

Perhitungan Harga Pokok Produk Dalam Penentuan Harga Pokok Bakso Ba Pada Warong Bakso Ba & Coffee Valvie

Calculation of Cost of Product in Determining the Selling Price of Meatballs at Warong Pork Meatballs & Coffee Valvie

Rivaldo Vincentius Rumagit¹, Jantje Janny Tinangon², Lady Latjandu³

^{1,2,3} Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sam Ratulangi,
Jl. Kampus Bahu, Manado, 95115, Indonesia

Email : rivaldoorumagit@gmail.com¹

Abstrak: Perhitungan harga pokok produksi merupakan hal yang penting untuk diperhatikan karena semakin meningkatkan persaingan antar usaha dalam menghasilkan produk-produk yang berkualitas dengan harga yang cukup bersaing. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan dalam menetapkan harga jual produk pada Warong Bakso Ba & Coffee Valvie dengan menggunakan metode *full costing*. Harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan dengan metode perhitungan dari perusahaan. Jenis penelitian ini merupakan *field research* dengan pendekatan kualitatif deskriptif, kemudian pengumpulan data menggunakan metode observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data yang terkumpul kemudian dihitung dan dianalisis dengan menggunakan metode *full costing* untuk penentuan harga jual dengan metode *full costing* diperoleh hasil yang baik untuk dapat meningkatkan keuntungan dengan menjumlahkan semua unsur biaya. Hasil yang didapat dalam perhitungan harga pokok selama produksi Rp. 262.000/kg serta jika memakai perhitungan dari perusahaan Rp. 290.700/kg dan selisih harga pokok produksi bakso Ba Rp. 28.700. Hasil yang diketahui melalui perhitungan harga jual model *full costing* dan dari perhitungan perusahaan ditetapkan harga jual bakso Ba sebesar Rp.10.000/porsi. Hasil yang didapat dalam penelitian bisa digunakan sebagai acuan dalam peningkatan keuntungan sehingga keberadaan dari usaha di dalamnya bisa maju dan berkembang

Kata kunci : Harga Pokok Produksi, Metode *Full Costing*, Metode Perusahaan dan Harga Jual

Abstract: *The calculation of cost of product is important to note because it increases competition between businesses in producing quality products at competitive prices. The purpose of this study was to determine the calculation in determining the selling price of products at Warong Pork Meatballs & Coffee Valvie using the full costing method. The cost of production using the full costing method is higher than the company's calculation method. This type of research is a field research with a descriptive qualitative approach, then data collection uses the methods of observation, interviews, and documentation. The collected data is then calculated and analyzed using the full costing method for determining the selling price with the full costing method, good results are obtained to be able to increase processing profits by adding up all cost elements. The results of the calculation of the cost of production with the full costing method of Rp. 364.200/kg and the calculation method from the company of Rp. 377.806/kg and it is known that the difference in the cost of production of Pork Meatballs is Rp. 13.606. The results of the calculation of the selling price using the full costing method and from the company's calculations, the selling price of Pork meatballs is Rp. 13.000/pcs. The results of this study can provide input for processors to increase profits in order to maintain business continuity.*

Keyword : *Cost of Production, Full Costing Method, Company Method and Selling Price.*

PENDAHULUAN

Ekonomi dari bangsa Indonesia yang tengah berkembang pesat dewasa ini bisa dimaknai sebagai faktor utama yang memberikan dorongan atas kompetisi dalam berbagai aspek dan sektor, terutama dalam

Diterima: 28-07-2022; Disetujui untuk Publikasi: 04 -08-2022

Hak Cipta © oleh *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum*

p-ISSN: 24072-361X

usaha kecil menengah. Pemilik usaha perlu mengaplikasikan metode beserta strategi yang sesuai tujuan sehingga produk mampu memberikan daya saing terhadap pesaing lain serta dapat memicu datangnya hasil dan keuntungan yang juga selaras terhadap tujuan yang ditetapkan.

