

ANALISIS PENERAPAN METODE FULL COSTING SEBAGAI ALAT UNTUK MENGHITUNG HARGA POKOK PRODUKSI PADA TRENDY FRIED CHICKEN*ANALYSIS OF THE APPLICATION OF FULL COTING AS A TOOL TO CALCULATE THE COST OF PRODUCTION IN MANADO'S TRENDY FRIED CHICKEN*

Oleh:

Rendhy Frisky Togas¹**Hendrik Gamaliel²****Syermi S.E Mintalangi³**Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Sam Ratulangi

Email:

cr7rendi@gmail.comhendrikgamaliel@yahoo.ac.idmsyermi@unsrat.ac.id

Abstrak: Tujuan penelitian untuk menganalisis penerapan metode full costing sebagai alat untuk menghitung harga pokok produksi pada Trendy fried chicken. Hasil penelitian menunjukkan ada perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan metode full costing. Harga pokok produksi perusahaan untuk per potong ayam goreng krispy sebesar Rp12.880 biaya tersebut dipengaruhi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Sedangkan hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing adalah Rp 13.436/potong ayam goreng krispy. Perhitungan ini diperoleh biaya produksi yang lebih tinggi karena biaya yang ada dalam proses produksi tersebut dihitung secara terperinci. Perbedaan biaya produksi ini disebabkan karena perhitungan metode yang diterapkan oleh perusahaan tidak terperinci semua biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi.

Kata Kunci: harga pokok produksi, full costing

Abstract: *The research objective was to analyze the application of the full costing method as a tool to calculate the cost of goods manufactured in Trendy fried chicken. The results showed that there were differences in the calculation of the cost of goods manufactured according to the company using the full costing method. The company's production cost per piece of crispy fried chicken is IDR 12,880. This cost is influenced by raw material costs, labor costs and factory overhead costs. Meanwhile, the calculation of the cost of production using the full costing method is IDR 13,436 / piece of crispy fried chicken. This calculation results in higher production costs because the costs involved in the production process are calculated in detail. The difference in production costs is due to the fact that the calculation method applied by the company does not detail all the costs incurred during the production process.*

Keywords: *Cost of Production, Full Costing*

PENDAHULUAN**Latar Belakang**

Perusahaan-perusahaan yang semakin meningkat pada era ini yang menyebabkan semakin ketat persaingan antar usaha. Persaingan yang ketat menuntut perusahaan harus memiliki strategi yang cermat dan tepat agar tetap dapat bersaing.

Perusahaan tentu mempunyai tujuan tertentu yang harus dicapai secara maksimal demi kelangsungan perusahaan. Salah satu parameter yang dapat digunakan untuk menunjukkan keberhasilan tersebut adalah aspek finansial atau keuangan yang dapat dilihat dari kemampuan dalam mencapai keuntungan laba yang maksimal dengan cara menekan biaya produksi sekecil-kecilnya. Apabila biaya yang dikeluarkan saat proses produksi terlalu kecil, maka harga pokok produksi juga kecil atau menurun. Sebaliknya jika biaya yang dikeluarkan saat proses produksi terlalu besar, maka harga pokok produksi akan naik.

Informasi tentang biaya dihasilkan dari suatu sistem akuntansi yang memungkinkan manajer dapat membantu menganalisa biaya-biaya yang berkaitan dengan produk yang dihasilkan perusahaan. Akuntansi biaya menyediakan informasi biaya yang dapat membantu manajemen dalam membuat rumusan strategi mengenai harga pokok produksi. Akuntansi biaya membantu menentukan biaya seharusnya untuk menghasilkan satu produk sejumlah produk dan suatu tingkat aktivitas tertentu. Salah satu tujuan akuntansi biaya adalah untuk menentukan harga pokok produksi. Harga pokok produksi adalah pembebanan biaya pada objek (produk) untuk tujuan tertentu dan dapat dilakukan dengan cara menyertakan seluruh unsur biaya produksi atau hanya unsur biaya variabel (Purwaji, 2016:40).

