

## PERHITUNGAN BIAYA PRODUKSI DENGAN METODE HARGA POKOK PESANAN PADA UMKM THE REAL COFFE AND EATERY

Gesang Aschar Danu Arta, Marinda Panca Ayu NingTyas

Jurusan Akuntansi, Politeknik Negeri Madiun

Email: [marindapanca2003@gmail.com](mailto:marindapanca2003@gmail.com)

### Abstrak

Studi ini melihat bagaimana metode permintaan pekerjaan dengan pendekatan biaya penuh diterapkan pada UMKM The Real Coffee and Eatery untuk menghitung biaya produksi. Menghitung dan membagi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead secara rinci adalah fokus penelitian. Untuk meningkatkan efisiensi dan profitabilitas serta menetapkan harga jual yang kompetitif, metode ini memberikan gambaran yang jelas tentang biaya produksi total. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi sebesar Rp12.480.000 terdiri dari biaya utama pada bahan baku, tenaga kerja, dan overhead. Harga jual yang ditetapkan berdasarkan biaya penuh memberikan keuntungan strategi bagi usaha kecil dan menengah (UMKM) dalam menghadapi persaingan pasar dan mendukung keinginan bisnis mereka. Untuk meningkatkan efisiensi, disarankan untuk mengoptimalkan penggunaan teknologi, tenaga kerja, dan manajemen bahan baku.

Kata Kunci: Full costing, harga pokok pesanan, biaya produksi, UMKM, harga jual, efisiensi operasional.

This study examines the application of the work order costing method in comparison to the complete costing method in the production cost analysis of UMKM The Real Coffee & Eatery. The study's main goals are to accurately assess and evaluate the cost of building materials, work hours, and overhead for each project. This method's goal is to provide clear illustrations of the entire cost of production in order to set competitive prices and increase efficiency and profitability. According to the study's findings, the overall cost of production is Rp12.480.000, with the main cost components being overhead, tenaga kerja, and baku materials. Penentuan harga jual based on comprehensive costing gives UMKM a strategic advantage in observing market trends and subsequently reducing business overhead. The recommendations include optimising the management of building materials, and the use of technology to achieve higher efficiency. Job Order Costing, Complete.

Keywords: Full costing, cost of goods ordered, production costs, UMKM, selling price, operational efficiency.

### Article history

Received: desember 2024

Reviewed: desember

2024

Published: desember 2024

Plagiarism checker no 77

Doi : prefix doi :

10.8734/musytari.v1i2.365

Copyright : author

Publish by : musytari



This work is licensed under a [creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

## PENDAHULUAN

Perhitungan biaya produksi merupakan salah satu aspek krusial dalam operasional suatu usaha, termasuk usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Pada UMKM, pengelolaan biaya yang efisien sangat penting untuk memastikan kelangsungan usaha, terutama dalam rangka menentukan harga jual yang kompetitif, serta memaksimalkan keuntungan. Salah satu metode yang digunakan dalam perhitungan biaya produksi adalah metode *harga pokok pesanan* (job order costing), khususnya dalam pendekatan *full costing*, yang dapat memberikan gambaran lebih jelas mengenai biaya yang terkait dengan setiap pesanan yang diproduksi (Tanti et al., 2021). Dalam konteks UMKM, seperti *The Real Coffee and Eatery*, yang bergerak di sektor kuliner, perhitungan biaya produksi yang akurat menjadi hal yang sangat penting untuk menjaga keberlanjutan usaha dan mengoptimalkan kinerja keuangan.

Metode *harga pokok pesanan* dengan pendekatan *full costing* mengalokasikan seluruh biaya yang dikeluarkan untuk setiap pesanan produk secara rinci, termasuk biaya tetap dan variabel, baik yang bersifat langsung maupun tidak langsung (Muhammad & Fadhil, 2021). Dalam *full costing*, semua biaya terkait dengan produksi, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung,

serta biaya overhead pabrik, dihitung secara menyeluruh dan dibebankan pada setiap unit produk yang diproduksi. Hal ini memungkinkan UMKM untuk mengetahui biaya total yang harus dikeluarkan dalam setiap pesanan dan memudahkan dalam menetapkan harga jual yang tepat.

Pada *The Real Coffee and Eatery*, yang menyediakan berbagai jenis makanan dan minuman, perhitungan biaya produksi menggunakan metode *harga pokok pesanan full costing* dapat digunakan untuk memantau dan mengontrol biaya setiap pesanan yang diterima. UMKM ini menghadapi tantangan dalam mengelola fluktuasi biaya bahan baku dan biaya operasional lainnya, yang dapat mempengaruhi harga jual dan margin keuntungan (Fauzi & Kristiana, 2021). Oleh karena itu, metode ini penting untuk memastikan bahwa setiap pesanan yang diterima dapat menghasilkan keuntungan yang optimal, serta memberikan informasi yang dibutuhkan dalam pengambilan keputusan yang lebih baik.

Selain itu, pengaplikasian metode *full costing* dalam perhitungan biaya produksi juga memberikan manfaat dalam hal pengendalian biaya dan efisiensi operasional. Dengan mengidentifikasi biaya-biaya yang terkait dengan setiap pesanan, pemilik UMKM dapat lebih mudah mengidentifikasi area yang membutuhkan perbaikan atau pengurangan biaya, serta mengalokasikan sumber daya secara lebih efisien (Sari & Pradana, 2022). Hal ini sangat penting, terutama bagi UMKM yang memiliki keterbatasan sumber daya dan anggaran, namun tetap ingin bersaing di pasar yang kompetitif.

Penerapan metode perhitungan biaya produksi yang akurat pada *The Real Coffee and Eatery* tidak hanya akan membantu dalam menentukan harga jual yang sesuai, tetapi juga memberikan wawasan yang lebih baik mengenai kinerja keuangan perusahaan. Dengan mengetahui secara rinci biaya yang terkait dengan setiap pesanan, UMKM dapat memperkirakan margin keuntungan dengan lebih tepat, serta melakukan evaluasi terhadap strategi harga dan pemasaran yang diterapkan. Seiring dengan itu, analisis biaya ini dapat digunakan sebagai dasar untuk pengambilan keputusan strategis dalam mengembangkan usaha, seperti penentuan harga promosi, evaluasi kualitas produk, dan peningkatan layanan pelanggan.

