

# 2025

## JURNAL AKUNTANSI MUHAMMADIYAH

P - ISSN 2087-9776  
E - ISSN 2715-3134

# JAM

Vol. 15 No. 2  
Edisi: Juli – Desember 2025



FAKULTAS EKONOMI  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH ACEH

1. ANALISIS KINERJA PASAR MODAL ASEAN DENGAN PASAR MODAL INDONESIA DI BURSA EFEK INDONESIA  
*Bella Gusrina, Surna Lastri, Dessy Purnama Sari*
2. PENGARUH PROFITABILITAS DAN LIKUIDITAS TERHADAP FINANCIAL DISTRESSES PADA BADAN USAHA MILIK NEGARA (BUMD) AIR MINERAL SE WILAYAH ACEH DENGAN MENGGUNAKAN MODEL ALTMAN Z-SCORE  
*Cut Fitrika Syawalina, Mulyadi, Amanda Frizka, M. Azril*
3. PENGARUH SISTEM AKUNTANSI MANAJEMEN TERHADAP KINERJA PERUSAHAAN MANUFAKTUR DI INDONESIA  
*Almira Keumala Ulfah, Ramadhan, Trie Nadilla, Muhammad Syafri, Awis Hardhito*
4. PENGARUH PENERAPAN STANDAR AKUNTANSI PEMERINTAH DAN SISTEM PENGENDALIAN INTERN TERHADAP KUALITAS LAPORAN KEUANGAN PADA KANTOR BADAN PENGAWAS KEUANGAN DAN PEMBANGUNAN (BPKP) SE SUMATERA  
*Eva Susanti, Yuslana, Aulia Anna Zhira, Siti Nurhilani*
5. ANALISIS PERBANDINGAN NPM DAN ROA PADA PERKEBUNAN KELAPA SAWIT BUMN DAN SWASTA DI INDONESIA  
*Radja, Dewi Maya Sari, Rizki Ramadhan, Mutia Arfiani*
6. PENGARUH KAPASITAS DAN KOMPETENSI KEPALA DESA TERHADAP PENGELOLAAN DANA DESA DI KECAMATAN BAITURRAHMAN KOTA BANDA ACEH  
*Irmawati, Surya Fatma, Rizki Maulidia*
7. PENGARUH INTEGRITAS, LOCUS OF CONTROL, KOMPETENSI DAN KOMPENSASI AUDITOR TERHADAP KUALITAS AUDIT PADA KANTOR INSPEKTORAT KABUPATEN ACEH BESAR  
*Zulkifli Umar, Budi Safatul Anam, Nafis Muhammad Akbar*
8. PENGARUH KARAKTERISTIK DEWAN KOMISARIS DAN ETNIS TIONGHUA TERHADAP KINERJA KEUANGAN PERUSAHAAN SEKTOR RITEL YANG TERDAFTAR DI BURSA EFEK INDONESIA  
*Elviza, Fathul Khaira, Roslinawati*
9. KUALITAS LAPORAN KEUANGAN : EVALUASI INTERNAL CONTROL DAN PENGGUNAAN TEKNOLOGI INFORMASI  
*Maya Agustna, Fitri Yunina, Saifa Mirja Cofa, Yuslaidar Yusuf*
10. PENGARUH JUMLAH DEWAN DIREKSI, DEWAN KOMISARIS DAN KONDISI POLITIK TERHADAP KINERJA KEUANGAN BANK YANG TERDAFTAR DI BURSA EFEK INDONESIA TAHUN 2022-2023  
*Syamsidar, Emmi Suryani Nasution, Syifaun Nazla, Nikita Winna*
11. PENERAPAN METODE FULL COSTING DALAM PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA KULINER PANCONG BECEK  
*Riki Aditya, Dewi Maya Sari, Totok Rudianto, Mutia Arfiani, Rizki Ramadhan*

|     |              |            |                    |                    |                                      |
|-----|--------------|------------|--------------------|--------------------|--------------------------------------|
| JAM | VOLUME<br>15 | NOMOR<br>2 | HALAMAN<br>1 - 160 | BANDA ACEH<br>2025 | P-ISSN 2087-9776<br>E-ISSN 2715-3134 |
|-----|--------------|------------|--------------------|--------------------|--------------------------------------|

DAFTAR ISI

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Daftar Isi .....</b>   | <b>i</b>         |
| <b>Jurnal</b>   |                  |
| <b>1. ANALISIS KINERJA PASAR MODAL ASEAN DENGAN PASAR MODAL INDONESIA DI BURSA EFEK INDONESIA</b><br><i>Bella Gusrina, Surna Lastri, Dessy Purnama Sari .....</i>   | <b>1 – 14</b>    |
| <b>2. PENGARUH PROFITABILITAS DAN LIKUIDITAS TERHADAP FINANCIAL DISTRESSES PADA BADAN USAHA MILIK NEGARA (BUMD) AIR MINERAL SE WILAYAH ACEH DENGAN MENGGUNAKAN MODEL ALTMAN Z-SCORE</b><br><i>Cut Fitrika Syawalina, Mulyadi, Amanda Frizka, M. Azril .....</i>               | <b>15 – 28</b>   |
| <b>3. PENGARUH SISTEM AKUNTANSI MANAJEMEN TERHADAP KINERJA PERUSAHAAN MANUFAKTUR DI INDONESIA</b><br><i>Almira Keumala Ulfah, Ramadhan, Trie Nadilla, Muhammad Syafri, Awis Hardhito .....</i>  | <b>29 – 40</b>   |
| <b>4. PENGARUH PENERAPAN STANDAR AKUNTANSI PEMERINTAHAN DAN SISTEM PENGENDALIAN INTERN TERHADAP KUALITAS LAPORAN KEUANGAN PADA KANTOR BADAN PENGAWASAN KEUANGAN DAN PEMBANGUNAN (BPKP) SE SUMATERA</b><br><i>Eva Susanti, Yuslana, Aulia Anna Zhira, Siti Nurhilani .....</i> | <b>41 – 55</b>   |
| <b>5. ANALISIS PERBANDINGAN NPM DAN ROA PADA PERKEBUNAN KELAPA SAWIT BUMN DAN SWASTA DI INDONESIA</b><br><i>Radja, Dewi Maya Sari, Rizki Ramadhan, Mutia Arfiani .....</i>  | <b>56 – 67</b>   |
| <b>6. PENGARUH KAPASITAS DAN KOMPETENSI KEPALA DESA TERHADAP PENGELOLAAN DANA DESA DI KECAMATAN BAITURRAHMAN KOTA BANDA ACEH</b><br><i>Irmawati, Surya Fatma, Rizki Maulidia .....</i>  | <b>68 – 85</b>   |
| <b>7. PENGARUH INTERGITAS, LOCUS OF CONTROL, KOMPETENSI DAN KOMPENSASI AUDITOR TERHADAP KUALITAS AUDIT PADA KANTOR INSPEKTORAT KABUPATEN ACEH BESAR</b><br><i>Zulkifli Umar, Budi Safatul Anam, Nafis Muhammad Akbar .....</i>  | <b>86 – 99</b>   |
| <b>8. PENGARUH KARAKTERISTIK DEWAN KOMISARIS DAN ETNIS TIONGHUA TERHADAP KINERJA KEUANGAN PERUSAHAAN SEKTOR RITEL YANG TERDAFTAR DI BURSA EFEK INDONESIA</b><br><i>Elviza, Fathul Khaira, Roslinawati .....</i>   | <b>100 – 113</b> |
| <b>9. KUALITAS LAPORAN KEUANGAN : EVALUASI INTERNAL CONTROL DAN PENGGUNAAN TEKNOLOGI INFORMASI</b><br><i>Maya Agustina, Fitri Yunina, Saifa Mirja Cofa, Yuslaidar Yusuf .....</i>   | <b>114 – 125</b> |
| <b>10. PENGARUH JUMLAH DEWAN DIREKSI, DEWAN KOMISARIS DAN KONDISI POLITIK TERHADAP KINERJA KEUANGAN BANK YANG TERDAFTAR DI BURSA EFEK INDONESIA TAHUN 2022-2023</b><br><i>Syamsidar, Emmi Suryani Nasution, Syifaun Nazla, Nikita Winna .....</i>                             | <b>126 – 143</b> |

