

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Warung Boci Raos Teh Een

Alaisyah Nurfitri¹, Bhagassuci Aji Saputra², Dhita Aidillah³, Lisna Octaviana⁴

Universitas Bina Sarana Informatika¹²³⁴

Jl. Ciledug Raya No.168, RT.10/RW.4, Ulujami, Kec. Pesanggrahan, Kota Jakarta Selatan,

Email: alaisyahnf.09@gmail.com¹, bhagassuciii@gmail.com², aidillahdhita@gmail.com³,

lisnaoctaviana6@gmail.com⁴

Submit:
28-06-2025

Revisi:
01-07-2025

Terima
02-07-2025

Terbit Online:
01-09-2025

ABSTRAKSI

Abstrak - Penelitian ini ditujukan guna menganalisis bagaimana Warung Boci Raos Teh Een menghitung HPP berdasar pendekatan *full costing*. Metode ini memberikan gambaran lengkap tentang keseluruhan pengeluaran pada proses pembuatan produk, yang mencakup semua aspek biaya produksi. Metodologi deskriptif kualitatif digunakan dengan mengumpulkan dokumentasi, wawancara, serta observasi. Berbeda dengan pendekatan perhitungan yang digunakan oleh warung, temuan penelitian menyatakan bahwasanya metode *full costing* memberikan hasil biaya pembuatan produk yang akurat. Warung Boci Raos Teh Een dapat meningkatkan efektivitas manajemen biaya dan menetapkan harga jual secara strategis dengan perhitungan yang lebih akurat. Diharapkan pelaku usaha kecil dapat menggunakan penelitian ini sebagai panduan untuk membuat strategi penetapan harga berdasarkan analisis biaya yang menyeluruh. Berdasarkan analisis dengan metode *full costing*, total biaya pembuatan produk pada Maret 2025 ialah Rp 49.865.000 untuk 3.000 porsi, sehingga biaya per porsi menjadi Rp 17.000 (dibulatkan). Di sisi lain, perhitungan internal usaha hanya menunjukkan total biaya pembuatan produk Rp 46.565.000, sehingga HPP untuk 1 porsi baso aci mencapai Rp 16.000 (dibulatkan). Selisih sebesar Rp 1.000 per porsi menunjukkan bahwa metode ini lebih akurat dan menyeluruh, serta dapat dijadikan sebagai referensi ylebih tepat dalam menentukan harga jual dan mengambil keputusan bisnis di masa mendatang.

Kata Kunci: Harga pokok produksi, *Full costing*, Biaya tetap, Biaya variabel.

ABSTRACT

Abstracts - This study aims to analyze how Warung Boci Raos Teh Een calculates the cost of production using the *full costing* approach. The *full costing* method provides a complete picture of the total costs incurred in the production process, which includes all aspects of production costs, both fixed costs and variable costs. This study uses a qualitative descriptive methodology, where data is collected through documentation, interviews, and observations. In contrast to the calculation approach used by the shop, the research findings state that the *full costing* method produces more accurate production cost information. Warung Boci Raos Teh Een can improve the effectiveness of cost management and set selling prices strategically with more accurate calculations. It is hoped that small business actors can use this study as a guide to create a pricing strategy based on a comprehensive cost analysis. Based on the analysis using the *full costing* method, the total production cost in March 2025 was IDR 49,865,000 for 3,000 servings, so the cost per serving was IDR 17,000 (rounded). On the other hand, the internal business calculation only showed a total production cost of IDR 46,565,000, which made the cost of production of 1 serving of baso aci reach IDR 16,000 (rounded). The difference of IDR 1,000 per serving shows that the *full costing* method produces more accurate and comprehensive calculations, and can be used as a more appropriate reference in determining selling prices and making business decisions in the future.

Keywords: Cost of production, *Full costing*, Fixed cost, Variable cost.

