

## Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Tenda Biru di Cabang Piere Tende

### *Comparative Analysis of the Cost of Production in Order to Determine the Selling Price of Food at the Blue Tent Restaurant in the Piere Tende Branch*

Leonardo A Adiwijaya<sup>1</sup>, Jantje J Tinangon<sup>2</sup>, Steven J Tangkuman<sup>3</sup>

Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Sam Ratulangi, Manado, Indonesia

Email: [Leoaprillino@gmail.com](mailto:Leoaprillino@gmail.com), [Tinangonjannyjantje@yahoo.co.id](mailto:Tinangonjannyjantje@yahoo.co.id),  
[Steven.Tangkuman@unsrat.ac.id](mailto:Steven.Tangkuman@unsrat.ac.id)

Abstrak Pengeluaran biaya produksi suatu rumah makan tentu saja kadang biasa sampai merugikan perusahaan tersebut, untuk itu bagaimana perusahaan harus tau cara memanfaatkan kerugian tersebut menjadi sebuah keuntungan. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis perbandingan dan penentuan harga pokok produksi dan penentuan harga jual makanan pada Rumah makan Tenda biru. Jenis Penelitian yang digunakan adalah Kuantitatif dengan metode analisis deskriptif. Hasil dari penelitian ini terdapat perbedaan antara harga pokok produksi perusahaan dengan harga pokok produksi menggunakan metode full costing. Perhitungan HPP dengan metode full costing adalah senilai Rp. 16.089 per porsi dan perhitungan HPP perusahaan adalah senilai Rp. 14.944 per porsi. Terdapat selisih senilai Rp. 1.145 per porsinya. Selanjutnya diharapkan perusahaan mampu mengambil keuntungan dari hasil penelitian yang ada.

**Kata Kunci:** Harga pokok produksi, Harga jual, Metode full costing

**Abstract:** *The production costs of a restaurant are, of course, sometimes normal to the detriment of the company, for that how the company must know how to take advantage of these losses into an advantage. The purpose of this study was to analyze the comparison and determination of the cost of production and the determination of the selling price of food at the Blue Tent Restaurant. The type of research used is quantitative with descriptive analysis method. The results of this study there is a difference between the company's cost of production and the cost of goods manufactured using the full costing method. The HPP calculation using the full costing method is Rp. 16,089 per portion and the company's HPP calculation is Rp. 14,944 per serving. There is a difference of Rp. 1,145 per serving. Furthermore, it is hoped that the company will be able to take advantage of the existing research days.*

**Keywords:** *Cost of good manufactured, By product, Full costing method.*

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Perkembangan rumah makan hampir terlibat di setiap sudut Indonesia, aktivitas ini selalu terjadi setiap hari bahkan sebelum matahari terbit, kita dapat melihat pedagang kebutuhan pokok sudah sibuk membeli keperluan dipasar, aktivitas ini selalu berulang sampai pada malam hari, belum lagi sekarang rumah makan harus menghadapi kemajuan teknologi dengan bergelut pada dunia online pemesanan makanan, maupun penjualan makanan secara virtual, hal ini yang dapat membuat rumah makan yang banyak dan persaingan yang sangat terasa antara setiap rumah makan. Meskipun rumah makan telah menunjukkan perannya dalam meningkatkan perekonomian, namun tetap masih menghadapi yang namanya permasalahan. Salah satu permasalahan terkait hal produksi. Kurangnya pengetahuan perusahaan dalam akuntansi biaya dan perkembangannya merupakan salah satu hal yang menjadi penyebab utama pelaku usaha masih menggunakan akuntansi biaya tradisional. Pada hal ini masalah efisiensi dan efektivitas dalam produksi mengakibatkan pelaku usaha kalah dalam persaingan yang semakin ketat.

Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing tentu berdampak pada perusahaan dengan penentuan harga pokok produksi yang kurang wajar akan menghasilkan kurang tepatnya

Diterima: 06-04-2022; Disetujui untuk Publikasi: 14-04-2022

dalam penentuan harga jual. Apalagi saat ini banyak perusahaan makanan yang serupa dimanado yang dapat menjadi pesaing bagi rumah makan tenda biru. Perlu adanya penerapan model penentuan harga pokok produksi yang mampu menghasilkan informasi biaya yang akurat dengan harga jual yang tepat agar supaya perusahaan dapat bersaing dipasaran.

**1.1 Akuntansi**

Sadeli, (2016 : 2) Akuntansi adalah proses mengidentifikasi, mengukur, dan melaporkan informasi ekonomi untuk membuat pertimbangan dan mengambil keputusan yang tepat bagi pemakai informasi.

