

ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA UMKM MAKANAKU MAKANAKU BANDAR LAMPUNG

¹ Rafagina Feby Rahmanti *, ² Iskandar Ali Alam

^{1,2} Program Studi Manajemen Universitas Bandar Lampung
Jl. Z.A Pagar Alam No. 26 Labuhan Ratu, Kedaton, 35142, B.Lampung Indonesia

*e-mail: rafagina.20011291@student.ubl.ac.id, Iskandar@ubl.ac.id

Received: 2024-01-18, **Revised:** 2024-02-22, **Accepted:** 2024-02-24

Abstrak

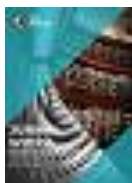
Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan metode yang digunakan baik variabel costing dan full costing yang dilihat dari harga pokok produksi untuk menentukan harga jual pada Makanaku Bandar Lampung. Untuk mengetahui harga pokok dan harga jual Makanaku Bandar Lampung, dilakukan dengan wawancara dan dokumentasi, yang kemudian dianalisis secara kuantitatif. Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data dapat disimpulkan bahwa adanya perbedaan antara metode full costing dan variable costing, hal itu disebabkan biaya yang dibebankan kepada produk hanya dari biaya variabel. Sehingga hal itu akan berpengaruh terhadap penentuan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan, sehingga mendapat laba yang optimal. Saran yang dapat diberikan adalah penentuan harga jual hendaknya perusahaan tetap memperhitungkan harga pokok produksi dan persentase laba yang diharapkan, sehingga informasi harga jual dapat tersaji dengan wajar. Karena tidak selamanya harga pasar selalu tinggi. Dengan informasi perhitungan harga jual yang wajar, maka dapat digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan bagi perusahaan, sehingga dapat menjadi pertimbangan dalam pengambilan keputusan.

Kata Kunci : Harga Pokok Penjualan, Harga Jual, Variabel Costing, dan Full Costing.

Abstract

This research aims to compare the methods used both variable costing and full costing as seen from the cost of production to determine the selling price at Makanaku Bandar Lampung. This research is a type of quantitative descriptive research. To find out the basic price and selling price of Makanaku Bandar Lampung, interviews and documentation were carried out, which were then analyzed quantitatively. Based on the research results and data analysis, it can be concluded that there is a difference between the full costing and variable costing methods, this is because the costs charged to products are only from variable costs. So that it will affect the determination of the cost of production and cost of goods sold, so that profits will also have an effect. The advice that can be given is to determine the selling price, the company should still take into account the cost of production and the expected profit percentage, so that the selling price information can be presented fairly. Because the market price is not always high. With information on calculating a reasonable selling price, it can be





used as a basis for making decisions for the company, so that it can be considered in making decisions.

Keywords: *Selling Price, Cost of Production, variable costing, and full costing.*

1 Pendahuluan (or Introduction)

Perkembangan perekonomian di Indonesia saat ini secara langsung telah mendorong persaingan bisnis diberbagai bidang semua industri ataupun perusahaan semua ikut berlomba-lomba untuk meningkatkan mutu kualitas produksinya baik berupa barang maupun jasa, hal ini dilakukan supaya mendapatkan konsumen pasar yang lebih banyak pada umumnya tujuan utama suatu perusahaan dalam melakukan kegiatan operasional atau produksi yaitu untuk mendapatkan keuntungan atau laba semaksimal mungkin. Hal ini dilakukan agar kelangsungan hidup perusahaan terjamin dan dapat memberi manfaat bagi masyarakat umum.

Kondisi ini menuntut perusahaan untuk lebih jeli lagi dalam arti dengan tingkat akurasi tinggi dalam menentukan harga jual, hal ini karena satu sisi pengguna mengharapkan harga yang murah tetapi disisi lain dengan penentuan harga jual yang terlalu rendah, juga dapat menyebabkan perusahaan mengalami kerugian yaitu harga jual barang atau jasa tidak dapat menutupi seluruh biaya produksi. Penentuan harga jual dengan tingkat akurasi yang tinggi dalam perhitungan biaya produksi akan menghasilkan harga jual yang tepat dan memungkinkan dapat dijangkau oleh konsumen.