1. PENDAHULUAN

Salah satu komponen utama pertumbuhan ekonomi suatu negara atau daerah, termasuk di Indonesia, ialah UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah). Masyarakat setempat memperoleh manfaat dari UMKM, yang dapat mempermudah seseorang dalam mencari pekerjaan dan menghasilkan

pendapatan yang cukup untuk menutupi pengeluaran pokok mereka. Memberikan pelatihan kepada warga masyarakat untuk mengelola UMKM merupakan upaya pemerintah dalam menekan angka pengangguran. Dengan demikian, tidak heran apabila program pengembangan UMKM Indonesia berfungsi sebagai upaya untuk redistribusi pendapatan,

memerangi kemiskinan, dan menciptakan lapangan kerja (Sari et al., 2022).

Pada hakikatnya, tujuan utama suatu perusahaan ialah mendapatkan keuntungan. Perhitungan dan pengumpulan biaya produksi dapat berakibat pada penentuan harga pokok produksi yang tepat. Dengan fokus utama terhadap laba dari penjualan produk, sejumlah pelaku usaha di Sukabumi tetap menghitung biaya pembuatan produk dan harga penjualan dengan metode sederhana. Alasan terjadinya ketidakesesuaian harga pokok produksi dan harga jual disebabkan karena proses akuntansi yang berlaku tidak diterapkan dengan benar. Selama tidak ada persediaan produk di awal dan akhir proses, biaya produksi akan tetap sama (Astri & Sukabumi, 2021).

Warung Boci Raos Teh Een adalah salah satu UMK yang bergerak dalam pembuatan baso aci berbahan dasar tepung terigu. Berdasarkan wawancara yang dilakukan melalui observasi awal, penulis mendapatkan berbagai informasi, salah satunya dalam menetapkan harga jual produk, pemilik menerapkan metode perhitungan yang sederhana dan belum mengaplikasikan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan prinsip akuntansi biaya. Oleh karena itu, semua elemen biaya yang digunakan dalam proses produksi, termasuk belum perhitungan semua biaya *overhead* pabrik seperti gaji manajer dan biaya depresiasi mesin di Warung Boci Raos Teh Een belum dipertimbangkan dengan benar.

Dalam penelitian ini, penulis menerapkan metode *full costing* yang memiliki keunggulan dibandingkan dengan metode variabel *costing* antara lain, metode *full costing* selaras dengan prinsip akuntansi yang ada, membuat industri kecil dan menengah seperti UMKM lebih mudah melakukan perhitungan biaya pokok produksi. Proses pencatatan biaya terbilang sederhana dan mencakup semua biaya produksi, termasuk dua kategori biaya *overhead* pabrik, baik tetap maupun variabel, sehingga dapat dihasilkan angka biaya produksi yang terperinci. Metode variabel *costing* lebih cocok untuk usaha yang produksinya berbasis pesanan khusus, sedangkan subjek penelitian ini, yaitu Mitra Warung Boci Raos Teh Een, merupakan usaha yang menghasilkan produk homogen atau satu jenis saja. Oleh sebab itu, penulis memutuskan untuk menggunakan metode *full costing*.

Penulis membatasi HPP dalam perhitungan harga jual di Warung Boci Raos Teh Een dengan metode *full costing* agar penelitian tidak melenceng dari pokok bahasan sehingga tujuan dapat tercapai. Tujuan penelitian ini ialah mengkaji pemanfaatan metode kalkulasi HPP sebagai dasar strategi penetapan harga penjualan.

Harga Pokok Produksi

Total semua biaya saat mengelola bahan mentah ke produk jadi dianggap sebagai HPP. Keseluruhan biaya terkait selama proses produksi akan dihitung berdasarkan pemahaman tersebut. Pada tahapan ini, biaya untuk bahan baku, upah tenaga

kerja, dan pengeluaran lain yang tidak terkait dengan bahan mentah serta tenaga kerja dikenal sebagai biaya *overhead*, yang terbagi menjadi dua yaitu tetap dan variabel (Waicaksono et al., 2024)

