

# Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing dalam Menentukan Harga Jual Pada UMKM

Santi Median\*, Sihabudin, Robby Fauji

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Program Studi Manajemen, Universitas Buana Perjuangan Karawang, Karawang  
Jl. HS.Ronggo Waluyo, Puseurjaya, Telukjambe Timur, Karawang, Jawa Barat, Indonesia

Email: <sup>1,\*</sup>mn19.santimediam@mhs.ubpkarawang.ac.id, <sup>2</sup>sihabudin@ubpkarawang.ac.id, <sup>3</sup>robby.fauji@ubpkarawang.ac.id

Email Penulis Korespondensi: mn19.santimediam@mhs.ubpkarawang.ac.id

**Abstrak**—Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana analisis perbandingan perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual di Karisma Rahayu Sejati menggunakan metode variable costing dan full costing. Dalam penelitian ini, menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Teknik wawancara, observasi, dan dokumentasi digunakan sebagai teknik pengumpulan data. Penelitian ini mengkaji perhitungan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual Karisma Rahayu Sejati. Permasalahannya, Karisma Rahayu Sejati mengalami penurunan penjualan setelah harga jual produknya dinaikkan. Sehingga dalam perhitungan harga pokok produksi, masih ada biaya yang tidak dimasukkan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa dengan menggunakan metode full costing perhitungan harga pokok produksi lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan oleh Karisma Rahayu Sejati dan menggunakan metode variable costing perhitungan harga pokok produksi lebih rendah. Karena dengan menggunakan metode full costing semua elemen biaya, baik biaya variabel maupun biaya tetap dimasukkan dan diklasifikasikan menurut klasifikasi biaya. Maka metode yang paling tepat dan efisien adalah metode full costing.

**Kata Kunci:** Full Costing; Variable Costing; Harga Pokok Produksi

**Abstract**—This study aims to find out how the comparative analysis of the calculation of the cost of production in determining the selling price at Karisma Rahayu Sejati uses the variable costing and full costing methods. In this study, using a quantitative descriptive method. Sources of data used are primary data and secondary data. Interview, observation, and documentation techniques were used as data collection techniques. This study examines the calculation of the cost of production to determine the selling price of Karisma Rahayu Sejati. The problem is, Karisma Rahayu Sejati experienced a decline in sales after the selling price of their products was increased. So that in the calculation of the cost of production, there are still costs that are not included. The results of this study indicate that by using the full costing method the calculation of the cost of production is higher than the calculations made by Karisma Rahayu Sejati and using the variable costing method the calculation of the cost of production is lower. because by using the full costing method all cost elements, both variable costs and fixed costs are included and classified according to cost classification. So the most appropriate and efficient method is the full costing method.

**Keywords:** Full Costing; Variable Costing; Cost of Production

## 1. PENDAHULUAN

UMKM terdiri dari beberapa usaha diantaranya usaha mikro, usaha kecil, dan usaha menengah. Mengacu pada Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 “usaha mikro merupakan usaha produktif milik orang perorangan maupun badan usaha perorangan dengan jumlah aset maksimal 0 sampai Rp 50 juta dan omset total 0 sampai 300 juta. Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri dilakukan oleh orang perorangan maupun badan usaha akan tetapi bukan merupakan anak perusahaan dengan jumlah aset lebih dari Rp. 50 juta sampai Rp. 500 juta dari omzet total Rp. 300 juta sampai Rp. 2,5 milyar. Usaha menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri dilakukan oleh cabang orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan dengan jumlah kekayaan bersih lebih dari Rp. 500 juta sampai Rp. 10 milyar dan omset total Rp. 2,5 milyar sampai Rp. 50 milyar.” (Atsar & Fadlian, 2021)

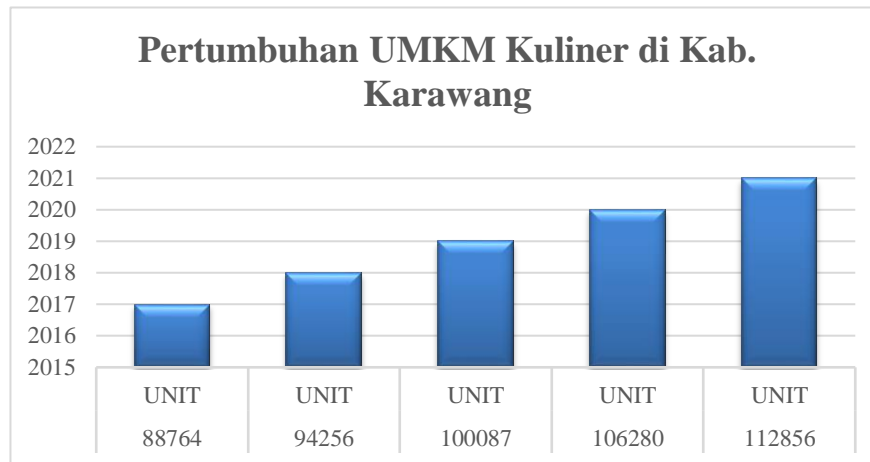
Dengan berkembangnya teknologi dan zaman yang terus berkembang, setiap perusahaan di dunia ini telah sampai pada tahap yang sangat terbatas, setiap perusahaan bersaing dan berlomba-lomba dalam membuat dan menciptakan barang yang diinginkan dan barang yang berkualitas untuk masyarakat. Selain perusahaan besar, usaha kecil menengah (UKM) juga bersaing untuk menghasilkan produk berkualitas yang menarik bagi masyarakat. Dalam hal ini, berbagai perusahaan dari sektor industri terus bersaing untuk menjadi yang terdepan. Perusahaan industri harus dapat menekan biaya yang diperlukan dalam setiap produksinya agar harga jual yang dihasilkan kompetitif di pasaran. Tujuannya adalah untuk memperoleh keuntungan optimal yang dapat memberikan keuntungan jangka pendek dan memberikan keuntungan jangka panjang bagi usahanya. (Anggreani & Adnyana, 2020)

