



FEBUNMUL

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA ROTI CITRA BAKERY

Lilis Dikmawati¹, Ferry Diyanti²

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman, Samarinda.

¹Email : lilisdikmawati26@gmail.com

²Email : ferry.diyanti@feb.unmul.ac.id

Article History

Received: 01-10-2023

Accepted: 29-11-2023

DOI:

Copyright@year
owned by Author(s).
Published by JIAM.

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi Usaha Roti Citra Bakery yang beralamat di Jalan Loa Bakung Samarinda. Perusahaan ini merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak dalam bidang industri dengan memproduksi roti. Dalam menghitung harga produksinya perusahaan menggunakan perhitungan yang sederhana. Metode penelitian dan alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*. Jenis data yang digunakan pada penelitian ini yaitu data sekunder dan data primer. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* memiliki nilai lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan perusahaan. Sehingga hasil yang didapatkan kurang tepat karena perusahaan tidak memasukkan biaya penyusutan dan pengelompokan biaya.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, *Full Costing*

ABSTRACT

The purpose of this study was to analyze the calculation of the cost of production of Citra Bakery which is located at Jalan Loa Bakung Samarinda. This company is a manufacturing company engaged in the industrial sector by producing bread. In calculating the price of production, the company uses a simple calculation. The research method and analytical tools used in this study are the cost of production using the full costing method. The types of data used in this study are secondary data and primary data. The results of this study indicate that the calculation of the cost of production using the full costing method has a higher value than the calculations made by the company. So the results obtained are inaccurate because the company does not include depreciation costs and cost groupings.

Key words Cost of Production, *Full Costing*

PENDAHULUAN

Pada saat ini dunia bisnis sangat berkembang pesat dalam sistem perekonomian baik di kawasan perkotaan maupun pedesaan. Sehingga mengakibatkan adanya kebutuhan atau tuntutan dari konsumen yang semakin kompleks. Agar dapat memenuhi tuntutan tersebut perusahaan harus mampu meningkatkan kualitas produk. Harga pokok produksi merupakan semua biaya yang telah dikorbankan dalam proses produksi atau kegiatan mengubah bahan mentah menjadi produk jadi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Menurut (Riwayadi, 2016), tarif pokok produksi yakni elemen yang bisa dipakai sebagai pedoman dan sumber informasi bagi pemilik usaha untuk menentukan penentuan tarif jual yang akan ditetapkan.

Usaha Roti Citra Bakery beralamat di Jalan Monas Blok J, Kel. Loa Bakung perusahaan ini merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang industri, yaitu dengan memproduksi roti. Perusahaan ini telah berjalan selama 13 tahun dengan jumlah karyawan sebanyak 3 orang yang bekerja dibagian pengolahan, pencetakan, dan pemanggangan. Dalam sebulan perusahaan ini memproduksi sebanyak 26 kali dan menghasilkan 57.200 bungkus roti, jika dihitung perhari perusahaan ini memperoleh roti sebanyak 2.200 bungkus dengan memakai tepung sebanyak 50 kg sebagai bahan dasar utama pembuatan roti. Produk yang dihasilkan hanya satu macam roti yaitu roti manis dengan selai coklat. Perusahaan ini memproduksi roti bukan pada pesanan pelanggan, melainkan memproduksi secara terus-menerus atau secara massa, produksi yang dihasilkan dari bulan ke bulan adalah sama atau biasa disebut dengan harga pokok proses. Dalam proses produksinya, Usaha Roti Citra Bakery mengeluarkan biaya-biaya mulai dari pembelian bahan baku sampai menghasilkan barang jadi yang siap dijual.

Selama ini Usaha Roti Citra Bakery melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan metode yang sangat sederhana atau menurut perhitungan pemilik usaha. Cara perhitungan harga pokok produksi dari pemilik usaha ini hanya memperhitungkan bahan-bahan harian yang digunakan untuk mengolah produknya tanpa mengikutsertakan beban alat-alat penunjang lain dalam proses produksinya. Sehingga untuk menghindari kesalahan yang terjadi dalam perhitungan harga pokok produksi diperlukan metode yang tepat. Metode yang tepat untuk menghitung harga pokok produksi adalah metode *full costing* yaitu metode perhitungan harga pokok produksi yang membebaskan seluruh biaya produksi baik yang berperilaku tetap maupun variabel kepada produk.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Roti Citra Bakery".