**11. PENERAPAN METODE FULL COSTING DALAM PENENTUAN HARGA POKOK  
PRODUKSI PADA USAHA KULINER PANCONG BECEK**

*Riki Aditya, Dewi Maya Sari, Totok Rudianto, Mutia Arfiani, Rizki Ramadhan* ..... 144 – 160

***Penerapan Metode Full Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Kuliner  
Pancong Becek***

***Application Of The Full Costing Method In Determining The Cost Of Production In The Pancong  
Becek Culinary Business***

**Riki Aditya<sup>1</sup>, Dewi Maya Sari<sup>2</sup>, Totok Rudianto<sup>3</sup>, Mutia Arfiani<sup>4</sup>, Rizki Ramadhan<sup>5</sup>**

<sup>1,2</sup> Akuntansi, Politeknik Aceh<sup>3</sup>, Banda Aceh [dikid5208@gmail.com](mailto:dikid5208@gmail.com)<sup>1</sup>,  
[dewi@politeknikacehh.ac.id](mailto:dewi@politeknikacehh.ac.id)<sup>2</sup>, [totok@politeknikaceh.ac.id](mailto:totok@politeknikaceh.ac.id)<sup>3</sup>,  
[mutiaarfiani@politeknikaceh.ac.id](mailto:mutiaarfiani@politeknikaceh.ac.id)<sup>4</sup>, [rizkiramadhan@politeknikaceh.ac.id](mailto:rizkiramadhan@politeknikaceh.ac.id)<sup>5</sup>

**Abstrak**

Proyek akhir ini bertujuan untuk menentukan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan pada kuliner Pancong Becek serta perbandingan harga pokok produksi dengan harga jual. Hasil penelitian ini adalah Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* pada UMKM Pancong Becek bulan April 2025 menunjukkan total biaya produksi sebesar Rp28.464.000 untuk 3.256 porsi, sehingga menghasilkan HPP per porsi sebesar Rp8.741. Untuk varian *Best Seller*, HPP yang diperoleh adalah Cokelat Keju sebesar Rp8.741 per porsi, Tiramisu Oreo sebesar Rp8.740 per porsi, dan Coco Crunchi sebesar Rp8.744 per porsi. Sedangkan harga jual per porsi untuk tiap-tiap varian *Best Seller* adalah Rp15.000. Perhitungan Harga Pokok Penjualan Harga pokok penjualan UMKM Pancong Becek pada bulan April 2025 sebesar Rp28.464.000, yang sama dengan nilai harga pokok produksi karena tidak terdapat persediaan awal dan akhir barang jadi. Perbandingan Berdasarkan perhitungan Objek dan Metode *Full Costing* Terdapat perbedaan signifikan antara kedua metode perhitungan HPP. Berdasarkan perhitungan Objek menghasilkan HPP yang lebih rendah yaitu Cokelat Keju sebesar Rp7.608 per porsi, Coco Crunchi sebesar Rp7.208 per porsi, dan Tiramisu Oreo sebesar Rp6.608 per porsi. Sementara metode *Full Costing* menghasilkan HPP yang lebih tinggi dengan rata-rata Rp8.741 per porsi.

**Kata Kunci:** *Full Costing, Harga pokok produksi*

### ***Abstract***

*This final project aims to determine the cost of production and cost of goods sold in Pancong Becek culinary and the comparison of the cost of production with the selling price. The results of this study are Calculation of Cost of Production with the Full Costing Method The use of the Full Costing method in Pancong Becek MSMEs in April 2025 showed a total production cost of Rp28,464,000 for 3,256 portions, resulting in a COGS per portion of Rp8,741. For the Best Seller variant, the COGS obtained were Chocolate Cheese at Rp8,741 per portion, Tiramisu Oreo at Rp8,740 per portion, and Coco Crunchi at Rp8,744 per portion. While the selling price per portion for each Best Seller variant is Rp15,000. Comparison Based on Object Calculation and Full Costing Method There are significant differences between the two COGS calculation methods. Based on the Object calculation, the COGS produced lower COGS, namely Chocolate Cheese at Rp7,608 per portion, Coco Crunchi at Rp7,208 per portion, and Tiramisu Oreo at Rp6,608 per portion. Meanwhile, the Full Costing method produced a higher COGS with an average of Rp8,741 per portion.*

***Keywords: Full Costing, Cost of Goods Manufactured***

## **PENDAHULUAN**

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu pilar utama dalam struktur perekonomian Indonesia. Di tingkat daerah, UMKM juga berperan vital, salah satunya yaitu di Kota Banda Aceh, dimana terdapat lebih dari 7.200 pelaku UMKM yang tersebar di seluruh kecamatan (Dinas Koperasi dan UKM Banda Aceh, 2023). Namun demikian, meskipun kontribusinya besar terhadap ekonomi, mayoritas UMKM di Banda Aceh masih menghadapi tantangan dalam aspek manajerial dan keuangan. Salah satu kendala utama adalah minimnya pemahaman dan penerapan sistem akuntansi biaya, khususnya dalam menghitung Harga Pokok Produksi (HPP). Berdasarkan survei Dinas Koperasi dan UKM Banda Aceh (2023), hanya 15% UMKM yang menerapkan pencatatan harga pokok produksi dengan baik. Sisanya, 50% tidak mengetahui HPP sama sekali, dan 35% mengetahui namun tidak menerapkan secara sistematis. Hal ini berimplikasi pada ketidakakuratan dalam menentukan harga jual, risiko kerugian, serta kesulitan dalam perencanaan keuangan jangka panjang (Dinas Koperasi dan UKM Banda Aceh, 2023).

