

## **Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing* pada UMKM Dodonut di Kabupaten Karawang**

**Tiar Lina Situngkir<sup>1</sup>, Anastasia Putri Sidiq<sup>2</sup>, Aiska Amini<sup>3</sup>, Adhelia Purnama Alam<sup>4</sup>,  
 Annisa Hanan<sup>5</sup>, Diah Marwati<sup>6</sup>, Lulu Mamlukah<sup>7</sup>**

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Singaperbangsa Karawang

E-mail: [tiarlinasitungkir@gmail.com](mailto:tiarlinasitungkir@gmail.com)<sup>1</sup>, [2310631020170@student.unsika.ac.id](mailto:2310631020170@student.unsika.ac.id)<sup>2</sup>,  
[2310631020086@student.unsika.ac.id](mailto:2310631020086@student.unsika.ac.id)<sup>3</sup>, [2310631020083@student.unsika.ac.id](mailto:2310631020083@student.unsika.ac.id)<sup>4</sup>,  
[2310631020010@student.unsika.ac.id](mailto:2310631020010@student.unsika.ac.id)<sup>5</sup>, [2310631020172@student.unsika.ac.id](mailto:2310631020172@student.unsika.ac.id)<sup>6</sup>,  
[2310631020034@student.unsika.ac.id](mailto:2310631020034@student.unsika.ac.id)<sup>7</sup>

---

### **Article History:**

Received: 05 November 2024

Revised: 20 November 2024

Accepted: 22 November 2024

**Keywords:** *Full Costing, Cost of Production, MSME, Dodonut.*

**Abstract:** All businesses must pay close attention to the calculation of the cost of production because in this day and age, MSMEs are increasingly competing to produce high-quality goods at competitive prices. Cost of Production is the overall cost incurred in converting raw materials into finished products and as a benchmark to compare whether the selling cost will be too high or too low. However, there are still many business owners who do not estimate the overall cost of production. This can lead to an inaccurate assessment of the company's profit or loss. In this study, we look at how the determination of the full cost of goods and the approach of the Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) Dodonut are used to determine the price of the goods produced. Business owners may be able to find a middle ground between MSME HPP and full costing technique HPP by calculating and comparing the two. The Full Costing method calculates production costs using raw materials, direct labor, and fixed and variable plant overhead costs. The majority of this research data comes from Dodonut MSME owners. Dodonut MSME interviews and records themselves are used to collect data. Production costs reached Rp 25,483,367 when the full cost approach was used, and Rp 18,784,024 when the MSME method was used. This study reports the findings from the overall cost calculation of the production cost strategy.

---

### **PENDAHULUAN**

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) menjadi pilar utama perekonomian suatu negara, dalam membentuk lapangan pekerjaan, menaikkan pemasukan masyarakat, serta sebagai roda penggerak pertumbuhan ekonomi. Di banyak negara, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah seringkali menjadi tulang punggung ekonomi. Salah satu aspek kunci dalam mengelola Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah adalah manajemen biaya produksi. Biaya produksi yang efisien dan