Persoalan yang kerap kali muncul dan diselesaikan pihak manager perusahaan yakni penentuan dari harga jual suatu produk. Aspek harga jual memiliki keterkaitan erat terhadap proses meraih laba. Sebagaimana dikemukakan oleh Lailan Paradiba (2015) Laba didefinisikan sebagai komponen pelaporan dari sisi keuangan yang memiliki sifat dan urgensi mendesak dan mempunyai fungsi untuk beragam keperluan maupun konteks. Setiap perusahaan secara general mengusung tujuan spesifik agar bisa diraih, yaitu dapat bersaing di pasar dan tentunya memperoleh laba yang maksimal.

Apabila suatu badan usaha mampu menjalankan proses perhitungan harga pokok produksi secara sesuai dan juga tepat, memicu kemudahan dari para manajemen ketika menempuh aktivitas perencanaan, lalu pengawasan maupun pengendalian biaya untuk produksi, kemudian penentuan harga jual yang sesuai dengan dibarengi oleh perumusan laba secara baik. Melalui keberadaan dari sistem pengendalian atas nominal biaya produksi maka selanjutnya pihak manajemen bisa memberikan identifikasi atas beragam kesalahan yang mungkin masuk ketika proses memberikan penetapan harga jual dan perencanaan laba yang baik. Melalui beberapa uraian diatas peneliti tertarik untuk mengambil judul **“Perhitungan Harga Pokok Produk Dalam Penentuan Harga Pokok Bakso Ba Pada Warong Bakso Ba & CoffeeValvie”**

1.1 Pengertian Akuntansi

Akuntansi didefinisikan oleh Tanor (2015) sebagai suatu tindakan seni dalam melakukan aktivitas menggolongkan, mencatat, serta juga meringkas secara lebih menarik dan memuat kandungan informasi dan ditakar melalui wujud dari transaksi, bentuk dari mata uang, maupun segala jenis fenomena keuangan yang ada dalam kehidupan perusahaan serta interpretasi akan hasil.

1.2 Pengertian Akuntansi Biaya

Sebagaimana dikemukakan Siregar dkk (2014: 17) secara definisi, akuntansi biaya merupakan proses mengangkut, menganalisa, menghitung, serta diakhiri oleh tindakan melaporkan apa saja pembiayaan atas profitabilitas beserta hasil dari kinerja sehari-hari yang berguna dalam mencapai kestabilan internal perusahaan.

1.3 Konsep Akuntansi Biaya

Yang dibutuhkan pada suatu bahasan atas konsep akuntansi biaya yakni maksudnya agar bisa digunakan untuk beragam tuntunan/pedoman di dalam proses menyusun dokumen pelaporan biaya. Adapun sejumlah konsep dari biaya yakni :

Harga pokok atau harga perolehan
Biaya (*Expense*)
Penghasilan (*Revenues*)
Rugi dan Laba (*Profit and Loss*)

1.4 Manfaat Akuntansi Biaya

Manfaat dari pengadopsian konsep akuntansi biaya yakni untuk bisa menjadi sarana penyedia informasi biaya dan memenuhi berbagai kebutuhan internal manajemen suatu perusahaan maupun pihak lain seperti kreditur, investor atau yang lainnya dalam membantu mengelola perusahaan. Tingginya suatu kapasitas dalam melakukan tata kelola biaya, berimplikasi pada semakin baiknyasebuah produksi barang maupun juga jasa yang diberikan ke pelanggan sehingga mereka dapat menimbang kualitas serta harganya. Acuan dari kapasitas pengelolaan biaya bisa direfleksikan melalui adanya suatu jenis dari sistem yakni akuntansi biaya yang dapat mengukur biaya secara cukup baik dan sangat akurat juga diberikan dukungan atas kapasitas dari manajemen dalam menggunakan makna informasi sebagai luaran hasil sistem.