Oleh karena itu, untuk memperkecil kesalahan yang terjadi dalam perhitungan harga pokok produksi dan menghasilkan harga jual yang tepat dan akurat diperlukan suatu metode yang baik. Metode yang tepat digunakan dalam Mekanaku Bandar Lampung untuk menghitung harga jual adalah metode full costing. Dengan menerapkan metode ini diharapkan akan membantu pabrik tersebut khususnya pada pihak pemilik Mekanaku Bandar Lampung dalam penentuan biaya produksi dan harga jual dapat berfungsi lebih optimal, efektif, dan efisien. Serta penetapan harga jual yang tepat dan akurat untuk mencapai penetapan harga yang sewajarnya Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penelitian ini di fokuskan untuk mengetahui Analisis Biaya Produksi dalam Menentukan Harga Jual menggunakan Metode Full costing (Studi Kasus Mekanaku Bandar Lampung).

2 Tinjauan Literatur (or Literature Review)

Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi menurut (Mulyadi, 2015) dalam (Theny et al., 2021), adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh penghasilan.

Harga pokok produksi menurut (Hansen, 2004) dalam (Purwanto & Watini, 2020), harga pokok produksi adalah mewakili jumlah barang yang diselesaikan pada periode tertentu.

Defenisi lain harga pokok menurut (Hartatik, 2019) adalah “Harga pokok adalah cara memperhitungkan unsur – unsur biaya kedalam harga pokok produksi”.

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut (Mulyadi, 2010) dalam menghitung unsur-unsur biaya kedalam harga pokok produksi, terdapat dua pendekatan yaitu sebagai berikut:

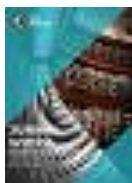
1. Full Costing

Full costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik, baik variabel maupun tetap ditambah dengan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum)

2. Variable Costing

Variable costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel kedalam harga pokok produksi, yang





terdiri biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik variabel (Reichenbach, 2019).

3 Metode Penelitian (or Research Method)

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang peneliti gunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif, penelitian yang menyangkut data angka-angka yang bertujuan untuk memberikan penjelasan tentang masalah yang ada.

Jenis Data

Peneliti menggunakan data primer yaitu data yang diperoleh dan dikumpulkan langsung dilapangan oleh peneliti dari perusahaan yang diteliti oleh peneliti.

Populasi dan Sampel

Populasi yang digunakan adalah laporan biaya produksi Mekanaku Bandar Lampung tahun 2023. Sampel yang diambil adalah data yang berhubungan dengan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik untuk bulan September tahun 2023.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti dalam penelitian ini adalah :

1. Observasi
2. Wawancara

Teknik Analisis Data

1. Metode Analisis Data

Metode analisis data berdasarkan perhitungan yang digunakan untuk menjelaskan suatu situasi yang hendak diteliti dengan dukungan studi keputusan sehingga lebih memperkuat analisa peneliti untuk menentukan harga jual.

2. Teknik analisis data

Dalam penelitian ini untuk menganalisis data menggunakan teknik analisis data metode *full costing* dan metode *variabel costing* (Mulyadi, 2014).

Tabel 1.

Table perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*

Harga pokok produksi menurut metode <i>full costing</i> terdiri dari unsur-unsur biaya produksi sebagai berikut.	
Biaya bahan baku	Rp.xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp.xxx
Biaya overhead pabrik tetap	Rp.xxx
Biaya overhead pabrik variabel	Rp.xxx
Harga Pokok Produksi	Rp.xxx

Sumber : Mulyadi (2014)

Tabel 1.

Table perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing*

Harga pokok produksi menurut metode <i>variabel costing</i> terdiri dari unsur-unsur biaya produksi sebagai berikut :	
Biaya bahan baku	Rp.xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp.xxx





Biaya overhead pabrik variabel	Rp.xxx
Harga Pokok Produksi	Rp.xxx

Sumber : Mulyadi (2014)

4 Hasil dan Pembahasan (or Results and Analysis)

A. Pengelompokan Biaya

Makanaku Bandar Lampung sebagai usaha yang bergerak di bidang makanan ringan memproduksi makanan ringan dan lain-lain. Pembagian secara mendetail yang dilakukan Makanaku Bandar Lampung adalah sebagai berikut:

1. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah semua biaya yang secara langsung berkaitan erat dengan proses produksi yang meliputi biaya baku langsung, tenaga kerja langsung dan overhead pabrik. Biaya produksi meliputi:

- Biaya Bahan Baku
- Biaya Tenaga Kerja Langsung
- Biaya overhead pabrik

2. Biaya Non Produksi

Biaya non produksi adalah semua biaya-biaya yang secara tidak langsung mendukung dihasilkannya produk dan memungkinkan dilakukannya penjualan atas produk tersebut.

3. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisaran perubahan volume kegiatan tertentu.

4. Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Biaya variabel merupakan biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan.

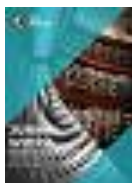
B. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*

Berdasarkan penelitian penulis mengenai perhitungan harga pokok produksi dengan menerapkan metode full costing. Untuk lebih jelasnya, perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan pada Makanaku Bandar Lampung bulan September 2023 dengan menggunakan metode full costing disajikan dalam tabel berikut.

1. Biaya bahan baku langsung (*Direct Costing*)

Bahan-bahan yang digunakan oleh Makanaku Bandar Lampung bahan-bahan dengan kualitas yang baik, Makanaku Bandar Lampung sangat memperhatikan kualitas agar cita rasa yang diproduksi oleh Makanaku Bandar Lampung terjaga tidak berubah tekstur dan rasanya, dan juga kualitas yang baik akan menghasilkan produk yang baik dan mengurangi produksi gagal. Jumlah pemakaian bahan baku untuk 100 buah yang digunakan dalam proses pembuatan periode September 2023. Berdasarkan data yang penulis peroleh, biaya bahan baku cireng, salad, dan sambal botol ayam/usus yang dikeluarkan untuk masing-masing jenis makanan ringan selama September 2023 adalah sebagai berikut:





1. Cireng

Tabel 3. Biaya Bahan Baku Cireng Makanaku Bandar Lampung

No	Bahan Baku	Takaran	Harga
1	Terigu	25kg	Rp210,000.00
2	Sagu	25kg	Rp185,000.00
3	Ayam fillet dada	1kg	Rp55,000.00
4	Usus	1kg	Rp25,000.00
5	Cabe	1kg	Rp45,000.00
6	Bawang merah	1kg	Rp25,000.00
7	Bawang putih	1kg	Rp20,000.00
8	Keju	3 box	Rp36,000.00
9	Coklat	1kg	Rp85,000.00
Jumlah Bahan Baku			Rp686,000.00
Jual Produksi			Rp100.00
Bahan Baku Perpack			Rp6,860.00

Sumber : Makanaku Bandar Lampung, 2023.

Jumlah bahan baku di atas untuk memproduksi Cireng sebanyak 100 porsi selama bulan September 2023.

2. Salad

Tabel 4. Biaya Bahan Baku Salad Makanaku Bandar Lampung

No	Bahan Baku	Takaran	Harga
1	Pir	4kg	Rp115,000.00
2	Apel	4kg	Rp130,000.00
3	Melon	3kg	Rp130,000.00
4	Natadecoco	5pcs	Rp125,000.00
5	Susu	10 kaleng	Rp110,000.00
6	Mayonais	4kg	Rp125,000.00
7	Nutrijel	5box	Rp123,000.00
8	Cup	100	Rp100,000.00
Jumlah Bahan Baku			Rp958,000.00
Jual Produksi			100.00
Bahan Baku Perpack			Rp9,580.00

Sumber : Makanaku Bandar Lampung, 2023.

Jumlah bahan baku di atas untuk memproduksi salad buah sebanyak 100 porsi selama bulan September 2023.





3. Sambel Botol Usus/Ayam

Tabel 5. Biaya Bahan Baku Sambel Botol Usus/Ayam Makanaku Bandar Lampung

No	Bahan Baku	Takaran	Harga	Jumlah
1	Ayam Fillet Dada	5	Rp55,000.00	Rp275,000.00
2	Usus	5	Rp25,000.00	Rp125,000.00
3	Bawang Merah	1	Rp25,000.00	Rp25,000.00
4	Bawang Putih	1	Rp20,000.00	Rp20,000.00
5	Cabe	5	Rp45,000.00	Rp225,000.00
7	Botol Sambel	100	Rp3,000.00	Rp300,000.00
8	Stiker	100	Rp100.00	Rp10,000.00
Jumlah Bahan Baku				Rp980,000.00
Jumlah Porsi				100.00
Bahan Baku Perporisi				Rp9,800.00

Sumber : Makanaku Bandar Lampung, 2023.