Seiring dengan perkembangan teknologi dan digitalisasi, penggunaan sistem informasi akuntansi yang tepat juga dapat mempercepat proses perhitungan biaya dan meningkatkan akurasi data yang digunakan dalam perhitungan harga pokok pesanan. Dengan sistem yang baik, data biaya produksi dapat tercatat dengan lebih rapi dan dapat diakses dengan mudah untuk keperluan evaluasi dan laporan keuangan (Junaidi & Anwar, 2021). Oleh karena itu, adopsi teknologi dalam pengelolaan biaya produksi dapat memberikan keuntungan tambahan bagi UMKM dalam meningkatkan kinerja operasional dan daya saing di pasar.

Dengan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan perhitungan biaya produksi dengan metode *harga pokok pesanan full costing* pada UMKM *The Real Coffee and Eatery*. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih jelas tentang bagaimana metode perhitungan biaya ini dapat membantu UMKM dalam mengelola biaya produksi, menetapkan harga jual yang kompetitif, serta mencapai keuntungan yang optimal.

## KAJIAN PUSTAKA

Kajian pustaka ini membahas konsep-konsep yang berkaitan dengan perhitungan biaya produksi menggunakan metode harga pokok pesanan *full costing* pada UMKM, khususnya pada industri makanan dan minuman. Penelitian ini akan merujuk pada berbagai literatur yang menjelaskan tentang perhitungan biaya, metode *full costing*, serta penerapannya pada sektor UMKM.

### Perhitungan Biaya Produksi dalam UMKM

Perhitungan biaya produksi merupakan langkah fundamental dalam setiap kegiatan usaha, terutama bagi UMKM yang memiliki sumber daya terbatas namun membutuhkan kontrol yang ketat atas pengeluaran mereka. Menurut Tanti et al. (2021), pengelolaan biaya yang efisien dalam UMKM tidak hanya berfokus pada biaya langsung seperti bahan baku dan tenaga kerja, tetapi juga pada biaya tidak langsung yang mempengaruhi biaya keseluruhan produk yang dihasilkan. Dalam konteks UMKM yang bergerak di sektor makanan dan minuman, penting bagi pelaku

ISSN : 3025-9495

usaha untuk memahami dan mengelola biaya setiap pesanan dengan baik agar dapat bersaing di pasar.

## Metode Harga Pokok Pesanan (Job Order Costing)

Metode harga pokok pesanan atau job order costing adalah pendekatan yang digunakan untuk menghitung biaya produksi yang terkait dengan pesanan atau proyek tertentu. Dalam metode ini, biaya langsung seperti bahan baku dan tenaga kerja langsung dibebankan langsung pada pesanan, sedangkan biaya tidak langsung (overhead) dibebankan berdasarkan alokasi yang tepat. Fauzi dan Kristiana (2021) menjelaskan bahwa metode ini sangat sesuai untuk perusahaan yang memproduksi produk dalam jumlah terbatas atau berdasarkan pesanan spesifik, seperti restoran atau rumah makan yang memiliki menu spesial dan terbatas.

## Pendekatan Full Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi

Pendekatan full costing dalam perhitungan harga pokok produksi mengharuskan seluruh biaya yang dikeluarkan, baik biaya tetap maupun variabel, baik langsung maupun tidak langsung, untuk dihitung secara menyeluruh. Dengan pendekatan ini, semua biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi akan dibebankan pada unit produk yang dihasilkan, termasuk biaya overhead seperti biaya penyusutan peralatan, gaji manajer, serta biaya pemasaran (Junaidi & Anwar, 2021). Pendekatan ini memberikan gambaran yang lebih komprehensif tentang biaya yang terkait dengan setiap produk yang dihasilkan dan dapat membantu UMKM dalam menentukan harga jual yang tepat.

## Penerapan Full Costing pada UMKM

Penerapan metode full costing pada UMKM memberikan keuntungan bagi pengusaha dalam mengetahui secara rinci biaya yang terkait dengan setiap pesanan atau produk yang dihasilkan. Sari dan Pradana (2022) menyatakan bahwa dengan mengetahui secara jelas biaya pokok yang harus dikeluarkan, pelaku usaha dapat menghindari kerugian akibat penentuan harga jual yang tidak akurat. Selain itu, penerapan full costing juga membantu UMKM dalam menentukan margin keuntungan yang wajar, serta memberikan informasi yang penting untuk perencanaan keuangan dan pengambilan keputusan strategis.

## OBJEK DAN METODE ANALISIS

### Objek Penelitian

Objek penelitian dalam studi ini adalah *The Real Coffee and Eatery*, sebuah usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang bergerak dalam bidang makanan dan minuman, khususnya di sektor kafe dan restoran. Penelitian ini berfokus pada perhitungan biaya produksi yang diterapkan di *The Real Coffee and Eatery*, dengan menggunakan metode harga pokok pesanan *full costing*. Data yang digunakan dalam penelitian ini mencakup catatan biaya peralatan, bahan baku, serta biaya operasional lainnya yang dikeluarkan oleh *The Real Coffee and Eatery* dalam proses produksi makanan dan minuman. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana perhitungan biaya produksi ini dapat membantu UMKM dalam mengelola keuangan, menentukan harga jual, dan meningkatkan efisiensi operasional.

### Metode Analisis

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif, yang bertujuan untuk menggambarkan dan menganalisis perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh *The Real Coffee and Eatery* menggunakan metode harga pokok pesanan *full costing*. Langkah-langkah analisis mencakup:

- Identifikasi dan Klasifikasi Biaya: Mengidentifikasi semua biaya yang terlibat dalam produksi, baik yang bersifat langsung (seperti bahan baku dan tenaga kerja) maupun tidak langsung (seperti biaya overhead pabrik dan penyusutan peralatan).
- Perhitungan Harga Pokok Pesanan: Menghitung biaya total yang dikeluarkan untuk setiap pesanan menggunakan metode *full costing*. Biaya tetap dan variabel akan dihitung dan dialokasikan ke setiap pesanan berdasarkan proporsi yang sesuai.
- Analisis Keuntungan dan Efisiensi: Menggunakan hasil perhitungan biaya untuk menganalisis margin keuntungan yang dihasilkan dari setiap pesanan, serta mengevaluasi apakah harga jual yang ditetapkan sudah mencakup seluruh biaya produksi dan menghasilkan keuntungan yang optimal.

