

## Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Pada Et Veteran Pizza Pondok Aren

Fatimah Azzahra <sup>1</sup>, Tania Rahmadhani <sup>2</sup>, Shinta Novarianti <sup>3</sup>, Rangga Rayhan Albidayah <sup>4</sup>, Tri Lestari <sup>5</sup>

Universitas Bina Sarana Informatika<sup>1,2,3,4,5</sup>

Jl. Ciledug Raya No.168, RW.4, Ulujami, Kec. Pesanggrahan, Kota Jakarta Selatan,

Email : fatimah.azzahra.rr24@gmail.com<sup>1</sup>, taniarahmadhani15@gmail.com<sup>2</sup>, shintaanovarr26@gmail.com<sup>3</sup>,  
rangga8104@gmail.com<sup>4</sup>, tri.tle@bsi.ac.id<sup>5</sup>

Submit:  
28-06-2025

Revisi:  
30-06-2025

Terima  
01-07-2025

Terbit Online:  
01-09-2025

### ABSTRAKSI

**Abstrak** - Penetapan harga jual dan pemeliharaan daya saing UMKM sangat bergantung pada perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP) yang akurat. Dengan menggunakan metodologi kualitatif, penelitian ini meneliti bagaimana Et Veteran Pizza Pondok Aren menghitung HPP dengan mempergunakan teknik *full costing*. Data dikumpulkan dengan dokumentasi, wawancara dengan pemilik usaha, dan observasi. Temuan menyatakan bahwasanya total biaya produksi menurut pemilik usaha sebesar Rp31.660.000 untuk 1.200 unit pizza dengan HPP per unit Rp26.000, sementara perhitungan *full costing* menghasilkan total biaya Rp31.921.458 dan HPP per unit Rp27.000. Perbedaan Rp1.000 per unit disebabkan metode internal tidak memasukkan biaya penyusutan alat sebagai overhead tetap. Metode *full costing* mendukung penetapan harga jual dan manajemen keuangan yang lebih baik melalui perhitungan yang lebih tepat dan akurat. Penerapan metode ini dapat meningkatkan efisiensi dan daya saing produk UMKM. Penelitian selanjutnya direkomendasikan untuk menilai dampak jangka panjang metode ini terhadap profitabilitas usaha.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, *Full Costing*, Penetapan Harga Jual

### ABSTRACT

**Abstracts** - Determining selling prices and preserving MSMEs' competitiveness depend heavily on accurate Cost of Goods Sold (COGS) calculations. Using a qualitative methodology, this study examines how Et Veteran Pizza Pondok Aren calculates COGS using the complete costing technique. Data was collected through documentation, interviews with business owners, and observations. The results show that the total production cost according to the business owner is IDR 31,660,000 for 1,200 pizza units with COGS per unit of IDR 26,000, while the full costing calculation produces a total cost of IDR 31,921,458 and COGS per unit of IDR 27,000. The difference of IDR 1,000 per unit is due to the internal method not including equipment depreciation costs as fixed overhead. The full costing method supporting the determination of the selling price and financial management more better with accurate calculation. The application of this method can improve the efficiency and competitiveness of MSME products. Further research is recommended to assess the long-term impact of this method on business profitability. **Keywords:** Cost of Goods Sold, Full Costing, Selling Price Determination

## 1. PENDAHULUAN

Dalam pertumbuhan ekonomi nasional, UMKM atau Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah berperan penting, khususnya dalam pembentukan lapangan kerja dan menekan angka pengangguran. UMKM merupakan tulang punggung perekonomian Indonesia, yang mencakup sebagian besar pelaku usaha di berbagai industri, termasuk sektor kuliner yang tengah mengalami perkembangan pesat. UMKM dikenal memiliki karakteristik yang fleksibel dan mudah beradaptasi terhadap perubahan pasar, sehingga memiliki potensi besar untuk berkembang dan bersaing. Namun, meskipun perannya signifikan, UMKM masih menghadapi berbagai tantangan, salah

satunya ialah pengelolaan keuangan yang masih kurang optimal, terutama dalam hal penetapan harga jual produk yang belum mempertimbangkan seluruh komponen biaya secara menyeluruh (Triakurnian, 2023).