Harga pokok ialah nilai yang dimiliki oleh aset, tetapi saat aset tersebut digunakan selama tahun ini untuk mendukung pendapatan. Berdasarkan penjelasan tersebut, kita bisa menyimpulkan bahwasanya harga pokok produksi merujuk pada biaya yang harus dikeluarkan untuk menciptakan suatu produk atau layanan tertentu. (Devi Manurung et al., 2023)

Akuntansi Biaya

Pengertian akuntansi biaya ialah prosedur dalam akuntansi keuangan yang bertanggung jawab dalam mengolah dan merangkum pengeluaran produksi serta pendapatan dari penjualan barang dan jasa, mengikuti metode dan deskripsi yang telah ditetapkan. Definisi akuntansi biaya mencakup kegiatan mencatat, mengelompokkan, meringkas, dan menyajikan biaya yang diperlukan dalam memproduksi dan menjual barang atau jasa dengan cara tertentu. Dalam perusahaan, termasuk manajemen, serta kepada pihak luar seperti investor dan pemberi pinjaman, akuntansi biaya memiliki peranan penting dalam memberika akuntabilitas kepada pihak-pihak yang berkepentingan. Penerapan akuntansi biaya adalah suatu hal yang krusial bagi setiap perusahaan, karena informasi yang terkumpul dari rekaman historis sangat berharga dalam pengambilan keputusan serta menetapkan kebijakan yang akan datang. Akuntansi memiliki tujuan utama yakni menyajikan seluruh data mengenai pengeluaran perusahaan. (Apriliawan Saputra et al., 2024)

Berikut tujuan akuntansi biaya:

1. Menentukan biaya pokok produksi, yang meliputi pencatatan, pengelompokan, dan ringkasan biaya yang berkaitan dengan produksi produk.
2. Memberikan informasi mengenai biaya kebutuhan manajemen, yaitu biaya yang digunakan sebagai indikator efisiensi.
3. Sebagai alat untuk perencanaan, di mana perencanaan usaha berhubungan dengan pemasukan dan pengeluaran yang dapat membantu dalam mengendalikan biaya.

Akuntansi biaya diartikan sebagai tahapan yang mencakup mencatat, mengelompokkan, meringkas, dan memberikan penjelasan biaya produksi serta penjualan barang ataupun jasa, menggunakan metode tertentu, dan interpretasi yang sesuai. Untuk memenuhi keperluan pengguna eksternal perusahaan, proses akuntansi biaya ini dapat disusun (Thenu et al., 2021).

Biaya

Biaya memiliki pengertian sebagai pengorbanan sumber daya keuangan, baik aktual maupun potensial, guna tercapainya tujuan tertentu.

Definisi biaya yang lebih terbatas ialah pengorbanan sumber daya keuangan untuk memperoleh aset, yang seringkali disebut sebagai harga pokok. Dalam konteks lain, biaya diartikan sebagai bagian dari harga pokok yang dikeluarkan dalam upaya menghasilkan pendapatan (Lengkong et al., 2021).

Harga Jual

Adalah jumlah yang perusahaan bebaskan terhadap konsumen atas barang atau jasa mereka. Namun, Hasibuan dan Annam menyatakan bahwasanya "harga jual harus dapat menutupi semua biaya juga laba yang diharapkan." (Mongula et al., 2025).

Arti dari harga jual Menurut Gregory Lewis, yakni sejumlah uang yang disepakati antara pembeli dan penjual untuk dipertukarkan. Inilah yang menjadi dasar harga eceran, daftar harga, dan jumlah akhir yang dikenal sebagai pendapatan atau harga bersih perusahaan. Harga jual ialah hasil penggabungan dari harga pokok produk akhir, biaya administrasi, penjualan, dan laba yang diharapkan. Konsep lain mengemukakan bahwasanya apabila konsumen dapat merasa puas atas harga barang yang mereka beli, maka keseluruhan penjualan dapat dianggap memuaskan, yang diukur dari nilai. (Arrasyid et al., n.d.).