Data yang diperoleh akan dianalisis untuk memberikan rekomendasi mengenai pengelolaan biaya yang lebih efisien, serta strategi harga jual yang tepat bagi *The Real Coffee and Eatery*. Hasil dari analisis ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang berguna bagi UMKM dalam meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha mereka.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Observasi dan Pengumpulan Data

UMKM *The Real Coffee and Eatery* memiliki produk unggulan berupa Red Velvet dan Matcha dalam varian Hot dan Ice. Berdasarkan hasil observasi, proses produksi melibatkan tahapan mulai dari pengadaan bahan baku, pembuatan produk, pengemasan, hingga penyajian ke pelanggan. Data dikumpulkan melalui observasi langsung dan analisis dokumen terkait biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta overhead seperti listrik, air, dan penyusutan alat.

### Perhitungan Biaya Produksi

#### 1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku dihitung berdasarkan pemakaian aktual untuk setiap produk. Sebagai contoh, varian Ice Matcha memiliki biaya bahan baku lebih tinggi karena memerlukan es batu tambahan dan bubuk matcha premium. Detail perhitungan biaya bahan baku ditampilkan pada tabel berikut.

Tabel 1 Biaya bahan baku

No	Jenis Produk	Bahan Baku	Jumlah Pemakaian	Harga per Unit (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Red Velvet (Hot)	Susu	200 ml	5.000	1.000.000
		Bubuk Red Velvet	50 gram	15.000	750000
2	Red Velvet (Ice)	Susu	250 ml	5.000	1.250.000
		Bubuk Red Velvet	50 gram	15.000	750000
		Es Batu	100 gram	2.000	500000
3	Matcha (Hot)	Susu	200 ml	5.000	1.000.000
		Bubuk Matcha	20 gram	25.000	1.250.000
4	Matcha (Ice)	Susu	250 ml	5.000	1.250.000
		Bubuk Matcha	20 gram	25.000	1.250.000
		Es Batu	100 gram	2.000	500000
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>					<b>9.500.000</b>

Tabel biaya bahan baku menunjukkan bahwa bahan utama seperti susu, bubuk matcha, dan bubuk red velvet merupakan komponen terbesar dalam perhitungan biaya. Untuk varian Ice, terdapat tambahan biaya es batu yang meningkatkan total biaya bahan baku per unit dibandingkan varian Hot. Data ini mencerminkan pentingnya efisiensi dalam penggunaan bahan baku, terutama bahan premium seperti bubuk matcha yang memiliki harga tinggi. Misalnya, Red Velvet (Ice) memiliki biaya lebih tinggi karena porsi susu dan tambahan es batu yang dibutuhkan. Optimalisasi penggunaan bahan dapat dilakukan dengan menyesuaikan takaran tanpa mengurangi kualitas produk. Selain itu, adanya selisih biaya antara varian Hot dan Ice menunjukkan perlunya perhitungan spesifik berdasarkan jenis produk. Hal ini juga dapat digunakan untuk menetapkan strategi harga yang berbeda untuk masing-masing varian.

Pembagian bahan baku per unit memberikan gambaran yang jelas tentang komposisi biaya produksi. Biaya susu mendominasi untuk semua varian karena menjadi bahan utama dari minuman. Efisiensi dapat ditingkatkan dengan mencari alternatif pemasok yang menawarkan harga kompetitif tanpa menurunkan standar kualitas (Syam et al., 2023). Selain itu, pengawasan ketat terhadap limbah bahan baku juga diperlukan agar tidak terjadi pemborosan selama proses produksi (Handayani et al., 2023). Biaya es batu pada varian Ice juga perlu dipertimbangkan dalam sistem penyimpanan untuk menjaga efisiensi. Pemanfaatan teknologi penyimpanan es

yang hemat energi dapat menjadi solusi untuk menekan biaya tambahan. Dengan demikian, manajemen bahan baku yang baik akan berdampak langsung pada margin keuntungan.

Keberagaman produk seperti Red Velvet dan Matcha dengan dua jenis penyajian menunjukkan perlunya fleksibilitas dalam manajemen bahan baku. Perbedaan biaya bahan baku per varian membantu perusahaan memahami pengaruh langsung terhadap margin masing-masing produk (Noviawan et al., 2024). Hasil ini juga relevan untuk analisis portofolio produk, yaitu menilai varian mana yang memberikan kontribusi laba terbesar (Gina et al., 2024). UMKM The Real Coffee and Eatery dapat menggunakan informasi ini untuk mengembangkan varian baru dengan kombinasi bahan yang lebih ekonomis. Selain itu, penghitungan biaya bahan baku secara rinci dapat digunakan sebagai dasar untuk negosiasi dengan pemasok. Jika pemasok dapat menawarkan diskon pembelian dalam jumlah besar, maka biaya produksi akan semakin efisien.

Penggunaan bahan premium seperti bubuk matcha memberikan nilai tambah pada produk, namun juga meningkatkan biaya produksi. Oleh karena itu, strategi pengelolaan biaya perlu diiringi dengan pemasaran yang efektif untuk menonjolkan nilai keunggulan produk. Konsumen yang memahami kualitas bahan premium umumnya lebih bersedia membayar harga lebih tinggi (Syam et al., 2023). Oleh sebab itu, penting untuk menjadikan keunikan bahan baku sebagai daya tarik utama produk. Selain itu, perusahaan dapat memanfaatkan bahan lokal sebagai alternatif untuk mengurangi ketergantungan pada bahan impor. Dengan kombinasi strategi ini, UMKM The Real Coffee and Eatery dapat meningkatkan daya saing sekaligus menjaga stabilitas biaya produksi. Pada akhirnya, perhitungan bahan baku yang akurat tidak hanya membantu dalam menetapkan harga jual tetapi juga mendorong pengelolaan biaya yang lebih baik.