Hal ini juga terjadi pada salah satu usaha UMKM lokal di Banda Aceh yaitu Pancong Becek. UMKM Pancong Becek merupakan salah satu pelaku usaha kuliner lokal di Banda Aceh yang bergerak di bidang produksi makanan khas berbahan dasar tepung. Meskipun telah membuka satu cabang baru, Pancong Becek menghadapi tantangan besar dalam aspek pengelolaan keuangan dan penetapan harga jual yang efektif. Dimana, pemilik usaha belum menerapkan sistem akuntansi biaya dalam menghitung harga pokok produksi dan harga pokok penjualan. Oleh sebab itu, pemilik tidak mengetahui berapa besar biaya yang sebenarnya dibutuhkan untuk menghasilkan satu porsi produk. Ini mengakibatkan ketidakpastian dalam menentukan harga jual dan menghambat efisiensi produksi. Selain itu, tanpa harga produksi yang jelas, pelaku usaha juga kesulitan dalam mengevaluasi struktur biaya dan menyusun strategi peningkatan laba.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menghitung dan menganalisis harga pokok produksi secara sistematis pada UMKM Pancong Becek. Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu agar dapat memberikan solusi praktis dalam meningkatkan manajemen keuangan dan efisiensi produksi, serta dapat dijadikan referensi bagi UMKM lain di Banda Aceh. Hal ini dilakukan guna mewujudkan UMKM Pancong Becek supaya lebih kompetitif dalam pasar dan memiliki strategi harga jual yang lebih efektif.

## **LANDASAN TEORI**

## A. Harga Pokok Produksi

Suatu produksi sangat memerlukan alokasi sumber daya ekonomi yang melibatkan berbagai jenis biaya sebagai bentuk investasi untuk menghasilkan barang yang siap dijual atau di pasarkan (Agustyawati, 2019). Harga pokok produksi merupakan salah satu elemen penting dalam akuntansi biaya yang digunakan untuk mengukur efisiensi produksi dan menentukan harga jual produk secara tepat. Menurut Mulyadi dalam buku Akuntansi Biaya (2012, 14) “harga pokok produksi adalah sejumlah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual”.

## B. Unsur-unsur Harga Produksi

Berikut unsur-unsur harga produksi diantara lain yaitu:

### 1. Biaya bahan baku langsung

Menurut Mulyadi (2016:275), biaya bahan baku merupakan biaya atas rolehannya, perusahaan tidak hanya menanggung harga pembelian bahan baku, tetapi juga menanggung berbagai biaya bahan tambahan agar bahan tersebut dapat sampai ke gudang perusahaan.

### 2. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung (*direct labor*) adalah biaya yang dibayarkan kepada pekerja yang secara langsung terlibat dalam proses produksi barang atau jasa. Biaya ini merupakan salah satu elemen utama dalam perhitungan harga pokok produksi (HPP), bersama biaya bahan baku langsung dan biaya *Overhead* pabrik. Karena keterkaitannya yang langsung dengan volume dan kualitas *output*, pengelolaan *direct labor* secara efisien menjadi sangat penting untuk menjaga struktur biaya dan daya saing produk (Ulfa, Lestari, & Rahwana, 2022).

### 3. Biaya *overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik didefinisikan sebagai biaya bahan baku tidak langsung, tenaga kerja tidak langsung, dan semua biaya pabrik yang tidak dapat dengan mudah diidentifikasi dengan atau dibebankan langsung ke pesanan, produk, dan objek biaya tertentu. Tidal seperti bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung, *Overhead* pabrik merupakan bagian tidak terlihat dari produk yang sudah jadi (Safariah, N., *et al* 2022).

### 4. Biaya *Overhead* Pabrik Tetap (*Fixed Factory Overhead*)

Biaya *Overhead* Pabrik Tetap merupakan komponen biaya tidak langsung dalam proses produksi yang jumlah nominalnya tidak mengalami perubahan signifikan meskipun terjadi fluktuasi volume produksi, selama masih berada dalam rentang kapasitas normal.

### 5. Biaya *Overhead* Pabrik Variabel (*Variable Factory Overhead*)

Biaya *Overhead* Pabrik Variabel merupakan biaya tidak langsung produksi yang jumlahnya berubah-ubah seiring dengan perubahan tingkat aktivitas produksi.

### C. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Metode penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur biaya ini, terdapat dua pendekatan yaitu (Purwanto, E. (2020).

#### 1) *Full Costing*

Menurut Mulyadi (2018:17-18), metode *Full Costing* merupakan pendekatan dalam perhitungan harga pokok produksi yang memasukkan semua elemen biaya produksi. Adapun metode ini memiliki keunggulan, dimana metode ini dapat menyajikan informasi biaya *Overhead* secara menyeluruh karena mencakup dua komponen utama, yakni *Overhead* tetap dan *Overhead variable*, serta memberikan fleksibilitas dalam hal pembebanan biaya *Overhead*, yaitu dengan menundanya hingga produk benar-benar terjual, sehingga pelaporan biaya menjadi lebih akurat dan relevan (Suzan *et al.*,2023:88).