terkontrol adalah faktor kunci untuk menaikkan daya saing maupun keberlanjutan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Penentuan biaya produksi sangat penting karena dapat memudahkan pengusaha untuk mengetahui biaya produksi yang tepat juga merupakan salah satu keputusan penting untuk menetapkan harga jual suatu produk serta dapat mengambil keputusan keuangan yang lebih akurat. Penentuan biaya produksi ini terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja serta biaya overhead pabrik. Ketiga jenis biaya tersebut harus dicatat dan disesuaikan dengan jenis dan sifat biaya tersebut. Dengan pencatatan biaya yang akurat maka dapat mempermudah penentuan biaya produksi serta diperlukannya metode perhitungan yang tepat untuk menentukan biaya produksi. Salah satu metode yang dapat digunakan dalam menentukan harga pokok produksi adalah dengan menggunakan metode full costing. Metode ini dapat memberikan gambaran menyeluruh terhadap perhitungan harga pokok produksi dengan mengakumulasikan seluruh biaya produksi, baik biaya tetap maupun biaya variable. Dodonut adalah unit usaha UMKM di Kabupaten Karawang yang bergerak di bidang kuliner dengan produk unggulannya yaitu menu paket donat isi 6 pcs double topping. Biaya produksi donat yang dijual oleh UMKM Dodonut akan dibahas dalam penelitian ini. Saat menghitung biaya produksi dan harga jual, UMKM Dodonut hingga saat ini belum memperhitungkan semua biaya yang terkait langsung dengan produksi. Hal ini mengakibatkan informasi yang tidak akurat dan tidak tepat. Akibatnya, para peneliti ingin tahu bagaimana UMKM Dodonut menghitung harga pokok barang yang diproduksi. Mereka percaya bahwa menggunakan strategi penghitungan biaya yang menyeluruh adalah pendekatan terbaik untuk meminimalkan masalah. Salah satu metode untuk memperkirakan biaya produksi, yang dikenal sebagai "strategi biaya keseluruhan", mempertimbangkan biaya variabel dan biaya tetap. Dalam hal ini, tantangannya adalah membandingkan dan menentukan biaya barang yang diproduksi setiap hari oleh Dodonut di Karawang dengan menggunakan teknik biaya total dan pendekatan UMKM. Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan dua metode yang digunakan Dodonut dalam menentukan harga komoditasnya: teknik UMKM dan metode full costing.

## LANDASAN TEORI

### Pengertian Biaya

Nilai pengorbanan atau pengeluaran yang dikeluarkan untuk memperoleh produk atau jasa dengan penggunaan atau manfaat di masa depan yang melebihi satu periode akuntansi adalah apa yang disebut Firdaus sebagai "biaya" (2019). Nilai uang atau aset lain yang diserahkan untuk memperoleh barang dan jasa yang diyakini memiliki kegunaan segera atau di masa depan disebut biaya, menurut Hansen (2019) dalam Tias dkk. (2024).

### Harga Pokok Produksi

Nofiani, S. Y., Komariah, K., & Syamsudin, A. (2022) mengutip bahwa harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga langsung, dan biaya overhead pabrik, ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir.

HPP adalah total biaya produksi barang jadi yang dilakukan oleh perusahaan selama periode tertentu (Listiani et al., 2019). HPP berisi semua biaya produksi, termasuk tenaga kerja langsung, bahan baku, dan biaya administrasi tetap dan variabel pabrik. Perkiraan angka-angka ini menunjukkan biaya produksi produk. Harga jual dan efisiensi produksi bergantung pada biaya-biaya ini.

## Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi

Listiani dkk. (2022) mengutip Hansen dan Mowen (2019) yang mengatakan bahwa biaya produksi memiliki tiga komponen utama. Biaya bahan baku langsung-bahan yang digunakan untuk membuat produk akhir. Jenis pengeluaran kedua adalah biaya tenaga kerja langsung, yang mencakup hal-hal seperti gaji untuk pekerja yang tugasnya langsung terkait dengan output. Pada kelompok ketiga dari biaya produksi, yang mencakup segala sesuatu kecuali tenaga kerja langsung dan bahan baku, adalah biaya tidak langsung termasuk utilitas, pemeliharaan mesin, penyusutan, bahan pembantu, dan gaji staf yang tidak terlibat seperti pengawas. Biaya overhead di pabrik dapat terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel, sehingga memungkinkan penilaian HPP yang lebih akurat.

### Metode *Full Costing*

Sujarweni 2019 dalam Tias et al. 2024 mendefinisikan pendekatan biaya total sebagai pembebanan seluruh biaya produksi-tetap dan variabel-ke produk. Penentuan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing mencakup seluruh elemen biaya produksi, baik variabel maupun tetap. Hal ini memastikan informasi yang dihasilkan lebih akurat Fadli, I. N., & Ramayanti, R. (2020). Dengan kata lain, total biaya barang dihitung dengan mengalokasikan semua biaya terkait produksi. Pendekatan ini terkadang disebut sebagai biaya konvensional atau penyerapan. Menurut Mulyadi (2016) dalam Sahla (2020), elemen-elemen kas produksi dan biaya nonproduksi digunakan dalam pendekatan full costing untuk menentukan biaya produksi. Unsur-unsur tersebut antara lain biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya variabel tetap.

## METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini, kami menggunakan analisis kuantitatif untuk mengetahui berapa biaya yang dikeluarkan untuk membuat semua hal tersebut dengan menggunakan metode biaya keseluruhan. UMKM Dodonut yang dimiliki oleh Bapak Setyo Widodo dan berlokasi di Jalan HS.Ronggo Waluyo No.70, Telukjambe Timur, Karawang, Jawa Barat menjadi subjek penelitian. Penelitian ini menggunakan data primer dan sekunder. Data primer berasal dari temuan survei lapangan. Penelitian ini menggunakan data primer dari hasil wawancara dengan pemilik UMKM dan observasi lapangan. Pertanyaan-pertanyaan wawancara berpusat pada pengumpulan informasi umum tentang UMKM, serta pengeluaran, pendapatan rata-rata, jumlah barang yang diproduksi, dan harga jual berbagai produk. Data sekunder mengacu pada informasi yang dikumpulkan oleh peneliti dari sumber-sumber yang sudah ada sebelumnya, seperti catatan yang tersedia untuk umum, dokumen resmi perusahaan, atau representasi visual dari indikator kinerja utama. Dalam hal ini, sumber internal perusahaan digunakan untuk mengumpulkan data sekunder. Pemilik UMKM, yaitu UMKM Dodonut milik Bapak Setyo Widodo, menerbitkan sejumlah laporan produksi yang mencakup biaya dan pendapatan usaha.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode UMKM

Tepung, gula, margarin, telur, ragi, susu bubuk, garam, minyak padat, dan air merupakan bahan baku utama yang digunakan dan diestimasi dalam penelitian ini. Hanya bahan baku utama

yang dihitung oleh pelaku UMKM. Bahan baku yang dibutuhkan untuk membuat 3.430 donat dalam sebulan membutuhkan biaya sebesar Rp8.281.530. Berdasarkan estimasi dengan menggunakan metode UMKM, biaya komponen utama dirinci sebagai berikut:

**Tabel 1.** Perhitungan Biaya Bahan Baku Dodonut metode UMKM periode 9 Juli - 18 Agustus

No.	Keterangan	Harga		Quantitas Perbulan (gram)	Jumlah (Rp)
		(gram/pcs)			
1	Terigu	Rp	13,56	10.000	Rp 135.600
2	Gula	Rp	17,50	10.000	Rp 175.000
3	Margarin Kuning	Rp	20,19	14.338,80	Rp 289.460
4	Margarin Putih	Rp	19,46	5.416,88	Rp 105.423
5	Margarin BOS	Rp	25,40	3.584,70	Rp 91.040
6	Telur	Rp	1.800,00	318,64	Rp 573.552
7	Ragi	Rp	110,00	1.752,52	Rp 192.777
8	Susu Bubuk	Rp	40,00	5.416,88	Rp 216.675
9	Minyak Padat	Rp	23,00	119.490	Rp 2.748.270
Total					Rp 8.281.530

UMKM Dodonut mempekerjakan dua orang karyawan. Dalam sistem penggajiannya, UMKM ini menetapkan upah untuk para pekerjanya sebesar Rp 2.550.000 per bulan, yang diambil dari keuntungan yang diperoleh, seperti yang ditunjukkan dalam tabel berikut :

**Tabel 2.** Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Dodonut Metode UMKM Periode 19 Juli - 18 Agustus 2024

No	Keterangan	Jumlah Tenaga		Jumlah
		Kerja	Gaji	
1	Tenaga Keja	2	Rp 2.550.000	Rp 5.100.000
Total Biaya Tenaga Kerja				Rp 5.100.000

UMKM Dodonut dalam satu bulan memproduksi 3.430 pcs donat sehingga setiap hari UMKM tersebut memproduksi kurang lebih 114 pcs donat. Untuk menghitung biaya produksi, UMKM Dodonut memperhitungkan biaya overhead variabel, yang meliputi biaya bulanan untuk gas, listrik, dan pasokan pendukung lainnya yang diperlukan.