## 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja dihitung berdasarkan durasi kerja setiap bagian dalam proses produksi. Pembagian upah dilakukan proporsional terhadap waktu yang dibutuhkan untuk setiap produk. Berikut detail biaya tenaga kerja langsung:

Tabel 2 Biaya tenaga kerja langsung

No	Bagian Produksi	Jumlah Karyawan	Upah per Jam (Rp)	Jam Kerja	Total Biaya (Rp)
1	Pengadaan Bahan Baku	2	20000	5	200.000
2	Pembuatan Minuman	3	25000	8	600.000
3	Pengemasan	1	20000	4	80.000
4	Kontrol Kualitas	1	25000	2	50.000
<b>Total Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>					<b>930.000</b>

Tabel biaya tenaga kerja langsung memberikan wawasan tentang kontribusi tiap bagian produksi terhadap total biaya. Pengadaan bahan baku, pembuatan minuman, pengemasan, dan kontrol kualitas adalah tahap-tahap yang memerlukan tenaga kerja. Upah per jam dihitung berdasarkan standar kerja lokal, dengan rata-rata Rp 20.000 hingga Rp 25.000 per jam. Biaya tenaga kerja langsung terbesar berada pada bagian pembuatan minuman karena melibatkan proses yang lebih kompleks dan memerlukan tenaga kerja terampil. Bagian ini membutuhkan koordinasi yang baik untuk memastikan produksi berjalan lancar. Distribusi waktu kerja yang tepat dapat meningkatkan efisiensi tenaga kerja dan menurunkan biaya per unit. Penjadwalan kerja yang optimal juga membantu mencegah kelelahan karyawan dan meningkatkan produktivitas (Widyaningrum, 2023).

Biaya tenaga kerja langsung menunjukkan bahwa setiap bagian memiliki kebutuhan yang berbeda dalam hal durasi dan jumlah tenaga kerja. Pengemasan, misalnya, memiliki biaya lebih rendah karena melibatkan aktivitas sederhana yang tidak memerlukan banyak tenaga kerja. Namun, penting untuk memastikan bahwa tenaga kerja di bagian ini tetap produktif dan bekerja sesuai standar. Sistem pelatihan yang berkelanjutan dapat membantu meningkatkan keterampilan tenaga kerja sehingga proses produksi lebih efisien (Gina et al., 2024). Selain itu, sistem pembayaran berbasis performa dapat mendorong karyawan untuk bekerja lebih cepat dan akurat. Insentif tambahan bagi karyawan di bagian pembuatan minuman juga dapat meningkatkan kualitas hasil akhir. Hal ini akan berdampak pada peningkatan nilai produk di mata konsumen.

Pembagian biaya tenaga kerja juga membantu perusahaan memahami area yang memerlukan efisiensi lebih besar (Yanto, 2023). Biaya kontrol kualitas, meskipun kecil, memiliki peran penting dalam memastikan produk sesuai dengan standar perusahaan. Biaya ini dapat dianggap sebagai investasi untuk menjaga reputasi produk di pasar. Selain itu, pengelolaan tenaga kerja yang baik dapat mengurangi tingkat turnover dan biaya pelatihan karyawan baru. Penggunaan teknologi untuk menggantikan beberapa aktivitas manual juga dapat dipertimbangkan untuk menurunkan biaya jangka panjang (Handayani et al., 2023). Namun, hal ini harus disertai dengan analisis biaya-manfaat agar tidak merugikan. Perusahaan juga harus memperhatikan regulasi ketenagakerjaan untuk memastikan ketaatan terhadap aturan yang berlaku.

Keseluruhan biaya tenaga kerja langsung berkontribusi signifikan terhadap harga pokok produksi. Oleh karena itu, penting untuk mengintegrasikan sistem manajemen sumber daya manusia yang efisien. UMKM dapat menerapkan perangkat lunak manajemen tenaga kerja untuk mengelola jadwal kerja dan pembayaran secara otomatis (Ranteallo & Firdaus, 2024). Hal ini tidak hanya menghemat waktu, tetapi juga memastikan akurasi dalam perhitungan upah. Selain itu, menciptakan lingkungan kerja yang mendukung akan meningkatkan kepuasan karyawan dan produktivitas. Kombinasi antara teknologi dan manajemen yang baik akan membantu perusahaan mencapai target efisiensi biaya. Dengan demikian, biaya tenaga kerja langsung dapat dikelola dengan lebih efektif, mendukung profitabilitas UMKM.

### 3. Biaya Overhead

Biaya overhead mencakup utilitas seperti listrik, air, serta penyusutan aset tetap. Biaya overhead dihitung secara proporsional sesuai penggunaannya untuk setiap produk. Berikut perinciannya:

Tabel 3 Biaya overhead

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Listrik	750000
2	Air	300000
3	Penyusutan Mesin Kopi	500000
4	Penyusutan Peralatan Lainnya	300000
5	Lain-lain (tisu, kemasan, dll.)	200000
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>		<b>2.050.000</b>

Tabel biaya overhead pabrik menunjukkan bahwa elemen-elemen seperti listrik, air, penyusutan aset, dan bahan penolong memberikan kontribusi signifikan terhadap biaya total. Biaya listrik mencakup penggunaan mesin kopi, pendingin, dan peralatan lainnya yang mendukung operasional produksi. Air digunakan tidak hanya untuk kebersihan tetapi juga dalam proses pembuatan produk. Penyusutan aset, seperti mesin kopi dan blender, dihitung menggunakan metode garis lurus untuk memastikan alokasi yang konsisten setiap bulan. Hal ini memberikan gambaran jelas tentang biaya tetap yang perlu dikelola dengan baik. Selain itu, biaya bahan penolong seperti tisu, sendok plastik, dan kemasan juga perlu diperhatikan karena

memengaruhi pengalaman konsumen. Dengan mengoptimalkan penggunaan overhead, UMKM dapat mengurangi biaya produksi tanpa mengorbankan kualitas.