**Tabel 1.** Perhitungan Harga Pokok Produksi *Full Costing*

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| Biaya Bahan Baku               | Rp.xxx   |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung    | Rp.xxx   |
| Biaya Overhead Pabrik Variabel | Rp.xxx   |
| Biaya Overhead Pabrik Tetap    | Rp.xxx + |
| Total Harga Pokok Produksi     | Rp.xxx   |

Sumber: Mulyadi (2016:40)

**Tabel 2.** Perhitungan Harga Pokok Produksi *Full Costing*

|                                      |         |         |         |         |
|--------------------------------------|---------|---------|---------|---------|
| Taksiran biaya bahan baku            |         | Rp. xxx |         |         |
| Taksiran biaya tenaga kerja          |         | Rp. xxx |         |         |
| Taksiran biaya overhead pabrik       | Rp. xxx |         | +       |         |
| Taksiran Total biaya produksi        |         |         | Rp. xxx |         |
| Biaya non produksi :                 |         |         |         |         |
| Taksiran biaya administrasi dan umum |         | Rp. xxx |         |         |
| Taksiran biaya pemasaran             |         | Rp. xxx | +       |         |
| Taksiran biaya non produks           |         |         | Rp. xxx | +       |
| Total Harga Pokok Produksi           |         |         |         | Rp. xxx |

Sumber: Astri, E. M. (2021)

Setelah seluruh biaya produksi dihitung, pendekatan *Full Costing* juga memasukkan biaya non-produksi, yang terdiri dari biaya administrasi dan umum, serta biaya pemasaran. Walaupun bukan bagian dari proses manufaktur, biaya ini tetap dibebankan ke unit produk agar informasi biaya yang dihasilkan dapat menggambarkan total beban perusahaan secara keseluruhan. Dengan demikian, setiap elemen dalam metode *Full Costing* tidak hanya sekadar angka dalam akumulasi biaya,

tetapi juga menggambarkan dimensi struktural dan operasional dari proses produksi secara utuh. Ketepatan dalam mengklasifikasikan dan mengalokasikan biaya-biaya tersebut merupakan syarat utama dalam menghasilkan laporan keuangan yang andal serta dasar pengambilan keputusan manajerial yang efektif.

## 2) Variable Costing

*Variable Costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya-biaya produksi variabel saja ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *Overhead* pabrik variabel.

**Tabel 3.** Perhitungan Variabel *Costing*

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| Biaya Bahan Baku               | Rpxxx          |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung    | Rpxxx          |
| Biaya Overhead Pabrik Variabel | <u>Rpxxx +</u> |
| Total Harga Pokok Produksi     | Rpxxx          |

Sumber: Astri, E.M. (2021)

**Tabel 4.** Perhitungan Variabel *Costing*

|  |                 |                   |
|--|-----------------|-------------------|
| Persediaan Awal (Barang dalam Proses)  |                 | Rp.xxx            |
| Biaya Bahan Baku                       | Rp.xxx          |                   |
| Biaya Tenaga Kerja                     | Rp.xxx          |                   |
| Biaya Overhead Pabrik Variabel         | <u>Rp.xxx +</u> |                   |
| Biaya Produksi                         |                 | Rp.xxx            |
| Harga perolehan                        |                 | Rp.xxx            |
| Persediaan Akhir (Barang dalam Proses) |                 | <u>(Rp.xxx) +</u> |
| Harga Pokok Produksi                   |                 | Rp.xxx            |

Sumber: Mulyadi, (2010:17)

## D. Harga Pokok Penjualan

Menurut (Bustomi, 2013), Menjelaskan bahwa: Harga Pokok Penjualan adalah harga pokok produk yang udah terjual dalam waktu berjalan yang diperoleh dengan menambahkan harga pokok produksi dengan persediaan produk selesai awal dan mengurangi dengan persediaan produk akhir (Widyastuti, I. 2018). Menurut Rahardjo (2022), harga Pokok Penjualan (HPPen) merujuk pada total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang yang dijual dalam suatu periode waktu tertentu. HPPen mencakup seluruh biaya yang terkait dengan proses produksi barang yang dijual selama periode akuntansi tersebut.

**Tabel 5.** Perhitungan Harga Pokok Penjualan

|                                |            |            |
|--------------------------------|------------|------------|
| Persediaan Awal                |            | Rp.xxx     |
| Pembelian                      | Rp.xxx     |            |
| Potongan Pembelian             | (Rp.xxx) - |            |
|                                |            | Rp.xxx +   |
| Barang Tersedian dijual        |            | (Rp.xxx) - |
| Persediaan Barang Dagang Akhir |            | Rp.xxx     |

Sumber: Hutagaol, R. N. A., *et al.*, (2023)

## METODE PENELITIAN

### A. Objek penelitian

Objek yang di ambil dalam penelitian ini adalah tentang penentuan harga pokok pada kuliner UMKM Pancong Becek. B.

### B. Sumber data

Sumber data penelitian ini adalah data primer, berupa faktur pembelian bahan baku, pembayaran gaji pekerja, dan biaya BOP lainnya.

### C. Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini yaitu wawancara, metode observasi dan studi Pustaka.

### D. Metode Pembahasan Data

- 1) Melakukan pengumpulan dan identifikasi terhadap data produksi. (Proses produksi, jumlah produksi, biaya biaya produksi)
- 2) Mengelompokkan dan pengelolaan biaya bahan baku, tenaga kerja, serta biaya *Ovrhead* pabrik yang telah dibebankan dan yang sesungguhnya terjadi.
- 3) Menghitung Harga Pokok Produksi menggunakan metode *Full Costing*
- 4) Menghitung Harga Pokok Penjualan.

## HASIL ANALISIS

Hasil penelitian ini diketahui bahwa terdapat biaya bahan baku produksi yang dapat dibedakan menjadi 3 bahan utama yaitu, bahan umum, bahan varian dan bahan kemasan, seperti terlihat pada tabel berikut:

**Tabel 6.** Biaya Bahan Baku Produksi

| <i>No</i> | <i>Bahan Umum</i> | <i>Per porsi (Rp)</i> |
|-----------|-------------------|-----------------------|
| 1.        | Tepung            | 1.000                 |
| 2.        | Gula              | 270                   |
| 3.        | Telur             | 153.5                 |
| 4.        | Mentega           | 307.1                 |
| 5.        | Santan            | 107.5                 |

|              |                      |                       |
|--------------|----------------------|-----------------------|
| 6.           | Vanili               | 100                   |
| 7.           | Ragi                 | 50                    |
| <b>Total</b> |                      | <b>1.988,1</b>        |
| <b>No</b>    | <b>Bahan Varian</b>  | <b>Per porsi (Rp)</b> |
| 1.           | Cokelat Collins      | 2.000                 |
| 2.           | Keju                 | 3.000                 |
| <b>Total</b> |                      | <b>5.000</b>          |
| 1.           | Tiramisu             | 2.000                 |
| 2.           | GoRiorio             | 1000                  |
| <b>Total</b> |                      | <b>3.000</b>          |
| 1.           | Coco Crunchi         | 4.000                 |
| <b>Total</b> |                      | <b>4.000</b>          |
| <b>No</b>    | <b>Bahan Kemasan</b> | <b>Per porsi (Rp)</b> |
| 1.           | Styrofoam            | 350                   |
| 2.           | Kantong Plastik 15e  | 100                   |
| 3.           | Karet Gelang         | 50                    |
| 4.           | Sendok Plastik       | 120                   |
| <b>Total</b> |                      | <b>620</b>            |

