALISIS PENENTUAN HARGA JUAL SOTO MIE BOGOR DENGAN MENGGUNAKAN METODE COST PLUS PRICING MELALUI PENDEKATAN FULL COSTING PADA UD. SOTO MIE BOGOR KANG ODING," *Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, vol. 1, no. 2, pp. 102–111, Jun. 2022, doi: 10.56127/jekma.v1i2.234.
- [16] A. Fahmie and D. Deliyana, "Tinjauan Penerapan Metode Full Costing Dalam Kalkulasi Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk," *Jurnal Aplikasi Bisnis Kesatuan*, vol. 3, no. 2, pp. 105–114, Aug. 2023, doi: 10.37641/jabkes.v3i2.1975.