Pengusaha Indonesia merujuk pada informasi tahun 2018 dari Kementerian Koperasi dan UKM, penyerapan tenaga kerja UMKM sebanyak 117 juta tenaga kerja atau 97%, angka ini terdiri dari penyerapan tenaga kerja ke dunia usaha. Jumlah pengusaha Mikro, Kecil dan Menengah sebanyak 64,2 juta atau 99,99%. Dari UMKM tersebut, 98,68 % dikuasai oleh pengusaha mikro dan tenaga kerja sekitar 89 %. Pada saat yang sama, partisipasi UMKM dalam perekonomian nasional, yaitu dalam produk domestik bruto adalah 61,1%, dan sisanya 38,9% adalah bagian dari perusahaan besar, yang hanya 5.550 atau 0,01% dari jumlah total perusahaan. Sementara itu, pangsa usaha mikro dalam produk nasional bruto hanya sekitar 37,8%. Berdasarkan informasi tersebut, Indonesia memiliki potensi ekonomi suatu negara yang kuat karena jumlah UKM khususnya usaha mikro sangat besar dan kemungkinan

mendapatkan pekerjaan sangat besar. Negara harus menaikkan “kategori” usaha mikro menjadi usaha menengah bersama pelaku dunia usaha. (Sasongko, 2020)

UMKM berperan penting pada perekonomian di Indonesia dalam kondisi Indonesia saat ini. Banyak faktor yang mempengaruhi fluktuasi pertumbuhan ekonomi Indonesia, salah satunya adalah kontribusi UMKM. Menurut Perpu pasal 33(4), “usaha mikro, kecil, dan menengah adalah bagian dari perekonomian Nasional yang mandiri serta memiliki potensi yang besar untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan usaha mikro kecil menengah memiliki peran yang berpengaruh dalam meningkatkan perekonomian negara.” UMKM dapat menyerap 97 % dari total tenaga kerja dan bisa mendapatkan hingga 60,42 % dari total investasi di Indonesia. Menurut informasi yang diberikan Menteri Koperasi dan UKM pada Maret 2021, jumlah pengusaha UMKM di Indonesia sebesar 8.573,89 triliun. (idxchannel.com, 2022)

Menurut perkembangan UMKM kuliner di Kabupaten Karawang sangat menyebar luas dan banyak masyarakat yang memulai usaha di Kabupaten Karawang ini. Berikut adalah grafik pertumbuhan UMKM kuliner di Kabupaten Karawang.



**Gambar 1.** Pertumbuhan UMKM Kuliner di Kabupaten Karawang

Kabupaten Karawang terletak di provinsi Jawa Barat. Menurut open data jabar UMKM Kuliner di Kabupaten Karawang mengalami peningkatan dari tahun 2017 sebanyak 88.764 unit, pada tahun 2018 sebanyak 94.256 unit, pada tahun 2019 sebanyak 100.087 unit, pada tahun 2020 sebanyak 106.280 unit dan pada tahun 2021 sebanyak 112.856 unit, peningkatan tersebut disebabkan karena masyarakat karawang memiliki budaya yang amsumtif, maka dari itu para UMKM mengalami peningkatan setiap tahunnya karena sekarang ini kebanyakan UMKM sudah cukup handal untuk memasarkan produknya di media sosial atau dapat menerima pesanan pengiriman seperti grab food, shopee food, dan go food. (Pasundan.jabarekspres.com, 2021)

UMKM seringkali tidak tepat dalam menentukan harga jual, hal ini disebabkan ketidaktepatan usaha kecil dan menengah dalam menentukan harga pokok produksi dari produk yang dihasilkannya. Dikarenakan persaingan yang sangat ketat dalam dunia bisnis, perusahaan perlu meningkatkan perhitungan biaya produksi yang efisien, dan untuk menentukan harga jual produk, perusahaan harus menghitung terlebih dahulu harga pokok produksi (Maslikah et al., 2018). Harga pokok produksi ditentukan dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik (Sastrohadiwiryono & Syuhada, 2019). Ketiga jenis biaya tersebut harus dicatat dan disesuaikan dengan jenis dan sifat biaya tersebut. Tujuan perusahaan adalah untuk mendapatkan laba atau profit begitu juga dengan UMKM.

Di Desa Sukaluyu, Kecamatan Telukjambe Timur, Kabupaten Karawang terdapat beberapa UMKM, di antaranya adalah UMKM yang bergerak di bidang kuliner, salah satunya ialah UMKM Karisma Rahayu Sejati milik Bapak Supriyanto yang berdiri tahun 2017. Karisma Rahayu Sejati merupakan usaha catering yang bekerja sama dengan salah satu perusahaan yang ada di kawasan Suryacipta dan kawasan KIIC. Dalam menjalankan usahanya UMKM Kharisma Rahayu Sejati mengalami sebuah permasalahan, yaitu karena semakin meningkatnya harga bahan baku, membuat usaha ini berencana meningkatkan harga jual produknya. Setelah harga jual produk di naikan, ada beberapa perusahaan yang mencabut kerja sama dengan Karisma Rahayu Sejati karena merasa harga yang di tawarkan terlalu mahal, dan jumlah produksi serta pendapatan usaha mengalami penurunan.

**Tabel 1.** Jumlah Produksi UMKM Karisma Rahayu Sejati Pada Tahun 2022

No	Bulan	Harga	Total Penjualan	Pendapatan
1	Januari	Rp15.000,00	42.400	Rp636.000.000,00
2	Februari	Rp15.000,00	42.300	Rp634.500.000,00
3	Maret	Rp15.000,00	42.000	Rp630.000.000,00
4	April	Rp20.000,00	25.200	Rp504.000.000,00
5	Mei	Rp20.000,00	25.700	Rp514.000.000,00
6	Juni	Rp20.000,00	25.600	Rp512.000.000,00

No	Bulan	Harga	Total Penjualan	Pendapatan
7	Juli	Rp20.000,00	26.000	Rp520.000.000,00
8	Agustus	Rp20.000,00	26.200	Rp524.000.000,00
9	September	Rp20.000,00	26.300	Rp526.000.000,00
10	Oktober	Rp20.000,00	26.400	Rp528.000.000,00
11	November	Rp20.000,00	26.400	Rp528.000.000,00
12	Desember	Rp20.000,00	26.350	Rp527.000.000,00
TOTAL			360.850	Rp6.583.500.000,00

Berdasarkan Tabel 1. terlihat bahwa secara keseluruhan penjualan Karisma Rahayu Sejati pada tahun 2022 sebanyak 360.850 porsi nasi catering, dan total pendapatan Karisma Rahayu Sejati pada tahun 2022 sebesar Rp6.583.500.000,00. Dari tabel di atas menunjukkan bahwa karisma rahayu mengalami penurunan penjualan yang sangat drastis pada bulan April, dikarenakan Karisma Rahayu Sejati melakukan kenaikan harga jual, dari harga awal Rp15.000,00 naik menjadi Rp20.000,00. Kejadian tersebut membuat perusahaan yang bekerja sama dengan Karisma Rahayu Sejati mengundurkan diri karena harga jual yang di tawarkan tidak sesuai dengan keinginan perusahaan. Sehingga total penjualan pun menurun, yang biasa memproduksi sebanyak 42.000 porsi dan terkadang lebih dari 42.000 porsi nasi catering setiap bulannya. Pada bulan april sampai bulan selanjutnya hanya memproduksi sebanyak lebih dari 25.200 porsi nasi catering setiap bulannya.