Komponen overhead pabrik menunjukkan adanya peluang efisiensi pada elemen-elemen tertentu. Misalnya, biaya listrik dapat ditekan dengan menggunakan peralatan hemat energi atau mengatur jadwal operasional mesin sesuai kebutuhan produksi. Selain itu, pemeliharaan berkala pada alat produksi dapat mengurangi risiko kerusakan yang berujung pada peningkatan biaya tak terduga. Penyusutan aset juga memberikan informasi penting tentang waktu perusahaan perlu melakukan penggantian peralatan. Strategi seperti membeli aset secara bertahap atau menggunakan peralatan dengan masa pakai lebih lama dapat mengurangi tekanan pada arus kas (Ranteallo & Firdaus, 2024). Biaya bahan penolong, meskipun kecil, tetap memerlukan pengawasan agar tidak terjadi pemborosan. Inventaris yang terorganisir dengan baik akan membantu mengurangi limbah bahan penolong (Rasyid et al., 2023). Pendekatan ini dapat meningkatkan efisiensi biaya secara keseluruhan.

Distribusi overhead pada setiap produk memberikan pemahaman lebih komprehensif tentang proses biaya tetap dan variabel dialokasikan (Noviawan et al., 2024). Pendekatan seperti ini memastikan bahwa biaya overhead dibebankan secara adil berdasarkan penggunaan aktual. Misalnya, produk Ice Matcha akan memiliki biaya overhead lebih tinggi dibandingkan produk Hot Red Velvet karena konsumsi energi pendingin. Hal ini menjadi dasar yang kuat untuk menetapkan harga jual yang mencerminkan struktur biaya sebenarnya. Sistem pembebanan biaya overhead berbasis kapasitas normal produksi membantu menghindari fluktuasi yang tidak wajar dalam perhitungan (Rasyid et al., 2023). Selain itu, perusahaan dapat mempertimbangkan untuk mencatat biaya overhead secara lebih rinci agar transparansi terjaga.

Penyusutan aset tetap merupakan alokasi biaya atas penggunaan aset tetap selama masa manfaatnya dalam proses produksi. Dalam tabel biaya overhead pabrik UMKM The Real Coffee and Eatery, penyusutan aset tetap meliputi mesin kopi, blender, pendingin, dan peralatan dapur lainnya yang digunakan secara langsung dalam operasional produksi. Metode yang digunakan untuk menghitung penyusutan adalah metode garis lurus, di mana biaya perolehan aset dibagi dengan estimasi umur ekonomisnya. Misalnya, jika mesin kopi memiliki harga perolehan Rp 5.000.000 dengan umur ekonomis lima tahun, maka biaya penyusutan per bulan adalah Rp 83.333 ( $\text{Rp } 5.000.000 \div 60 \text{ bulan}$ ). Pendekatan ini memastikan bahwa biaya penyusutan dibebankan secara merata setiap bulan.

Penyusutan memberikan kontribusi signifikan terhadap overhead pabrik karena aset-aset tersebut digunakan secara intensif dalam proses produksi. Misalnya, mesin kopi digunakan untuk semua varian produk, sehingga biaya penyusutan dialokasikan ke setiap unit produk berdasarkan tingkat penggunaannya. Hal ini penting untuk memastikan bahwa setiap produk mendapatkan pembagian biaya yang adil. Selain itu, perhitungan penyusutan memberikan wawasan tentang waktu yang tepat untuk mengganti aset yang sudah tidak efisien. Ketika aset mulai mendekati akhir umur ekonomisnya, biaya perawatan cenderung meningkat, sehingga perlu dilakukan perencanaan penggantian aset agar tidak mengganggu operasional.

Perhitungan penyusutan juga membantu UMKM dalam membuat laporan keuangan yang lebih akurat. Penyusutan adalah elemen non-kas dalam overhead pabrik, yang berarti tidak langsung mengurangi arus kas tetapi tetap memengaruhi laba yang dilaporkan. Dengan memperhitungkan penyusutan, perusahaan dapat mengalokasikan biaya penggunaan aset secara proporsional dengan kontribusinya dalam menghasilkan pendapatan. Selain itu, data penyusutan juga penting untuk kepentingan perpajakan, karena dapat digunakan sebagai pengurang pajak penghasilan. Hal ini membuat penghitungan penyusutan menjadi bagian integral dalam manajemen biaya dan perencanaan keuangan.

Manajemen penyusutan yang baik juga mencakup pemeliharaan berkala untuk memperpanjang umur aset tetap. Pemeliharaan yang konsisten dapat menunda waktu penggantian aset, sehingga mengurangi beban biaya dalam jangka pendek. UMKM dapat menerapkan strategi seperti mendokumentasikan jadwal perawatan dan melakukan inspeksi rutin untuk memastikan aset tetap dalam kondisi optimal. Dengan mengelola penyusutan dan pemeliharaan secara efisien, UMKM The Real Coffee and Eatery tidak hanya dapat menekan

biaya overhead tetapi juga memastikan keberlanjutan operasional dalam jangka panjang. Pendekatan ini menjadi penting bagi UMKM untuk tetap kompetitif dalam pasar yang dinamis.

## Rekapitulasi Biaya Produksi

Tabel 4 Rekapitulasi harga

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya Bahan Baku	9.500.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	930.000
Biaya Overhead Pabrik	2.050.000
Total Biaya Produksi	12.480.000

Tabel rekapitulasi biaya produksi memberikan gambaran menyeluruh tentang biaya yang dikeluarkan untuk setiap elemen produksi. Biaya bahan baku menjadi komponen terbesar, diikuti oleh biaya overhead pabrik dan biaya tenaga kerja langsung. Hal ini menunjukkan bahwa manajemen bahan baku memiliki dampak signifikan terhadap total biaya produksi. Biaya tenaga kerja langsung memberikan kontribusi yang lebih kecil tetapi tetap penting dalam menentukan efisiensi operasional. Sementara itu, overhead pabrik mencerminkan pengeluaran untuk mendukung aktivitas produksi secara keseluruhan. Dengan memahami komposisi biaya ini, UMKM dapat mengidentifikasi area yang memerlukan penghematan. Perbandingan antar elemen biaya juga membantu dalam pengambilan keputusan strategis untuk meningkatkan profitabilitas.