1.5 Tujuan Akuntansi Biaya

Objek yang disasar oleh akuntansi biaya yakni sesuai dengan namanya berupa biaya. Orientasi mendasar atas akuntansi biaya yakni membuat penyediaan atas sejumlah informasi biaya maupun jumlah dari pokok-pokok produksi yang dibutuhkan dari pihak dalam atau juga luar, adapun manajemen ialah suatu sisi internal yang memiliki fungsi untuk mengolah informasi atas biaya khusus yang dimanfaatkan dalam memberikan patokan atas harga pokok barang maupun jasa yang tengah dihasilkan, dalam proses merencanakan serta mengendalikan biayajugamelakukan tindakan mengambil sebuah keputusan.

1.6 Pengertian Biaya

Sebagaimana pemikiran dari Mulyadi (2015:8) biaya merupakan suatu hal yang dikorbankan atas sumber-sumber ekonomi yang ukurannya adalah pada besaran uang yang keluar atau juga kemungkinan yang ada untuk meraih suatu tujuan yang khusus.

1.7 Pengertian Harga Pokok Produksi

HPP yaitu biaya untuk bahan baku ditambah dengan biaya untuk tenaga kerja langsung ditambah dengan biaya *overhead* ditambah dengan persediaan barang dalam proses awal

dikurangi oleh persediaan barang pada pemrosesan akhir. Atas landasan arti yang dimaksudkan bisa dipahami jika harga pokok produksi merupakan suatu total dari sistem produksi yang dipakai, yang juga mencakup beragam biaya yang keluar lewat proses pengendalian dari bahan baku yang dimaksudkan hingga mencapai sebuah pemrosesan paling akhir dari produk yang sudah selesai untuk dijual.

1.8 Penelitian Terdahulu

1. Ismail, dkk (2016) dengan judul Sistem Akuntansi Pengelolaan Dana Desa. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa aparat desa memang belum memiliki kesiapan dalam pelaksanaan Undang – Undang Nomor 6 Tahun 2014. Mereka belum memahami sepenuhnya pengelolaan dana desa berdasarkan Permendagri 113/2014.
2. Triyani dan Handayani (2018) dengan judul Praktik Pengelolaan Keuangan Dana Desa. Hasil penelitian menunjukkan pengelolaan keuangan beberapa desa di Jawa Timur telah dilakukan sesuai peraturan yang berlaku. Mulai dari tahap perencanaan sampai pelaporan, dalam aspek transparansi juga telah dipenuhi oleh seluruh desa yang ada di Jawa Timur.
3. Setiawan, dkk (2018) dengan judul Evaluasi Penganggaran, Pengalokasian dan Pelaporan Dana Desa Sumber Salak Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember. Hasil penelitian menunjukkan perencanaan dan pengelolaan dana desa di Desa Sumber Salak Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember sudah dilaksanakan dengan baik dan sudah sesuai dengan peraturan yang berlaku.
4. Tohari, dkk (2021) dengan judul Evaluasi Pengelolaan Dana Desa Berdasarkan Permendagri Nomor 20 Tahun 2018 Tentang Pengelolaan Keuangan Desa (Studi Kasus di Desa Kepuharjo Kec. Karangploso Kab. Malang). Hasil Penelitian menunjukkan pengelolaan dana desa di Desa Kepuharjo Kec. Karangploso Kab. Malang telah dilaksanakan dengan baik dan sudah sesuai Permendagri Nomor 20 Tahun 2018.

METODE PENELITIAN

2.1 Jenis Penelitian

Pada proses penelitian, jenis yang dipakai ialah penelitian *field search* (penelitian lapangan) dengan suatu pendekatan berwujud kualitatif deskriptif. *Field Search* dipakai melalui penerapan usaha menggali data dengan referensi sumber yakni di areal atau lokasi dari proses penelitian lapangan. Artinya proses penelitian dijalankan melalui medan yang menantang pada lapangan nyata. Adapun pemakaian data berwujud data primer maupun sekunder yang didapat secara eksklusif dari narasumber yaitu Warong Bakso Ba & Coffee Valvie yang berlokasi di Bahu. Penelitian ini mengandung maksud untuk menyelidiki terkait dengan bagaimana penentuan dari harga pokok produksi untuk memberikan ketetapan atas harga jual Bakso Ba pada Warong BaksoBa & CoffeeValvie.