Jumlah bahan baku di atas untuk memproduksi Sambel Botol Usus/Ayam sebanyak 100 porsi selama bulan September 2023

2. Biaya tenaga kerja langsung (Direct Labour)

Biaya Tenaga Kerja yaitu biaya yang berupa gaji yang di keluarkan oleh perusahaan untuk semua karyawan perusahaan. Makanaku Bandar Lampung memiliki 3 orang pegawai dengan gaji Rp. 100,000,00 untuk 1 kali produksi dikali dengan 3 jenis makanan yang dapat dilihat rincian biaya tenaga kerja Makanaku Bandar Lampung pada tabel berikut.

Tabel 6. Biaya Tenaga Kerja Makanaku Bandar Lampung

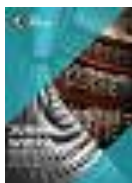
No	Keterangan	Jumlah Orang	Gaji	Jumlah
1	Pembuatan Cireng	3	Rp.100,000,00	Rp.300,000,00
2	Pembuatan Salad	3	Rp.100,000,00	Rp.300,000,00
3	Pembuatan Sambal	3	Rp.100,000,00	Rp.300,000,00
Jumlah				Rp.900,000,00

Sumber : Makanaku Bandar Lampung, 2023.

3. Biaya overhead pabrik (Factory Overhead)

Berikut adalah rincian perhitungan biaya overhead yang sudah dihitung berdasarkan pemakaian biaya overhead pabrik untuk produksi 3 jenis makanan Makanaku Bandar Lampung.





Tabel 7.

Biaya Overhead Tetap Makanaku Bandar Lampung

No	Keterangan	Jumlah
1	Biaya listrik, telepon dan air	Rp.100.000,00
2	Biaya penyusutan mesin	Rp.30.000,00
3	Biaya pemeliharaan kendaraan	Rp.30.000,00
4	Biaya pemeliharaan mesin	Rp.40.000,00
5	Biaya lain-lain	Rp.50.000,00
Jumlah		Rp.250.000,00

Sumber : **Makanaku Bandar Lampung, 2023.**

Tabel 8.

Biaya Overhead Variabel Makanaku Bandar Lampung

No	Keterangan	Jumlah
1	Biaya Bahan Pembantu	Rp.100.000,00
2	Biaya Bahan Bakar	Rp.50.000,00
3	Biaya lain-lain	Rp.50.000,00
Jumlah		Rp.200.000,00

Sumber : **Makanaku Bandar Lampung**

4. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing

1. Cireng

Tabel 9.

Harga Pokok Produksi Metode Full Costing Periode September 2023

No	Keterangan	Jumlah
1	Biaya Bahan Baku	Rp6,860.00
2	Biaya Tenaga Kerja	Rp900,000.00
3	Biaya Overhead Tetap	Rp250,000.00
4	Biaya Overhead Variabel	Rp200,000.00
Jumlah Biaya Produksi		Rp1,356,860.00
Hasil Produksi		100
Harga Pokok Produksi per unit		Rp13,568.6

Sumber : **Makanaku Bandar Lampung, September 2023.**

Tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya produksi Cireng pada Makanaku Bandar Lampung selama bulan September 2023 adalah Rp1,356,860.00 dengan jumlah cireng yang dihasilkan adalah 100 unit. Biaya produksi cireng per unit adalah Rp13,568.6 merupakan pembagian dari total biaya produksi dengan jumlah Cireng yang diproduksi.

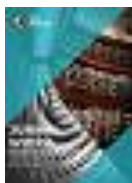
2. Salad

Tabel 10.

Harga Pokok Produksi Metode Full Costing Periode September 2023

No	Keterangan	Jumlah
1	Biaya Bahan Baku	Rp9,580.00
2	Biaya Tenaga Kerja	Rp900,000.00
3	Biaya Overhead Tetap	Rp250,000.00
4	Biaya Overhead Variabel	Rp200,000.00
Jumlah Biaya Produksi		Rp1,359,580.00
Hasil Produksi		100





Harga Pokok Produksi per unit	Rp13,595.80
-------------------------------	-------------

Sumber : **Makanaku Bandar Lampung, September 2023.**

Tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya produksi Salad pada Makanaku Bandar Lampung selama bulan September 2023 adalah Rp1,359,580.00 dengan jumlah makanan yang dihasilkan adalah 100 unit. Biaya produksi per unit adalah Rp13,595.80 merupakan pembagian dari total biaya produksi dengan jumlah Salad yang diproduksi.