Rekapitulasi ini menunjukkan bahwa produk dengan jumlah produksi yang lebih besar dapat memberikan efisiensi biaya per unit yang lebih tinggi. Misalnya, produksi varian Matcha dan Red Velvet menunjukkan perbedaan yang mencerminkan pengaruh jumlah produksi terhadap biaya rata-rata. Biaya per unit cenderung lebih rendah jika kapasitas produksi digunakan secara maksimal. Oleh karena itu, penting bagi UMKM untuk memastikan kapasitas produksi yang stabil agar efisiensi dapat tercapai. Analisis seperti ini juga membantu dalam menentukan prioritas investasi, seperti meningkatkan kapasitas produksi atau mengganti alat yang sudah tidak efisien. Dengan strategi yang tepat, UMKM dapat mengurangi biaya per unit tanpa mengorbankan kualitas. Pendekatan ini akan membantu meningkatkan daya saing produk di pasar.

Harga pokok produksi per unit memberikan dasar yang kuat untuk menetapkan harga jual produk. Strategi penetapan harga berbasis nilai dapat digunakan untuk menonjolkan kualitas premium dari bahan baku yang digunakan (Hidayatin & Fariyanti, 2024). Selain itu, adanya analisis biaya per varian memungkinkan perusahaan untuk menetapkan harga yang berbeda sesuai dengan karakteristik pasar. Misalnya, varian Ice Matcha dapat dipasarkan dengan harga lebih tinggi karena menggunakan bahan baku premium. Pendekatan ini memastikan bahwa harga jual mencerminkan nilai produk secara adil.

Secara keseluruhan, rekapitulasi biaya produksi menjadi panduan penting dalam manajemen keuangan UMKM. Dengan mengidentifikasi elemen biaya yang dominan, perusahaan dapat fokus pada pengelolaan dan pengendalian biaya. Selain itu, tabel ini juga dapat digunakan untuk mengevaluasi kinerja efisiensi dari waktu ke waktu. Perusahaan dapat menetapkan target pengurangan biaya setiap periode untuk meningkatkan profitabilitas (Putri & Anggraini, 2024). Dengan dukungan sistem pencatatan yang baik, data rekapitulasi biaya produksi dapat dimanfaatkan untuk analisis lebih lanjut, seperti simulasi harga jual. Hal ini membantu UMKM dalam merancang strategi bisnis jangka panjang yang lebih terarah. Dengan pengelolaan yang baik, The Real Coffee and Eatery dapat terus berkembang menjadi UMKM yang kompetitif dan berkelanjutan.

## 4. Penentuan harga jual

**Tabel 5 Perhitungan Mark Up**

Pesanan	Laba yang diharapkan	Total biaya produksi	Mark Up
Red Velvet (Hot)	25%	Rp 2.495.000	Rp 3.118.750
Red Velvet (Ice)	25%	Rp 3.245.000	Rp 4.056.250
Matcha (Hot)	25%	Rp 2.995.000	Rp 3.743.750
Matcha (Ice)	25%	Rp 3.745.000	Rp 4.681.250
Total		Rp 12.480.000	Rp 15.600.000

**Tabel 6 Perhitungan Harga Jual Per Unit**

Pesanan	Mark Up	Produk	Harga jual/unit
Red Velvet (Hot)	Rp 3.118.750	200	Rp 15.594
Red Velvet (Ice)	Rp 4.056.250	200	Rp 20.281
Matcha (Hot)	Rp 3.743.750	200	Rp 18.719
Matcha (Ice)	Rp 4.681.250	200	Rp 23.406

Tabel harga pokok produksi per unit memberikan informasi penting tentang bagaimana biaya total diterjemahkan ke dalam biaya per satuan produk. Biaya per unit bervariasi berdasarkan jenis produk dan varian, dengan varian Ice Matcha memiliki biaya produksi tertinggi. Hal ini terutama disebabkan oleh penggunaan bahan baku premium seperti bubuk matcha dan konsumsi energi tambahan untuk pendinginan. Sebaliknya, varian Hot Red Velvet memiliki biaya produksi lebih rendah karena tidak memerlukan elemen tambahan seperti es batu. Hasil tersebut menjadi dasar untuk strategi diferensiasi harga, ketika varian dengan biaya lebih tinggi dapat dipasarkan sebagai produk premium. Pendekatan seperti ini dapat meningkatkan margin keuntungan sambil tetap mempertahankan daya saing di pasar. Selain itu, data ini juga membantu perusahaan untuk menilai efisiensi produksi setiap varian.

Penetapan harga jual berdasarkan harga pokok produksi per unit memberikan keunggulan kompetitif (Amalia et al., 2020). Dengan mengetahui biaya minimum per unit, perusahaan dapat memastikan bahwa harga jual tetap memberikan margin keuntungan yang sehat. Selain itu, penyesuaian harga jual sesuai dengan fluktuasi biaya bahan baku dapat membantu menjaga stabilitas profitabilitas. Strategi ini juga memungkinkan perusahaan untuk menghadapi tantangan eksternal, seperti peningkatan harga bahan baku atau persaingan harga dari kompetitor. Perusahaan juga dapat memanfaatkan informasi biaya minimum per unit untuk mengembangkan varian baru dengan harga pokok yang kompetitif (Pomantow et al., 2021). Dengan demikian, pengelolaan harga pokok produksi per unit tidak hanya berfungsi sebagai alat analisis tetapi juga sebagai panduan untuk inovasi produk.

Harga pokok produksi per unit juga menjadi indikator efisiensi operasional secara keseluruhan. Biaya per unit yang lebih tinggi pada varian tertentu dapat mengindikasikan adanya peluang perbaikan dalam proses produksi (Ainiah & Primastiwi, 2024). Misalnya, peningkatan efisiensi penggunaan bahan baku atau optimasi tenaga kerja langsung dapat menurunkan biaya tanpa mengurangi kualitas produk. Selain itu, perusahaan dapat mempertimbangkan volume produksi untuk mencapai skala ekonomi, yang menurunkan biaya tetap per unit. Dengan memaksimalkan kapasitas produksi yang ada, perusahaan dapat mencapai efisiensi yang lebih besar. Kombinasi antara manajemen bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik menjadi kunci dalam menekan harga pokok produksi per unit. Hal ini akan membantu perusahaan meningkatkan daya saingnya di pasar.