Menetapkan HPP secara akurat, yang menjadi dasar utama penetapan harga jual, merupakan komponen penting dalam mengelola keuangan UMKM. Harga jual bisa jadi terlalu tinggi atau terlalu rendah akibat perhitungan HPP yang tidak akurat, sehingga mengganggu keseimbangan antara biaya dan pendapatan. Pengelolaan HPP yang tepat sangatlah penting sebab secara langsung memengaruhi penentuan harga jual produk serta pencatatan dalam laporan

keuangan. Dengan menghitung HPP secara akurat, UMKM tidak hanya dapat menetapkan harga jual yang kompetitif, tetapi juga lebih siap dalam menghadapi persaingan dan memastikan keberlanjutan usahanya (Ihwan et al., 2024).

Salah satu contoh UMKM yang mengalami permasalahan dalam hal ini adalah Et Veteran Pizza Pondok Aren, sebuah usaha di bidang kuliner yang memproduksi dan menjual pizza berbahan dasar tepung terigu. Usaha ini merupakan bagian dari jaringan franchise dan telah berdiri sejak tahun 2018. Berdasarkan hasil observasi awal dan wawancara dengan pemilik, diketahui bahwa metode yang dipergunakan dalam menentukan harga jual produk masih tergolong sederhana dan belum mengacu pada perhitungan HPP yang sesuai dengan prinsip akuntansi biaya. Beberapa komponen penting, seperti biaya overhead pabrik termasuk penyusutan mesin dan peralatan, belum diperhitungkan secara menyeluruh. Hal ini berpotensi menimbulkan ketidaktepatan dalam penetapan harga jual.

Dengan adanya keadaan ini, metode *full costing* digunakan dalam penelitian ini untuk menentukan HPP. Alasan dipilihnya metode ini yakni dapat menggambarkan secara lebih menyeluruh dan akurat terkait biaya per unit produk dengan mempertimbangkan keseluruhan aspek biaya produksi. Selain itu, metode ini juga dinilai lebih relevan bagi usaha kecil dan menengah yang memproduksi barang homogen dalam jumlah besar, seperti yang dilakukan oleh Et Veteran Pizza Pondok Aren. Dibandingkan metode *variable costing* yang lebih cocok untuk produksi berdasarkan pesanan khusus, metode *full costing* lebih mudah diimplementasikan oleh UMKM karena kesesuaian proses pencatatannya dengan prinsip umum akuntansi.

Dengan diterapkannya metode *full costing*, penelitian memiliki tujuan yakni menganalisis apakah perhitungan HPP yang dilakukan pada Et Veteran Pizza telah mencerminkan seluruh biaya produksi secara menyeluruh dan akurat. Selain itu, tujuan penelitian ini ialah mengevaluasi sejauh mana metode tersebut dapat mempermudah pemilik usaha dalam menentukan harga jual yang tepat serta mendukung pengambilan keputusan manajerial, khususnya dalam pengendalian biaya dan keberlanjutan usaha. Hipotesis penelitian ini ialah pemanfaatan metode ini mampu menghasilkan ketepatan perhitungan biaya produksi yang lebih komprehensif, yang akan mendukung strategi penetapan harga yang berkelanjutan dan sukses.

#### **Akuntansi Biaya**

Memiliki pengertian sebagai tahapan dalam mencatat, menggolongkan, merangkum, dan menampilkan biaya yang berhubungan dengan produksi dan pemasaran barang menggunakan metode tertentu. Sistem ini digunakan untuk melacak, mengklasifikasi, meringkas, dan melaporkan semua pengeluaran yang timbul dari kegiatan produksi dan pemasaran barang atau layanan. Selain itu, akuntansi biaya mempermudah manajemen dalam merencanakan

anggaran, mengendalikan biaya, mengambil keputusan termasuk terkait harga jual. Perusahaan dapat mengevaluasi efisiensi operasional, mengidentifikasi pemborosan, serta meningkatkan profit dan daya saing melalui perhitungan yang akurat. Akuntansi biaya harus dirancang sedemikian rupa sehingga informasinya bisa diintegrasikan dengan laporan keuangan secara keseluruhan. (Rozi & Shuwiyandi, 2022)

Adapun beberapa tujuan dari akuntansi biaya menurut (Pomantow et al., 2021) adalah sebagai berikut:

1. Menetapkan harga pokok produk dengan memanfaatkan akuntansi biaya sebagai dasar menentukan target laba dan harga jual.
2. Perencanaan dan pengendalian biaya untuk merancang pengeluaran dan menjaga produktivitas sesuai anggaran.
3. Membuat pilihan tertentu berdasarkan data biaya untuk menerima pesanan, memutuskan apakah akan memproduksi atau membeli barang, dan memutuskan apakah akan melanjutkan pengembangan atau memproses barang lebih lanjut.