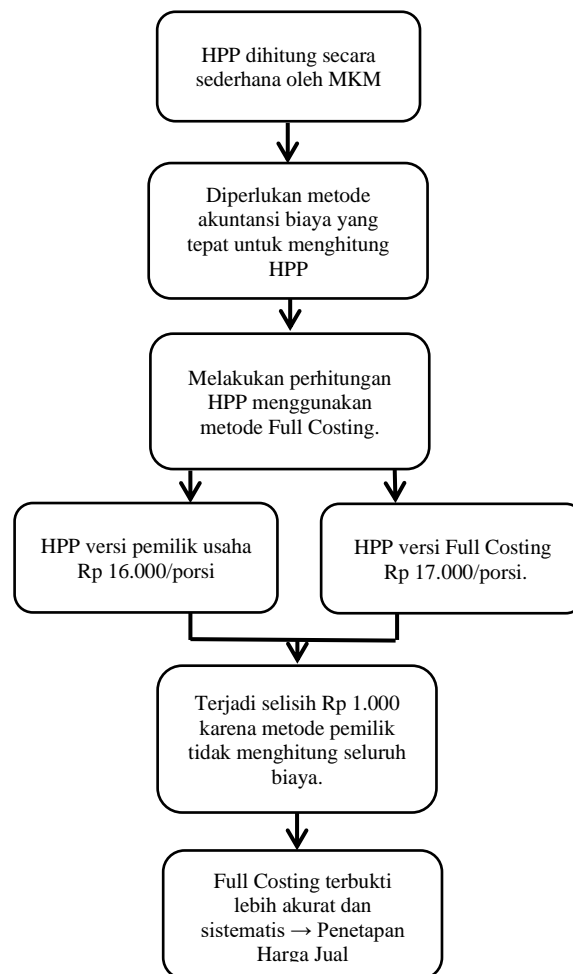
Metode Full Costing

Ialah cara dalam menghitung pengeluaran produksi dengan memperhitungkan keseluruhan faktor yang relevan, seperti biaya pekerja langsung, bahan baku, serta biaya *overhead* pabrik. Dengan demikian, HPP berdasar pendekatan ini mencakup seluruh komponen biaya pada proses produksi. Berikut beberapa unsur biaya pokok produksi menurut metode *full costing*:

Biaya bahan baku	x
Biaya tenaga kerja langsung	x
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	x
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	$\underline{x} +$
Harga pokok produksi	x

Menurut uraian di atas, kesimpulannya adalah metode *full costing* ialah cara menghitung biaya pokok dari sebuah produk dengan memperhatikan keseluruhan biaya terkait produksi, biaya *overhead* pabrik dan biaya *overhead* tetap. (Faradela et al., 2022)

Kerangka Berpikir



Sumber (Data Diolah, 2025)

Gambar 1. Kerangka Berpikir

2. METODE PENELITIAN

Teknik Analisis Data

Penulis menganalisis data dengan menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif yang ditujukan guna mendeskripsikan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*, yang selanjutnya dijadikan sebagai acuan dalam menetapkan harga jual produk.

Teknik Pengumpulan Data

Data diambil melalui pengamatan langsung ke lokasi, agar dapat memperoleh data dan informasi yang relevan melalui interviu dan dokumentasi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Menurut hasil wawancara dengan pemilik usaha, telah diidentifikasi seluruh biaya produksi selama bulan Maret 2025 yang dikalkulasi dengan metode *full costing* dan metode yang biasa

dipergunakan pihak usaha untuk melihat perbandingan dan tingkat keakuratannya.