2.2 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Warong Bakso Ba & Coffee Valvie bertempat di Jalan P. Lembeh, Bahu, tepatnya di areal Kecamatan Malalayang, di Kota Manado, Sulawesi Utara, yang dijalankan pada bulan Februari sampai dengan bulan maret 2022.

2.3 Sumber Data

Sumber data yang dipilih untuk diaplikasikan selama penelitian yakni jenis data primer, data yang secara langsung diperoleh dari perusahaan. Data primer ialah suatu sumber data yang dengan metode langsung menyajikan sejumlah data yang penting untuk para pihak yang menghimpun data (Sugiyono, 2015:61).

2.4 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- 1) Observasi
Teknik dalam menghimpun data yang tengah dibutuhkan yakni melalui tindakan mengamati langsung, terjun ke lokasi serta turut serta dalam kegiatan objek.
- 2) Wawancara
Merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui tatap muka dan tanya jawab secara langsung antara peneliti dengan narasumber dari objek penelitian. Dalam penelitian ini dilakukan wawancara dengan pemilik WarongBakso Ba & Coffee Valvie.
- 3) Dokumentasi
Teknik pengumpulan data ini diperoleh dari catatan-catatan yang dimiliki Warong Bakso Ba & Coffee Valvie. Dalam teknik ini digunakan untuk memperoleh data tentang setiap biaya untuk membeli atau memproduksi BaksoBa.

2.5 Metode dan Proses Analisis Data

Metode analisis dari data yang dipilih dikhususkan pada jenis analisis yang sifatnya kuantitatif. Adapun pengertian dari teknik ini yakni suatu teknik menganalisis dimana proses pengukuran yang dilakukan mengadopsi operasi perhitungan angka untuk meninjau harga-harga pokok dari produksi yang didapatkan melalui penerapan sejumlah rumus atau juga melalui teknik *full costing*. Adapun beberapa tahap ketika melakukan penetapan atas harga jual yang dijelaskan berikut :

1. Melakukan identifikasi atas biaya produksi pada Warong Bakso Ba & Coffee Valvie dalam memproduksi Bakso Ba:
 - a. Biaya Untuk Bahan Baku.
 - b. Biaya Untuk Tenaga Kerja Langsung.
 - c. Biaya *Overhead* Pabrik Variabel.
 - d. Biaya *Overhead* Pabrik Tetap.
2. Menjalankan proses menentukan harga pokok dari proses produksi melalui pemakaian metode *full costing* ketika melakukan proses penetapan harga jual.
3. Dapat menyajikan sejumlah rekomendasi atas harga jual yang sifatnya layak dengan diselaraskan terhadap hasil dari perhitungan dengan kualitas produk yang baik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil Penelitian

3.1.1 Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan

Harga pokok produksi diartikan sebagai besaran dana yang perlu untuk dialokasikan oleh suatu badan usaha ketika menginjak tahapan produksi Bakso Ba. Dalam studi di Warung Bakso

Ba & Coffee Valvie, ketika menjalankan fase awal produksi, maka perusahaan diawal akan berkorban terhadap sejumlah sumber daya baik ekonomi maupun barang yang dimiliki.

Sejumlah aspek pembiayaan dalam rangka memprediksikan harga pokok dari aktivitas produksi merupakan jumlah biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan ketika menginjak fase produksi bakso ba, yakni :

1. Biaya Untuk Bahan Baku
2. Biaya Tenaga Kerja
3. Biaya *Overhead* pabrik

Meskipun demikian, dalam teknik *full costing*, perkiraan biaya pembuatan atau proses memproduksi nantinya membuat perhitungan atas seluruh biaya terkait dengan fase- fase produksi bakso ba yaitu :