Sumber: Data primer diolah, 2025

**Tabel 7.** Total Harga Pokok Produksi (HPP) Varian *Best Seller* Per Porsi

| No | Produk <i>Best Seller</i> | Bahan Umum (Rp) | Bahan Varian (Rp) | Kemasan (Rp) | Total Hpp/Porsi (Rp) |
|----|---------------------------|-----------------|-------------------|--------------|----------------------|
| 1  | Cokelat Keju              | 1.988,1         | 5.000             | 620          | 7.608,1              |
| 2  | Tiramisu Oreo             | 1.988,1         | 3.000             | 620          | 6.608,1              |
| 3  | Coco Crunchi              | 1.988,1         | 4.000             | 620          | 7.208,1              |

Sumber: Data primer diolah (2025)

## PEMBAHASAN

### 1. Biaya Bahan Baku Langsung

Dalam penelitian ini, data biaya bahan baku diambil dari produksi selama bulan April dan Mei 2025, yang mencatat total *output* sebanyak 3.256 porsi Pancong Becak. Adapun kebutuhan bahan dan perhitungannya disajikan pada tabel 8.

**Tabel 8.** Biaya Bahan Baku Langsung Produksi Pancong Becak Bulan April 2025

| No | Keterangan        | Kebutuhan  | Harga (Rp)   | Jumlah (Rp)          |
|----|-------------------|------------|--------------|----------------------|
| 1  | Tepung            | 6 karung   | 235.000      | 1.500.000            |
| 2  | Gula              | 50 kg      | 18.000       | 900.000              |
| 3  | Telur             | 18 papan   | 50.000       | 900.000              |
| 4  | Mentega           | 2 kotak    | 500.000      | 1.000.000            |
| 5  | Santan            | 70 kemasan | 5.000        | 350.000              |
| 6  | Vanili            | 2 kotak    | 16.000       | 32.000               |
| 7  | Ragi              | 1 kotak    | 60.000       | 60.000               |
| 8  | Susu Kental Manis | 25 kaleng  | 13.000       | 325.000              |
| 9  | Cokelat Collins   | 6 dus      | 500.000      | 2.500.000            |
| 10 | Tiramisu          | 5 dus      | 600.000      | 3.000.000            |
| 11 | Coco Crunchii     | 7 dus      | 572.000      | 4.004.000            |
| 13 | Keju              | 8 dus      | 656.000      | 5.248.000            |
| 14 | Go Rio Rio        | 10 dus     | 105.000      | 1.050.000            |
|    |                   |            | <b>Total</b> | <b>RP 20.869.000</b> |

Sumber: Data Primer diolah (2025)

Berdasarkan tabel 8. menunjukkan bahwa proporsi bahan penambah rasa dan topping memiliki kontribusi biaya yang cukup dominan. Hal ini mencerminkan bahwa strategi produk *Pancong Becek* memang mengutamakan nilai tambah melalui variasi rasa dan tampilan produk. Menurut Mulyadi (2016), biaya bahan baku langsung harus dihitung secara cermat karena merupakan dasar pembentukan harga pokok produksi.

## 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Pada usaha UMKM Pancong Becek, tenaga kerja yang digunakan selama proses produksi adalah tenaga kerja langsung. Sistem pembayaran dilakukan secara bulanan dengan besaran gaji tetap, tidak bergantung pada jumlah *output* yang dihasilkan. Setiap bulan total biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja langsung adalah sebesar Rp3.000.000. Rincian penggunaan biaya dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 9.** Biaya Tenaga Kerja Langsung Pancong Becek Bulan April 2025

| No | Keterangan      | Jumlah Pekerja | Biaya Per Bulan (Rp) | Jumlah (Rp) |
|----|-----------------|----------------|----------------------|-------------|
| 1  | Marketing       | 1 orang        | 2.500.000            | 2.500.000   |
| 2  | Tenaga Produksi | 2 orang        | 1.500.000            | 3.000.000   |

Sumber: Data Primer diolah (2025) **3. Biaya Overhead Pabrik**

Dalam konteks usaha UMKM Pancong Becek, biaya *Overhead* pabrik selama bulan April 2025 terdiri dari berbagai jenis pengeluaran, di antaranya sewa tempat, listrik dan air, biaya promosi,

transportasi, penggunaan gas elpiji, kemasan produk, dan bahan penunjang lainnya seperti karet gelang, kantong plastik, dan sendok plastik. Untuk menganalisis struktur biaya secara lebih rinci dan tepat sasaran, seluruh biaya *Overhead* pabrik ini dikelompokkan menjadi dua kategori besar, yaitu biaya *Overhead* tetap dan biaya *Overhead variabel*.

Berikut adalah rincian keseluruhan biaya *Overhead* pabrik Pancong Becek bulan April 2025:

**Tabel 10.** Rincian Biaya *Overhead* Pabrik Pancong Becek Bulan April 2025

| No                                 | Keterangan           | Jumlah (Rp)      | Jenis Biaya |
|------------------------------------|----------------------|------------------|-------------|
| 1                                  | Sewa Tempat Produksi | 800.000          | Tetap       |
| 2                                  | Listrik dan Air      | 200.000          | Tetap       |
| 3                                  | Gas Elpiji           | 90.000           | Variabel    |
| 4                                  | Kemasan Styrofoam    | 845.000          | Variabel    |
| 5                                  | Karet Gelang         | 30.000           | Variabel    |
| 6                                  | Kantong Plastik 15e  | 400.000          | Variabel    |
| 7                                  | Sendok Plastik       | 230.000          | Variabel    |
| <b>Total Biaya <i>Overhead</i></b> |                      | <b>2.595.000</b> |             |

Sumber: Data Primer diolah (2025)

Dari tabel 10. total biaya *Overhead* pabrik bulan April 2025 adalah sebesar Rp 2.595.000. Biaya ini terdiri atas biaya *Overhead* tetap dan biaya *Overhead variabel* sebesar.