#### **Biaya**

Pengorbanan untuk memperoleh aktiva ini dikenal dengan istilah *cost* atau biaya. Jumlah uang yang dikeluarkan untuk memperoleh produk atau layanan merupakan salah satu cara untuk mengukur biaya (Theny et al., 2021). Klasifikasi biaya yang berbeda diperlukan guna menginformasikan biaya yang berbeda pula, sesuai dengan kebutuhan manajerial yang beragam. Menurut (Sari et al., 2022) klasifikasi dari biaya didasarkan pada hubungan dengan produk, volume kegiatan, elemen produksi, fungsi perusahaan, dan proses manajerial.

Perusahaan sangat berperan penting dalam peningkatan pendapatan yang dapat dilakukan dengan mengatur biaya, termasuk perhitungan biaya produksi dengan tepat. Dengan pengelolaan biaya yang efisien, perusahaan dapat meminimalkan pengeluaran yang tidak perlu, menetapkan harga jual yang kompetitif, serta mengoptimalkan penggunaan sumber daya yang dimiliki. Hal tersebut juga memudahkan perusahaan dalam merencanakan strategi bisnis yang lebih tepat, menjaga kestabilan keuangan, dan meningkatkan keuntungan secara berkelanjutan (Febrianti & Rasmawati, 2024).

#### **Harga Pokok Produksi**

Informasi terkait harga pokok sangatlah penting bagi UMKM karena memungkinkan mereka untuk menghitung laba atau rugi secara akurat, sehingga dapat memantau kemajuan usaha. Keuntungan yang diperoleh akan kecil jika pelaku usaha menetapkan harga jual yang juga terlalu kecil. Sebaliknya, harga jual yang terlalu tinggi dapat membuat pembeli enggan membeli. Maka dari itu, pelaku usaha dapat menentukan harga jual yang berdaya saing tetapi tetap

mendapatkan laba dengan menghitung HPP secara akurat (Widiyanto & Nugroho, 2024).

Adapun beberapa tujuan menghitung Harga Pokok Produksi yaitu menetapkan harga jual, laba rugi, digunakan dalam laporan keuangan, dan untuk pemantauan dan evaluasi biaya produksi (Nurhidayati et al., 2024).

### Harga Jual

Harga jual didefinisikan sebagai nilai dari barang atau jasa yang harus dibayarkan pembeli. Harga ini ditentukan dengan menambahkan keuntungan yang diantisipasi perusahaan terhadap semua pengeluaran yang dikeluarkan, termasuk biaya nonproduksi dan produksi. Tujuannya adalah agar harga tersebut mampu menutupi seluruh pengeluaran perusahaan serta memberikan margin keuntungan sesuai yang ditargetkan. Namun, dalam menetapkan harga jual, perusahaan perlu mempertimbangkan kondisi pasar dan pesaing. Pelanggan dapat memilih pesaing yang menyediakan barang atau jasa yang sebanding dengan biaya yang lebih rendah jika harga yang ditetapkan terlalu tinggi. Agar tetap menguntungkan dan kompetitif, harga jual harus dipilih dengan tepat (Sari et al., 2021).