- a. Biaya listrik
- b. Biaya air
- c. Biaya gas
- d. Biaya kemasan

Harga Pokok Produksi Warong Bakso Ba & Coffee Valvie padabulan Februari 2022 (24hari produksi)

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)	
Biaya bahan baku		1.340.500
Biaya tenaga kerja		1.500.000
Biaya overhead pabrik		
Biaya listrik	100.000	
Biaya LPG	108.000	
Biaya kemasan	612.500	
Total biaya overhead pabrik	262.000	
Total biaya produksi	3.923.000	
Jumlah produksi (15 kg)	15	
Harga pokok produksi/kg	Rp. 261.533,33 dibulatkan Rp 262.000	

Sumber : Warong Bakso Ba & Coffee Valvie

Dilihat dari Tabel di atas bahwa jumlah keseluruhan yang ada pada harga pokok produksi di suatu perusahaan tersebut untuk pembuatan pada periode Februari Tahun 2022 adalah Rp.

3.923.000 dan biaya pembuatan per (Kg) yaitu Rp 262.000. Keseluruhan dana yang dikeluarkan diakibatkan adanya pengaruh dana yang dialokasikan demi mendapatkan bahan baku, *overhead* pabrik, tenaga kerja. Karenannya, bisa dikatakan jika unsur berupa biaya produksi yang paling penting atau tertinggi untuk proses pembuatan bakso ba pada Warong Bakso Ba & Coffee Valvie adalah biaya untuk alokasi bahan dasar/baku sejumlah Rp 1.340.500, selanjutnya pada saat itu biaya untuk pengupahan tenagakerja yang menyentuh dana Rp. 1.500.000. Apalagi biaya yang paling minim ialah biaya kecap asin Rp. 21.000.

3.1.2 Harga Pokok Produksi menurut metode *Full Costing*

Menurut Mulyadi (2009) pendekatan dalam menghitung unsur-unsur biaya kedalam harga pokok produksi, Full Costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya. Aspek Harga Pokok Produksi melalui metodologi yang dikenal sebagai Full Costing dipahami sebagai suatu metode dalam membuat penentuan atas harga pokok suatu produk yang dipertimbangkan dengan keseluruhan pengeluaran untuk produksi, misalnya saja untuk keperluan upah dari tenaga kerja, bahan baku, serta biaya overhead pabrik yang memiliki sifat variabel atau stabil. Strategi penetapan biaya penuh atau yang diketahui dengan metode berupa Full Costing merupakan teknik atau metode yang terfokus pada detail di tiap-tiap proses yang menjadi determinan dalam pembiayaan produksi. Pembiayaan yang dimaksud nantinya ditetapkan atau diberikan hitungan kembali untuk dijadikan pembiayaan produksi, pendapat tersebut didasari karena dalam teknik atau model *full costing* keseluruhan dari proses pembiayaan perlu untuk dipertimbangkan sebagai penentu dari biaya proses pembuatan/ produksi secara menyeluruh, yang di kemudian hari dapat digunakan sebagai alasan untuk menjustifikasi keputusan akan harga pokok penjualan.

Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

Biaya Produksi	Biaya (Rp)	Total (Rp)
Biaya Langsung		
Biaya Bahan Baku		
Daging Babi	975.000	
Telur Ayam	81.000	
Tepung Terigu	202.500	
Bawang putih	97.500	
Bawang merah	140.000	
Garam dapur	150.000	
Saos Tiram	180.000	
Kecap Asin	40.000	1.866.000
Biaya Tenaga Kerja	1.500.000	1.500.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel		
Biaya listrik	100.000	
Biaya air	30.000	
Biaya LPG	108.000	
Biaya kemasan	612.500	850.500
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik tetap		
Biaya pemeliharaan dan perawatan alat produksi	100.000,	
Biaya Depresiasi seluruh alat	44.000,	144.000
Total Biaya Produksi		4.360.500
Jumlah Unit Produksi		15 kg
Harga Pokok Produksi		290.700