#### A. Perhitungan Harga Pokok Produksi Pancong Becek Dengan Metode Full Costing

Perhitungan harga pokok produksi Pancong Becek pada bulan April 2025 dilakukan dengan menjumlahkan seluruh biaya produksi berdasarkan klasifikasi biaya sesuai dengan Mulyadi (2016). Perhitungan ini bertujuan sebagai dasar dalam menentukan harga jual dan mengevaluasi efisiensi operasional yang dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 11.** Perhitungan Harga Pokok Produksi Pancong Becek dengan Metode *Full Costing* Bulan April 2025

| No                                | Komponen Biaya                        | Jumlah (Rp)       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|-------------------|
| 1                                 | Biaya Bahan Baku Langsung             | 20.869.000        |
| 2                                 | Biaya Tenaga Kerja Langsung           | 5.000.000         |
| 3                                 | Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap    | 1.000.000         |
| 4                                 | Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel | 1.595.000         |
| <b>Total Harga Pokok Produksi</b> |                                       | <b>28.464.000</b> |

Sumber: Data Primer diolah (2025)

Dari Tabel 11. dapat dilihat bahwa total biaya produksi selama bulan April 2025 mencapai Rp26.464.000. Nilai ini merupakan harga pokok produksi (HPP) yang dihitung menggunakan pendekatan metode *Full Costing*. Dengan total produksi aktual selama bulan April sebanyak 3.256 porsi, maka harga pokok produksi per porsi dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{HPP Per porsi} &= \\ &= \frac{\text{Total HPP}}{\text{Jumlah Produksi}} \\ &= \frac{28.464.000}{3.256} \\ &= 8.742,01 \end{aligned}$$

Dengan demikian, harga pokok produksi per porsi Pancong Becak bulan April 2025 menggunakan metode *Full Costing* adalah sebesar Rp8.742. Selanjutnya, untuk mengetahui efisiensi biaya dan perencanaan laba per produk, dilakukan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) per varian *Best Seller* berdasarkan proporsi penjualan aktual.

#### Data Penjualan Per Varian:

|               |                 |
|---------------|-----------------|
| Cokelat Keju  | : 1.100 porsi   |
| Tiramisu Oreo | : 1.090 porsi   |
| Coco Crunchi  | : 1.066 porsi + |

**Total = 3.256 porsi**

#### Proporsi Penjualan (%):

$$\begin{aligned} \text{Cokelat Keju} &= 1.100 \div 3.256 \times 100 = 33,78\% \\ \text{Tiramisu Oreo} &= 1.090 \div 3.256 \times 100 = 33,47\% \\ \text{Coco Crunchii} &= 1.066 \div 3.256 \times 100 = 32,75\% \end{aligned}$$

#### Alokasi Total HPP (Rp28.464.000) Berdasarkan Proporsi:

$$\begin{aligned} \text{Cokelat Keju} &= 33,78\% \times \text{Rp}28.464.000 = \text{Rp}9.615.139 \\ \text{Tiramisu Oreo} &= 33,47\% \times \text{Rp}28.464.000 = \text{Rp}9.526.900 \\ \text{Coco Crunchi} &= 32,75\% \times \text{Rp}28.464.000 = \text{Rp}9.321.960 \end{aligned}$$

#### Perhitungan HPP Perporsi Pervarian:

$$\begin{aligned} \text{Cokelat Keju} &= \text{Rp}9.615.139 \div 1.100 = \text{Rp}8.741,03 \\ \text{Tiramisu Oreo} &= \text{Rp}9.526.900 \div 1.090 = \text{Rp}8.740,27 \\ \text{Coco Crunchiii} &= \text{Rp}9.321.960 \div 1.066 = \text{Rp}8.744,80 \end{aligned}$$

Melalui perhitungan di atas, maka nilai Harga Pokok Produksi (HPP) per varian *Best Seller* pada UMKM Pancong Becek menggunakan metode *Full Costing* diperoleh harga untuk masing-masing varian yaitu, Cokelat Keju memiliki HPP sebesar Rp8.741 per porsi, Tiramisu Oreo sebesar Rp8.740 per porsi, dan Choco crunchy sebesar Rp8.744 per porsi.

### B. Perhitungan Harga Pokok Produksi Pancong Becek Metode Perusahaan (Objek)

Selain pendekatan *Full Costing* yang digunakan dalam analisis keuangan secara menyeluruh, UMKM Pancong Becek pada praktiknya menggunakan berdasarkan perhitungan Objekatau metode perusahaan untuk menghitung Harga Pokok Produksi (HPP). Dengan pendekatan ini, perhitungan didasarkan pada realisasi bahan yang dipakai dalam satuan tertentu (seperti gram, batang, kemasan) dan dibagi secara logis ke dalam tiap porsi. Kemudian ditambahkan juga biaya kemasan per porsi untuk mendapatkan total HPP. Data biaya per porsi berdasarkan metode perusahaan dapat dilihat pada Tabel 4.1 dan Tabel 4.2 Berdasarkan Tabel 4.1 dan Tabel 4.2, dapat dilihat bahwa varian Tiramisu Oreo memiliki HPP terendah yaitu sebesar Rp6.608,1 per porsi, sedangkan varian Cokelat Keju menjadi yang tertinggi dengan HPP sebesar Rp7.608,1 per porsi. Perbedaan ini terutama disebabkan oleh perbedaan topping yang digunakan, di mana keju memiliki harga yang cukup tinggi dibandingkan bahan lainnya.

### C. Perhitungan Harga Pokok Penjualan

**Tabel 12.** Perhitungan Harga Pokok Penjualan UMKM Pancong Becek Bulan April 2025

| Keterangan                   | Jumlah (Rp) |
|------------------------------|-------------|
| Persediaan awal barang jadi  | 0           |
| Harga pokok produksi         | 28.464.000  |
| Potongan produksi (jika ada) | —           |
| Barang tersedia untuk dijual | 28.464.000  |
| Persediaan akhir barang jadi | 0           |
| Harga pokok penjualan        | 28.464.000  |

Sumber: Data Primer diolah (2025)

Dari tabel 12. dapat dilihat bahwa UMKM Pancong Becek tidak memiliki persediaan awal barang jadi di bulan April 2025, karena seluruh produksi dilakukan selama bulan tersebut. Tidak terdapat potongan pembelian atau retur, karena seluruh bahan baku digunakan langsung dalam proses produksi. Seluruh hasil produksi sebanyak 3.256 porsi berhasil terjual pada bulan yang sama, sehingga tidak

terdapat persediaan barang jadi di akhir periode. Dengan demikian, seluruh nilai Harga Pokok Produksi sebesar Rp28.464.000 langsung menjadi nilai Harga Pokok Penjualan.