**Tabel 3.** Biaya Overhead Pabrik Variabel Metode UMKM periode 19 Juli – 18 Agustus 2024

No	Keterangan	Kebutuhan	Harga
1	Cokelat Glaze	5 kg	Rp 274.907
2	Vanilla Glaze	5 kg	Rp 232.737
3	Strawberry Glaze	5 kg	Rp 233.193
4	Tiramisu Glaze	5 kg	Rp 243.222
5	Greentea Glaze	5 kg	Rp 275.819
6	Cappucino Glaze	5 kg	Rp 243.678
7	Taro Glaze	5 kg	Rp 240.373
8	Banana Glaze	5 kg	Rp 238.891
9	Gula Halus	1 kg	Rp 30.000

10	Kequ	2 kg	Rp	9.000
11	Cokelat Meses	1 kg	Rp	40.000
12	Rainbow Meses	1 kg	Rp	36.000
13	Almond	1 kg	Rp	137.000
14	Oreo	1 kg	Rp	85.000
15	Kacang	1 kg	Rp	58.000
16	Minyak Kelapa	15 L	Rp	341.880
17	Plastik XL	17 pcs	Rp	12.000
18	Plastik L	27 pcs	Rp	12.000
19	Plastik Bening	72 pcs	Rp	10.000
20	Dus isi 1	500 pcs	Rp	255.821
21	Dus isi 2	1000 pcs	Rp	645.821
22	Dus isi 3	1000 pcs	Rp	774.752
23	Dus isi 6	1000 pcs	Rp	971.400
24	Label Segel Dus	33 pcs	Rp	1.000
Jumlah biaya overhead variabel			Rp	5.402.494

**Tabel 4.** Harga pokok produksi berdasarkan metode UMKM

Biaya Produksi	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp 8.281.530
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 5.100.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 5.402.494
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp 18.784.024</b>
Jumlah Unit yang diproduksi	3.430
<b>Harga Pokok Produksi Per Unit</b>	<b>Rp 5.476</b>

#### Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing

Ketika menentukan total biaya produk, penting untuk memperhitungkan semua biaya produksi, termasuk biaya tenaga kerja, bahan baku, dan biaya overhead variabel dan tetap. Biaya bahan baku yang menggunakan teknik biaya keseluruhan mempertimbangkan semua komponen atau bahan yang digunakan selama produksi, sementara biaya tenaga kerja langsung masih diestimasi setiap bulannya sebesar Rp 2.550.000, seperti yang ditunjukkan pada tabel di bawah ini:

**Tabel 5.** Perhitungan Biaya Bahan Baku Dodonut Metode Full Costing Periode 19 Juli - 18 Agustus

No	Keterangan	Harga (gram/pcs)	Quantitas Perbulan (gram)	Jumlah (Rp)
1	Terigu	Rp 13,56	199.150	Rp 2.700.474
2	Gula	Rp 17,50	28.677,60	Rp 501.858
	Margarin	Rp		Rp
3	Kuning	20,19	14.338,80	289.460
4	Margarin Putih	Rp	5.416,88	Rp

		19,46		105.423
		Rp		Rp
5	Margarin BOS	25,40	3.584,70	91.040
		Rp		Rp
6	Telur	Rp	1.800,00	573.552
		Rp		Rp
7	Ragi	110,00		192.777
		Rp		Rp
8	Susu Bubuk	40,00		216.675
		Rp		Rp
9	Minyak Padat	23,00	119.490	2.748.270
				Rp
	Total			8.281.530

**Tabel 6.** Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Metode Full Costing 19 Juli - 18 Agustus 2024

No	Keterangan	Jumlah Tenaga Kerja		Gaji	Jumlah
			2		
1	Tenaga Keja		2	Rp	2.550.000
	Total Biaya				5.100.000
	Tenaga Kerja				Rp
					5.100.000

Analisis menemukan beberapa pengeluaran overhead variabel dan konstan dalam proses produksi UMKM Dodonut. UMKM jarang memasukkan biaya-biaya ini ke dalam perhitungan biaya produksi. Tabel di bawah ini akan memberikan informasi lebih lanjut.