Perhitungan harga pokok produksi sangat penting bagi setiap perusahaan manufaktur. Harga pokok produksi merupakan dasar dalam menentukan harga jual produk. Pentingnya perhitungan harga pokok produksi ini, maka setiap perusahaan diharapkan dapat menghitung harga pokok produksi secara akurat berdasarkan prosedur akuntansi yang semestinya.

TINJAUAN PUSTAKA**Konsep Biaya**

Sujarweni (2016:12) biaya mempunyai dua pengertian yaitu pengertian secara luas dan secara sempit. Biaya dalam arti luas adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang dalam usahanya mendapatkan sesuatu untuk mencapai tujuan tertentu baik yang sudah terjadi dan belum terjadi/baru direncanakan. Biaya dalam arti sempit adalah pengorbanan sumber ekonomi dalam satuan uang untuk memperoleh aktiva. Hansen dan Mowen (2016:68) menyatakan biaya adalah kas atau nilai setara kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan memberikan manfaat saat ini atau dimasa depan bagi organisasi.

Klasifikasi Biaya

Penggolongan biaya menurut objek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biaya. Misalnya nama objek pengeluaran adalah bahan bakar, maka semua pengeluaran yang berhubungan dengan bahan bakar disebut "biaya bahan bakar". Beberapa contoh sebagai berikut biaya jerami. Biaya gaji dan biaya bunga.

Mulyadi (2015:14) biaya langsung adalah biaya yang terjadi yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayai. Jika sesuatu yang dibiayai tersebut tidak ada, maka biaya langsung ini tidak akan terjadi. Dengan demikian biaya langsung akan mudah diidentifikasi dengan sesuatu yang dibiayai. Biaya produksi langsung meliputi biaya bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah sejumlah biaya yang terjadi dan dibebankan dalam proses produksi. Beberapa pendapat dari pakar tentang harga pokok produksi.

Pengertian harga pokok produksi menurut Mulyadi (2015:14) yaitu harga pokok produksi dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya yaitu biaya produksi dan biaya non produksi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan non produksi, seperti kegiatan pemasaran dan kegiatan administrasi umum. Biaya produksi membentuk harga pokok produksi, yang digunakan untuk menghitung harga produk yang pada akhir periode akuntansi masih dalam proses. Biaya nonproduksi ditambahkan pada harga pokok produksi untuk menghitung total harga pokok produk

Manfaat Harga Pokok Produksi

Manfaat harga pokok produksi menurut Ramdhani (2020:6-7) sebagai berikut:

1. Menentukan harga jual yang akan dibebankan kepada pemesan.

Formula untuk menentukan harga jual yang akan dibebankan kepada pemesan adalah sebagai berikut:

Taksiran biaya produksi untuk pesanan	Rp xxx	
Taksiran biaya non produksi		Rp xxx
Taksiran biaya total pemesanan	Rp xxx	
Laba yang di inginkan		Rp xxx
Taksiran harga jual		Rp xxx

2. Memperhitungkan Penerimaan Atau Penolakan Pesanan

Total harga pokok pesanan dihitung dengan unsur biaya sebagai berikut:

Biaya produksi pesanan

Taksiran BBB		Rp xxx
Taksiran BTKL	Rp xxx	
Taksiran BOP		Rp xxx
Taksiran Total biaya produksi		Rp xxx

Biaya non produksi

Taksiran By Adm % umum		Rp xxx
Taksiran By Pemasaran	Rp xxx	
Taksiran By non produksi		Rp xxx
Taksiran total harga pokok pesanan		Rp xxx

3. Memantau Realisasi Biaya Produksi

Digunakan untuk memantau pesanan yang sudah diterima dengan membandingkan dengan biaya sesungguhnya telah dikeluarkan kecuali untuk Biaya Overhead Pabrik, membandingkan antara taksiran harga pokok pesanan dengan biaya produksi sesungguhnya.

4. Menghitung laba atau rugi setiap pesanan dengan mempertimbangkan harga jual dengan biaya produksi.
5. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan di neraca..