TINJAUAN PUSTAKA

Pengertian Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya merupakan salah satu pengkhususan dalam akuntansi, sama halnya dengan akuntansi keuangan, akuntansi pemerintahan, akuntansi pajak dan sebagainya. Ciri utama yang dapat membedakan akuntansi biaya dengan akuntansi lainnya yaitu pada kajian datanya. Akuntansi biaya mengkaji data biaya untuk digolongkan, dicatat, dianalisis dan dilaporkan dalam laporan informasi akuntansi. Menurut Harnanto (2017:4), akuntansi biaya didefinisikan sebagai akuntansi yang berfokus kepada tujuan penyediaan informasi tentang pendapatan dan biaya yang relevan dengan keperluan manajemen.

Jenis-Jenis Biaya

Biaya produksi adalah biaya yang terkait dengan fungsi produksi, yaitu biaya yang timbul dalam pengolahan bahan menjadi produk jadi sampai akhirnya produk tersebut siap untuk dijual.

1. Biaya bahan baku merupakan pengeluaran biaya untuk bahan baku utama yang dibeli dan diolah pada proses produksi. Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan biaya bahan baku adalah segala biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh barang jadi.
2. Biaya tenaga kerja langsung merupakan sejumlah uang yang dapat dilakukan identifikasi pada barang jadi yang dihasilkan dan dibayarkan kepada pekerja yang secara langsung.
3. Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang mencakup biaya produksi yang digunakan yaitu biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya reparasi dan biaya perawatan. Yang termasuk biaya overhead pabrik dalam penelitian ini adalah biaya listrik, biaya air dan biaya peralatan.

Harga Pokok Produksi

Menurut (Risdiyani, 2016) harga pokok produksi adalah biaya yang berhubungan dengan produksi dan harus dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Harga pokok produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk mengubah bahan mentah menjadi barang jadi (Siregar dkk, 2014). Tujuan perhitungan harga pokok produksi dalam suatu perusahaan industry yaitu untuk memenuhi kebutuhan dari pihak manajemen perusahaan maupun pihak luar perusahaan. Untuk dapat memenuhi tujuan dari perhitungan harga pokok produksi tersebut akuntansi biaya mencatat, mengklasifikasi, dan meringkas biaya-biaya pembuatan produk.

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2014), Metode penentuan biaya merupakan metode perhitungan unsur biaya dan biaya produksi. Dalam menghitung elemen biaya sebagai biaya produksi, ada dua metode yaitu *full costing* dan *variable costing*.

1. Metode *Full Costing*

Full costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua komponen biaya produksi dalam harga pokok produksi, yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead pabrik*.

2. Metode *Variabel Costing*

Biaya variabel merupakan metode penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang menetapkan variabel pada biaya produksi, yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel.

Metode Harga Pokok Produksi

1. Metode harga pokok Pesanan

Menurut L.M Samryn (2012), Biaya pesanan adalah sistem untuk menentukan harga pokok produk yang digunakan dalam dalam industri berbasis pesanan. Dalam metode biaya pesanan ini, biaya produksi dikumpulkan untuk pesanan tertentu, dan biaya produksi satuan produk untuk memenuhi pesanan tersebut dihitung dengan membagi total biaya produksi untuk pesanan tersebut dengan jumlah unit produk dalam pesanan tersebut (Mulyadi, 2015).

2. Metode Harga Pokok Proses

Harga pokok proses adalah sistem yang digunakan untuk menentukan harga pokok produksi yang digunakan dalam industri yang terus memproduksi produk tertentu sesuai dengan kebutuhan khusus pelanggan tertentu.(L.M Samryn, 2012). Tujuan dari kalkulasi biaya proses adalah untuk menentukan jumlah biaya (termasuk harga pokok) dari unit-unit yang diproduksi dalam satu periode (Armanto Witjaksono, 2013).

METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini deskriptif kuantitatif yaitu menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang terkumpul sebagaimana adanya dan menarik kesimpulan dari fenomena yang dapat diamati dengan menggunakan angka-angka. Dalam penelitian ini sumber data yang digunakan yaitu sumber data primer dan data sekunder. Data primer tersebut didapat dari sumber data yang diperoleh langsung melalui wawancara, observasi dan dokumentasi dengan pihak Usaha Roti Citra Bakery. Sedangkan data sekunder yaitu data keuangan yang dimiliki oleh pihak Usaha Roti Citra Bakery.

Teknik analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan metode deskriptif, metode deskriptif merupakan suatu metode yang menggambarkan keadaan perusahaan berdasarkan fakta yang ada di perusahaan dan menganalisis data yang diperoleh untuk dibahas dan dibuat suatu kesimpulan mengenai keadaan perusahaan tersebut.

perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing*:

Biaya bahan baku	Rp xx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp xx
Biaya overhead pabrik variabel	Rp xx
Biaya overhead pabrik tetap	<u>Rp xx</u>
Kos Produk	<u>Rp xx</u>

HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha Roti Citra Bakery merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang kuliner yaitu pengolahan roti. Usaha ini beralamat di Jalan Monas Blok J, Kel. Loa Bakung, Kec. Sungai Kunjang, Samarinda. Perusahaan ini merupakan industri pengolahan yang kegiatan utamanya adalah mengolah dan menjual roti. Produk roti dari hasil usaha ini dijual kepada pembeli atau pelanggan diwilayah kota Samarinda maupun diluar daerah Samarinda. Usaha Roti Citra Bakery mengolah rotinya secara terus-menerus setiap hari kecuali hari Minggu dan hari libur. Usaha Roti Citra Bakery ini mampu memproduksi roti sebanyak 2.200 unit perharinya. Roti yang dihasilkan saat ini hanya ada satu rasa yaitu roti manis selai coklat dikarenakan peminat roti untuk rasa ini lebih banyak disukai.

Penentuan Harga Pokok Produk Usaha Roti Citra Bakery

Perusahaan Usaha Roti Citra Bakery dengan mempertimbangkan harga pokok barang jadi yang diproduksi selama satu bulan adalah sebagai berikut:

1. Biaya bahan baku	
a. Tepung 26 hari x 50 kg @ Rp 6.400	= Rp 8.320.000
b. Gula 26 hari x 20 kg @ Rp 12.000	= Rp 6.240.000
c. Telur 26 hari x 60 butir @ Rp 1.500	= Rp 2.340.000
d. Mentega 26 hari x 10 kg @ Rp 8.000	= Rp 2.080.000
e. Ragi 26 hari x ½ kg @ Rp 50.000	= Rp 650.000
f. Pelembut 26 hari x ¼ kg @ Rp 50.000	= Rp 325.000
g. Susu bubuk 26 hari x ¼ kg @ Rp 35.000	= Rp 227.500
h. Air galon 26 hari x 2 galon @ Rp 6.000	= Rp 312.000
Total biaya bahan baku	= Rp 20.494.500
2. Biaya tenaga kerja	
Tenaga kerja terdapat 3 orang yaitu:	
a. 1 orang bagian pengolahan	= Rp 2.500.000
b. 1 orang bagian pencetakan	= Rp 2.500.000
c. 1 orang bagian pemanggangan	= Rp 2.500.000
Total biaya tenaga kerja	= Rp 7.500.000
3. Biaya lain-lain	
a. Biaya listrik	= Rp 1.000.000
b. Biaya air	= Rp 500.000
c. Biaya bahan bakar	= Rp 150.000
d. Biaya plastik kemasan 26 hari @66.000	= Rp 1.716.000
e. Baskom	= Rp 180.000
f. Selai coklat 26 hari x 3kg @25.000	= Rp 1.950.000
Total biaya lain-lain	= Rp 5.496.000