Secara keseluruhan, tabel harga pokok produksi per unit berfungsi sebagai alat strategis untuk pengambilan keputusan bisnis. Data ini tidak hanya membantu menetapkan harga jual yang kompetitif tetapi juga memberikan wawasan tentang potensi peningkatan efisiensi. Dengan memantau perubahan biaya per unit dari waktu ke waktu, perusahaan dapat mengidentifikasi tren atau masalah yang perlu ditangani. Hal ini juga memungkinkan perusahaan untuk menyesuaikan strategi produksi sesuai dengan kebutuhan pasar. Selain itu, analisis harga pokok produksi per unit dapat digunakan sebagai dasar untuk menyusun anggaran dan perencanaan

keuangan jangka panjang. Dengan pendekatan ini, UMKM The Real Coffee and Eatery dapat memastikan keberlanjutan usahanya sambil terus meningkatkan profitabilitas.

**Tabel 7 Tabel perbedaan Harga Jual**

Pesanan	Harga jual/unit	Harga jual kafe	Selisih
Red Velvet (Hot)	Rp 15.594	Rp 15.000	Rp 594
Red Velvet (Ice)	Rp 20.281	Rp 22.000	-Rp 1.719
Matcha (Hot)	Rp 18.719	Rp 15.000	Rp 3.719
Matcha (Ice)	Rp 23.406	Rp 22.000	Rp 1.406

Berikut adalah perbandingan antara perhitungan harga jual dengan metode job order costing dan perhitungan menurut perusahaan. Terlihat adanya selisih antara harga jual perusahaan dan perhitungan, terdapat harga jual dengan selisih minus yaitu pada produk red velvet ice, walaupun hasilnya minus namun masih menghasilkan keuntungan.

**Tabel 8 Kartu Biaya Pesanan Red Velvet (Hot)**

THE REAL COFFE AND EATERY			
KARTU BIAYA PESANAN			
No. Pesanan	: 1	Tgl Pesanan	: Oktober
Jenis Pesanan	: Minuman	Tgl Mulai	: 1 Oktober 2024
Nama Pesanan	: Red Velvet (Hot)	Tgl Selesai	: 30 Oktober 2024
Tgl	Keterangan	No. Bukti	Jumlah (Rp)
<b>Biaya Bahan Langsung</b>			
1 October 2024			Rp1.750.000
<b>Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>			
30 Oktober 2024			Rp232.500
<b>Biaya Overhead Pabrik</b>			
30 Oktober 2024			Rp512.500
<b>Total Biaya Produksi</b>			<b>Rp2.495.000</b>
<b>Biaya Produksi :</b>			
Biaya bahan baku	Rp1.750.000	Harga jual	Rp 3.118.750
Biaya tenaga kerja langsu	Rp232.500	Harga produksi	Rp 2.495.000
Biaya overhead pabrik	Rp512.500	Beban pemasaran	
		Beban administras	Rp 375.000
Total biaya	Rp2.495.000		
		Laba	<u><b>Rp248.750</b></u>

**Tabel 9 Kartu Biaya Pesanan Red Velvet (Ice)**

THE REAL COFFE AND EATERY			
KARTU BIAYA PESANAN			
No. Pesanan	: 2	Tgl Pesanan	: Oktober
Jenis Pesanan	: Minuman	Tgl Mulai	: 1 Oktober 2024
Nama Pesanan	: Red Velvet (Ice)	Tgl Selesai	: 30 Oktober 2024
Tgl	Keterangan	No. Bukti	Jumlah (Rp)
Biaya Bahan Langsung			
1 October 2024			Rp2.500.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung			
30 Oktober 2024			Rp232.500
Biaya Overhead Pabrik			
30 Oktober 2024			Rp512.500
Total Biaya Produksi			Rp3.245.000
<b>Biaya Produksi :</b>			
Biaya bahan baku	Rp	2.500.000	Harga jual Rp 4.056.250
Biaya tenaga kerja langsu	Rp	232.500	Harga produksi Rp 3.245.000
Biaya overhead pabrik	Rp	512.500	Beban pemasaran
			Beban administras Rp 375.000
Total biaya		Rp3.245.000	
		Laba	<u>Rp436.250</u>

**Tabel 10 Kartu Biaya Pesanan Matcha (Hot)**

THE REAL COFFE AND EATERY			
KARTU BIAYA PESANAN			
No. Pesanan	: 3	Tgl Pesanan	: Oktober
Jenis Pesanan	: Minuman	Tgl Mulai	: 1 Oktober 2024
Nama Pesanan	: Matcha (Hot)	Tgl Selesai	: 30 Oktober 2024
Tgl	Keterangan	No. Bukti	Jumlah (Rp)
Biaya Bahan Langsung			
1 October 2024			Rp 2.250.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung			
30 Oktober 2024			Rp 232.500
Biaya Overhead Pabrik			
30 Oktober 2024			Rp 512.500
Total Biaya Produksi			Rp 2.995.000
<b>Biaya Produksi :</b>			
Biaya bahan baku	Rp 2.250.000	Harga jual	Rp 3.743.750
Biaya tenaga kerja langsu	Rp 232.500	Harga produksi	Rp 2.995.000
Biaya overhead pabrik	Rp 512.500	Beban pemasaran	
		Beban administras	Rp 375.000
Total biaya	Rp 2.995.000		
		Laba	Rp 373.750

Tabel 11 Kartu Biaya Pesanan Matcha (Ice)

