



# Eksplorasi Praktik Akuntansi Biaya Tradisional dan Implikasinya terhadap Penentuan Harga Pokok Produksi : Studi Kualitatif pada UMKM Sektor Kuliner Rumah Makan Ifandy

Arifah Yuliana Prastiwi<sup>1</sup>, Atri Nodi Maiza Putra<sup>2</sup>, Intan Kusuma Dewi<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas Bina Sarana Informatika, Indonesia

E-mail : [arifahyuliana0607@gmail.com](mailto:arifahyuliana0607@gmail.com)

## Article Info

### Article history:

Received September 28, 2025

Revised September 30, 2025

Accepted Oktober 03, 2025

### Keywords:

Traditional cost accounting,  
production cost, MSMEs

## ABSTRACT

*This study aims to explore the traditional cost accounting practices and their implications for determining the cost of goods manufactured (COGM) in Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in the culinary sector, specifically at Rumah Makan IFANDY. The background of this research stems from the fact that many culinary MSMEs still rely on manual and intuitive cost recording methods without a systematic and structured cost accounting system. This leads to inaccuracies in determining COGM and selling prices, affecting business efficiency and market competitiveness. This research employs a qualitative approach using a case study method. Data were collected through interviews, observations, and documentation involving the owner and employees of Rumah Makan IFANDY. The findings reveal that the applied cost accounting practices remain very basic, focusing only on direct cost such as raw materials and labor, without a clear separation between fixed and variable costs. As a result, the cost information obtained is inaccurate, and the pricing decisions are mostly based on the owner's intuition and experience. This study contributes theoretically to the development of cost accounting for small-scale businesses and offers practical recommendations for MSME practitioners to enhance their understanding and implementation of better cost accounting practices. With more accurate and data-based cost management systems, culinary MSMEs can improve operational efficiency, set more competitive selling prices, and strengthen their business sustainability in an increasingly competitive market.*

*This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.*



## Article Info

### Article history:

Received September 28, 2025

Revised September 30, 2025

Accepted Oktober 03, 2025

### Kata Kunci:

Akuntansi Biaya Tradisional,  
Harga Pokok Produksi, UMKM

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi praktik akuntansi biaya tradisional dan implikasinya terhadap penentuan harga pokok produksi (HPP) pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sektor kuliner, khususnya di Rumah Makan IFANDY. Hal ini menyebabkan ketidaktepatan dalam penentuan HPP dan harga jual produk, yang berdampak pada efisiensi usaha dan daya saing di pasar. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi terhadap pemilik dan karyawan Rumah Makan IFANDY. Hasil penelitian menunjukkan bahwa praktik akuntansi biaya yang diterapkan masih sangat sederhana, hanya berfokus pada biaya langsung seperti bahan baku dan tenaga kerja, serta belum melakukan pemisahan yang jelas antara biaya tetap dan biaya variabel. Implikasi dari praktik tersebut adalah tidak akuratnya informasi biaya yang diperoleh, sehingga proses penetapan harga jual lebih banyak didasarkan pada intuisi dan pengalaman pemilik. Penelitian ini memberikan kontribusi teoritis dalam pengembangan akuntansi biaya



pada skala usaha kecil, serta menawarkan rekomendasi praktis bagi pelaku UMKM untuk meningkatkan pemahaman dan penerapan akuntansi biaya yang lebih baik. Dengan sistem pengelolaan biaya yang lebih akurat dan berbasis data, UMKM sektor kuliner dapat meningkatkan efisiensi usaha, menetapkan harga jual yang kompetitif, dan memperkuat keberlanjutan bisnis mereka di tengah persaingan yang semakin ketat.

*This is an open access article under the [CC BY-SA](#) license.*



---

**Corresponding Author:**

Arifah Yuliana Prastiwi

Universitas Bina Sarana Informatika

E-mail: [arifahyuliana0607@gmail.com](mailto:arifahyuliana0607@gmail.com)

---

**PENDAHULUAN**

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan tulang punggung perekonomian Indonesia karena berkontribusi lebih dari 60% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) serta menyerap sekitar 97% tenaga kerja nasional (Kemenkop UKM, 2023). Sektor kuliner menjadi salah satu bidang yang tumbuh pesat karena perubahan gaya hidup, meningkatnya konsumsi makanan siap saji, dan promosi melalui media digital (Suryani & Putiharjo, 2023). Namun, di balik perkembangan tersebut, UMKM kuliner masih menghadapi kendala serius dalam pengelolaan keuangan, khususnya pada penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) yang akurat.