### Metode Full Costing

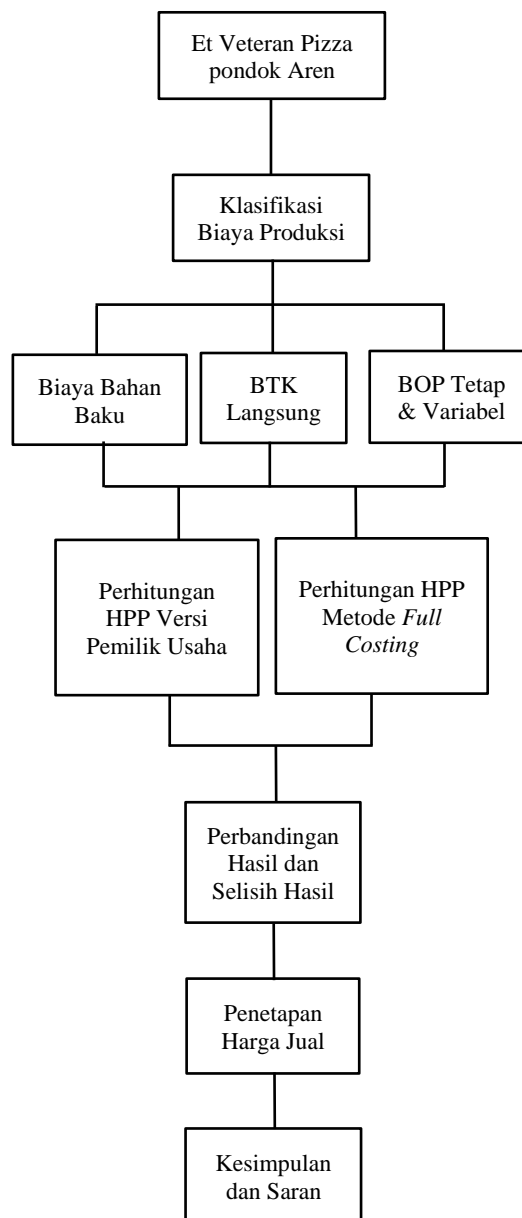
HPP dapat ditentukan dengan mempergunakan *full costing*, yang memperhitungkan semua biaya produksi dan biaya nonproduksi. Laporan keuangan untuk pihak eksternal sering kali disiapkan dengan mempergunakan metode *full costing* (Yuspyani & Prihanisetyo, 2021).

Dengan mempergunakan tarif yang telah ditentukan, metode ini memberatkan biaya overhead produksi tetap dan variabel pada barang yang diproduksi. Biaya ini hanya diperhitungkan sebagai HPP setelah produk terjual tetapi biaya dimasukkan dalam proses produk jadi dan harga pokok barang dalam proses yang belum laku (Yusnita, 2024).

Berikut unsur biaya produksi pada harga pokok produksi di dalam metode *full costing*, menurut (Rizkiyah, 2021):

Biaya bahan baku utama	xxx
Upah langsung tenaga kerja	xxx
Biaya Overhead pabrik bersifat tetap	xxx
Biaya Overhead pabrik bersifat variabel	xxx ±
Total biaya produksi / HPP	xxx

### Kerangka Berfikir



Sumber: (Data diolah, 2025)

Gambar 1. Kerangka Berfikir

## 2. METODE PENELITIAN

Untuk menggali pemahaman mendalam tentang proses operasional dan pembuatan pizza di Et Veteran Pizza Pondok Aren, penelitian ini mempergunakan pendekatan kualitatif. Populasi penelitian ialah seluruh UMKM, dimana sampel dipilih secara purposive sampling, yaitu Et Veteran Pizza Pondok Aren, yang relevan dengan fokus penelitian.

Data dikumpulkan melalui observasi langsung, wawancara dengan pelaku usaha yaitu Bapak Hasan, dan dokumentasi foto-foto kegiatan produksi. Data dianalisis secara deskriptif kualitatif melalui penggambaran analisis data berdasarkan hasil

pengumpulan data untuk memberikan pemahaman lebih mendalam mengenai manajemen UMKM.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1. Hasil

Hasil wawancara bersama pelaku usaha, telah diidentifikasi seluruh biaya produksi selama bulan Maret 2025. Selanjutnya, untuk melihat perbandingan dan keakuratan metode *full costing* dengan metode pelaku usaha dalam meperhitungkan HPP.

Tabel 1. Perhitungan HPP Menurut Pemilik Usaha Et Veteran Pizza Pondok Aren Bulan Maret 2025

Biaya Bahan Baku	
Tepung cakra 6 bal	Rp 1.302.000
Bahan franchise 40 pack	Rp 306.000
Red 1 saus tomat 45 pack	Rp 630.000
Total Bahan Baku	Rp 2.238.000
Topping	
Sosis nidia 60 pack	Rp 1.440.000
Smoked beef delimax 45 pack	Rp 1.890.000
Sosis mastermax	Rp 1.080.000
Pepperoni 15 pack	Rp 825.000
Paprika 15 kg	Rp 450.000
Jamur 15 kg	Rp 450.000
Total Topping	Rp 6.135.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	
Gaji Karyawan	Rp 1.800.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 1.800.000
Biaya Perlengkapan	
Screen dough	Rp 50.000
Oven gas	Rp 8.000.000
Pizza peel	Rp 250.000
Cutter pizza	Rp 20.000
Box pizza 24 pack	Rp 2.064.000
Dough mixer	Rp 6.000.000
Baskom	Rp 25.000
Kontainer dough	Rp 28.000
Timbangan dough	Rp 500.000
Gas 3 kg + regulator	Rp 250.000
Gerobak booth	Rp 3.500.000
Total Biaya Perlengkapan	Rp 20.687.000
Biaya Lain-Lain	
Biaya sewa dan listrik	Rp 800.000
Total Biaya Lain-Lain	Rp 800.000
Total Biaya Produksi Bulan Maret 2025	Rp 31.660.000
Jumlah Unit Produksi Bulan Maret 2025	1200 pcs
Harga Pokok Produksi per 1pcs pizza	Rp 26.383
Dibulatkan	Rp 26.000