Laporan Harga Pokok Produk menurut Perusahaan Bulan Maret 2023

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya bahan baku	Rp 20.494.500
Biaya tenaga kerja	Rp 7.500.000
Biaya lain-lain	Rp 5.496.000
Total biaya produksi	Rp 33.490.500
Total produksi (Bungkus)	57.000
Harga pokok produksi (Bungkus)	Rp 587,55

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa total biaya produksi selama bulan Maret 2023 yaitu sebesar Rp 20.494.500 dan dalam satu bulan produksi memperoleh 2.200 bungkus roti dengan harga pokok produksi Rp 587,55 per bungkus. Total biaya tersebut dipengaruhi oleh biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya lain-lain.

**Perhitungan Biaya Produksi Menurut Akuntansi Biaya
Menggunakan Metode Full Costing
Bulan Maret 2023**

LAPORAN HARGA POKOK PRODUKSI			
Laporan Produksi		Jumlah (unit)	
Produk masuk proses		1.300 kg	
Produk hilang akhir proses			200
Produk selesai/jumlah produk yang dihasilkan			57.200
Biaya Dibebankan			
Elemen biaya	Jumlah	Produk Ekuivalen	Harga Pokok
Biaya beban	Rp 22.444.500	57.200	Rp 392,386
Tenaga kerja	Rp 7.500.000	57.200	Rp 131.118
Overhead pabrik	Rp 7.025.821 +	57.200	Rp 122,829 +
Jumlah	<u>Rp 36.970.321</u>		<u>Rp 646,334</u>
Perhitungan Harga Pokok			
Harga pokok produk selesai = 57.000 unit @ Rp 646,334			= Rp 36.841.038
200 unit x Rp 646,334			= <u>Rp 129.266 +</u>
Jumlah harga pokok produk selesai 57.000 @ Rp 648,602			= Rp 36.970.321
Harga pokok produksi dalam proses = 0 unit			
Biaya bahan baku	= 0 unit x 100%	Rp 392,386	=Rp
Biaya tenaga kerja	= 0 unit x 100%	Rp 131.118	=Rp
Biaya overhead pabrik	= 0 unit x 100%	Rp 122,829	= <u>Rp _____ +</u>
Jumlah biaya dibebankan			=Rp36.970.321

Sumber: Data primer diolah kembali

Dengan demikian maka harga pokok roti pada Usaha Roti Citra Bakery menggunakan metode *full costing* yaitu:

$$\begin{aligned} \text{Harga pokok/bungkus} &= \frac{\text{Total biaya produksi}}{\text{Hasil produksi (bungkus)}} \\ &= \frac{\text{Rp 36.970.321}}{57.200 \text{ bungkus}} \\ &= \text{Rp 646,334 / bungkus} \end{aligned}$$

Jadi harga pokok perbungkusnya adalah Rp 646,334 / bungkus

Berikut rincian perbedaan perhitungan biaya antara perhitungan yang dilakukan oleh Perusahaan dengan perhitungan menurut metode *full costing* terkait hasil penelitian dan data yang telah disajikan.

**Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan dan Metode *full costing*
Bulan Maret 2023**

Menurut Perusahaan		Menurut Metode <i>Full Costing</i>	
Biaya bahan baku	Rp 20.494.500	Biaya bahan baku	Rp 22.444.500
Biaya tenaga kerja	Rp 7.500.000	Biaya tenaga kerja	Rp 7.500.000
Biaya lain-lain	Rp 5.496.000	Biaya overhead pabrik	Rp 7.025.821
Jumlah	Rp 33.490.500	Jumlah	Rp 36.970.321
Selisih			<u>Rp 3.479.821</u>

Sumber: Data Primer diolah kembali

Berdasarkan analisis di atas, maka dapat dinyatakan perhitungan perusahaan Usaha Guntur Pratama berbeda dengan perhitungan berdasarkan metode *full costing*. Perhitungan biaya bahan baku menurut perhitungan perusahaan memperoleh sebesar Rp 20.494.500, sedangkan perhitungan menurut metode *full costing* biaya bahan yang dihasilkan adalah Rp 22.444.500. Perbedaan perhitungan tersebut dikarenakan perusahaan tidak memasukkan biaya selai coklat yang termasuk komponen biaya bahan. Sehingga menyebabkan perhitungan biaya bahan yang dilakukan perusahaan menjadi keliru.