Penentuan HPP yang tidak tepat berdampak pada dua hal: harga jual terlalu rendah sehingga menekan margin keuntungan, atau harga jual terlalu tinggi yang menurunkan daya saing di pasar (Larasati, 2024). Banyak UMKM kuliner, termasuk Rumah Makan IFANDY, masih menggunakan praktik akuntansi biaya tradisional yang sederhana. Sistem ini biasanya hanya memperhitungkan biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung, tanpa pemisahan jelas antara biaya tetap dan variabel, serta belum memasukkan biaya overhead secara memadai (Mulyani, 2023). Akibatnya, keputusan harga jual seringkali didasarkan pada intuisi pemilik, bukan data biaya yang objektif (Wulandari, 2023).

Permasalahan ini menimbulkan risiko terhadap keberlanjutan usaha, terutama di tengah persaingan ketat dan fluktuasi harga bahan baku. Oleh karena itu, eksplorasi praktik akuntansi biaya tradisional pada UMKM kuliner menjadi penting untuk memahami tantangan, keterbatasan, sekaligus peluang peningkatan sistem pencatatan biaya (Fachreza et al., 2023). Penelitian ini berfokus pada studi kasus di Rumah Makan IFANDY dengan pendekatan kualitatif untuk menggali bagaimana praktik akuntansi biaya tradisional memengaruhi penentuan HPP, serta kendala yang dihadapi dalam penerapannya.

Tujuan penelitian ini adalah: Menganalisis praktik akuntansi biaya tradisional di Rumah Makan IFANDY, Mengevaluasi perhitungan HPP yang digunakan, Mengidentifikasi pemisahan biaya tetap dan variabel, Serta mengungkap hambatan dalam penerapan akuntansi biaya tradisional. Hasil penelitian diharapkan memberi kontribusi teoritis bagi pengembangan ilmu akuntansi biaya skala kecil, serta memberikan rekomendasi praktis agar UMKM kuliner dapat mengelola biaya secara lebih akurat, efisien, dan berdaya saing.



## METODE PENELITIAN

Metode penelitian merupakan langkah-langkah sistematis yang digunakan peneliti untuk memperoleh data yang relevan dengan fokus penelitian. Penelitian ini menggunakan pendekatan **kualitatif deskriptif** dengan metode studi kasus. Pendekatan ini dipilih karena mampu menggali fenomena secara mendalam melalui interaksi langsung dengan subjek penelitian, sehingga dapat memberikan pemahaman yang komprehensif terhadap praktik akuntansi biaya tradisional yang dijalankan oleh Rumah Makan IFANDY (Mitrakoesoema, 2019).

Objek penelitian adalah **praktik akuntansi biaya tradisional pada UMKM sektor kuliner**, dengan unit analisis berupa proses pencatatan biaya, perhitungan harga pokok produksi (HPP), serta penentuan harga jual. Lokasi penelitian dilakukan di Rumah Makan IFANDY, Jakarta. Informan utama dalam penelitian ini terdiri atas pemilik rumah makan dan karyawan yang terlibat langsung dalam proses produksi maupun pengelolaan keuangan. Jenis data yang digunakan meliputi **data primer** dan **data sekunder**. Data primer diperoleh melalui wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan dokumentasi terkait pencatatan biaya. Sementara itu, data sekunder berupa arsip keuangan, catatan pembelian bahan baku, serta dokumen pendukung lainnya.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui: (1) **wawancara**, untuk menggali informasi terkait pemahaman dan kebiasaan pelaku usaha dalam mengelola biaya; (2) **observasi**, untuk mengamati langsung proses produksi dan pencatatan biaya; serta (3) **dokumentasi**, guna melengkapi data yang diperoleh dari wawancara dan observasi.