Tabel 1. Perhitungan HPP Menurut Metode *Full Costing* Bulan Maret 2025

Biaya Bahan Baku	
Tepung tapioka 60 kg	Rp 780.000
Tetelan 15 kg	Rp 1.950.000
Tulangan 120 kg	Rp 1.920.000
Ceker 60 kg	Rp 1.920.000
Tulang rangu 30 kg	Rp 5.400.000
Telur puyuh 30 kg	Rp 1.350.000
Cabai 30 kg	Rp 3.600.000
Jeruk limo 30 kg	Rp 900.000
Daun bawang 15 kg	Rp 300.000
Total Bahan Baku	Rp 18.120.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	
Gaji Karyawan (2 karyawan)	Rp 3.000.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 3.000.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	
Biaya listrik	Rp 500.000
Biaya Wifi	Rp 250.000
Biaya Sewa Tempat	Rp 2.500.000
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 6.550.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	
Biaya Bahan Bakar	Rp 450.000
Biaya Bahan Penolong	
Chuanki Lidah	Rp 5.550.000
Chuanki Tahu	Rp 2.400.000
Chikur/Pilus	Rp 2.325.000
Batagor	Rp 2.700.000
Kecap	Rp 300.000
Biaya Perlengkapan	
Mangkok	Rp 240.000
Gelas	Rp 180.000
Panci	Rp 250.000
Freezer	Rp 3.500.000
Showcase	Rp 2.000.000
Meja	Rp 1.250.000
Kompom	Rp 450.000
Gas	Rp 600.000
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Rp 22.195.000
Total Biaya Produksi Bulan Maret 2025	Rp 49.865.000
Jumlah Produksi Perbulan	3.000
Harga Pokok Produksi Perbulan	Rp 16.622
Dibulatkan	Rp 17.000

Sumber: (Een, 2025)

Tabel 1, menyatakan bahwasanya harga pokok produksi yang dihitung dengan Metode Full Costing untuk memproduksi 3000 porsi baso aci pada Warung Boci Raos Teh Een memerlukan total biaya produksi senilai Rp 49.865.000, di mana harga pokok produksi 1 porsi baso aci adalah sebesar Rp 17.000/Porsi (dibulatkan).

Hasil wawancara dengan pemilik diketahui bahwasanya Warung Boci Raos Teh Een tidak

melakukan analisis biaya secara menyeluruh; sebaliknya, mereka hanya melakukan perhitungan dasar, yaitu menghitung biaya yang dikeluarkan selama produksi. Tabel berikut akan memberikan rincian tentang bagaimana penggunaan metode Warung Boci Raos Teh Een dalam menghitung biaya produksi:

Tabel 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Warung Boci Raos Teh Een Bulan Maret 2025

Biaya Bahan Baku	
Tepung Tapioka 60 kg	Rp 780.000
Tetelan 15 kg	Rp 1.950.000
Tulangan 120 kg	Rp 1.920.000
Ceker 60 kg	Rp 1.920.000
Tulang Rangu 30 kg	Rp 5.400.000
Telur Puyuh 30 kg	Rp 1.350.000
Cabai 30 kg	RP 3.600.000
Jeruk Limo 30 kg	Rp 900.000
Daun Bawang 15 kg	Rp 300.000
Total Biaya Bahan Baku	Rp 18.120.000
Biaya Bahan Penolong	
Chuanki Lidah	Rp 5.550.000
Chuanki Tahu	Rp 2.400.000
Chikur/Pilus	Rp 2.235.000
Batagor	Rp 2.700.000
Kecap	Rp 300.000
Mangkok	Rp 240.000
Gelas	Rp 180.000
Panci	Rp 250.000
Freeze	Rp 3.500.000
Showcase	Rp 2.000.000
Meja	Rp 1.250.000
Kompom	Rp 450.000
Gas	Rp 600.000
Total Biaya Bahan Penolong	Rp 21.745.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	
Gaji Karyawan (2 karyawan)	Rp 3.000.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 3.000.000
Biaya Listrik	Rp 500.000
Biaya Wifi	Rp 250.000
Biaya Bahan Bakar	Rp 450.000
Biaya Sewa Tempat	Rp 2.500.000
Total Biaya Produksi Bulan Maret 2025	Rp 46.565.000
Jumlah Produksi Perbulan	3000
Harga Pokok Produksi Perbulan	Rp 15.522
Dibulatkan	Rp 16.000

Sumber: (Data diolah, 2025)

Tabel 2, menyatakan bahwasanya hasil perhitungan harga pokok produksi menurut Warung Boci Raos Teh Een untuk menghasilkan 3000 porsi baso aci memerlukan biaya produksi senilai Rp 46.565.000, di mana harga pokok produksi 1 porsi baso aci adalah sebesar Rp 16.000/Porsi (dibulatkan).