Sumber: (Et Veteran Pizza Pondok Aren, 2025)

Berdasarkan uraian pada Tabel 1 menyatakan bahwasanya hasil hitung harga pokok produksi menurut pemilik usaha untuk memproduksi 1200 pcs pizza pada Et Veteran Pizza memerlukan biaya Rp 31.660.000, dimana harga pokok produksi untuk 1 pcs pizza yakni sebesar Rp 26.000 (dibulatkan).

Tabel 2. Perhitungan HPP Menurut Metode *Full Costing* Bulan Maret 2025

Biaya Bahan Baku	
Tepung cakra 6 bal	Rp 1.302.000
Bahan franchise 40 pack	Rp 306.000
Red 1 saus tomat 45 pack	Rp 630.000
Total Bahan Baku	Rp 2.238.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	
Gaji Karyawan	Rp 1.800.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 1.800.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap	
Biaya sewa dan listrik	Rp 800.000
Biaya penyusutan mesin dan peralatan	Rp 261.458
Total Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp 1.061.458
Biaya Overhead Pabrik Variabel	
Biaya perlengkapan:	
Screen dough	Rp 50.000
Oven gas	Rp 8.000.000
Pizza peel	Rp 250.000
Cutter pizza	Rp 20.000
Box pizza 24 pack	Rp 2.064.000
Dough mixer	Rp 6.000.000
Baskom	Rp 25.000
Kontainer dough	Rp 28.000
Timbangan dough	Rp 500.000
Gas 3 kg + regulator	Rp 250.000
Gerobak booth	Rp 3.500.000
Biaya Bahan Penolong:	
Sosis nidia 60 pack	Rp 1.440.000
Smoked beef delimax 45 pack	Rp 1.890.000
Sosis mastermax 45 pack	Rp 1.080.000
Pepperoni 15 pack	Rp 825.000
Paprika 15 kg	Rp 450.000
Jamur 15 kg	Rp 450.000
Total Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 26.822.000
Total Biaya Produksi Bulan Maret 2025	Rp 31.921.458
Jumlah Unit Produksi Bulan Maret 2025	1200 pcs
Harga Pokok Produksi per 1 pcs pizza	Rp 26.601

Dibulatkan	Rp 27.000
------------	-----------

Sumber: (Data diolah, 2025)

Tabel 2, menyatakan bahwasanya hasil perhitungan keseluruhan metode costing untuk membuat 1200 pizza di Et Veteran Pizza membutuhkan total biaya produksi senilai Rp 31.660.000, dimana harga pokok produksi untuk 1 pizza senilai Rp 27.000 (dibulatkan).

### 3.2. Pembahasan

Et Veteran Pizza Pondok Aren merupakan UMKM yang memproduksi olahan makanan berupa pizza dengan cita rasa khas. Usaha ini berada di Alfamart Ceger Raya 4, tepatnya di Jl. Ceger Raya, RT.001/RW.002, Tangerang Selatan dan sudah berdiri dari tahun 2018. Harga pokok produksi belum diperhitungkan secara lengkap oleh usaha ini, di mana mereka hanya melakukan perhitungan biaya produksi secara sederhana, serta tidak menggolongkan secara rinci. Berikut perbandingan hasil perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode perusahaan dengan metode *full costing*.