Keabsahan data dijaga dengan **triangulasi sumber dan metode**, yaitu membandingkan hasil dari wawancara, observasi, dan dokumentasi agar informasi yang diperoleh lebih konsisten dan dapat dipercaya (Sugiyono, 2021).

Analisis data menggunakan model Miles, Huberman, dan Saldaña (2018) yang terdiri dari tiga tahap, yaitu: (1) **reduksi data**, dengan memilah data relevan sesuai fokus penelitian; (2) **penyajian data**, melalui narasi maupun tabel agar lebih mudah dipahami; dan (3) **penarikan kesimpulan**, dengan menginterpretasikan temuan sesuai teori dan tujuan penelitian.

Gambar 1. Alur Penelitian Kualitatif Studi Kasus





## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa praktik akuntansi biaya di Rumah Makan IFANDY masih dilakukan dengan metode tradisional yang sederhana. Pencatatan biaya hanya mencakup bahan baku dan tenaga kerja langsung, sedangkan biaya tidak langsung seperti listrik, air, dan peralatan dapur tidak diperhitungkan secara sistematis. Kondisi ini mengakibatkan harga pokok produksi (HPP) yang diperoleh kurang akurat sehingga penentuan harga jual lebih banyak didasarkan pada intuisi pemilik.

### Praktik Akuntansi Biaya Rumah Makan IFANDY :

| No | Jenis Biaya           | Cara Pencatatan                  |
|----|-----------------------|----------------------------------|
| 1  | Bahan baku            | Dicatat manual dalam buku harian |
| 2  | Tenaga kerja langsung | Dicatat sebagai gaji bulanan     |
| 3  | Biaya overhead pabrik | Tidak dipisahkan secara rinci    |

Pada perhitungan HPP, hasil menunjukkan bahwa biaya produksi yang dihitung dengan metode tradisional lebih rendah dibandingkan jika menggunakan pendekatan *full costing*. Hal ini terjadi karena biaya overhead tidak dialokasikan secara tepat. Perbedaan tersebut berimplikasi pada penetapan harga jual yang berisiko tidak kompetitif.

### Diagram Perbandingan HPP



Terdapat perbedaan nilai harga pokok produksi (HPP) antara metode *fixed cost* dan *variable cost* pada Rumah Makan IFANDY. Perhitungan dengan metode fixed cost menghasilkan HPP sebesar Rp318.095.252, yang berasal dari harga pokok produksi sebesar Rp316.123.252 ditambah persediaan awal Rp29.077.500 dan dikurangi persediaan akhir Rp27.105.500. Sementara itu, metode variable cost menghasilkan HPP sebesar Rp317.222.000, dengan harga pokok produksi sebesar Rp315.250.000 ditambah persediaan awal dan dikurangi persediaan akhir dengan nilai yang sama. Selisih antara kedua metode adalah sebesar Rp873.252, yang mencerminkan perbedaan dalam pengakuan komponen biaya tetap dan variabel. Metode variable cost menekankan pada biaya-biaya yang langsung berubah seiring volume produksi, sehingga dianggap lebih relevan untuk pengambilan keputusan jangka pendek dan penetapan harga jual yang kompetitif. Kesalahan dalam perhitungan biaya produksi dapat berdampak pada penetapan harga jual yang tidak tepat, yang pada akhirnya merugikan bisnis. Oleh karena itu, UMKM seperti Rumah Makan IFANDY perlu memahami dan



menggunakan metode perhitungan biaya yang sesuai untuk menjaga keberlanjutan dan profitabilitas usaha.