Untuk memaksimalkan keuntungan, ada dua cara yang dapat UMKM lakukan. Yang pertama yaitu dengan cara menaikkan harga jual. Keuntungan bisa meningkat dengan cara tersebut, akan tetapi semakin ketat juga persaingan yang harus dihadapi. Seharusnya menaikkan harga jual tidak UMKM lakukan, karena hal ini dapat menyebabkan pelanggan beralih ke produk pesaing dengan kualitas sama dan harga yang lebih murah dan. Cara yang kedua yaitu biaya produksi ditekan secara efektif dan meminimalkan biaya produksi dengan cara mengendalikan komponen biaya.

Agar harga pokok produksi dapat dihitung secara akurat oleh pelaku UMKM, maka metode full costing dapat digunakan oleh pelaku usaha. Karena dengan menggunakan metode full costing, dalam proses produksi dihitung semua biaya yang dikeluarkan (Badriah & Nurwanda, 2019). Produksi memerlukan metode perhitungan biaya produksi, misalnya metode perhitungan yang umum digunakan adalah metode full costing yang memperhitungkan semua biaya produksi, baik biaya variabel maupun biaya tetap. Variable costing hanya memperhitungkan biaya produksi variabel. Manajemen menggunakan hasil penetapan biaya produksi sebagai bantuan untuk merencanakan laba dan pengambilan keputusan lainnya (Suratno & Yuliyanto, 2021).

Berdasarkan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Nafisah et al., (2021) mengenai Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing dan Variable Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya kelemahan dalam perhitungan harga pokok produksi perusahaan. Berdasarkan perbandingan antara metode full costing dan metode variable costing harga pokok produksi perusahaan, harga pokok produksi menurut metode full costing memiliki nilai nominal yang lebih tinggi daripada metode variable costing. Hal ini disebabkan karena dalam perhitungan harga pokok produksi metode full costing memperhitungkan seluruh biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan selama memproduksi produk baik variabel maupun tetap.

Menurut penelitian Sumual et al., (2022) mengenai perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing pada CV. Soli Deo Gloria. Hasil penelitian menunjukkan perbedaan perhitungan antara metode perusahaan dengan metode full costing, dimana harga pokok produksi dengan metode full costing lebih rendah dibandingkan dengan harga pokok produksi dengan metode perusahaan. CV. Soli Deo Gloria memasukkan semua unsur biaya ke dalam biaya produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, dan biaya administrasi dan umum seperti biaya transportasi yaitu sewa kendaraan truk. Pada perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing, biaya administrasi dan biaya sewa transportasi tidak di masukkan sebagai biaya overhead pabrik, karena merupakan biaya yang dibebankan pada laporan laba rugi.

Berdasarkan penjelasan dari penelitian terdahulu diatas dapat dibuat sintesa bahwa hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan dalam hasil perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan dengan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing. Perbedaan harga pokok produksi akan mempengaruhi harga jual dan pendapatan yang didapatkan oleh perusahaan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan dan menganalisis harga jual yang tepat pada UMKM Karisma Rahayu Sejati dan membandingkan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan menggunakan metode full costing dan variable costing.

## 2. METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini, metode yang digunakan yaitu deskriptif kuantitatif. Menurut Bungin, (2015) penelitian deskriptif kuantitatif merupakan metode yang digunakan untuk menggambarkan, memaparkan serta meringkas beragam kondisi dan situasi serta fenomena ataupun beragam variabel penelitian berdasarkan kejadian karena adanya sesuatu yang dapat dipotret, wawancara, observasi maupun diungkapkan melalui bahan-bahan dokumenter. Berdasarkan sumber datanya, data yang digunakan merupakan data sekunder, yaitu harga pokok produksi, karena data yang dibutuhkan

untuk penelitian diperoleh dari data melalui tanya jawab pemilik UMKM Karisma Rahayu Sejati. Penelitian yang dilakukan di Karisma Rahayu Sejati ini beralamat di Perumnas Bumi Telukjambe, Blok F / 235, RT 007 / RW 013, Desa Sukaluyu, Telukjambe Timur, Karawang, Jawa Barat. Waktu dalam penelitian ini yaitu pada bulan April 2023 sampai Juni 2023.

Menurut Sugiyono, (2017) populasi merupakan wilayah generalisasi yang mencakup obyek dan subyek serta memiliki kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari yang kemudian diambil kesimpulannya. Populasi yang diamati dalam penelitian ini adalah data biaya produksi UMKM Karisma Rahayu Sejati. Sugiyono, (2017) mengungkapkan bahwa sampel merupakan bagian dari populasi yang menjadi sumber data dalam sebuah penelitian, karena populasi merupakan bagian dari jumlah karakteristik yang dimiliki oleh populasi. Sampel yang diambil dalam penelitian ini adalah informasi Harga Pokok Produksi (HPP) UMKM Karisma Rahayu Sejati tahun 2022. Dalam penelitian ini, teknik pengambilan sampel yang digunakan yaitu sampling purposive. Peneliti mengkaji harga pokok produksi dengan perhitungan metode full costing, perhitungan perusahaan, dan variable costing.