**1.2 Akuntansi Manajemen**

Indriani (2018 : 2), akuntansi manajemen merupakan sebuah kegiatan (proses) yang dapat memberikan informasi keuangan kepada manajemen dalam pengambilan keputusan ekonomi untuk melaksanakan fungsi manajemen. Sedangkan menurut Samryn (akuntansi manajemen adalah satu dari berbagai cabang ilmu akuntansi untuk menghasilkan informasi kepada manajemen atau pihak dalam perusahaan.

**1.3 Akuntansi Biaya**

Pramawati, (2021 : 1), menurut aktivitasnya, didefinisi akuntansi biaya erat kaitanya dengan proses mencatat, menggolongkan, meringkas dan menyajikan biaya-biaya dalam proses pembuatan produk dan penjualan barang jadi (produk) atau penyerahan jasa atas kondisi tertentu serta dapat menafsirkan hasilnya.

**1.4 Klasifikasi Biaya**

Menurut Mulyadi (2015: 13) dalam akuntansi biaya klasifikasi biaya sangat diperlukan untuk tujuan yang hendak dicapai dengan penggolongan tersebut, karena dalam akuntansi biaya dikenal konsep : “different cost for different purposes”

**Tabel 1.** Klasifikasi Biaya Berdasarkan Tujuannya

Tujuan	Klasifikasi
Objek Pengeluaran	1. Biaya bahan baku 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung 3. Biaya Overhead Pabrik
Fungsi pokok dalam perusahaan	1. Biaya Produksi 2. Biaya Pemasaran 3. Biaya Administrasi
Hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai	1. Biaya langsung 2. Biaya tidak langsung
Perilaku dalam hubungannya dengan perubahan volume aktivitas	1. Biaya variabel 2. Biaya semivariabel 3. Biaya semifixed 4. Biaya tetap
Jangka Waktu dan mafaat	1. Pengeluaran Modal 2. Pengeluaran pendapatan

Sumber : Menurut Mulyadi

Dari Definisi dan Klasifikasi yang ada di atas dapat di simpulkan bahwa biaya merupakan suatu pengorbanan ekonomi yang di ukur dalam satuan uang yang dilakukan untuk mencapai tujuan serta untuk menjamin perolehan manfaat dari pengorbanan yang telah di lakukan.

1. Penggolongan biaya menurut objek pengeluaran:

a. Biaya Bahan Baku

Merupakan biaya yang digunakan untuk bahan-bahan yang bias dengan mudah dan langsung di identifikasikan dengan barang jadi.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

- Merupakan Biaya untuk tenaga kerja yang secara langsung menangani proses produksi atau bias dihubungkan langsung dengan barang jadi.
- c. Biaya *Overhead* Pabrik  
Merupakan biaya pabrik selain daripada biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung.
2. Penggolongan biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan
    - a. Biaya Produksi  
Merupakan semua biaya yang berhubungan dengan fungsi produksi atau kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk selesai. Biaya produksi dapat digolongkan ke dalam biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.
    - b. Biaya Pemasaran  
Merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk.
    - c. Biaya Administrasi dan Umum  
Merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasikan kegiatan produksi dan pemasaran produk.
  3. Penggolongan biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang di biayainya
    - a. Biaya Langsung  
Biaya langsung adalah biaya yang terjadi, yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang di biayainya. Dalam kaitannya dengan produk, biaya langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.
    - b. Biaya Tidak Langsung  
Biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadinya tidak disebabkan oleh sesuatu yang di biayainya. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau biaya *overhead* pabrik.
  4. Penggolongan biaya menurut perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume aktifitas:
    - a. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)  
Merupakan biaya yang jumlahnya tetap konstan tidak dipengaruhi volume kegiatan atau aktivitas sampai tingkat kegiatan. Contoh: biaya sewa bangunan.
    - b. Biaya Variabel (*Variable Cost*)  
Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan atau aktivitas. Contoh : biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung.
    - c. Biaya Semi Variabel  
Biaya semi variable adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semi variable mengandung unsur biaya tetap dan biaya variabel. Contoh: biaya listrik.
    - d. Biaya Semi *Fixed*  
Biaya semi fixed adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.
  5. Penggolongan biaya atas dasar jangka waktu manfaatnya:
    - a. Pengeluaran modal (*capital expenditure*)  
Pengeluaran modal adalah pengeluaran yang akan memberikan manfaat pada satu periode akuntansi atau periode akuntansi yang akan datang. Biasanya manfaat yang akan diberikannya lebih dari satu tahun. Contoh: pembelian gedung, alat, dll.
    - b. Pengeluaran pendapatan (*Revenue Expenditure*)  
Pengeluaran pendapatan adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut. Contoh: Pembayaran beban pemeliharaan alat.