Pembahasan

Warung Boci Raos Teh Een merupakan UMKM yang memproduksi olahan makanan dari olahan tepung. Usaha ini berada di Inpres Raya, tepatnya di Jl. Inpres Raya, Petukangan Selatan, Rt 014 Rw 02 dan sudah berdiri dari tahun 2022 atau kurang lebih 4 tahun lamanya. Usaha ini belum mempunyai kalkulasi biaya produksi yang menyeluruh, mereka hanya melakukan perhitungan biaya produksi dasar dan tidak mengkategorikan biaya menurut biaya tenaga kerja langsung, bahan baku langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Berikut perbandingan hasil perhitungan harga pokok produksi dengan mempergunakan metode Warung Boci Raos Teh Een dengan Metode *Full Costing*.

Tabel 3. Perhitungan Perbandingan Harga Pokok Produksi Metode Boci Raos Teh Een dengan Metode *Full Costing*

Keterangan	Metode Warung Boci Raos Teh Een	Metode <i>Full Costing</i>	Selisih
Total Biaya Produksi	Rp 46.565.000	Rp 49.865.000	Rp 3.300.000
Jumlah Unit Produksi	3000	3000	
Harga Pokok Produksi/Unit	Rp 16.000	Rp 17.000	Rp 1.000

Tabel 3, menunjukkan adanya hasil yang berbeda antara pendekatan *Full Costing* dengan pendekatan yang digunakan Warung Boci Raos Teh Een dalam menentukan biaya produksi. Jika dibandingkan dengan metode Warung Boci Raos Teh Een, metode *full costing* menghasilkan biaya produksi yang lebih tinggi untuk 3000 bagian bakso aci. Di mana hasil perhitungan HPP dengan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 17.000 sedangkan dengan menggunakan metode Warung Boci Raos Teh Een sebesar Rp 16.000. Berdasarkan kedua metode tersebut, ada selisih perhitungan HPP yakni sebesar Rp 1.000.

Perbedaan hasil perhitungan antara metode yang digunakan oleh penulis dengan metode oleh Warung Boci Raos Teh Een, disebabkan karena penulis menghitung semua unsur biaya yang berkaitan dengan kegiatan produksi sedangkan Perusahaan tidak memasukkan beberapa unsur-unsur biaya yang seharusnya diperhitungkan ke dalam harga pokok produksi, serta tidak memperhatikan penggunaan perlengkapan yang mereka pakai sehingga tidak memperhitungkan biaya pembelian pisau dan hanya menghitung biaya yang riil mereka pakai saat produksi saja.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berikut kesimpulan berdasarkan hasil analisis dan pembahasan:

1. Warung Boci Raos Teh Een belum melakukan penghitungan biaya pokok produksi secara

menyeluruh dan hanya menerapkan metode yang sederhana. Selain itu, mereka juga belum mengklasifikasikan biaya yang digunakan berdasarkan komponen bahan baku, tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik.

2. Biaya pokok produksi dengan pendekatan *full costing* menunjukkan angka yang lebih tinggi, yakni sebesar Rp 17.000 per porsi, sementara menurut metode yang digunakan oleh Warung Boci Raos Teh Een, diperoleh angka Rp 16.000 per porsi. Terdapat selisih sebesar Rp 1.000. Ini disebabkan karena Warung Boci Raos Teh Een tidak mempertimbangkan semua elemen biaya produksi yang seharusnya dimasukkan dalam perhitungan biaya pokok produksi.