Metode Pengumpulan Biaya Produksi

Dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya: biaya produksi dan biaya non produksi (Mulyadi (2015:16). Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, sedangkan biaya non produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan non produksi, seperti kegiatan pemasaran dan kegiatan administrasi dan umum. Biaya produksi membentuk kos produksi, yang digunakan untuk menghitung kos produk jadi dan kos produk yang pada akhir periode akuntansi masih dalam proses. Biaya non produksi ditambahkan pada kos produksi untuk menghitung total kos produk.

Metode Penentuan Biaya Produksi

Menurut Mulyadi (2015:17) metode penentuan kos produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi, terdapat dua pendekatan:

Full costing

Full costing merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Dengan demikian kos produksi menurut metode full costing terdiri dari unsur biaya berikut ini:

Biaya bahan baku		xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx	
Biaya overhead pabrik variabel	xxx	
Biaya overhead pabrik tetap	xxx	
Kos produksi		xxx

Biaya Bahan baku Per Unit

Biaya Bahan Baku Per Unit=(Total Biaya Bahan Baku Di Periode Berjalan)/(Unit Ekuivalen Dari Biaya Bahan Baku)

Biaya Tenaga Kerja Per Unit

Biaya Tenaga Kerja Per Unit=(Total Biaya Tenaga Kerja Di Periode Berjalan)/(Unit Ekuivalen Dari Biaya Tenaga Kerja)

Biaya Overhead Pabrik per Unit

BOP Per Unit=(Total BOP Di Periode Berjalan)/(Unit Ekuivalen Dari BOP)

Variable Costing

Variable costing merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Dengan demikian kos produksi menurut metode variable costing terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya overhead pabrik variabel	xxx
Kos produksi	xxx

Metode Full Costing

Metode full costing maupun variable costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi. perbedaan metode tersebut adalah terletak pada perlakuan terhadap biaya produksi yang berperilaku tetap. Dalam full costing biaya overhead pabrik baik berperilaku tetap maupun variabel dibebankan kepada produk atas dasar biaya overhead pabrik sesungguhnya. Sedangkan dalam metode variable costing, biaya overhead pabrik yang dibebankan kepada produk hanya biaya yang berperilaku saja.

Penelitian Terdahulu

Muhtarudin, (2017) *The eplementation of activity based costing method in determining selling prices*, Hasil penelitian ini adalah menganalisis perbedaan perhitungan harga pokok produksi dan metode *full costing*.

Efendi (2018) Analisis Strategi Penetapan Harga Jual Ditinjau dari Harga Pokok Produksi pada Perusahaan Aliff, Perusahaan Aliff Catering belum melakukan penetapan harga pokok produksi dengan perhitungan yang benar dan biaya- biaya yang digunakan hanya dihitung berdasarkan asumsi saja. Selain itu di jelaskan bahwa penetapan harga jual produk tidak memiliki dasar perhitungan yang benar sehingga.harga jual produk terlalu rendah.

Siswanti (2016) Analisis Perbandingan Metode *Full Costing* Dan *Variabel Costing* Dengan Metode Perusahaan Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Ud Mekarsari. diperoleh harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 207,12, sedangkan dengan metode *variabel costing* sebesar Rp.204,59, dan dengan metode yang diterapkan perusahaan diperoleh harga pokok per potong tahu sebesar Rp.213,3

Purnama (2017) Perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual melalui metode cost plus pricing dengan pendekatan full costing, Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi tersebut dengan menggunakan metode *full costing* dan metode *cost plus* terdapat perbedaan.

Badriah (2019) Penerapan Metode *Full Costing* Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pembangunan Rumah, perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan dengan menggunakan metode perhitungan sederhana yang dilakukan perusahaan pengembang rumah.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan oleh peneliti adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Dimana peneliti secara langsung mendatangi objek penelitian yaitu *Trendy fried chicken*,

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada *Trendy fried chicken* yang berlokasi di kelurahan Perkamil ling. II, kecamatan Tikala, Manado. Waktu penelitian dilakukan pada bulan Desember sampai bulan Januari 2021.