### 1.5 Harga Pokok Produksi

Mulyadi (2015 : 17), harga pokok produksi adalah biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi suatu produk.

### 1.6 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Metode penentuan harga pokok produksi adalah cara untuk menmpershitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi, terdapat 2 pendekatan yaitu :

1. Full Costing

Full Costing adalah penentuan harga pokok produksi memperhitungkan semua unsur biaya produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang bersifat variable maupun yang bersifat tetap.

## 2. Variabel Costing

Variable costing adalah penentuan harga pokok produksi yang memasukkan unsur-unsur biaya produksi yang bersifat variabel saja.

### 1.7 Harga Jual

Sudaryono (2016 : 216), Harga adalah suatu nilai tukar yang dapat disamakan dengan uang atau barang lain untuk manfaat yang diperoleh dari suatu barang atau jasa bagi seseorang atau kelompok pada waktu tertentu.

## METODE PENELITIAN

### 2.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif. Melalui jenis penelitian kuantitatif deskriptif, maka penelitian akan melakukan perbandingan antar penggunaan harga pokok produksi perusahaan dengan penggunaan harga pokok produksi dengan metode full costing.

### 2.2 Jenis dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilakukan pada Rumah makan Tenda Biru. Dengan waktu penelitian dimulai sejak bulan Desember 2021 sampai dengan selesai.

### 2.3 Jenis Data Penelitian

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan kuantitatif, data kualitatif adalah dalam bentuk kata-kata merupakan hasil wawancara terstruktur dan mendalam yang diperoleh dari sumber informan. Data kuantitatif adalah berupa angka yang menyangkut perhitungan, penyeteroran dan pelaporan.

### 2.4 Sumber Data Penelitian

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer ini diperoleh dari proses wawancara mengenai objek penelitian kepada pemilik rumah makan bapak Panji. Jenis data lainnya adalah data sekunder yang diperoleh dari sumber terkait dengan objek penelitian seperti buku, jurnal, internet dan sebagainya yang berkaitan dengan pokok persoalan.

### 2.5 Metode Pengumpulan Data

Ada dua metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini, antara lain:

1. Wawancara, dilakukan oleh peneliti kepada pemilik perusahaan Rumah makan tenda biru.
2. Dokumentasi, akan dilakukan oleh peneliti dengan cara mengumpulkan dokumen-dokumen yang berhubungan dengan perhitungan, pemungutan, dan pelaporan hasil perusahaan.

### 2.6 Metode dan Proses Analisis

Metode analisis data yang digunakan adalah metode analisis deskriptif. Metode ini bertujuan menguraikan, membandingkan, dan menerangkan suatu data yang kemudian di analisis, sehingga dapat membuat suatu kesimpulan sesuai informasi dan data yang telah dikumpulkan.

1. Tahap pertama, mengambil data yang dikumpulkan melalui kegiatan yang dapat di laksanakan kepada pemilik perusahaan.
2. Tahap kedua, penulis membahas hasil data yang didapatkan.
3. Tahap ketiga, penulis melakukan proses menganalisis hasil data dokumentasi dan wawancara untuk menganalisis harga pokok produksi dalam penentuan harga jual.
4. Tahap keempat, penulis menarik kesimpulan terkait dengan hasil yang didapatkan.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

## Hasil Penelitian

### 3.1 Gambaran Umum dan Objek Penelitian

#### 3.1.1 Sejarah Perusahaan

Rumah Makan Tenda Biru bergerak dibidang perdagangan yang menjual makanan siap saji. Rumah Makan Tenda Biru didirikan sejak tahun 2001 oleh Bapak Panji selaku pemilik rumah makan sekarang. Rumah Makan Tenda Biru memiliki 2 cabang salah satunya berlokasi di Jalan Piere Tendean , Sario Tumpaan, Kec. Sario, Kota Manado, Sulawesi Utara 95114 yang menjadi objek penelitian pada penelitian saya. Rumah Makan Tenda Biru memiliki total tenaga kerja sebanyak 8 orang yang terbagi masing-masing 4 orang disetiap cabang. Rumah Makan Tenda Biru memiliki beberapa menu yang dijual setiap harinya diantaranya, Nasi Rawon, Nasi Soto Ayam, Nasi Ayam Lalapan, Nasi Goreng, Nasi Tempe Penyet, Ketoprak, dan Tahu Telur. Namun yang menjadi *Best Seller* dari perusahaan adalah Nasi Ayam Lalapan karena bisa terjual dengan jumlah yang banyak setiap harinya.