Dalam menentukan harga jual produk Pancong Becek, metode yang digunakan adalah metode penentuan harga berbasis biaya penuh (*Full Costing*). Metode ini sering juga dikaitkan dengan pendekatan *cost-plus pricing*, yaitu strategi penetapan harga yang dilakukan dengan menjumlahkan seluruh biaya produksi per unit (biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan *Overhead* pabrik) lalu menambahkan margin laba tertentu di atasnya.

Biaya Produksi : Rp 28.464.000 Laba  
yang diinginkan 7 : Rp 19.848.000 + Jumlah \_\_\_\_\_  
: Rp 48.312.000

Jumlah produksi per bulan sebanyak 3.256 porsi.

Harga jual per unit adalah :  $\text{Rp } 48.312.000 : 3.256 = \text{Rp}14.837,83$

Dibulatkan menjadi : Rp15.000

Jadi, harga jual Pancong Becek pada UMKM Pancong Becek dengan perhitungan biaya produksi menggunakan metode *Full Costing* dan laba sebesar 75% dari total biaya adalah sebesar Rp15.000 per porsi.

Sementara itu, untuk perhitungan harga jual berdasarkan masing-masing varian *Best Seller* secara lebih rinci dilakukan perhitungan mengingat setiap varian memiliki komposisi bahan baku dan biaya produksi yang berbeda, meskipun diproduksi dalam satu sistem operasional yang sama.

- Total biaya produksi seluruh varian: Rp28.464.000
- Total produksi bulan April: 3.256 porsi
- Margin laba: 75%  
Jumlah porsi per varian dibagi proporsional berdasarkan data ialah:
- Cokelat Keju: 1.100 porsi
- Tiramisu Oreo: 1.090 porsi
- Coco Crunchi: 1.066 porsi
- Total: 3.256 porsi

#### **Alokasi Biaya Produksi *Full Costing* per Varian:**

##### **1. Cokelat Keju**

- Proporsi:  $(1.100 / 3.256) \times \text{Rp}28.464.000 = \text{Rp}9.616.216$
- Laba 75%:  $75\% \times \text{Rp}9.616.216 = \text{Rp}7.212.162$
- Harga jual:  $\text{Rp}9.616.216 + \text{Rp}7.212.162 = \text{Rp}16.828.378$

- Harga jual per porsi:  $\text{Rp}16.828.378 \div 1.100 = \text{Rp}15.298,52 \rightarrow$  dibulatkan  
Rp15.000

## 2. Tiramisu Oreo

- Proporsi:  $(1.090 / 3.256) \times \text{Rp}28.464.000 = \text{Rp}9.528.796$
- Laba 75%:  $75\% \times \text{Rp}9.528.796 = \text{Rp}7.146.597$
- Harga jual:  $\text{Rp}9.528.796 + \text{Rp}7.146.597 = \text{Rp}16.675.393$
- Harga jual per porsi:  $\text{Rp}16.675.393 \div 1.090 = \text{Rp}15.298,25 \rightarrow$  dibulatkan  
Rp15.000

## 3. Choco Crunchy

- Proporsi:  $(1.066 / 3.256) \times \text{Rp}28.464.000 = \text{Rp}9.318.987$
- Laba 75%:  $75\% \times \text{Rp}9.318.987 = \text{Rp}6.989.240$
- Harga jual:  $\text{Rp}9.318.987 + \text{Rp}6.989.240 = \text{Rp}16.306.227$
- Harga jual per porsi:  $\text{Rp}16.306.227 \div 1.066 = \text{Rp}15.298,52 \rightarrow$  dibulatkan  
Rp15,000

Berdasarkan hasil perhitungan menggunakan metode *Full Costing* dengan margin laba sebesar 75%, diperoleh harga jual per varian Pancong Becek yaitu, varian Cokelat Keju dijual seharga Rp15.000, varian Coco Crunchi sebesar Rp15.000, dan varian Tiramisu Oreo sebesar Rp15.000 per porsi. Harga-harga tersebut sudah mencakup seluruh komponen biaya produksi dan margin keuntungan yang ditargetkan.

## SIMPULAN

Berdasarkan penelitian tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara kedua metode perhitungan HPP. Dimana, dari metode perhitungan objek menghasilkan HPP yang lebih rendah yaitu Cokelat Keju sebesar Rp7.608 per porsi, Coco Crunchi sebesar Rp7.208 dan Tiramisu Oreo sebesar Rp6.608 per porsi. Sementara metode Full Costing menghasilkan HPP yang lebih tinggi dengan rata-rata Rp8.128 per porsi. Perbedaan ini disebabkan karena berdasarkan perhitungan Objek hanya memperhitungkan biaya bahan baku langsung dan kemasan, sedangkan metode Full Costing memasukkan seluruh komponen biaya produksi. Dengan menggunakan strategi penetapan harga *cost-plus pricing* dan margin laba 75%, harga jual yang ditetapkan adalah Rp15.000 per porsi untuk varian Cokelat Keju, Choco Crunchy 15.000, dan untuk varian Tiramisu Oreo 15.000.

Relevansi Metode Full Costing untuk UMKM Pancong Becek Metode Full Costing terbukti lebih akurat dan relevan untuk diterapkan dalam jangka panjang karena memberikan gambaran biaya produksi yang sesungguhnya. Meskipun berdasarkan perhitungan Objek lebih sederhana untuk keperluan operasional harian, namun metode Full Costing dapat membantu manajemen dalam pengambilan keputusan strategis seperti penetapan harga jual yang tepat dan perencanaan keuangan

yang lebih akurat.