Sumber : Warong Bakso Ba & Coffee Valvie

Dapat dilihat melalui pemaparan Tabel 4.10, diketahui bahwa proses menghitung besaran harga pokok produksi melalui pemakaian strategi full costing menghasilkan besaran angka yang relatif tinggi jika dikomparasikan terhadap model yang diadopsi Warong Bakso Ba & Coffee Valvie. Berdasarkan olahan dari data sebelumnya didapati jumlah keseluruhan dari seluruh biayaproduksi yakni mencapai Rp. 4.360.500, nominal yang disebutkan ialah jumlah total dari pembiayaan untuk bahan baku yakni mencapai Rp. 1.866.000, serta biaya tenaga kerja yang menyentuh nominal Rp.1.500.000, dan juga untuk jumlah total dari biaya overhead pabrik yang mencapai nilai Rp.1.018.300, untuk kemudian dibagi kembali dengan total dari unit-unit yang dipakai dalam produksi yakni 15 Kg yang membuat hasil yang didapat dari harga pokok produksi disetiap unitnya (kg) mencapai Rp. 290.700.

Perbandingan Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan dengan Metode Full Costing

Keterangan	Perusahaan	Full Costing	Selisih
Bakso Ba	262.000	290.700	28.700

Sumber : Warong Bakso Ba & Coffee Valvie

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa adanya selisih dalam proses pembuatan bakso ba sebesar Rp. 28.700 untuk setiap kg. Estimasi biaya untuk fase produksi yang mengadopsi metode *full costing* memiliki perbedaan, biaya untuk tahapan produksi yang diberikan tergolong lebih tinggi jika dikomparasikan terhadap teknik perhitungan yang dipakai dari pihak perusahaan.

Fenomena tersebut terjadi disebabkan oleh penggunaan perhitungan dengan strategi yang dikenal sebagai *full costing*, pembiayaan dirinci dengan jelas, mulai dari biaya untuk bahan baku, biaya untuk tenaga kerja, dan juga biaya untuk *over head* pabrik. Total dari proses menghitung harga pokok produksi yang dilakukan Warong Bakso Ba & Coffee Valvie memiliki hasil yang lebih rendah karena proses perhitungan yang tidak dilaksanakan secara rinci dan juga tidak memasukkan biaya *overhead* pabrik. Hal ini yang membuat perhitungan biaya produksi Warong Bakso Ba & Coffee Valvie relatif lebih sedikit jika dibandingkan dengan proses menghitung yang menggunakan model *full costing*.

3.2 Pembahasan

Harga pokok produksi merupakan total biaya produksi yang dikeluarkan sumber daya ekonomi dalam rangka pembuatan suatu produk, dimana setiap perusahaan mengharapkan laba yang sesuai dalam setiap kegiatan organisasi. Harga pokok produksi dapat dijadikan tolak ukur oleh perusahaan untuk menetapkan kebijakan harga pada produknya. Oleh karena itu, perhitungan harga pokok produksi sangat penting dalam sebuah perusahaan manufaktur untuk menentukan atau memperkirakan laba yang akan diperoleh.

Harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* lebih besar dibandingkan dengan harga pokok yang dihitung dengan menggunakan perkiraan perusahaan.

Hal ini disebabkan karena penggoongan dan pengumpulan yang diajukan oleh perusahaan tidak memperhitungkan seluruh biaya yang digunakan.

Harga pokok produksi bukanlah satu-satunya faktor dalam penetapan harga jual disebuah perusahaan. Namun dengan erhitungan harga pokok yang tepat, perusahaan dapat menargetkan laba yang dapat diperoleh. Perusahaan hanya selalu memastikan bahwa biaya yang dikeluarkan dalam proses pembuatan produksi bakso ba akan menutupi biaya tersebut dalam penetapan harga jualnya perusahaan tetap bisa menghasilkan laba.