#### 3.1.2 Data Produksi Rumah Makan Tenda Biru

Dari hasil wawancara yang dilakukan oleh penulis dengan pemilik perusahaan didapat info bahwa dalam perusahaan masih menggunakan perhitungan yang sederhana dalam menentukan harga pokok produksi. Perusahaan tidak menggunakan metode apapun dalam perhitungan biaya pokok produksi setiap bulannya dan hanya menghitung biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja serta beberapa biaya overhead pabrik. Untuk itu penulis berniat menghitung harga pokok produksi untuk produk Nasi Ayam Lalapan karena merupakan produk yang paling banyak dibeli.

#### 3.1.3 Perhitungan Harga Pokok Rumah Makan Tenda Biru

**Tabel 2. Harga Pokok Produksi Rumah Makan Tenda Biru Bulan November 2021**

Jenis Biaya	Total Biaya
Biaya Bahan Baku	Rp. 29.250.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp. 10.000.000
Biaya Overhead Pabrik :	
Biaya Listrik	Rp. 357.872
Biaya Air	Rp. 124.876
Biaya Sewa Tempat	Rp. 5.000.000
Jumlah Biaya Overhead Pabrik	Rp. 5.582.748
Jumlah Harga Pokok Produksi	Rp. 44.832.748
Jumlah Produk yang dihasilkan	Rp. 3.000 porsi
Harga Pokok Produksi	Rp. 14.944 / porsi

Sumber: Rumah Makan Tenda Biru

Berdasarkan tabel 2 didapatkan hasil harga pokok produksi Nasi Ayam Lalapan menurut perhitungan Rumah Makan Tenda Biru pada bulan Desember 2021 adalah senilai Rp. 14.944/porsi.

## Pembahasan

### 3.2.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Rumah Makan Tenda Biru dengan Menggunakan Metode *Full Costing*

Berdasarkan hasil analisa data, maka harga pokok produksi untuk menu Nasi Ayam Lalapan Rumah Makan Tenda Biru adalah sebagai berikut:

**Tabel 3. Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing**

Jenis Biaya	Total Biaya
Biaya Bahan Baku	Rp. 36.300.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 2.400.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp. 9.569.215

Total Harga Pokok Produksi	Rp. 48.269.215
Jumlah Produk yang dihasilkan	3.000 porsi
Harga pokok produksi per porsi	Rp. 16.089

Sumber: Data Olahan

### 3.3 Perbandingan Harga Pokok Produksi Perusahaan dengan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode *Full Costing*

Berdasarkan analisa yang dilakukan, terdapat perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi perusahaan dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*.

Pada biaya bahan baku, terdapat perbedaan senilai Rp. 7.050.000, hal ini disebabkan pada perhitungan harga pokok produksi perusahaan tidak memasukan beberapa bahan baku diantaranya, cabe, bawang merah dll. Dan pada biaya tenaga kerja langsung terdapat selisih senilai Rp. 7.600.000. Hal ini disebabkan perusahaan tidak melakukan pemisahan antara biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung, hal ini menyebabkan ada beberapa tenaga kerja yang tidak termasuk dalam biaya tenaga kerja langsung namun tetap diperhitungkan oleh perusahaan. Selain itu, perusahaan tidak melakukan devisiasi terhadap biaya tenaga kerja, karena tenaga kerja mengerjakan semua menu, seharusnya perusahaan melakukan devisiasi untuk masing-masing menu. Sedangkan untuk biaya overhead pabrik perbedaan terlihat paling mencolok, hal ini disebabkan banyak komponen biaya overhead pabrik yang tidak dihitung oleh perusahaan, sehingga menyebabkan selisih mencapai Rp. 3.986.467.

Dengan adanya perbedaan diatas, maka tentu saja terjadi perbedaan antara harga pokok produksi perusahaan dengan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* per porsinya. Harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan harga pokok produksi perusahaan, dimana HPP dengan metode *full costing* adalah senilai Rp. 16.089 per porsi dan HPP perusahaan adalah senilai Rp. 14.944 per porsi. Terdapat selisih senilai Rp. 1.145 per porsi nya.