Tabel 3. Perhitungan Perbandingan Harga Pokok Produksi Metode Et Veteran Pizza dengan Metode *Full Costing*

Keterangan	Metode Et Veteran Pizza (Rp)	Metode <i>Full Costing</i> (Rp)	Selisih (Rp)
Total Biaya Produksi	Rp 31.660.000	Rp 31.921.458	Rp 321.458
Jumlah Unit Produksi	1200 pcs	1200 pcs	-
Harga Produksi per Unit	Rp 26.000	Rp 27.000	Rp 1.000

Sumber: (Data diolah, 2025)

Tabel 3 menyatakan bahwasanya saat perhitungan harga pokok produksi dengan metode yang perusahaan gunakan dan metode *full costing* menunjukkan hasil yang berbeda. Dari kedua penggunaan metode tersebut, ditemukan selisih perhitungan HPP yakni Rp 1.000. Perbedaan temuan perhitungan antara metode yang digunakan oleh penulis dengan metode oleh Et Veteran Pizza Pondok Aren, disebabkan karena penulis menghitung seluruh unsur biaya yang berkaitan dengan kegiatan produksi sedangkan perusahaan itu menghilangkan sejumlah unsur yang seharusnya menjadi bagian dari biaya produksi, seperti biaya penyusutan mesin dan peralatan.

Temuan ini selaras dengan hasil penelitian sebelumnya dari (Nurnaluri et al., 2022), (Putra et al., 2024), (Harefa et al., 2022), dan (Dinayla et al., 2025) yang menunjukkan bahwa metode *full costing* umumnya menghasilkan nilai HPP yang lebih tinggi

dibandingkan perhitungan dari pihak usaha yang biasanya hanya berdasarkan perkiraan. Oleh karena itu, penerapan metode *full costing* sangat direkomendasikan bagi UMKM seperti Et Veteran Pizza untuk mendapatkan penetapan harga jual yang lebih tepat dan pengelolaan laba yang lebih efisien.

## 4. KESIMPULAN DAN SARAN

### 4.1. Kesimpulan

Berdasarkan uraian analisis dan pembahasan sebelumnya, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi metode *full costing* dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) pada UMKM Et Veteran Pizza Pondok Aren. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *full costing* dapat digunakan untuk menghitung biaya produksi secara lebih akurat, yang membantu pelaku UMKM dalam menetapkan harga jual secara tepat dan meningkatkan efisiensi usaha.
2. Temuan penelitian menyatakan bahwasanya perhitungan HPP versi pemilik usaha menghasilkan total biaya produksi sebesar Rp31.660.000 untuk 1.200 unit pizza, dengan HPP per unit sebesar Rp26.000. Sementara itu, perhitungan menggunakan metode *full costing* menghasilkan total biaya sebesar Rp31.921.458, dengan HPP per unit sebesar Rp27.000. Selisih sebesar Rp1.000 per unit disebabkan karena metode internal perusahaan tidak memasukkan komponen biaya seperti penyusutan alat dan perlengkapan produksi sebagai bagian dari overhead tetap.
3. Secara ilmiah, hasil ini menunjukkan bahwa metode *full costing* memberikan gambaran yang lebih komprehensif terhadap struktur biaya produksi. Penerapan metode ini sangat penting untuk meningkatkan ketepatan dalam pengambilan keputusan harga jual, meminimalkan kesalahan perhitungan, dan memperkuat pengelolaan keuangan UMKM. Metode ini juga dapat diterapkan secara praktis oleh pelaku usaha serupa sebagai dasar untuk meningkatkan efisiensi biaya dan daya saing produk. Penelitian lanjutan sedang dipertimbangkan untuk memperluas penerapan metode ini pada periode produksi berikutnya guna menilai dampak jangka panjang terhadap profitabilitas usaha.

### 4.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang telah diperoleh, penulis memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Untuk pemilik usaha Et Veteran Pizza Pondok Aren
  - a. Dalam menghitung harga pokok produksi, disarankan agar Et Veteran Pizza Pondok Aren mulai menerapkan metode *full costing* secara konsisten. Dengan metode ini, biaya-biaya yang dikeluarkan dapat dicatat secara