Saran

Berikut saran yang dapat diberikan penulis berdasarkan temuan dari penelitian yang telah dilakukan:

1. Untuk pemilik usaha Warung Boci Raos The Een.
 - a. Dalam menentukan biaya pokok produksi, disarankan kepada Warung Boci Raos The Een agar dapat mengimplementasikan metode *full costing* agar memperoleh rincian biaya yang lebih jelas, yang bisa membantu dalam menetapkan harga jual dengan lebih akurat.
 - b. Warung Boci Raos The Een melakukan produksi maksimal 10 kali dalam sebulan. Disarankan agar Warung Boci Raos The Een dapat meningkatkan frekuensi produksinya. Ini penting karena ada biaya tetap yang harus dikeluarkan setiap bulan dan nominalnya cukup besar. Jika tidak diimbangi dengan volume produksi, harga jual dapat menjadi tinggi akibat biaya produksi yang juga tinggi.
2. Bagi penelitian di masa ,mendatang. Dalam penelitian ini, hanya ada satu variabel yang digunakan yakni metode *full costing*. Peneliti selanjutnya disarankan untuk menggunakan berbagai metode penghitungan biaya produksi agar cakupan penelitian HPP dapat diperluas.

REFERENSI

- Apriliawan Saputra, E., Maula Sari, I., Bayu Kurniansyah, I., Shokhibun Nazar, I., Bojonegoro, U., & Timur, J. (2024). Analisis Perhitungan Biaya Harga Pokok Produksi pada UMKM Neira Bakery Bojonegoro. In *Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis* (Vol. 2, Issue 4).
- Arrasyid, A. R., Islam, U., Raden, N., & Lampung, I. (2021). *Pengaruh Biaya Produksi dan Harga Jual Terhadap Pendapatan Petani*.
- Astri, E. M., & Sukabumi, U. M. (2021). Analisis Penerapan Metode *Full Costing* dan Variabel *Costing* Sebagai Perhitungan Harga Pokok

- Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Analysis of The Application of Full Costing Method and Variable Costing Method as Calculating Cost of Production In Stipulation The Selling Price Case Study on CV.NJ. Food Industries Sukabumi Branch. *Nusantara Hasana Journal*, 1(4), 121–128.
- Devi Manurung, S., Khamal Rokan, M., & Wahyuni Lubis, A. (2023). Balance: Jurnal Akuntansi dan Manajemen Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Dan Keuntungannya. In *Balance: Jurnal Akuntansi dan Manajemen* (Vol. 2, Issue 2).
- Faradela, N., Anggriani, I., & Noviantoro, R. (2022). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi (Niken Faradela, Ida Anggriani, Rinto Noviantoro) Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Usaha Tempe Makmur Yaya Tebeng Kota Bengkulu*. <https://jurnal.univpgri-palembang.ac.id/index.php/Ekonomika/index>
- Lengkong, S. C. G., Sabijono, H., Tirayoh, V. Z., Lengkong, S. C. G., Sabijono, H., Tirayoh, V. Z., Akuntansi, J., Ekonomi, F., & Bisnis, D. (2021). *Analisis Perencanaan dan Pengendalian Biaya Proyek Pada PT. Marga Dwitaguna Planning Analysis And Project Cost Control At PT. Marga Dwitaguna*. 9(3), 1069–1076.
- Mongula, J., Pusung, R. J., & Pinatik, S. (2025). Penerapan metode cost plus pricing dengan pendekatan full costing dalam menentukan harga jual pada Gloria Cake and Cookies. *Manajemen Bisnis Dan Keuangan Korporat*, 2(2), 430–443. <https://doi.org/10.58784/mbkk.266>
- Sari, M. N., Winarni, S., Marisya, F., Darussalam, P., Norma, M., & Doi, S. (2022). *Journal Of Accounting Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan*. 2(1), 164–178.
- 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 Analysis Of Cost Of Production Using The Full Costing Method Determining The Selling Price Of The Rambak Ayu Crackers Business*. 9(2), 305–314.
- Waicaksono, K. A., Hilmawan, T., Azie, M., Nafis, A., & Waicaksono, A. (2024). Artikel Nusantara Entrepreneurship and Management Review Mengurai Kompleksitas Harga Pokok Produksi: Pendekatan Full Costing untuk Efisiensi Harga Jual. In *NEMR* (Vol. 2, Issue 1). <https://journal.unusida.ac.id/index.php/nemr/>