Sumber data dalam penelitian ini yaitu data primer dan sekunder. Indrianto & Supomo, (2013) mengatakan data primer merupakan sumber data penelitian yang didapatkan secara langsung dari sumber yang sebenarnya (tidak melalui perantara) secara langsung. Sedangkan data sekunder merupakan sumber penelitian yang didapatkan secara tidak langsung melalui media pelantara (diperoleh dan dicatat oleh pihak lain). Dalam penelitian ini, pengumpulan data yang digunakan yaitu penelitian kepustakaan dan penelitian lapangan. Teknik wawancara, observasi, dan dokumentasi digunakan sebagai teknik pengumpulan data. Instrumen dalam penelitian ini menggunakan pertanyaan melalui wawancara untuk mendapatkan data yang dibutuhkan serta informasi berupa angka-angka seperti data jumlah produksi UMKM Karisma Rahayu Sejati yang dihasilkan, biaya produksi, tenaga kerja, dan overhead pabrik.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

**Tabel 2.** Rata-Rata Penjualan Per Bulan Karisma Rahayu Sejati

Keterangan	Harga Jual	Produksi Perbulan	Penjualan Perbulan
Karisma Rahayu Sejati	Rp20.000,00	25.200	Rp504.000.000,00

Berdasarkan tabel 2. terlihat bahwa harga jual yang di tawarkan Karisma Rahayu Sejati yaitu Rp20.000,00 per porsi nasi catering, dengan jumlah produksi perbulan sebanyak 25.200 porsi, dan jumlah pendapatan Karisma Rahayu Sejati sebesar Rp504.000.000,00 perbulannya.

#### 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Karisma Rahayu Sejati

**Tabel 3.** Biaya Bahan Baku Karisma Rahayu Sejati

Nama bahan	Kuantitas	Harga	Biaya
Beras	3.150 Kg	Rp12.000,00	Rp37.800.000,00
Minyak goreng	756 Kg	Rp20.500,00	Rp15.498.000,00
Ikan	52 Ekor	Rp35.000,00	Rp18.375.000,00
Ayam	1.155 Ekor	Rp35.000,00	Rp40.425.000,00
Gaging	420 Kg	Rp120.000,00	Rp50.400.000,00
Telor	630 Kg	Rp31.000,00	Rp19.530.000,00
Tempe	840 Papan	Rp15.000,00	Rp12.600.000,00
Tahu	1.050 Bungkus	Rp15.000,00	Rp15.750.000,00
Soun	13 Bal	Rp64.500,00	Rp838.500,00
Bihun	13 Bal	Rp70.000,00	Rp910.000,00
Kol	10 Kg	Rp10.000,00	Rp100.000,00
Wortel	15 Kg	Rp11.000,00	Rp165.000,00
Kentang	12 Kg	Rp18.000,00	Rp216.000,00
Timun	19 Kg	Rp17.000,00	Rp323.000,00
Toge	20 Kg	Rp14.000,00	Rp280.000,00
Kacang panjang	10 Kg	Rp18.000,00	Rp180.000,00
Kembang kol	10 Kg	Rp21.000,00	Rp210.000,00
Bayam	50 Kg	Rp8.000,00	Rp400.000,00
Buncis	38 Kg	Rp16.500,00	Rp627.000,00
Pisang	420 Kg	Rp8.000,00	Rp3.360.000,00
Jeruk	1.258 Kg	Rp20.000,00	Rp25.160.000,00
Semangka	619 Kg	Rp9.000,00	Rp5.571.000,00
Melon	630 Kg	Rp12.000,00	Rp7.560.000,00
TOTAL			Rp256.278.500,00

Berdasarkan tabel 3. terlihat bahwa keseluruhan biaya bahan baku Karisma Rahayu Sejati sebesar Rp256.278.500,00.

**Tabel 4.** Biaya Tenaga Kerja Karisma Rahayu Sejati

Keterangan	Gaji perbulan	Jumlah	Total biaya
Kepala koki	Rp3.000.000,00	1	Rp3.000.000,00
Koki nasi	Rp3.500.000,00	2	Rp7.000.000,00
Koki sayur	Rp3.000.000,00	3	Rp9.000.000,00
Pramu saji	Rp1.200.000,00	12	Rp14.400.000,00
Staf	Rp3.300.000,00	1	Rp3.300.000,00
Driver	Rp1.700.000,00	3	Rp5.100.000,00
Total			Rp41.800.000,00

Berdasarkan tabel 4. dapat dilihat bahwa pengeluaran biaya tenaga kerja Karisma Rahayu Sejati pada kepala koki sebesar Rp3.000.000,00 perbulan untuk 1 orang. Biaya koki nasi sebesar Rp7.000.000,00 perbulan untuk 2 orang. Biaya koki sayur sebesar Rp9.000.000,00 perbulan untuk 3 orang. Biaya pramu saji sebesar Rp14.400.000,00 perbulan untuk 12 orang. Biaya staf sebesar Rp3.300.000,00 perbulan untuk 1 orang. Dan biaya driver sebesar Rp5.100.000,00 perbulan untuk 3 orang. Jadi total biaya tenaga kerja keseluruhan pada Karisma Rahayu Sejati sebesar Rp41.800.000,00 perbulan.

**Tabel 5.** Biaya Bahan Penolong Karisama Rahayu Sejati

Nama bahan	Kuantitas	Harga	Biaya
Cabe hijau	45 Kg	Rp30.000,00	Rp1.350.000,00
Cabe merah	30 Kg	Rp30.000,00	Rp900.000,00
Tomat	15 Kg	Rp13.000,00	Rp195.000,00
Bawang merah	18 Kg	Rp34.000,00	Rp612.000,00
Bawang putih	12 Kg	Rp35.000,00	Rp420.000,00
Terigu	40 Kg	Rp11.500,00	Rp460.000,00
Tepung beras	40 Kg	Rp17.000,00	Rp680.000,00
Gula merah	7 Kg	Rp19.000,00	Rp133.000,00
Gula putih	5 Kg	Rp14.500,00	Rp72.500,00
Masako	63 Renceng	Rp6.000,00	Rp378.000,00
Garam	5 Bungkus	Rp16.000,00	Rp80.000,00
Bawang bombay	10 Kg	Rp32.000,00	Rp320.000,00
Kecap manis	8 Botol	Rp47.500,00	Rp380.000,00
Kecap asin	5 Botol	Rp28.000,00	Rp140.000,00
Cabe rawit	30 Kg	Rp42.500,00	Rp1.275.000,00
Bawang daun	8 Kg	Rp23.000,00	Rp184.000,00
Kemiri	7 Kg	Rp55.000,00	Rp385.000,00
Ketumbar	25 Kg	Rp27.000,00	Rp675.000,00
Merica	15 Kg	Rp40.000,00	Rp600.000,00
Kunyit	20 Kg	Rp15.000,00	Rp300.000,00
TOTAL			Rp9.539.500,00

Berdasarkan tabel 5. dapat dilihat bahwa biaya bahan penolong Karisma Rahayu Sejati yaitu sebesar Rp9.539.500,00.