Biaya tenaga kerja menurut perhitungan perusahaan Usaha Roti Citra Bakery sesuai dengan perhitungan metode *full costing*. Perusahaan ini membayarkan gaji karyawan perbulan dengan perolehan sebesar Rp 2.500.000 per orang. Dan dengan total pembayaran 3 orang karyawan maka dalam sebulan perusahaan mengeluarkan biaya gaji sebesar Rp 7.500.000.

Biaya *overhead* pabrik dapat dinyatakan bahwa perhitungan perusahaan Usaha Rotii Citra Bakery tidak selaras dengan perhitungan menurut metode *full costing*. Perhitungan perusahaan menghasilkan biaya lain-lain sebesar Rp 5.496.000, sedangkan perhitungan menurut metode *full costing* memperoleh biaya *overhead* pabrik sebesar Rp 7.025.821. Hal ini menunjukkan bahwa perhitungan yang dilaksanakan perusahaan masih keliru dikarenakan perusahaan tidak memasukkan biaya penyusutan baik pada gedung maupun pada peralatan. Sehingga menyebabkan perhitungan biaya *overhead* pabrik pada perusahaan dengan perhitungan berdasarkan metode *full costing* memiliki perbedaan.

Perbandingan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan dan Menurut Metode *Full Costing* Bulan Maret 2023

No	Komponen	Perusahaan	Metode <i>Full Costing</i>	Selisih
1	Harga Pokok Produksi	Rp 33.490.500	Rp 36.970.321	Rp 3.479.821
2	Harga Pokok/Bungkus	Rp 587,55	Rp 646,334	Rp 58,784

Sumber: Data primer diolah kembali

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, maka dapat diketahui perhitungan harga pokok produk yang dilakukan menurut hitungan perusahaan berbeda dengan perhitungan metode *full costing*. Proses produksi roti yang dilakukan oleh Usaha Roti Citra Bakery sebanyak 26 kali produksi setiap bulannya. Dalam sehari produksi diperoleh 2.200 bungkus roti, sehingga produk yang dihasilkan dalam sebulan sebesar 57.200 bungkus. Tetapi terdapat produk hilang akhir proses sebesar 200 bungkus. Namun 200 bungkus roti ini telah menyerap semua biaya sehingga tetap diperhitungkan. Dalam perhitungan yang dilakukan menurut perusahaan, biaya produksi yang dihasilkan adalah sebesar Rp 33.490.500 dan harga perbungkus yang diperoleh adalah Rp 587,55 per bungkus. Sedangkan perhitungan biaya produksi menurut metode *full costing* dengan menggolongkan semua unsur-unsur biaya yang seharusnya, maka harga pokok produk yaitu sebesar Rp 36.970.321 dan harga pokok produk perbungkus yaitu Rp 646,334 per bungkus.

Berdasarkan analisis tersebut, maka dapat diketahui bahwa harga pokok produksi menurut perhitungan perusahaan lebih rendah dibandingkan menurut metode *full costing* yaitu terdapat selisih sebesar Rp 3.479.821. Hal ini karena masih ada unsur biaya produksi yang belum dimasukkan perusahaan yaitu selai coklat dan perusahaan tidak menghitung biaya penyusutan aktiva seperti penyusutan gedung dan peralatan dalam perhitungan harga pokok produksinya. Sehingga menyebabkan perhitungan harga pokok produksi dari perusahaan berbeda dengan konsep akuntansi biaya maka perhitungan biaya perbungkusnya pun menjadi keliru. Adanya perhitungan yang tidak dihitung yaitu biaya bahan bakar dan biaya kendaraan yang dipakai pemilik sebagai pemasaran untuk mengantarkan produk yang telah jadi ke warung-warung.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Dapat disimpulkan berdasarkan hasil analisis yang dilakukan oleh peneliti mengenai perhitungan harga pokok produksi roti yaitu:

1. Pada Usaha Roti Citra Bakery harga pokok produksi lebih rendah yaitu sebesar Rp 33.490.500 sedangkan menurut metode *full costing* sebesar Rp 34.870.321 sehingga memiliki selisih sebesar Rp 3.479.821. Perbedaan ini dikarenakan ada biaya produksi yang tidak dimasukkan perusahaan yaitu selai coklat dan juga biaya penyusutan aktiva seperti penyusutan gedung dan peralatan.
2. Harga pokok produksi perbungkusnya yang diperoleh perusahaan sebesar Rp 587,55. sedangkan menurut metode *full costing* Rp 646,334. Hal ini dikarenakan adanya perhitungan perusahaan yang salah dalam mengelompokkan biaya yaitu biaya selai coklat yang seharusnya masuk dibiaya bahan baku namun perusahaan memasukkan dibiaya lain-lain.

3. Harga pokok sebesar Rp 36.970.321 dengan produk ekuivalen 57.200 unit dan menghasilkan harga per unit Rp 646.334 terdiri dari biaya bahan baku sebesar Rp 22.444.500 dengan produk ekuivalen 57.200 unit untuk menghasilkan harga pokok produk per unit Rp 392.386 biaya tenaga kerja sebesar Rp 7.500.000 dengan produk ekuivalen 57.200 unit untuk menghasilkan harga pokok produk per unit Rp 131.118 dan biaya *overhead* pabrik sebesar Rp 7.025.821 dengan produk ekuivalen 57.200 unit untuk menghasilkan harga pokok produk per unit Rp 122,829.
4. Untuk 200 bungkus roti yang tidak dapat dijual karena adanya roti yang rusak seperti hangus maupun bentuk tidak sesuai bentuk maka perlu dilakukannya perbaikan kualitas proses dalam pembuatan roti tersebut. Sehingga produk roti yang rusak menjadi lebih sedikit.

Saran

1. Bagi Perusahaan

Perusahaan seharusnya melakukan pencatatan secara rinci dan lebih terorganisir dalam menghitung biaya produksi, perusahaan dapat melakukan penggolongan biaya produksi yang sesuai dengan teori sehingga informasi biaya dapat tersaji dengan efektif dan efisien.

Perusahaan seharusnya memasukkan biaya depresiasi atau penyusutan baik pada gedung maupun peralatan karena biaya tersebut merupakan unsur perhitungan harga pokok produksi dalam kategori akuntansi biaya pada unsur biaya *overhead* pabrik.

Sebaiknya Usaha Roti Citra Bakery dapat menggunakan metode *full costing* dikarenakan metode ini lebih akurat dalam menghitung harga pokok produksinya.

2. Bagi Akademis

Hasil penelitian diharapkan bisa menjadi referensi atau acuan untuk penelitian selanjutnya atas topik yang sama. Peneliti berharap agar pembahasan yang telah dipaparkan dapat menimbulkan rasa keingintahuan untuk mengadakan penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Armanto Witjaksono. (2013). *Akuntansi Biaya* (Revisi). Graha Ilmu.
- Harnanto, A. 2017. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Andi Offset.
- L.M Samryn. (2012). *Akuntansi Manajemen* (1st ed.). Kencana Prenada Media Group.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (2015th ed.). UPP STIM YKPN.
- Risdiani, R. (2016). *Analisis Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus Pada Jannah Bakery Jember)*.
- Riwayadi. (2016). *Akuntansi Biaya: Pendekatan Tradisional dan Kontemporer*. Salemba Empat
- Siregar, B., Suropto, B., Hapsoro, D., Lo E. W., & Biyanto, F. (2014). *Akuntansi Manajemen*. Salemba Empat, Jakarta.