THE REAL COFFE AND EATERY			
KARTU BIAYA PESANAN			
No. Pesanan	: 4	Tgl Pesanan	: Oktober
Jenis Pesanan	: Minuman	Tgl Mulai	: 1 Oktober 2024
Nama Pesanan	: Matcha (Ice)	Tgl Selesai	: 30 Oktober 2024
Tgl	Keterangan	No. Bukti	Jumlah (Rp)
Biaya Bahan Langsung			
1 October 2024			Rp3.000.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung			
30 Oktober 2024			Rp232.500
Biaya Overhead Pabrik			
30 Oktober 2024			Rp512.500
Total Biaya Produksi			Rp3.745.000
<b>Biaya Produksi :</b>			
Biaya bahan baku	Rp	3.000.000	Harga jual Rp 4.681.250
Biaya tenaga kerja langsu	Rp	232.500	Harga produksi Rp 3.745.000
Biaya overhead pabrik	Rp	512.500	Beban pemasaran
			Beban administras Rp 375.000
Total biaya		Rp3.745.000	
		Laba	<u>Rp561.250</u>

## KESIMPULAN

Analisis perhitungan biaya produksi dengan metode Job order costing pada UMKM menunjukkan bahwa total biaya produksi untuk satu bulan kerja mencapai Rp 12.480.000. Perhitungan ini mencakup biaya peralatan dan bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Biaya harian untuk peralatan yang disusutkan adalah Rp 800.000, sementara total biaya bahan baku untuk produk minuman masing-masing adalah Rp 2.495.000, Rp 3.245.000, Rp. 2.995.000 dan Rp. 3.745.000. Terlihat adanya selisih antara harga jual perusahaan dan perhitungan, terdapat harga jual dengan selisih minus yaitu pada produk red velvet ice, walaupun hasilnya minus namun masih menghasilkan keuntungan. Dalam konteks efisiensi dan skala produksi, hasil analisis ini memberikan gambaran yang jelas bagi UMKM dalam menetapkan harga jual produk mereka. Penentuan harga jual yang tepat sangat penting agar UMKM dapat mencapai target keuntungan yang diinginkan, sekaligus memastikan keberlanjutan usaha mereka di pasar yang kompetitif.

## DAFTAR PUSTAKA

Ainiah, S. M., & Primastiwi, A. (2024). Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Harga Pokok Pesanan-Full Costing pada Anisa Catering Jepara. *EQUILIBRIUM: Jurnal Bisnis & Akuntansi (EJBA)*, 18(1), 74–85.

<http://journal.ukrim.ac.id/index.php/jem/article/view/554>

- Amalia, M. M., Marviana, R. D., & Sumekar, A. (2020). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing dan penentuan harga jual dengan pendekatan cost-plus pricing ( studi kasus pada rumah produksi wan tempeh ). *Jurnal Mutiara Akuntansi*, 5(1), 33–45.
- Gina, I. N., Afif, M. N., & Kusuma, I. C. (2024). Analisa Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada Perusahaan Berkah Foldinggate. *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, 3(11), 3207–3220.
- Handayani, M., Rudianto, T., Kadriyani, E., & Khairiana, K. (2023). Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Harga Pokok Pesanan pada Rumoh Kue Aceh. *Jurnal Ilmiah Akuntansi*, 10(2), 82–94.
- Hidayatin, D. A., & Fariyanti, E. (2024). Perhitungan harga pokok produksi dengan metode harga pokok pesanan pada usaha kerajinan kayu “elite” di Bojonegoro. *SEMINAR INOVASI MANAJEMEN BISNIS DAN AKUNTANSI 6*.
- Noviawan, L. A., Rahayu, N., Suparlan, S., Umam, K., Sakhila, Y., & Kurniawan Syahputra, M. (2024). Perhitungan Harga Pokok Pesanan di UD. Mitra Sejati dalam Upaya Keakuratan Perhitungan Laba Rugi Perusahaan. *Jurnal Abdimas Independen*, 5(1), 1–9. <https://doi.org/10.29303/independen.v5i1.1080>
- Pomantow, L. P., Tinangon, J. J., & Runtu, T. (2021). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada RM. Ayam Goreng Krispy Dahar. *Jurnal EMBA*, 9(3), 843–852.
- Putri, A. U., & Anggraini, L. D. (2024). Analisis perhitungan harga pokok produksi pada jajanan lambemu. *JEMASI: Jurnal Ekonomi Manajemen Dan Akuntansi*, 20(1), 39.
- Ranteallo, A. T., & Firdaus, S. (2024). Analisis Metode Harga Pokok Pesanan Terhadap Penentuan Harga Pokok Produksi Pada PT XYZ. *Management Studies and Entrepreneurship ...*, 5(2), 5927–5933. <https://yripiku.com/>
- Rasyid, M. A., Firmansyah, M. R., Setyawan, A., & Jakaria, R. B. (2023). Analisis harga pokok pesanan tas dan dompet dengan metode full costing pada umkm kedensari. *Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi* 3025-1192, 1(5), 164–168. <http://jurnal.kolibi.org/index.php/neraca>
- Syam, I. S., Sahade, & Nur, A. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Harga Pokok Pesanan pada PT Tiga Bintang Griyasarana. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(1), 2512–2523. <https://ejournal.unsrat.ac.id>
- Widyaningrum, T. R. (2023). Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Harga Pokok Pesanan (Job Order Costing) pada Hana Digital Printing Malang. *AL-MANHAJ: Jurnal Hukum Dan Pranata Sosial Islam*, 5(1), 479–488. <https://doi.org/10.37680/almanhaj.v5i1.2066>
- Yanto, M. (2023). Penentuan harga pokok produksi berdasarkan metode harga pokok pesanan pada penjahit melyzza kijang. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 3(1), 4969.
- Fauzi, S., & Kristiana, R. (2021). Penerapan Metode Full Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UMKM Makanan dan Minuman. *Jurnal Akuntansi dan Manajemen*, 15(2), 100–112.
- Junaidi, R., & Anwar, H. (2021). Pemanfaatan Teknologi Akuntansi untuk Mengoptimalkan Perhitungan Biaya pada UMKM. *Jurnal Teknologi Informasi*, 7(1), 45–56.
- Sari, D., & Pradana, M. (2022). Efektivitas Metode Full Costing dalam Pengelolaan Biaya Produksi pada UMKM Makanan dan Minuman. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 8(2), 130–145.
- Tanti, Y., Rahmawati, D., & Putri, M. (2021). Implementasi Metode Full Costing pada UMKM untuk Menentukan Harga Pokok Produksi yang Akurat. *Jurnal Akuntansi UMKM*, 5(4), 175–189.