**Tabel 6.** Biaya Kemasan Karisama Rahayu Sejati

Keterangan	Kuantitas	Harga	Biaya
Sendok plastik	1.008 Pack	Rp3.500,00	Rp3.528.000,00
Garpu plastik	1.008 Pack	Rp3.500,00	Rp3.528.000,00
Alas makanan	105 Pack	Rp6.000,00	Rp630.000,00
Mika	420 Pack	Rp10.000,00	Rp4.200.000,00
Rapia	7 Gulung	Rp18.000,00	Rp126.000,00
Mangkok	420 Pack	Rp25.000,00	Rp10.500.000,00
Bento	168 Pack	Rp50.000,00	Rp8.400.000,00
Tisu	420 Pack	Rp3.500,00	Rp1.470.000,00
Plastik kuah	315 Kg	Rp12.000,00	Rp3.780.000,00
Plastik sampah	42 Iket	Rp19.000,00	Rp798.000,00
Plastik kantong	504 kg	Rp17.000,00	Rp8.568.000,00
DM 1000	84 Pack	Rp27.000,00	Rp2.268.000,00
Karet	42 Bungkus	Rp8.000,00	Rp336.000,00

Keterangan	Kuantitas	Harga	Biaya
	TOTAL		Rp48.132.000,00

Berdasarkan tabel 6. terlihat bahwa keseluruhan biaya kemasan Karisma Rahayu Sejati sebesar Rp48.132.000,00.

**Tabel 7.** Biaya Overhead Pabrik

Keterangan	Biaya
Listrik dan air	Rp2.000.000,00
Biaya transport	Rp3.150.000,00
Biaya telpon	Rp300.000,00
Bahan penolong	Rp9.539.500,00
Kemasan	Rp48.132.000,00
Sewa kendaraan	Rp2.850.000,00
Total	Rp65.971.500,00

Berdasarkan tabel 7. terlihat bahwa keseluruhan biaya overhead pabrik Karisma Rahayu Sejati sebesar Rp65.971.500,00.

**Tabel 8.** Harga Pokok Produksi Karisma Rahayu Sejati

Keterangan	Total
Bahan baku	Rp256.278.500,00
Tenaga kerja	Rp41.800.000,00
Overhead pabrik	Rp65.971.500,00
HPP per bulan	Rp364.050.000,00
Produksi per bulan	25.200
HPP per porsi	Rp14.446,43

Berdasarkan tabel 8. terlihat bahwa perhitungan harga pokok produksi menurut Karisma Rahayu Sejati sebesar Rp364.050.000,00 perbulan dengan jumlah produksi sebanyak 25.200 porsi, dan untuk harga pokok produksi perporosi nasi catering yaitu Rp14.446,43.

2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing

Febrianty & Muchlis, (2020) mengemukakan untuk menentukan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing ini yaitu dengan memasukkan seluruh biaya yang ada, baik biaya yang bersifat tetap maupun biaya yang bersifat variable.

**Tabel 9.** Biaya Bahan Baku Karisma Rahayu Sejati

Nama bahan	Kuantitas	Harga	Biaya
Beras	3.150 Kg	Rp12.000,00	Rp37.800.000,00
Minyak goreng	756 Kg	Rp20.500,00	Rp15.498.000,00
Ikan	525 Ekor	Rp35.000,00	Rp18.375.000,00
Ayam	1.155 Ekor	Rp35.000,00	Rp40.425.000,00
Gaging	420 Kg	Rp120.000,00	Rp50.400.000,00
Telor	630 Kg	Rp31.000,00	Rp19.530.000,00
Tempe	840 Papan	Rp15.000,00	Rp12.600.000,00
Tahu	1.050 Bungkus	Rp15.000,00	Rp15.750.000,00
Soun	13 Bal	Rp64.500,00	Rp838.500,00
Bihun	13 Bal	Rp70.000,00	Rp910.000,00
Kol	10 Kg	Rp10.000,00	Rp100.000,00
Wortel	15 Kg	Rp11.000,00	Rp165.000,00
Kentang	12 Kg	Rp18.000,00	Rp216.000,00
Timun	19 Kg	Rp17.000,00	Rp323.000,00
Toge	20 Kg	Rp14.000,00	Rp280.000,00
Kacang panjang	10 Kg	Rp18.000,00	Rp180.000,00
Kembang kol	10 Kg	Rp21.000,00	Rp210.000,00
Bayam	50 Kg	Rp8.000,00	Rp400.000,00
Buncis	38 Kg	Rp16.500,00	Rp627.000,00
Pisang	420 Kg	Rp8.000,00	Rp3.360.000,00
Jeruk	1.258 Kg	Rp20.000,00	Rp25.160.000,00
Semangka	619 Kg	Rp9.000,00	Rp5.571.000,00
Melon	630 Kg	Rp12.000,00	Rp7.560.000,00
TOTAL			p256.278.500,00

Berdasarkan tabel 9. terlihat bahwa total biaya bahan baku Karisma Rahayu Sejati yaitu sebesar Rp256.278.500,00.

**Tabel 10.** Biaya Tenaga Kerja Langsung Karisma Rahayu Sejati

Keterangan	Gaji perbulan	Jumlah	Total biaya
Kepala koki	Rp3.000.000,00	1	Rp3.000.000,00
Koki nasi	Rp3.500.000,00	2	Rp7.000.000,00
Koki sayur	Rp3.000.000,00	3	Rp9.000.000,00
Pramu saji	Rp1.200.000,00	12	Rp14.400.000,00
TOTAL			Rp33.400.000,00

Berdasarkan tabel 10. terlihat bahwa pengeluaran biaya tenaga kerja langsung Karisma Rahayu Sejati pada kepala koki untuk 1 orang yaitu sebesar Rp3.000.000,00 perbulan. Untuk biaya 2 orang koki nasi sebesar Rp7.000.000,00 perbulan. Untuk biaya 3 orang koki sayur sebesar Rp9.000.000,00 perbulan. Untuk biaya 12 orang pramu saji sebesar Rp14.400.000,00 perbulan. Jadi total biaya tenaga kerja langsung keseluruhan pada Karisma Rahayu Sejati sebesar Rp33.400.000,00 perbulan.