- lebih lengkap dan terperinci, sehingga penetapan harga jual dapat dilakukan secara lebih akurat dan sesuai dengan kondisi riil usaha.
- b. Et Veteran Pizza Pondok Aren telah memiliki jumlah produksi tetap setiap bulannya. Disarankan agar pemilik usaha terus mengoptimalkan kapasitas produksi yang ada agar biaya tetap bulanan dapat tersebar lebih efisien ke dalam setiap unit produk. Jika volume produksi rendah, maka HPP per unit menjadi tinggi dan dapat berdampak pada harga jual yang kurang bersaing di pasaran.
2. Untuk peneliti berikutnya, penelitian ini hanya berfokus pada penggunaan metode *full costing* dalam perhitungan HPP. Oleh karena itu, disarankan agar peneliti selanjutnya mencoba menggunakan metode lain, guna memperluas sudut pandang dan memberikan perbandingan yang lebih komprehensif terhadap efektivitas perhitungan HPP dalam usaha mikro dan kecil.
- ## REFERENSI
- Dinayla, E., Sabarudin, & Bustang. (2025). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dalam Penetapan Harga Jual pada UD. Elfana Meubel*.
- Febrianti, K. S., & Rasmawati. (2024). Analisis Biaya Produksi dan Pengelolaan Persediaan Pada Perusahaan PT Noore Sport Indonesia di Kota Bandung. *Jurnal Ekualisasi*, 5(2), 35–43.
- Harefa, P. R. A., Zebua, S., & Bawamenewi, A. (2022). *Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi*. 1(2), 218–223. <https://doi.org/10.56248/jamane.v1i2.36>
- Ihwan, K. S., Ilmi, A., Purnama, M. A., & Tartiani, Y. A. T. (2024). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada UMKM U&Mie Menggunakan Metode *Full costing*. *Lokawati: Jurnal Penelitian Manajemen Dan Inovasi Riset*, 2(6), 254–265. <https://doi.org/10.61132/lokawati.v2i6.1363>
- Nurhidayati, Rahoyo, & Anggraheni, D. (2024). Pelatihan dan Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Produksi bagi Pelaku UMKM di Kelurahan Bulusan Kecamatan Tembalang. *Communnity Development Journal*, 4.
- Nurnaluri, S., Husin, & Chatima, S. A. K. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Pendekatan *Full Costing* (Studi Kasus Pada UD. Sinar Mente). *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan (JAK)*, 7(2), 198–211. <http://jak.uho.ac.id/index.php/journal/issue/archive>
- Pomantow, L. P., Tinangon, J. J., & Runtu, T. (2021). *Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing pada RM Ayam Goreng Krispy Dahar*. 9(3), 843–852.
- Putra, I. M. E. L., Indraswarawati, S. A. P. A., Yuniasih, N. W., & Kusumawati, N. P. A. (2024). Analisis Biaya Produksi: Metode *Full Costing* dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Ilmiah Global Education*. <https://doi.org/10.55681/jige.v5i3.3337>
- Rizkiyah, A. N. (2021). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada Home Industry Kerupuk Gandum 'Sumber Rejeki' Semarang*.
- Rozi, F., & Shuwiyandi, K. (2022). Analisis Biaya Produksi Guna Menentukan Harga Jual pada PT Selera Rodjo Abadi. *Worksheet: Jurnal Akuntansi*, 1.
- Sari, T. P., Valianti, R. M., & Arifin, M. A. (2021). Analisis Pengaruh Biaya Produksi Terhadap Harga Jual Pada PT Ultra Milk Jaya Industri Tbk Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia. *Jurnal Mediasi*, 3(3).
- Sari, Winarni, S., & Marisya, F. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* untuk Menentukan Harga Jual pada UMKM Tempe Pak Rasman OKU Selatan. *Journal Of Accounting*, 2(1), 164–178.
- Thenu, G., Manossoh, H., & Runtu, T. (2021). *Analisis Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dalam Penetapan Harga Jual pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu*. 9(2), 305–314.
- Trikurnian, A. D. (2023). Implementasi Manajemen Sumber Daya Manusia Digital Pada UMKM Studi Kasus di Kemari Coffee. *Exero: Journal of Research in Business and Economics*, 6(1), 39–62. <https://doi.org/10.24071/exero.v6i1.6686>
- Widiyanto, D., & Nugroho, A. C. (2024). Sistem Informasi Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UD Kerupuk Rengganis. *Jurnal Ekonomi Dan Teknik Informatika*, 1.
- Yusnita, F. F. (2024). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing untuk Menetapkan Harga Jual pada Produk Es Kristal (Studi pada UMKM Es Kristal Imam, Desa Mabuun, Kecamatan Murung Pudak, Kabupaten Tabalong)*.
- Yuspyani, F., & Prihanisetyo, A. (2021). Analisis Perhitungan HPP Berdasarkan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* sebagai Dasar dalam Menentukan Harga Jual pada UKM UD Mutiara Furnitur Balikpapan. In *Jurnal Akuntansi Manajemen Madani* (Vol. 7, Issue 1).