## REFERENSI

- Agustyawati, D. (2019). Penerapan metode harga pokok proses dalam penentuan harga jual produksi kasur pada usaha kasur Membali Jaya di Kota Baubau. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Manajemen*, 1(2), 35–43.
- Amelya, D., Sutrisna, A., & Rahwana, K. A. (2021). Analisis biaya produksi berdasarkan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. *Jurnal Ekonomi Perjuangan*, 3(1), 11–17.
- Anggreani, S., & Adnyana, IGS (2020). Penentuan harga pokok produksi dengan metode *Full Costing* sebagai dasar penetapan harga jual pada ukm tahu an anugrah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8 (1), 9-16.
- Aniroh, N. H. (2019). *Penentuan harga pokok penjualan dan harga jual susu sapi di Koperasi Peternakan Sapi Perah (KPSP) Sidodadi Kabupaten Malang* (Skripsi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Astri, E. M. (2021). Analisis penerapan metode *Full Costing* dan *variabel Costing* sebagai perhitungan harga pokok produksi dalam penentuan harga jual. *Nusantara Hasana Journal*, 1(4), 121–128.
- Bratamanggala, R., & Putri, M. (2020). Analisis perbandingan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *Full Costing* dan metode *variabel Costing* terhadap penentuan harga jual semen pada PT. Indocement Tungal Prakarsa Tbk. *Jurnal Akuntansi*, 14(2).
- Fadli, N. I., & Ramayanti, R. (2020). Analisis perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *Full Costing*. *Jurnal Akuntansi*, 7(2), 148–161.
- Febrianti, L. (2019). Analisis perbandingan metode *Full Costing* dan *variabel Costing* dalam penetapan harga pokok produksi. *Jurnal Akuntansi Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar*, 276–291.
- Ferrara, W., & Hayya, J. C. (2020). Integrating activity-based *Costing* with variable *Costing* for global cost efficiency. *The International Journal of Accounting*, 55(3), 205–225.
- Hetika, H., & Sari, Y. P. (2019). Analisis penentuan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual pada UMKM di Kota Tegal. *Monex: Journal of Accounting Research*, 8(1), 303–314.
- Hansen, D. R., Mowen, M. M., & Heitger, D. L. (2021). *Cost Management: Accounting and Control* (5th ed.). Boston, MA: Cengage Learning.
- Handayani, N., Wijaya, I., & Meilani, L. (2024). Perbandingan harga pokok produksi dengan

- metode *Full Costing* dan *variable Costing* pada UKM Bakso Wonogiri Warung Bongkok. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin (JUKIM)*, 3(02), 76–82.
- Hutagaol, R. N. A., & Daulay, Z. R. (2023). Perhitungan harga pokok penjualan dalam meningkatkan laba pada Regina Florist Medan. *Humanitis: Jurnal Homaniora, Sosial dan Bisnis*, 1(4), 330–341.
- Kasmir. (2016). *Pengantar manajemen keuangan* (Edisi ketiga). Jakarta: Kencana Prenadamedia Group.
- Libraeni, L. G. B., Desmayani, N. M. M. R., Waas, D. V., Mahendra, G. S., Wardani, N. W., & Nugraha, P. G. S. C. (2022). Pelatihan penentuan harga pokok penjualan pada Toko Kue Dapur Friska. *JURPIKAT: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 255–265.
- Noviyanti, N. (2024). Analisis harga pokok produksi dan harga jual kasur dengan metode *Full Costing*. *Jurnal Akuntansi Keuangan dan Bisnis*, 2(2), 542–546.
- Nur Hamidah. (2024). Pengaruh literasi keuangan terhadap kinerja UMKM dengan teknologi keuangan sebagai variabel mediasi. *Jurnal Manajemen Terapan dan Keuangan (Mankeu)*, 11(1), 147–156.
- Purwanto, E. (2020). Analisis harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* dalam penetapan harga jual. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248–253.
- Purwanti, P., Indriyani, A. Y., Hadis, C. M., Putri, S. R., Al Faridzi, S., Yuda, D. P., & Juniardi, R. (2025). Menganalisis Biaya Produksi *Full Costing* dan Variable Cost Terhadap Metode Biaya Pada Toko Kopi Miyami di Cikarang. *EKONOMIKA45: Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi Bisnis, Kewirausahaan*, 12(2), 520–529.
- Purnomo, M., Susanti, N., & Melinda, T. F. (2023). The application of the *Full Costing* method in calculation of the corporate price of production (HPP) as the basis for determining the selling price in the Mini Three Putri Button of Bengkulu City. *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi dan Keuangan*, 4(3), 739–746.
- Purvis, D. D. (1975). *The neoclassical theory of the firm: A note on the production and investment decisions* (Working Paper No. 178). Queen's University Economics Department.
- Rahayu, Y. (2015). Analisis pembebanan biaya *Overhead* pabrik terhadap harga jual produk pada UKM di wilayah Sukabumi. *Jurnal Ecodemica: Jurnal Ekonomi Manajemen dan Bisnis*, 3(2), 551–560.
- Rama Oktarina, H. E. L. D. A. (2020). *Analisis pembebanan biaya Overhead pabrik pada Kerupuk Atom Letung Anambas Tanjung Pinang* (Skripsi, STIE Pembangunan Tanjung Pinang).
- Rembet, J., Tirayoh, V. Z., & Kalalo, M. Y. (2024). Analisis penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* dan *variable Costing* dalam penetapan harga jual Sambal

- Roa Chef Kenneth (Studi pada UD Cinta Kasih Manado). *Manajemen Bisnis dan Keuangan Korporat*, 2(2), 139–148.
- Rounaghi, R., *et al.* (2021). Implementation of strategic cost management in manufacturing companies: Overcoming cost stickiness and increasing corporate sustainability. *Future Business Journal*, 7, 31.
- Safariah, N., & Nurdiansyah, D. H. (2022). Perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan tarif biaya *Overhead* pabrik (Studi PT. Sigi Multi Sejahtera Pasuruan Tahun 2018). *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(23), 502–513.
- Saputra, E. A., *et al.* (2024). Analisis perhitungan biaya harga pokok produksi pada UMKM: Studi kasus Neira Bakery. *Kompeten: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis*, 2(4), 689–702.
- Sinambela, E. A., & Darmawan, D. (2020). Cost behavior analysis and categorization. *Journal of Social Science Studies (JOS3)*, 2(1), 1–18.
- Sinambela, E. A., & Djaelani, M. (2019). Cost behavior analysis and categorization. *Technobiz International Journal of Business*, 2(1), 13–16.
- Soewignyo, F., Antou, S. S., & Keintjem, C. E. (2021). Analisis perhitungan biaya produksi menggunakan metode *Full Costing* dan *variable Costing* (Studi kasus pada UD Mandiri). *Klabat Accounting Review*, 2(2), 148–164.
- Sulung, U., & Muspawi, M. (2024). Memahami sumber data penelitian: Primer, sekunder, dan tersier. *Edu Research*, 5(3), 110–116.
- Sylvia, R. (2018). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* dan *variabel Costing* pada Tahu Mama Kokom Kota Baru. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 12(1), 53–59.
- Ulfa, M., Lestari, S. P., & Rahwana, K. A. (2022). The influence of raw material costs and direct labor costs on production cost efficiency. *Journal of Indonesian Management*, 2(3), 795–804.
- Usmayanti, V., Kartika, Y. D., & Husaini, S. (2022). Literature study: Cost behavior analysis. *Technobiz International Journal of Business*, 5(2), 69–75.
- Widyastuti, I. (2018). Akuntansi perhitungan harga pokok penjualan dengan metode pesanan untuk menentukan harga jual. *Moneter: Jurnal Akuntansi dan Keuangan*, 5(1), 74–85.