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil penelitian “Perhitungan harga pokok produk dalam penentuan harga jual bakso ba pada warong bakso ba & coffee valve” dengan menggunakan metode *full costing* yaitu Perhitungan dan penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* menghasilkan nilai sebesar Rp 290.700. Dengan menggunakan metode *full costing* memperhitungkan semua biaya overhead pabrik. Perbandingan perhitungan harga pokok produksi yang digunakan peneliti menggunakan metode perusahaan menghasilkan nilai sebesar Rp 262.000, Metode yang dilakkan hanya memperhitungkan biaya yang berkaitan dengan proses produksi, termasuk menghitung biaya *overhead* pabrik saja. Sehingga ada selisih antara metode penentuan harga pokok antara yang diterapkan perusahaan dengan metode *full costing* sebesar Rp 28.700

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah diambil, maka saran Warong Bakso Ba & Coffee Valve Penggunaan metode *full costing* dan *variabel costing* dapat digunakan perusahaan sesuai dengan kebutuhan. Metode *full costing* digunakan untuk menentukan harga pokok produksi untuk acuan jangka panjang sedangkan *variabel costing* untuk acuan jangka pendek.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Nur Al Yudha. 2012. *Penentuan Harga Pokok Produksi Percetakan dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada CV. Global Sejahtera*. Jurnal Ekonomi dan Bisnis. Vol. No. 2 Oktober.
- Bahri, S. (2016). *Pengantar Akuntansi Berdasarkan SAK ETAP dan IFRS*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Catur Sasongko, Agustin Setyaningrum, dan Annisa Febriana Ayu. 2016. *Akuntansi Suatu Pengantar Buku 1 Berbasis PSAK*. Jakarta: Salemba Empat.
- Dunia, Firdaus Ahmad, dan Wasilah. 2018. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Disanayakka. 2016. “*The Development Of Public Sector Accounting and Financial Reporting In Srilanka*”.

Hans Kartikahadi, Rosita Uli Sinaga, Merliyana Syamsul, Sylvia Veronica Siregar. 2012. *Akuntansi Keuangan berdasarkan SAK berbasis IFRS*. Jakarta : Salemba.

Hartono, Namira Ufrida Rahmi. 2018. *Pengantar Akuntansi*. Yogyakarta: CV Budi Utama.

Indah Apriliani. 2018. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Ditinjau Dari Perspektif Ekonomi Islam (Industri Ikan Teri Asin Pulau Pasaran Bandar Lampung)*. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.

Kamaruddin, Ahmad. 2015. *Akuntansi Manajemen*. Edisi Revisi. Jakarta : Raja Grafindo Persada.

Lailan Paradiba dan Kartlonta Naingolan. 2015. *Pengaruh Laba Bersih Operasi Terhadap Harga Saham di BEI*. Jurnal Akuntansi dan Bisnis Online, vol15 No1 (respository.Lailan .ac.id/xmutu.hadle.1234567/2015).

Mulyadi, 2015. *Sistem Akuntansi*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN.

Pujiyanti, Ferra. 2015. *Akuntansi Dasar*. Penerbit: Lembar Pustaka Indonesia.

Sadeli, M. 2015. *Dreamwear CS6 Untuk Orang Awam*. Palembang, Siregar,

dkk. 2014. *Akuntansi Biaya, Edisi 2*. Salemba Empat, Yogyakarta. Sofia dan

Septian. 2015. *Akuntansi Biaya Edisi kedua*. Bogor: In Media.

Sugiyono, 2015. *Metode Penelitian dan Pengembangan Research and Development*. Alfabeta, Bandung.

Sujarweni, V. Wiratna. 2015. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

Sumarsan, Thomas, 2017, *Perpajakan Indonesia*, Jakarta : Indeks.

Tanor. 2015. *Analisis Laporan Keuangan Dalam Mengukur Kinerja Keuangan Pada PT. Bank Artha Graha International Tbk*. Jurnal EMBA, 608-743.

Internet :

<https://risnisariakt.wordpress.com/2017/07/25/makalah-penentuan-harga-jual/>

<https://emiten.com/info/perbedaan-full-costing-dengan-variable-costing/>