Biaya Tenaga Kerja Langsung Rumah Makan IFANDY :

| Keterangan    | Jumlah Biaya |
|---------------|--------------|
| Gaji Karyawan | 72.000.000   |
| Lembur        | 2.400.000    |
| Total         | 74.400.000   |

Sumber : Laporan Gaji Rumah Makan IFANDY

Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh Rumah Makan IFANDY selama satu tahun operasional, dari Januari hingga Desember, tercatat sebesar Rp74.400.000. Jumlah ini terdiri dari dua komponen utama, yaitu gaji pokok sebesar Rp62.400.000 dan biaya lembur sebesar Rp12.000.000. Gaji pokok diberikan rutin setiap bulan kepada tenaga kerja yang terlibat langsung dalam produksi makanan, seperti koki dan staf dapur, dengan rata-rata Rp5.200.000 per bulan. Sementara itu, biaya lembur mencerminkan kebutuhan tambahan tenaga kerja saat volume pesanan meningkat, terutama pada akhir pekan atau hari libur. Biaya tenaga kerja ini merupakan komponen penting dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP), karena memengaruhi efisiensi operasional dan keberlanjutan usaha. Namun, pencatatan biaya masih dilakukan secara sederhana dan belum berbasis sistem pengelolaan upah yang terukur berdasarkan jam kerja atau produktivitas.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai praktik akuntansi biaya tradisional dan implikasinya terhadap penentuan harga pokok produksi (HPP) pada UMKM sektor kuliner, khususnya Rumah Makan IFANDY, beberapa kesimpulan sebagai berikut. Praktik akuntansi biaya yang diterapkan di Rumah Makan IFANDY masih sangat sederhana dan bersifat tradisional. Pencatatan biaya hanya menekankan pada biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung, sedangkan biaya overhead pabrik belum dipisahkan dan dialokasikan secara rinci. Kondisi ini menunjukkan bahwa sistem akuntansi biaya yang digunakan belum sistematis dan terstruktur. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode tradisional menghasilkan informasi biaya yang kurang akurat. Hal ini disebabkan oleh tidak adanya pemisahan antara biaya tetap dan biaya variabel. Akibatnya, HPP yang diperoleh cenderung lebih rendah dibandingkan jika menggunakan metode perhitungan biaya yang lebih komprehensif, seperti *full costing*.

Penentuan harga jual pada Rumah Makan IFANDY lebih banyak ditentukan berdasarkan intuisi dan pengalaman pemilik dibandingkan dengan dasar perhitungan biaya yang objektif. Hal ini menimbulkan risiko harga jual yang tidak kompetitif, baik terlalu rendah sehingga margin keuntungan tipis, maupun terlalu tinggi sehingga sulit bersaing di pasar. Penelitian ini menemukan adanya berbagai kendala dalam penerapan akuntansi biaya tradisional, antara lain keterbatasan pemahaman pelaku usaha mengenai konsep akuntansi biaya, pencatatan manual yang belum akurat, serta keterbatasan dalam pemisahan biaya produksi. Kendala tersebut memengaruhi efektivitas pengelolaan biaya dan strategi harga.



Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa penerapan akuntansi biaya tradisional di Rumah Makan IFANDY belum mampu memberikan informasi biaya yang akurat sebagai dasar pengambilan keputusan harga jual. Oleh karena itu, diperlukan pemahaman dan penerapan metode akuntansi biaya yang lebih sistematis dan berbasis data agar UMKM kuliner dapat meningkatkan efisiensi usaha, menetapkan harga jual yang kompetitif, serta memperkuat keberlanjutan usahanya di tengah persaingan yang semakin ketat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Albertini Noveritas Putri Darabogar, Henrikus Herdi, & Siktania Maria Dilia. (2024). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Variabel Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual pada Toko Imelda Bakery. *Inisiatif: Jurnal Ekonomi, Akuntansi Dan Manajemen*, 3(2), 157–177. <https://doi.org/10.30640/inisiatif.v3i2.2282>
- Altina Ginting, S., Marota, R., Mulyaningsih, M., akuntansi, J., Ekonomi dan Bisnis, F., & Pakuan, U. (2017). *JATAMA: Jurnal Akuntansi Pratama*. 1(2), 1–14. <https://jatama-feb.unpak.ac.id/index.php/jatama/index>
- Asrila, Z. (2016). *Analisis Kualitas Pelayanan Publik pada Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kabupaten Kuantan Singingi*. 1–23.
- Assegaff, A., & Assegaf, A. S. (2020). Definisi Biaya dan Klasifikasinya. *Universitas Terbuka*, 16–60.
- Astuti, W. (2023). Analisis Perubahan gaya Kepemimpinan Atas Motivasi Kerja Karyawan di Klinik Miracle. *Skripsi STIE Indonesia*, 16–22. [http://repository.unpas.ac.id/30547/5/BAB III.pdf](http://repository.unpas.ac.id/30547/5/BAB%20III.pdf)
- Barus, M. J., Wiguna, C., & Andri, S. (2023). Analisis Perbandingan Metode Tradisional Dengan Metode Activity Based Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi. *JEKKP (Jurnal Ekonomi, Keuangan Dan Kebijakan Publik)*, 5(1), 46–56. <https://doi.org/10.30743/jekkp.v5i1.7498>
- Dwi. (2020). BAB II Tinjauan Pustaka BAB II TINJAUAN PUSTAKA 2.1. 1–64. *Gastronomía Ecuatoriana y Turismo Local.*, 1(69), 5–24.
- Fachreza, M. F., Ridwan, M., & Kusmilawaty. (2023). Perbandingan Metode Tradisional dan Metode Activity Based Costing dalam Menentukan Harga Sewa Kamar Hotel (Studi Kasus Pada Hotel Madani Syariah Medan). *Journal of Student Development Informatics Management (JoSDIM)*, 3(2), 396–403.
- Harahap. (2020). Bab Iii Metode Penelitian. *Suparyanto Dan Rosad (2015)*, 5(3), 248–253.
- Hestrianto. (2018). *Tinjauan Pustaka*. 1(69), 5–24.
- Khoerunisa, R. A. (2023). *Pengaruh Program Kemitraan dan Bina Lingkungan (PKBL)*,



- Kepemilikan Institusional, dan Gender Diversity terhadap Nilai Perusahaan (Studi Pada Perusahaan BUMN yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia Tahun 2017-2021)*. 54–81.
- Larasati, R. S. (2024). Analisis Penerapan Metode Activity Based Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Pokok Produksi Pada Pt Lumina Raya Sentosa. *Skirpisi*, 12(4), 3. [administrasibisnis.studentjournal.ub.ac.id](http://administrasibisnis.studentjournal.ub.ac.id)
- Mahendra, S., Eka, D., Ayu, S., Yustina, A. D., & Dwioktaviani, S. (2023). Perhitungan Harga Pokok Penjualan Metode Job Order. *Manajemen, Jurnal Mahasiswa*, 2(1), 27–36.
- Mitrakoesoema, N. (2019). Kepemimpinan dalam Upaya Meningkatkan Motivasi Karyawan Asosiasi Perancang Pengusaha Mode Indonesia (Appmi) Jakarta. *Metode Penelitian*, 32–41.
- Mulyani, R. (2023). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Activity Based Costing Guna Meningkatkan Laba Usaha (Studi Kasus UKM Kerupuk Cita Rasa Sidomulyo Barat Pekanbaru)*.
- Nurholiq, A., Saryono, O., & Setiawan, I. (2019). Analisis Pengendalian Kualitas (Quality Control) Dalam Meningkatkan Kualitas Produk. *Jurnal Ekonologi*, 6(2), 393–399. <https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/ekonologi/article/download/2983/2644>
- Oktariani, A., Fitriano, Y., & Ariska, Y. I. (2023). An Analysis Of Production Cost Calculating For Determining The Selling Price Of Kue Tat Cik Jum Home Industry In Bengkulu City. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Bisnis Digital*, 2(1), 47–52. <https://doi.org/10.37676/jamdbd.v2i1.3595>
- Oktaviana. (2019). Asuhan Keperawatan Post Partum. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 110(9), 1689–1699.
- P2, E. (2024). *No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における 健康関連指標に関する 共分散構造分析*Title. *Table 10*, 4–6.
- Pandawangi, S. (2021). Metodologi Penelitian. *Journal Information*, 4, 1–5.
- Pati, V. C. E., Idrus, M., & Sangkala, M. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada Mitra Markisa Toraja. *Bongaya Journal of Research in Accounting (BJRA)*, 7(2), 69–80. <https://doi.org/10.37888/bjra.v7i2.624>
- Pipit Mulyah, Dyah Aminatun, Sukma Septian Nasution, Tommy Hastomo, Setiana Sri Wahyuni Sitepu, T. (2020). carter 2009. *Journal GEEJ*, 7(2).
- Pomantow, L., Tinangon, 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.
- Ridwan. (2020). Bab I Pendahuluan. *با حض خ. Galang Tanjung*, 2504, 1–9.
- Rozein, J., Hardiyanto, A. T., & Lestari, R. M. E. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Kuning Pada Warung Ibu Ros Bogor. *JATAMA: Jurnal Akutansi Pratama*,



