
Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi antara Metode Perusahaan dan Metode Full Costing pada UMKM Cafe Kopi Senusa Indonesia

Nabilla Ahmad^{1*}, Aurellia Putri Natasha², Muhammad Ikhtiar³, Pasha Achmad Rabbani⁴, Rika Aulia⁵

Universitas Bina Sarana Informatika^{1,2,3,4,5}

Jl. Kemanggisan Utama Raya, RT3/RW2, Slipi, Kec. Palmerah. Kota Jakarta Barat

Email Korespondensi: nabillaahmad2@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana UMKM Cafe Senusa Kopi Indonesia menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) mereka. Untuk mengulas masalah ini secara mendalam, penelitian ini menerapkan metode deskriptif dengan pendekatan studi kasus agar seluruh komponen biaya produksi bisa teridentifikasi dengan jelas. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik dan pengelola operasional Cafe Senusa Kopi Indonesia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan HPP internal yang selama ini dipakai pihak kafe ternyata belum optimal karena hanya memasukkan biaya tertentu saja. Komponen yang dihitung cuma Biaya Bahan Baku sebesar Rp2.142.500, Biaya Tenaga Kerja Langsung sebesar Rp1.800.000, dan Biaya Overhead Pabrik (BOP) Variabel sebesar Rp469.500, sehingga ketemu angka HPP sebesar Rp2.941 per cup untuk total produksi 1.500 cup. Sebaliknya, ketika dianalisis ulang memakai metode *Full Costing*, ada penyesuaian karena memasukkan BOP Tetap yang sempat terlewat, yaitu biaya listrik Rp1.000.000 dan sewa ruko Rp2.500.000. Masuknya biaya-biaya ini membuat total biaya produksi melonjak jadi Rp7.912.000, sehingga menghasilkan nilai HPP per cup yang jauh lebih akurat dan realistis, yaitu sebesar Rp4.794

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi; Harga Pokok Penjualan; Metode *Full Costing*

ABSTRACT

This study aims to analyze how the MSME Cafe Senusa Kopi Indonesia calculates its Cost of Goods Manufactured (COGM). To review this issue thoroughly, the study applies a descriptive qualitative method to ensure all production cost components are clearly identified. The results indicate that the internal COGM calculation previously used by the cafe was suboptimal, as it only included specific costs. The calculated components only consisted of Raw Material Costs of Rp2,142,500, Direct Labor Costs of Rp1,800,000, and Variable Manufacturing Overhead of Rp469,500, resulting in a COGM of Rp2,941 per cup for a total production of 1,500 cups. Conversely, when re-analyzed using the Full Costing method, adjustments were made by including previously omitted Fixed Manufacturing Overheads, namely electricity costs of Rp1,000,000 and shop house rent of Rp2,500,000. The inclusion of these costs caused the total production cost to surge to Rp7,912,000, thereby producing a much more accurate and realistic COGM value of Rp4,794 per cup.

Keywords: *Cost of Goods Produced; Cost of Goods Sold; Full Costing Method*

1. PENDAHULUAN

Umkm adalah bisnis atau usaha yang dijalankan oleh perseorangan, rumah tangga, maupun badan usaha kecil. (Dinamika & Syariah, 2022) Pesatnya pertumbuhan UMKM turut mendorong berkembangnya sektor kuliner, khususnya usaha kafe. Dalam beberapa tahun terakhir, bisnis kafe menunjukkan peningkatan yang cukup signifikan dan semakin dipandang sebagai peluang usaha yang potensial di era modern. Fenomena ini tidak terlepas dari perubahan gaya hidup masyarakat Indonesia, di mana kafe kini tidak hanya dimanfaatkan sebagai tempat makan, tetapi juga sebagai sarana untuk berinteraksi sosial. Berbagai kalangan, seperti pelajar, mahasiswa, hingga pekerja, sering menjadikan kafe sebagai tempat untuk berkumpul, berdiskusi, maupun menghabiskan waktu luang, baik secara individu maupun bersama orang lain, sambil menikmati berbagai menu yang tersedia (Nursya, 2024). Meningkatnya persaingan dalam usaha kafe menuntut pelaku UMKM untuk lebih memperhatikan aspek pengelolaan keuangan. Dengan pengelolaan keuangan yang terstruktur serta perhitungan yang akurat, usaha dapat berjalan lebih efektif dan memiliki peluang untuk berkembang secara berkelanjutan. Salah satu aspek penting dalam akuntansi yang perlu diperhatikan oleh pelaku usaha adalah perhitungan biaya produksi dan penentuan harga jual. Pengertian biaya produksi adalah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual (Aisyah et al., 2024).