3. Sambel Botol Usus/Ayam

Tabel 11.

Harga Pokok Produksi Metode Full Costing Periode September 2023

No	Keterangan	Jumlah
1	Biaya Bahan Baku	Rp9,800.00
2	Biaya Tenaga Kerja	Rp900,000.00
3	Biaya Overhead Tetap	Rp250,000.00
4	Biaya Overhead Variabel	Rp200,000.00
Jumlah Biaya Produksi		Rp1,359,800.00
Hasil Produksi		100
Harga Pokok Produksi per unit		Rp13,598

Sumber : **Makanaku Bandar Lampung, September 2023.**

Tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya produksi Sambel Botol Usus/Ayam pada Makanaku Bandar Lampung selama bulan September 2023 adalah Rp1,359,800.00 dengan jumlah sambal yang dihasilkan adalah 100 unit. Biaya produksi Sambel Botol Usus/Ayam per unit adalah Rp13,598 merupakan pembagian dari total biaya produksi dengan jumlah Sambel Botol Usus/Ayam yang diproduksi.

5. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Variable Costing

Pada Tabel di bawah ini disajikan rincian biaya yang diperhitungkan untuk memproduksi 3 jenis makanan sebanyak 100 porsi yang telah dikelompokkan sesuai dengan tingkah lakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume produksi. Dari tabel tersebut dapat dilihat besarnya biaya tetap dan biaya variabel yang terjadi. Berdasarkan hasil evaluasi dari perusahaan, maka perlu dilakukan perhitungan dengan benar dalam menentukan harga pokok produksi. berikut merupakan penyajian harga pokok produksi dengan metode *variable costing*.

1. Cireng

Tabel 12.

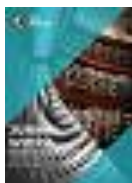
Harga Pokok Produksi Cireng Metode Variabel Costing Periode September 2023

No	Keterangan	Jumlah
1	Biaya Bahan Baku	Rp6,860.00
2	Biaya Tenaga Kerja	Rp900,000.00
3	Biaya Overhead Variabel	Rp200,000.00
Jumlah Biaya Produksi		Rp1,106,860.00
Hasil Produksi		100
Harga Pokok Produksi per unit		Rp11,068.60

Sumber : **Makanaku Bandar Lampung, September 2023.**

Tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya produksi Cireng pada Makanaku Bandar Lampung selama bulan September 2023 adalah Rp1,106,860.00 dengan jumlah cireng yang dihasilkan adalah 100 unit. Biaya produksi cireng per unit adalah Rp11,068.60





merupakan pembagian dari total biaya produksi dengan jumlah Cireng yang diproduksi.

2. Salad

Tabel 13.

Harga Pokok Produksi Salad Metode *Variabel Costing* Periode September 2023

No	Keterangan	Jumlah
1	Biaya Bahan Baku	Rp9,580.00
2	Biaya Tenaga Kerja	Rp900,000.00
3	Biaya Overhead Variabel	Rp200,000.00
Jumlah Biaya Produksi		Rp1,109,580.00
Hasil Produksi		100
Harga Pokok Produksi per unit		Rp11,095.80

Sumber : **Makanaku Bandar Lampung, September 2023.**

Tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya produksi Salad pada Makanaku Bandar Lampung selama bulan September 2023 adalah Rp1,109,580.00 dengan jumlah makanan yang dihasilkan adalah 100 unit. Biaya produksi per unit adalah Rp11,095.80 merupakan pembagian dari total biaya produksi dengan jumlah Salad yang diproduksi.

3. Sambel Botol Usus/Ayam

Tabel 14.