Jenis data

Jenis data penelitian terbagi atas 2 yaitu:

1. Data kualitatif: data berbentuk kata, kalimat, gerak tubuh, ekspresi wajah, bagan gambar dan foto.
2. Data kuantitatif: data yang berbentuk angka atau data kualitatif yang diangkakan/ scoring.

Sumber Data

Sumber data yang digunakan oleh peneliti adalah sumber data primer yaitu data yang langsung diberikan oleh pemilik *Trendy fried chicken* kepada peneliti.

Metode Pengumpulan Data

Metode analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif. Metode deskriptif adalah suatu analisis yang mengumpulkan, menyusun, mengolah dan menganalisa data yang diperoleh dengan metode *full costing* dalam penentuan harga pokok produksi suatu produk sehingga dapat memberikan gambaran mengenai suatu keadaan tersebut sehingga dapat ditarik kesimpulan.

Proses analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu:

1. Pengumpulan data yang telah dilakukan peneliti pada *Trendy fried chicken*.
2. Mengidentifikasi biaya produksi
3. Mengidentifikasi harga pokok produksi berdasarkan tata cara yang dilakukan oleh *Trendy fried chicken*.
4. Mengidentifikasi harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* dengan menggunakan rumus sebagai berikut:
 - a. Biaya Bahan baku Per unit

$$\text{Biaya Bahan Baku Per Unit} = \frac{\text{Total Biaya Bahan Baku Di Periode Berjalan}}{\text{Unit Ekuivalen Dari Biaya Bahan Baku}}$$
 - b. Biaya tenaga kerja per unit

$$\text{Biaya Tenaga Kerja Per Unit} = \frac{\text{Total Biaya Tenaga Kerja Di Periode Berjalan}}{\text{Unit Ekuivalen Dari Biaya Tenaga Kerja}}$$
 - c. Biaya *overhead* pabrik per unit

$$\text{BOP Per Unit} = \frac{\text{Total BOP Di Periode Berjalan}}{\text{Unit Ekuivalen Dari BOP}}$$
5. Menganalisis perbedaan perhitungan kedua metode.
6. Memberikan kesimpulan dan saran atas hasil analisis harga pokok produksi

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi *Trendy fried chicken* masih dilakukan dengan metode yang sederhana, yaitu menjumlahkan seluruh biaya produksi yang dianggap berpengaruh terhadap proses produksi ayam goreng krispy. Hasil perhitungan pokok produksi ini nantinya akan digunakan perusahaan dalam menentukan harga jual dan tingkat keuntungan yang akan diperoleh

Tabel 1. Biaya bahan baku langsung pembuatan Ayam goreng Krispy

Bahan baku langsung (dalam satuan)	Jumlah Pemakaian Bahan baku langsung		Harga Satuan (Rp)	Biaya Bulanan (Rp)
	Per Hari	Per Bulan		
Ayam/potong	50	1200	5.000	6.000.000
Gula/bungkus	1	24	10.000	240.000
Minyak Goreng/liter	3	72	12.000	864.000
Garam/bungkus	1	24	2.000	48.000
Tepung bumbu/bungkus	2	48	10.000	480.000
MSG/bungkus	1	24	1.000	24.000
Total				7.656.000

Tabel 2. Tenaga Kerja Langsung dan Biaya Tenaga Kerja Langsung

Jenis Produksi	Jumlah Tenaga Kerja Langsung	Biaya Tenaga Kerja Langsung Per Hari (Rp)	Upah Bulanan 24 Hari (Rp)
Ayam Goreng Krispy	3	75.000	5.400.000
Total			5.400.000

Tabel 3. Biaya Bahan Tambahan

Jenis Biaya	Jumlah Pemakaian Bahan Tambahan		Harga Satuan (Rp)	Biaya Bulanan (Rp)
	Per Hari	Per Bulan		
Kertas Kotak Nasi/pack	1	24	40.000	960.000
Kantong Kresek/bungkus	1	24	10.000	240.000
Total				1.200.000