I, 1–20.

Sari, D., & Fauziah, F. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Hana Perabot Helvetia. *INVESTASI: Inovasi Jurnal Ekonomi Dan Akuntansi*, 2(3), 136–142. <https://doi.org/10.59696/investasi.v2i3.107>

SaThierbach, K., Petrovic, S., Schilbach, S., Mayo, D. J., Perriches, T., Rundlet, E. J. E. J. E. J., Jeon, Y. E., Collins, L. N. L. N., Huber, F. M. F. M., Lin, D. D. H. D. H., Paduch, M., Koide, A., Lu, V. T., Fischer, J., Hurt, E., Koide, S., Kosiakoff, A. A., Hoelz, A., Hawryluk-gara, L. A., ... Hoelz, A. (2015). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 3(1), 1–15. <http://dx.doi.org/10.1016/j.bpj.2015.06.056%0Ahttps://academic.oup.com/bioinformatics/article-abstract/34/13/2201/4852827%0Ainternal-pdf://semisupervised-3254828305/semisupervised.ppt%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.str.2013.02.005%0Ahttp://dx.doi.org/10.10>

Siska Yulia Weny. (2023). Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Pokok Penjualan Pada PT. Sejahtera Sentosa. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Ekonomi*, 1(1), 101–113. <https://doi.org/10.54066/jmbe-itb.v1i1.62>

SKRIPSI\_NEW.pdf. (n.d.).

Sonya, R. A. (2020). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title. *Otonomi*, 20, 396–406.

Sudarta. (2022). *Pengembangan Bahan Ajar Peserta Didik pada Mata Pelajaran Pendidikan Agama Islam*. 16(1), 1–23.

Sugiono. (2015). Metode Penelitian Metode Penelitian. *Metode Penelitian Kualitatif*, 17, 43. [http://repository.unpas.ac.id/30547/5/BAB III.pdf](http://repository.unpas.ac.id/30547/5/BAB%20III.pdf)

Suryani, F., & Putiharjo, C. A. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Job Order Costing Pada Cv. Rumah Sablon Pekanbaru. *Peka*, 11(1), 9–22. <https://repository.unim.ac.id/2961/>

Tani, L. C., Manossoh, H., & Wokas, H. R. N. (2020). Analisis Pengelolaan Akuntansi Aset Pada Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik Provinsi Sulawesi Utara. *Going Concern : Jurnal Riset Akuntansi*, 15(2), 88. <https://doi.org/10.32400/gc.15.2.27866.2020>

Tarek, G., L. D., & Keles, T. D. (2018). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Produksi Rumah Panggung Pada CV Manguni Perkasa Kakaskasen Dua Tomohon. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 7(1), 42–49.

WULANDARI, S. (2023). *Analisis Penentuan Harga Bongkar Muat Pada Pt. Solid Sentosa Indonesia*. <http://repo.stie-pembangunan.ac.id/id/eprint/377/%0Ahttp://repo.stie->



[pembangunan.ac.id/id/eprint/377/1/19622264.pdf](http://pembangunan.ac.id/id/eprint/377/1/19622264.pdf)

Zakia Harun, M., Manossoh, H., Diana Latjandu, Lady, Akutansi, J., Ekonomi dan Bisnis, F., Sam Ratulangi, U., & Kampus Bahu, J. (2023). Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Variable Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Per Jenis Produk Pada Ud Lyvia Nusa Boga. *Jurnal Riset Akuntansi*, 18(2), 78–87. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/gc/article/download/49932/43516/117022>