**Tabel 11.** Biaya Bahan Penolong Karisma Rahayu Sejati

Nama bahan	Kuantitas	Harga	Biaya
Cabe hijau	45 Kg	Rp30.000,00	Rp1.350.000,00
Cabe merah	30 Kg	Rp30.000,00	Rp900.000,00
Tomat	15 Kg	Rp13.000,00	Rp195.000,00
Bawang merah	18 Kg	Rp34.000,00	Rp612.000,00
Bawang putih	12 Kg	Rp35.000,00	Rp420.000,00
Terigu	40 Kg	Rp11.500,00	Rp460.000,00
Tepung beras	40 Kg	Rp17.000,00	Rp680.000,00
Gula merah	7 Kg	Rp19.000,00	Rp133.000,00
Gula putih	5 Kg	Rp14.500,00	Rp72.500,00
Masako	63 Renceng	Rp6.000,00	Rp378.000,00
Garam	5 Bungkus	Rp16.000,00	Rp80.000,00
Bawang bombay	10 Kg	Rp32.000,00	Rp320.000,00
Kecap manis	8 Botol	Rp47.500,00	Rp380.000,00
Kecap asin	5 Botol	Rp28.000,00	Rp140.000,00
Cabe rawit	30 Kg	Rp42.500,00	Rp1.275.000,00
Bawang daun	8 Kg	Rp23.000,00	Rp184.000,00
Kemiri	7 Kg	Rp55.000,00	Rp385.000,00
Ketumbar	25 Kg	Rp27.000,00	Rp675.000,00
Merica	15 Kg	Rp40.000,00	Rp600.000,00
Kunyit	20 Kg	Rp15.000,00	Rp300.000,00
TOTAL			Rp9.539.500,00

Berdasarkan tabel 11. dapat dilihat bahwa biaya bahan penolong Karisma Rahayu Sejati yaitu sebesar Rp9.539.500,00.

**Tabel 12.** Biaya Kemasan Karisma Rahayu Sejati

Keterangan	Kuantitas	Harga	Biaya
Sendok plastik	1.008 Pack	Rp3.500,00	Rp3.528.000,00
Garpu plastik	1.008 Pack	Rp3.500,00	Rp3.528.000,00
Alas makanan	105 Pack	Rp6.000,00	Rp630.000,00
Mika	420 Pack	Rp10.000,00	Rp4.200.000,00
Rapia	7 Gulung	Rp18.000,00	Rp126.000,00
Mangkok	420 Pack	Rp25.000,00	Rp10.500.000,00
Bento	168 Pack	Rp50.000,00	Rp8.400.000,00
Tisu	420 Pack	Rp3.500,00	Rp1.470.000,00
Plastik kuah	315 Pack	Rp12.000,00	Rp3.780.000,00
Plastik sampah	42 Pack	Rp19.000,00	Rp798.000,00
Plastik kantong	504 Pack	Rp17.000,00	Rp8.568.000,00
DM 1000	84 Pack	Rp27.000,00	Rp2.268.000,00
Karet	42 Bungkus	Rp8.000,00	Rp336.000,00
TOTAL			Rp48.132.000,00

Berdasarkan tabel 12. terlihat bahwa total biaya kemasan Karisma Rahayu Sejati sebesar Rp48.132.000,00.

**Tabel 13.** Biaya Overhead Pabrik Variable Karisma Rahayu Sejati

Keterangan	Biaya
Listrik dan air	Rp2.000.000,00
Biaya transport	Rp3.150.000,00
Biaya telpon	Rp300.000,00
Bahan penolong	Rp9.539.500,00
Biaya kemasan	Rp48.132.000,00
Total	Rp63.121.500,00

Berdasarkan tabel 13. terlihat bahwa keseluruhan biaya overhead pabrik variable Karisma Rahayu Sejati sebesar Rp63.121.500,00

**Tabel 14.** Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung Karisma Rahayu Sejati

Keterangan	Gaji per bulan	Jumlah	Total biaya
Staf	Rp3.300.000,00	1	Rp3.300.000,00
Driver	Rp1.700.000,00	3	Rp5.100.000,00
TOTAL			Rp8.400.000,00

Berdasarkan tabel 14. terlihat bahwa keseluruhan biaya tenaga kerja tidak langsung Karisma Rahayu Sejati sebesar Rp8.400.000,00

**Tabel 15.** Biaya Penyusutan Pelatan Karisma Rahayu Sejati

Peralatan	Harga	Jumlah	Total biaya	Nilai ekonomis	Penyusutan per tahun
Wajan	Rp235.000,00	9	Rp2.115.000,00	4	Rp2.115.000,00
Kompore	Rp465.000,00	8	Rp3.720.000,00	5	Rp3.720.000,00
Tabung gas	Rp120.000,00	2	Rp240.000,00	5	Rp240.000,00
Baskom	Rp15.000,00	10	Rp150.000,00	3	Rp150.000,00
Serok	Rp50.000,00	8	Rp400.000,00	3	Rp400.000,00
Dandang	Rp110.000,00	5	Rp550.000,00	4	Rp550.000,00
Gayung	Rp5.000,00	8	Rp40.000,00	2	Rp40.000,00
Blender	Rp360.000,00	2	Rp720.000,00	5	Rp720.000,00
Plezer	Rp3.500.000,00	2	Rp7.000.000,00	4	Rp7.000.000,00
Termos nasi	Rp105.000,00	6	Rp630.000,00	3	Rp630.000,00
Talenan	Rp10.000,00	5	Rp50.000,00	3	Rp50.000,00
Sodet	Rp45.000,00	5	Rp225.000,00	3	Rp225.000,00
Centong	Rp5.000,00	10	Rp50.000,00	2	Rp50.000,00
Nampan	Rp80.000,00	20	Rp1.600.000,00	5	Rp1.600.000,00
Piring	Rp25.000,00	10	Rp250.000,00	5	Rp250.000,00
Mangkok	Rp9.000,00	10	Rp90.000,00	3	Rp90.000,00
Sendok	Rp12.000,00	4	Rp48.000,00	4	Rp48.000,00
Pisau	Rp5.000,00	5	Rp25.000,00	3	Rp25.000,00
Total					Rp17.903.000,00

**Tabel 16.** Biaya Penyusutan Per bulan Karisma Rahayu Sejati

Peralatan	Penyusutan per bulan
Wajan	Rp176.250,00
Kompore	Rp310.000,00
Tabung gas	Rp20.000,00
Baskom	Rp12.500,00
Serok	Rp33.333,33
Dandang	Rp45.833,33
Gayung	Rp3.333,33
Blender	Rp60.000,00
Plezer	Rp583.333,33
Termos nasi	Rp52.500,00
Talenan	Rp4.166,67
Parut	Rp18.750,00
Centong	Rp4.166,67
Nampan	Rp133.333,33
Piring	Rp20.833,33
Mangkok	Rp7.500,00

Peralatan	Penyusutan per bulan
Sendok	Rp4.000,00
Pisau	Rp2.083,33
<b>TOTAL</b>	<b>Rp1.491.916,67</b>

Berdasarkan tabel 16. terlihat bahwa biaya penyusutan peralatan Karisma Rahayu Sejati yaitu sebesar Rp17.903.000,00 pertahun atau Rp1.491.916,67 perbulan.