**Tabel 4. Perbandingan Harga Pokok Produksi Perusahaan dengan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode *Full Costing***

Jenis Biaya	Perhitungan Harga Pokok Produksi		Selisih	Keterangan
	RM. Tenda Biru	<i>Full Costing</i>		
Biaya Bahan Baku	Rp. 29.250.000	Rp. 36.300.000	Rp. 7.050.000	Terdapat selisih pada biaya bahan baku disebabkan perusahaan tidak menghitung beberapa bahan baku diantaranya sayur kol, sayur kacang Panjang, sayur kemangi, cabe, bawang merah, tomat.
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 10.000.000	Rp. 2.400.000	Rp. 7.600.000	Perusahaan memasukkan semua biaya tenaga kerja sebagai biaya tenaga kerja langsung. Pada <i>full costing</i> , biaya yang dihitung hanya biaya tenaga kerja yang berhubungan langsung dengan proses produksi

Biaya Overhead Pabrik	Rp. 5.582.748	Rp. 9.569.215	Rp. 3.986.467	Perusahaan tidak menghitung BOP secara lengkap. <i>Full costing</i> menghitung BOP secara lengkap.
Harga Pokok Produksi	Rp. 44.832.748	Rp. 48.269.215	Rp. 3.436.467	HPP per bulan dengan metode <i>Full Costing</i> lebih tinggi dibandingkan perhitungan HPP Perusahaan
Jumlah Produksi	3.000 potong	3.000 potong		
Harga Pokok Produksi per Produk	Rp. 14.944 / porsi	Rp. 16.089 / porsi	Rp. 1.145 / porsi	HPP per produk dengan metode <i>Full Costing</i> lebih tinggi dibandingkan Perhitungan HPP per produk perusahaan

Sumber: Data Olahan

## KESIMPULAN DAN SARAN

### 4.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian diatas maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Rumah Makan Tenda Biru dinilai belum melakukan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan metode yang ada. Hal ini disebabkan ada beberapa biaya bahan baku dan biaya *overhead* pabrik yang tidak dimasukkan oleh perusahaan dalam perhitungan harga pokok produksi menu Nasi Ayam Lalapan. Selanjutnya, perusahaan tidak melakukan pemisahaan antara biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Perusahaan juga tidak melakukan defiasi biaya tenaga kerja langsung untuk menu Nasi Ayam Lalapan, menyebabkan biaya tenaga kerja langsung perusahaan lebih tinggi dibandingkan biaya tenaga kerja langsung menggunakan metode *full costing*.
2. Terdapat perbedaan antara Harga Pokok Produksi perusahaan dengan Harga Pokok Produksi menggunakan metode *full costing*. Perhitungan HPP dengan metode *full costing* adalah senilai Rp. 16.089 per porsi dan perhitungan HPP perusahaan adalah senilai Rp. 14.944 per porsi. Terdapat selisih senilai Rp. 1.145 per porsi nya.

### 4.2 Saran

Adapun saran yang dapat diberikan oleh penulis adalah

1. Perusahaan bisa mempertimbangan untuk menggunakan metode *full costing* dalam perhitungan harga pokok produksi, agar bisa mendapatkan harga pokok produksi yang lebih rinci baik untuk biaya bahan baku, biaya *overhead* pabrik dan biaya tenaga kerja langsung.
2. Perusahaan dapat mulai menerapkan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* untuk setiap menu yang disajikan. Melihat terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi perusahaan dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada menu Nasi Ayam Lalapan, tidak menutup kemungkinan bahwa bisa terdapat perbedaan juga di menu lainnya. Dengan menggunakan metode *full costing*, perusahaan bisa menghitung harga pokok produksi secara rinci, dan perusahaan dapat menentukan harga jual produk yang sesuai dengan HPP juga laba yang diinginkan.

### DAFTAR PUSTAKA

- Indriani, Ety. 2018. *Akuntansi Manajemen*. Edisi 1. Yogyakarta : ANDI
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi biaya*. Edisi 5. UPP STIE YPKN. Yogyakarta
- Sadeli, M. Lili. 2016. *Dasar-Dasar Akuntansi*. Edisi Satu. Cetakan Kesebelas. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Parmawati. 2022. *Akuntansi biaya*. Edisi 1. CV. MEDIA SAINS INDONESIA. Jawa barat.
- Sujarweni, V. Wiratna. 2016. *Akuntansi Manajemen, Teori dan Aplikasi*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Sudaryono. 2016. *Manajemen Pemasaran Teori Dan Implementasi*. Yogyakarta: ANDI.