Tabel 4. Harga Pokok Produksi Trendy fried chicken

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku	7.656.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	5.400.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik :	
Biaya Listrik	200.000
Biaya Sewa Lahan	1.000.000
Biaya Tambahan	1.200.000
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	2.400.000
Total Biaya Produksi	15.456.000
Jumlah Produksi per Bulan	1200
Harga Pokok Produksi Per Ayam Goreng Krispy	

Tabel 5. Biaya Bahan Baku Pada Trendy fried chicken

Bahan baku langsung (dalam satuan)	Jumlah Pemakaian Bahan Baku Langsung		Harga Satuan (Rp)	Biaya Bulanan (Rp)
	Per Hari	Per Bulan		
Ayam/potong	50	1200	5.000	6.000.000
Gula/bungkus	1	24	10.000	240.000
Minyak goreng/liter	3	72	12.000	864.000
Garam/bungkus	1	24	2.000	48.000
Tepung bumbu/bungkus	2	48	10.000	480.000
MSG/bungkus	1	24	1.000	24.000
Total				7.656.000

Tabel 6. Biaya Depresiasi Mesin

No.	Nama Aset Tetap	Jumlah Unit	Harga Per unit (Rp)	Harga Perolehan (Rp)	Umur Ekonomis	Biaya Depresiasi (Rp)
1.	Kendaraan	1	6.000.000	6.000.000	10	600.000
2.	Mesin Penggoreng	1	700.000	700.000	10	70.000
3.	Alat Pemanas Makanan	1	300.000	300.000	5	60.000
4.	Booth	1	100.000	100.000	3	33.333
5.	Tabung Gas LPG 3kg	2	100.000	200.000	4	50.000
Total Depresiasi Mesin						813.333

Tabel 7. Biaya Depresiasi Mesin Per Bulan

No.	Nama Aset Tetap	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan Per Bulan (Rp)
1.	Kendaraan	600.000	50.000
2.	Mesin Penggoreng	70.000	5.833
3.	Alat Pemanas Makanan	60.000	5.000
4.	Booth	33.333	2.778
5.	Tabung Gas LPG 3Kg	50.000	4.167
Total			67.778

Tabel 8. Evaluasi Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Pabrik :	Total Biaya (Rp)
Biaya Listrik	200.000
Biaya Sewa Lahan	1.000.000
Biaya Depresiasi	67.778
Biaya Transportasi	600.000
Biaya Tambahan	1.200.000
Total Biaya Overhead Pabrik	3.067.778

Tabel 9. Harga Pokok Produksi Menurut Metode Full Costing Pada Trendy fried chicken.

Biaya Produksi	Biaya (Rp)	Total (Rp)
Biaya bahan baku		7.656.000
Ayam/potong	6.000.000	
Gula/bungkus	240.000	
Minyak/liter	864.000	
Garam/bungkus	48.000	
Tepung bumbu/bungkus	480.000	
MSG/bungkus	24.000	
Biaya tenaga kerja		5.400.000
Gaji Karyawan	5.400.000	
Biaya Overhead Pabrik :		3.067.778
Biaya Listrik	200.000	
Biaya Sewa Lahan	1.000.000	
Biaya Depresiasi	67.778	
Biaya Transportasi	600.000	
Biaya Tambahan	1.200.000	
Total Biaya Produksi		16.123.778
Jumlah unit produksi per bulan		1200 unit
Harga pokok produksi per potong		13.436