**Tabel 7.** Biaya Overhead Pabrik Variabel Metode Full Costing periode 19 Juli – 18 Agustus 2024

No	Keterangan	Quantitas/ bulan	Harga
1	Cokelat Glaze	5 kg	Rp 1.099.630
2	Vanilla Glaze	5 kg	Rp 930.948
3	Strawberry Glaze	5 kg	Rp 932.772
4	Tiramisu Glaze	5 kg	Rp 972.890
5	Greentea Glaze	5 kg	Rp 1.103.278
6	Cappucino Glaze	5 kg	Rp 974.714
7	Taro Glaze	5 kg	Rp 961.493
8	Banana Glaze	5 kg	Rp 955.566
9	Gula Halus	1 kg	Rp 30.000
10	Keju	2 kg	Rp 9.000
11	Cokelat Meses	1 kg	Rp 40.000
12	Rainbow Meses	1 kg	Rp 36.000
13	Almond	1 kg	Rp 137.000
14	Oreo	1 kg	Rp 85.000
15	Kacang	1 kg	Rp 58.000

16	Minyak Kelapa	15 L	Rp	341.880
17	Listrik	1 bulan	Rp	700.000
18	Gas	1 bulan	Rp	862.000
Jumlah biaya overhead variabel			Rp	10.230.171

**Tabel 8.** Biaya Overhead Pabrik Tetap Metode Full Costing periode 19 Juli – 18 Agustus 2024

No	Keterangan	Quantitas	Harga
1	Sewa Tempat	1 bulan	Rp 1.666.666
2	Wifi	1 bulan	Rp 205.000
	Total		Rp 1.871.666

Donat yang dibuat dengan menggunakan metode Full Costing membutuhkan biaya bahan baku sebesar Rp 8.281.530 per bulan (dihitung dengan menjumlahkan seluruh komponen atau bahan baku yang digunakan dalam produksi), dan biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 2.550.000 per bulan (2 orang karyawan tetap), seperti yang ditunjukkan pada tabel di atas. BOP tetap bulanan adalah Rp 1.871.666 sedangkan BOP variabel bulanan adalah Rp 10.230.171.

#### Perbandingan Harga Pokok Produksi UMKM Dodonut Berdasarkan Metode UMKM dan Metode Full costing.

Tabel berikut membandingkan metode UMKM dan metode biaya penuh untuk biaya produksi. UMKM Dodonut menghitung biaya produksi dengan menggunakan metode UMKM dan metode biaya penuh. Metode-metode ini mencakup tenaga kerja, bahan baku, dan biaya overhead. Baik metode UMKM maupun metode biaya penuh menggunakan metode matematika yang berbeda untuk menghitung biaya produksi. Kedua pendekatan ini memberikan hasil yang berbeda.

Keterangan	Metode UMKM	Metode Full Costing
Biaya Bahan Baku	Rp 8.281.530	Rp 8.281.530
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 5.100.000	Rp 5.100.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap	-	Rp 1.871.666
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 5.402.494	Rp 10.230.171
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp 18.784.024</b>	<b>Rp 25.483.367</b>
Jumlah unit yang diproduksi	3.430	3.430
<b>Harga pokok produksi per unit</b>	<b>Rp 5.476</b>	<b>Rp 7.430</b>

Produk yang dibuat dengan menggunakan metode full costing berharga Rp 7.430, tetapi produk yang dibuat dengan menggunakan teknik UMKM berharga Rp 5.476 (berdasarkan statistik yang ditunjukkan di atas). Pendekatan full costing dan teknik UMKM menghasilkan angka yang berbeda untuk harga pokok produksi dalam hal ini, dengan selisih Rp 1.953 (Rp 7.430 dikurangi Rp 5.476).

Full costing mempertimbangkan semua komponen biaya, termasuk tenaga kerja, bahan baku, dan biaya overhead pabrik tetap dan variabel, yang menjelaskan perbedaan harga antara metode UMKM dan full costing. Barang-barang yang diproduksi UMKM lebih murah karena tidak termasuk biaya overhead pabrik variabel. Dengan demikian, metode UMKM tampaknya menghitung biaya produksi barang lebih rendah daripada full costing.

## KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan sebelumnya, maka kesimpulan dalam penelitian ini ialah:

1. Saat menghitung biaya produksi, UMKM Dodonut menggunakan teknik langsung. UMKM Dodonut menilai biaya untuk bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik variabel, tetapi mereka tidak melakukan analisis biaya secara menyeluruh, oleh karena itu mereka salah membebankan biaya-biaya lain.
2. Harga pokok produksi bulanan UMKM Dodonut adalah Rp 18.784.024, lebih rendah daripada harga pokok produksi dengan menggunakan teknik biaya penuh, yaitu Rp 25.483.367. Teknik harga pokok proses meliputi tenaga kerja, bahan baku, dan biaya pabrik tetap dan variabel.

## DAFTAR REFERENSI

- Fadli, I. N., & Ramayanti, R. 2020. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu). *Jurnal Akuntansi*, (online) 7(2), 148-161. (<https://ejurnal.lppmunsera.org/index.php/Akuntansi/article/view/2211>), diakses pada 19 November 2024
- Firdaus et al. 2019. AKUNTANSI BIAYA. Jakarta : Salemba Empat. Perpusnas, (Online), (<https://webadmin-ipusnas.perpusnas.go.id/ipusnas/publications/books/207271>), diakses pada 12 September 2024.
- Fitria, M. 2022. Analisis Perhitungan Harga Pokok Menggunakan Metode Full Costing untuk Menentukan Harga Jual pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan. *Economica Sharia: Jurnal Pemikiran dan Pengembangan Ekonomi Syaria*. (online) 7(2), 141-151. (<https://ejurnal.stebisigm.ac.id/index.php/esha/article/view/385/230>) diakses pada 19 November 2024
- Kartika, N., & Akbar, A. (2023). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing dan variable costing untuk menentukan harga jual pada UMKM Java Bakery. *Fair Value: Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan*, (Online), 5:(8), 3440-3449. (<https://journal.ikopin.ac.id/index.php/fairvalue/article/download/2991/2707>) diakses pada 19 November 2024
- Khairiah, N., Ananta, V. D., & Maula, K. A. (2023). PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING PADA UMKM BAKSO CILOK. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, (Online), 9(20): 561-567. (<https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/5228>), diakses pada 19 November 2024
- Listiani et al. 2022. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing sebagai Penentu Harga Jual Produksi Ayam Geprek Mas Brek Karawang. (*Management & Accounting Expose*), (online) 5(1): 82 - 92 (<https://jurnal.usahid.ac.id/index.php/accounting/index>) diakses 20 September 2024
- Nofiani, S. Y., Komariah, K., & Syamsudin, A. 2022. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi berdasarkan Metode Full Costing pada UMKM Sehi Kerpik. *Journal of Management and Bussines (JOMB)*, (online) 4(1), 115-127. (<https://journal.ipm2kpe.or.id/index.php/JOMB/article/view/768>) diakses pada 19 November 2024
- Riyanto, M., Daffa, M. A., Ramadhan, R., Rahma, A., & Arifin, Q. K. (2024). HARGA POKOK

PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING PADA UMKM 4K CANTEEN & KOST. *Value: Journal of Management and Business*, (Online), 8:(2), 51-65. (<https://journal.unsika.ac.id/index.php/value/article/view/11175>), diakses pada 19 November 2024

Syahla, A, W. 2020. Akuntansi Biaya: Perhitungan Harga Pokok Produk. Perpusnas, (online) (<https://webadmin-ipusnas.perpusnas.go.id/ipusnas/publications/books/177694>) diakses pada 15 September 2024

Tias et al. 2024. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing pada Kedai Rai Raka di Kabupaten Karawang Tahun 2022. JOMB (Journal Of Management and Bussines), (online), 6(1): 177-188, (<https://doi.org/10.31539/jomb.v6i1.7793>) diakses pada 15 September 2024