**Tabel 17.** Biaya Overhead Pabrik Tetap Karisma Rahayu Sejati

Keterangan	Biaya
Sewa kendaraan	Rp2.850.000,00
Pemeliharaan	Rp800.000,00
Biaya lain-lain	Rp2.500.000,00
Tenaga kerja tidak langsung	Rp8.400.000,00
Penyusutan peralatan	Rp1.491.916,67
<b>Total</b>	<b>Rp16.041.916,67</b>

Berdasarkan tabel 17. terlihat bahwa biaya overhead pabrik tetap Karisma Rahayu yaitu Sejati sebesar Rp16.041.916,67.

**Tabel 18.** Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing

Keterangan	Total
Bahan baku	Rp256.278.500,00
Tenaga kerja langsung	Rp33.400.000,00
Overhead pabrik variabel	Rp63.121.500,00
Overhead pabrik tetap	Rp16.041.916,67
HPP per bulan	Rp368.841.916,67
Produksi per bulan	25.200
HPP per porsi	Rp14.636,58

Berdasarkan tabel 18. terlihat bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan perhitungan metode full costing yaitu sebesar Rp368.841.916,67 perbulan dengan jumlah produksi sebanyak 25.200 porsi, dan untuk harga pokok produksi per porsi nasi catering yaitu Rp14.636,58.

3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Variable Costing

Dengan menggunakan metode variable costing dalam penentuan harga pokok produksi yaitu hanya berdasarkan biaya variable, sehingga biaya tetap dan biaya variabelnya harus diklasifikasikan terlebih dahulu sebelum menentukan harga pokok produk tersebut (Dewi & Bahari, 2022). menurut Samsul, (2013) penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode variable costing ini biaya yang dimasukkan hanyalah biaya variable saja.

**Tabel 19.** Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Variable Costing

Keterangan	Total
Bahan baku	Rp256.278.500,00
Tenaga kerja langsung	Rp33.400.000,00
Overhead pabrik variabel	Rp63.121.500,00
HPP per bulan	Rp352.800.000,00
Produksi per bulan	25.200
HPP per porsi	Rp14.000,00

Berdasarkan tabel 19. terlihat bahwa perhitungan harga pokok produksi menurut perhitungan metode variable costing yaitu Rp352.800.000,00 perbulan dengan produksi perbulan sebanyak 25.200 porsi, dan untuk harga pokok produksi per porsi nasi catering yaitu Rp14.000,00

4. Perbandingan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing, Variable Costing dan Menurut Karisma Rahayu Sejati Dalam Menentukan Harga Jual

Dibawah ini adalah tabel perbandingan HPP dengan menggunakan metode full costing, metode variable costing, dan menurut perhitungan Karisma Rahayu Sejati.

**Tabel 20.** Perbandingan HPP Menggunakan Tiga Metode

Keterangan	Analisis HPP Metode Full Costing	Analisis HPP Metode Variable Costing	Analisis HPP Karisma Rahayu Sejati
Harga per porsi	Rp20.000,00	Rp20.000,00	Rp20.000,00
Produksi per bulan	25.200	25.200	25.200
HPP per bulan	Rp368.841.916,67	Rp352.800.000,00	Rp364.050.000,00

Keterangan	Analisis HPP Metode Full Costing	Analisis HPP Metode Variable Costing	Analisis HPP Karisma Rahayu Sejati
HPP per porsi	Rp14.636,58	Rp14.000,00	Rp14.446,43
Pendapatan	Rp504.000.000,00	Rp504.000.000,00	Rp504.000.000,00
Harga jual per porsi	Rp17.563,90	Rp16.800,00	Rp17.335,71
Laba 20% per porsi	Rp3.512,78	Rp3.360,00	Rp3.467,14

Berdasarkan tabel 20. terlihat bahwa perhitungan HPP menurut metode full costing yaitu sebesar Rp368.841.916,67 perbulan, HPP dengan metode variable costing yaitu sebesar Rp352.800.000,00 perbulan, dan HPP menurut perhitungan Karisma Rahayu Sejati yaitu sebesar Rp364.050.000,00 perbulan. Dengan jumlah produksi sebanyak 25.200 porsi, dan untuk harga pokok produksi per porsi nasi catering menurut metode full costing yaitu Rp 14.636,58. Menurut metode variable costing yaitu Rp14.000,00. Sedangkan menurut perhitungan perusahaan yaitu Rp14.546,00. Laba 20% menurut perhitungan metode full costing yaitu Rp3.512,78 per porsi, laba 20% menurut perhitungan metode variable costing yaitu Rp3.360,00 per porsi, sedangkan laba 20% menurut perhitungan perusahaan yaitu Rp3.467,14 per porsi.

### 3.1 Pembahasan

Harga pokok produksi menurut perhitungan metode full costing lebih tinggi dari pada harga pokok produksi menurut perhitungan variable costing dan menurut perhitungan perusahaan. Selisih hasil perhitungan tersebut dapat dilihat dari biaya overhead pabrik. Harga pokok produksi menurut metode full costing menghitung seluruh biaya produksi mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik, baik overhead pabrik tetap maupun variable. Harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan yaitu menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik, namun perusahaan tidak melakukan biaya overhead pabrik secara keseluruhan, biaya overhead pabrik yang tidak diperhitungkan oleh perusahaan adalah biaya pemeliharaan dan biaya penyusutan peralatan. Sedangkan menurut perhitungan metode variable costing hanya menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik variable, biaya overhead pabrik tetap tidak di masukan kedalam perhitungan metode variable costing.