Dari tabel tersebut, perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* memiliki angka yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode perusahaan. Dari data yang diolah diperoleh total biaya produksi sebesar Rp.16.123.778 dalam per bulannya, hasil tersebut merupakan penjumlahan antara total biaya bahan baku sebesar Rp. 7.656.000, total biaya tenaga kerja sebesar Rp. 5.400.000 dan total biaya *overhead* pabrik sebesar Rp. 3.067.778, serta dibagi dengan jumlah unit produksi sebanyak 1.200 potong ayam sehingga diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp.13.436.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Harga pokok produksi ayam goreng krispy menurut perusahaan memiliki perbedaan dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*. Harga pokok produksi menurut perusahaan sebesar Rp12.880 sedang menggunakan metode *Full costing* sebesar Rp13.436 maka selisih harga pokok produksi sebesar Rp 556 per ayam goreng krispy.
2. Hal ini terjadi karena ada perbedaan perhitungan pada biaya *overhead* pabrik. Metode yang diterapkan perusahaan tidak menghitung biaya transportasi dan biaya penyusutan peralatan sedangkan pada perhitungan metode *full costing* akan membebankan semua biaya termasuk biaya transportasi dan biaya penyusutan peralatan. Karena itu, metode *full costing* lebih menguntungkan bagi pihak perusahaan karena membebankan semua biaya-biaya yang mempengaruhi proses produksi yang lebih akurat.

Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka adapun saran yang akan dikemukakan penulis untuk *Trendy Fried Chicken*:

1. Penerapan metode *full costing* dapat digunakan sebagai dasar perhitungan untuk harga pokok produksi pada *trendy fried chicken*
2. Dalam biaya *overhead* pabrik perusahaan hendaknya memahami bahwa biaya-biaya yang tidak langsung dikeluarkan untuk produksi namun termasuk dalam proses produksi juga disertakan seperti biaya depresiasi atau penyusutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Badriah,E. Nuranda,A. (2019). Penerapan Metode *Full Costing* Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pembangunan Rumah. *Jurnal MODERAT*, Volume 5, Nomor 4, November. Universitas Galuh, Ciamis Indonesia. <https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/moderat/article/view/3011>
- Efendi, Abdul Rockhman. (2018). Analisis Strategi Penetapan Harga Jual Ditinjau dari Harga Pokok Produksi pada Perusahaan Aliff Catering. *Jurnal Akuntansi Manajemen*. Surabaya : Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Ciputra Surabaya. Volume 3. Nomor 3. <https://journal.uc.ac.id/index.php/performa/article/view/728>
- Hansen dan Mowen. (2016). *Management Accounting*. Buku 1 Edisi ke-8. Jakarta: Salemba Empat.
- Hasan,Md. (2015). *Variable Costing and its Applications in Manufacturing Company*. *International Scholar Journal of Accounting and Finance*, Uttara University, Bangladesh.
- Muhtarudin, Sulastri, Suprihatin (2017). The Eplementation of Activity Based Costing Method in Determining Selling Prices. *Jurnal Riset Akuntansi dan Keuangan*. VOLUME 5. Nomor 2. 2017. 1465-1476 <https://ejournal.upi.edu/index.php/JRAK/article/view/8521>

- Mulyadi. (2015). Akuntansi Biaya. Edisi ke-5 cetakan ketigabelas. Yogyakarta: STIM KPN.
- Purnama, Dian (2017). Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing dengan Pendekatan Full costing (Studi pada PT. Prima Istiqamah Sejahtera di Makassar). Undergraduate (S1) Thesis, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. <http://repositori.uin-alauddin.ac.id/3142/>
- Purwaji, Agus, Wibowo, dan Sabarudin Muslim. (2016). Akuntansi Biaya. Edisi 2. Salemba Empat, Jakarta Selatan
- Ramdhani, D. Merida. Hendrani, A. Suheri. (2020) Akuntansi Biaya : (Konsep dan Implementasi Di Industri Manufaktur). Cetakan I. CV Makrumi. ISBN 978-623-7223-39-9.
- Siswanti, Tutik. (2016). Analisis Perbandingan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Dengan Metode Perusahaan Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Ud Mekarsari. *Jurnal Akuntansi dan Bisnis Usurya*. Volume 1. Nomor 1: 44-58. <https://journal.universitassuryadarma.ac.id/index.php/jbau/article/view/162>
- Sujarweni, V. Wiratna. (2016). Pengantar Akuntansi. Yogyakarta: Pustaka Baru Press