Harga Pokok Produksi Metode *Variabel Costing* Sambel Botol Usus/Ayam Periode September 2023

No	Keterangan	Jumlah
1	Biaya Bahan Baku	Rp9,800.00
2	Biaya Tenaga Kerja	Rp900,000.00
3	Biaya Overhead Variabel	Rp200,000.00
Jumlah Biaya Produksi		Rp1,109,800.00
Hasil Produksi		100
Harga Pokok Produksi per unit		Rp11,098

Sumber : **Makanaku Bandar Lampung, September 2023.**

Tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya produksi Sambel Botol Usus/Ayam pada Makanaku Bandar Lampung selama bulan September 2023 adalah Rp1,109,800.00 dengan jumlah sambal yang dihasilkan adalah 100 unit. Biaya produksi Sambel Botol Usus/Ayam per unit adalah Rp11,098 merupakan pembagian dari total biaya produksi dengan jumlah Sambel Botol Usus/Ayam yang diproduksi.

6. Perbandingan Harga Jual Toko Dengan Hasil Penelitian

Hasil analisis perhitungan harga jual pada penelitian ini diperoleh perbandingan sebagai berikut :

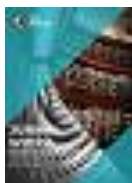
Tabel 15.

Perbandingan Harga Jual Toko Dengan Hasil Penelitian

No	Merek	Harga Jual Toko	<i>Full Costing</i>	<i>Variabael Costing</i>
1	Cireng	Rp.20.000,00	Rp13,568.6	Rp11,068.60
2	Salad	Rp.20.000,00	Rp13,595.80	Rp11,095.80
3	Sambel Botol Usus/Ayam	Rp.25.000,00	Rp13,598	Rp11,098

Sumber : olah data peneliti 2023





5 Kesimpulan (or Conclusion)

Berdasarkan analisis data dari pembahasan hasil penelitian, penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

Berdasarkan perbandingan-perbandingan diatas maka diperoleh adanya perbedaan antara metode *full costing* dan *variable costing*, hal itu disebabkan biaya yang dibebankan kepada produk hanya dari biaya variabel. Sehingga hal itu akan berpengaruh terhadap penentuan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan, sehingga laba pun akan berpengaruh pula. Meskipun demikian, penerapan kedua metode tersebut dapat diterapkan secara bersamaan pada Mekanaku Bandar Lampung. Metode *full costing* digunakan dalam perencanaan laba jangka panjang dan metode *variable costing* dapat digunakan dalam perencanaan laba jangka pendek, khususnya untuk menambah volume penjualan produk sehingga laba jangka pendek bertambah, dan dengannya laba jangka panjang pun akan bertambah pula.

Referensi (Reference)

- [1] Alam, I., A. & Anggraini, V. (2021) Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Berdasarkan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Pada Perusahaan Obor Mas (Roti Amin) Bandar Lampung. OSF Preprints.
- [2] Ermayanti, D. 2011. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan. Metode Full Costing.
- [3] Hartatik. "Harga Jual". 2013 11–28.
- [4] Hartatik, Sri. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Ud. Mutia Meubel". *Soscied*. Vol. 2 No. 2 (2019), h. 9–16. <https://doi.org/10.32531/jsoscied.v2i2.172>.
- [5] Mulyadi. "Biaya produksi". *Dialog*. Vol. 44 No. 1 (2022), h. I–VI.
- [6] -----. "Harga pokok produksi". 2018 9–28.
- [7] -----. "Menghitung Unsur-unsur Biaya". *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*. Vol. 7 No. 2 (2014), h. 107–15.
- [8] -----. "Metode Perhitungan Biaya Produksi". *Molucca Medica*. Vol. 11 No. April (2018), h. 13–45.
- [9] -----. "pengertian metode *full costing*". 2016 1–23.
- [10] -----. "Teknik analisis data". 2011.
- [11] Purwanto, E et al. "Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Dalam Menetapkan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Reger Fruit)". *Jurnal Akuntansi*. Vol. 14 No. November (2020), h. 330–45.
- [12] Reichenbach, Andreas et al (2019). "Metode *variabel costing*". *Progress in Retinal and Eye Research*. Vol. 561 No. 3 (2019), h. S2–3.
- [13] Rusdiana, Ha et al. *Manajemen Operasi* 2014.
- [14] Sari, Trianita. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada Pabrik Tahu Kurma di Kabupaten Bondowoso". *International Journal of Social Science and Business*. Vol. 3 No. 3 (2019), h. 264. <https://doi.org/10.23887/ijssb.v3i3.21005>.
- [15] Thenu, Gilbert et al. "Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu". *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*. Vol. 9 No. 2 (2021), h. 306–13.