Hasil ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Sriyani, (2018) dalam penelitian yang berjudul Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing dan Variable Costing (Studi Kasus PT. Bima Desa Sawita Medan) hasil penelitian menunjukkan Penentuan harga jual metode perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing lebih tinggi di bandingkan dengan metode variabel costing sebesar Rp 8.810/Kg. Sedangkan perhitungan harga pokok produksi dengan metode variabel costing harga jual satuan produknya sebesar Rp 8.296/Kg. Dan penelitian yang dilakukan oleh Purwanto, (2020) dalam penelitian yang berjudul Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dalam Penetapan Harga Jual (studi kasus unit usaha segar fruit). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan biaya dengan menggunakan metode Full Costing memiliki keunggulan yaitu penjumlahan seluruh biaya baik yang tetap maupun variabel dapat menjadi alat analisis yang tepat dalam penetapan harga jual.

## 4. KESIMPULAN

Perhitungan perbandingan harga pokok produksi dalam penetapan harga jual di Karisma Rahayu Sejati menggunakan metode full costing dan variable costing. Diperoleh total biaya sebesar Rp368.841.917,00 dengan perhitungan metode full costing, jadi jika jumlah produk yang dibagi dengan total biaya maka diperoleh HPP per porsi nasi catering sebesar Rp14.637,00 dan perhitungan harga pokok produksi menurut metode variable costing sebesar Rp352.800.000,00 dan bila dibagi dengan produk yang di produksi maka diperoleh HPP per porsi nasi catering sebesar Rp14.000,00. Sedangkan dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan oleh Karisma Rahayu Sejati, total harga pokok produksi yaitu sebesar Rp366.550.000,00 dan HPP per porsi nasi catering yaitu sebesar Rp 14.546,00. Faktor penyebab terjadinya hal tersebut adalah ada biaya yang tidak dihitung oleh Karisma Rahayu Sejati. Dalam menentukan harga jual seharusnya Karisma Rahayu Sejati menggunakan perhitungan HPP dengan metode full costing, karena semua elemen biaya yang ada dihitung dengan metode full costing, baik biaya variabel maupun biaya tetap, sehingga perhitungan biayanya tidak rancu dan tepat.

## REFERENCES

- Anggreani, S., & Adnyana, I. G. S. (2020). Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu AN Anugrah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 9–16. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v8i1.290>
- Atsar, A., & Fadlan, A. (2021). Sosialisasi Kegiatan Penyuluhan Umkm Mewujudkan Perekonomian Masyarakat Yang Mempunyai Potensi Dan Peran Strategis Menurut Undang-Undang No. 20 Tahun 2008. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(5), 1202–1210. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i5.4142>
- Badriah, E., & Nurwanda, A. (2019). Penerapan Metode Full Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pembangunan

- Rumah. Jurnal Moderat, 5(November), 2442–3777.
- Bungin, B. (2015). Analisis Data Penelitian Kuantitatif (PRG Persada, Ed.). PT. Raja Grafindo Persada.
- Dede. (2021). Industri Terseok-seok, Kuliner Meroket Tajam. Pasundan Ekspres.Com. <https://pasundan.jabarekspres.com/2021/01/26/industri-terseok-seok-kuliner-meroket-tajam/>
- Dewi, R., & Bahari, A. (2022). Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing Dalam Penerapan Harga Jual Pada Dian Konveksi. Jurnal Tamwil, VIII, 35–46.
- Febrianty, L., & Muchlis, S. (2020). Analisis Perbandingan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Dalam Penetapan Harga Pokok Produksi (Studi Pada Perusahaan Daerah Air Minum Tirta Je'Neberang Kabupaten Gowa). ISAFIR: Islamic Accounting and Finance Review, 1(1), 71–83. <https://doi.org/10.24252/isafir.v1i1.18326>
- Indrianto, N., & Supomo, B. (2013). Metodologi Penelitian Bisnis Untuk Akuntansi Dan Manajemen. BPEE-Yogyakarta.
- Maslikah, S., Saskara, I. A. N., & Jember, I. M. (2018). Analisis Ekonomis Kelapa Dalam Di Kecamatan Mendoyokabupaten Jembrana. E-Jurnal EP Unud, 7(11), 2404.
- Nafisah, N., Dientri, A. M., Darmayanti, N., & Winarno, W. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing dan Variable Costing. 4(1), 1–15.
- Nurhaliza, S. (2022). Begini Pentingnya Peran UMKM dalam Perekonomian Indonesia! Idxchannel.Com. <https://www.idxchannel.com/economics/begini-pentingnya-peran-umkm-dalam-perekonomian-indonesia>
- Opendatajabarprov.go.id. (2023). Pertumbuhan UMKM Kuliner Kab. Karawang. <https://opendata.jabarprov.go.id>
- Purwanto, E. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual. Journal of Applied Managerial Accounting, 4(2), 248–253. <https://doi.org/10.30871/jama.v4i2.2402>
- Samsul, N. H. (2013). Penentuan Harga Jual Perusahaan Dengan Metode Full Costing Pada PT. Danliris Di Sukoharjo. Jurnal EMBA, 1(3), 366–373.
- Sasongko, D. (2020). UMKM Bangkit, Ekonomi Indonesia Terungkit. Kementerian Keuangan Republik Indonesia. <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/artikel/baca/13317/UMKM-Bangkit-Ekonomi-Indonesia-Terungkit.html>
- Sastrohadiwiryono, S., & Syuhada, A. H. (2019). Manajemen Tenaga Kerja Indonesia Pendekatan Administratif dan Operasional (D. M. Listianingsih (ed.); 1st ed.). Bumi Aksara.
- Sriyani, I. (2018). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing dan Variable Costing (Issue 3). <http://dx.doi.org/10.1186/s13662-017-1121-6><https://doi.org/10.1007/s41980-018-0101-2><https://doi.org/10.1016/j.cnsns.2018.04.019><https://doi.org/10.1016/j.cam.2017.10.014><http://dx.doi.org/10.1016/j.apm.2011.07.041><http://arxiv.org/abs/1502.020>
- Sugiyono. (2017). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta (S. R. Yosita (ed.)). Bandung: Alfabeta.
- Sumual, T. H., Ilat, V., & Mintalangi, S. S. . (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing. Jurnal Bening, 5(2), 1097–1102.
- Suratno, & Yuliyanto, W. (2021). Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing Dan Variabel Costing Pada CV Gemilang Kencana Wonosobo. Jurnal E-Bis (Ekonomi-Bisnis), 5(1), 55–66. <https://doi.org/10.37339/e-bis.v5i1.515>