biaya produksi adalah dasar yang dapat melindungi perusahaan dari kemungkinan terjadinya kerugian. Dengan demikian, biaya berdasarkan produksi yang dapat diklasifikasikan menjadi biaya bahan baku (material), biaya tenaga kerja langsung (BTKL) & biaya overhead pabrik (BOP) harus selalu diperhatikan (Astuti et al., 2022). penentuan harga pokok produksi memiliki peran yang sangat penting dalam proses penetapan harga jual. Nilai harga pokok produksi akan memengaruhi perhitungan laba rugi perusahaan. Ketidaktepatan dalam menentukan harga pokok produksi dapat berdampak pada kesalahan dalam menghitung laba yang diperoleh. Oleh karena itu, diperlukan perencanaan serta analisis yang matang untuk mengurangi risiko tersebut. Salah satu metode yang dapat digunakan dalam menghitung harga pokok produksi adalah metode *full costing* (Adiguna et al., 2024; Afriani et al., 2025). Berdasarkan observasi awal, Cafe Senusa Kopi Indonesia masih menggunakan perhitungan biaya produksi yang belum memasukkan seluruh komponen biaya overhead tetap, sehingga berpotensi menghasilkan nilai HPP yang kurang akurat

2. TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi adalah seni mengukur, mengkomunikasikan, dan menafsirkan aktivitas ekonomi, juga dikenal sebagai bahasa bisnis. Akuntansi berfungsi sebagai alat untuk mengkomunikasikan informasi keuangan kepada mereka yang membutuhkannya. Semakin baik kita memahami bahasa akuntansi, semakin baik keputusan yang kita buat dan semakin baik pengelolaan keuangan kita (Endro, 2025). Akuntansi adalah pengukuran, kompilasi, atau penyimpanan informasi yang membantu manajer, investor, otoritas pajak, dan pembuat keputusan lainnya membuat keputusan alokasi sumber daya dalam bisnis, organisasi, dan lembaga pemerintah (Farhan., 2023).

Biaya merupakan sejumlah pengorbanan ekonomi yang dikeluarkan perusahaan untuk memperoleh pendapatan. Biaya tersebut nantinya digunakan sebagai pengurang pendapatan perusahaan dan dapat dikelompokkan menjadi beberapa jenis, seperti harga pokok penjualan, biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum, biaya bunga, serta pajak perusahaan (widyastuti et al., 2024). Biaya produksi timbul dalam proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi, biaya pemasaran berkaitan dengan kegiatan penjualan produk, sedangkan biaya administrasi dan umum digunakan untuk mendukung kegiatan operasional perusahaan secara keseluruhan biaya dapat dibedakan berdasarkan hubungan dengan objek yang dibiayai, yaitu biaya langsung dan biaya tidak langsung (widyastuti et al., 2024). Biaya langsung merupakan biaya yang berhubungan langsung dengan produk atau kegiatan tertentu, sedangkan biaya tidak langsung merupakan biaya yang penggunaannya tidak hanya terkait pada satu objek saja (Wulan, 2022).

Harga pokok produksi (*cost of goods manufactured*) merupakan total biaya produksi dari barang yang telah selesai diproses dan dipindahkan ke persediaan barang jadi dalam satu periode tertentu (Afriani et al., 2025; Maharani et al., 2025). Harga pokok produksi adalah akumulasi biaya produksi yang terdiri atas biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, kemudian ditambah persediaan barang dalam proses awal serta dikurangi persediaan barang dalam proses akhir (Sari & Apriliawan, 2024).

Disimpulkan bahwa harga pokok produksi merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi untuk menghasilkan suatu barang. Biaya tersebut meliputi bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik yang digunakan selama kegiatan produksi berlangsung (Utami & Nurayuni, 2022) Metode *full costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang memasukkan seluruh unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produk. Biaya tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik, baik yang bersifat tetap maupun variabel (Asih et al., 2025; Pratama et al., 2026).

Sebagai dasar untuk memahami alur pemecahan masalah yang diintegrasikan dengan teori akuntansi biaya pada Cafe Senusa Kopi Indonesia, maka peneliti menyusun kerangka berpikir penelitian sebagai berikut:



Sumber: (Data olahan penulis, 2026)
Gambar 1. Kerangka Berpikir Penelitian

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menerapkan metode deskriptif dengan pendekatan studi kasus untuk menggali informasi. Penelitian kualitatif merupakan suatu langkah-langkah untuk mengkaji pengalaman yang dirasakan oleh subjek penelitian, termasuk aspek-aspek motivasi, persepsi, perilaku, dan tindakan mereka (Purba et al., 2025). Pemilihan UMKM Cafe Senusa Indonesia sebagai lokasi penelitian didasarkan pada karakteristik usahanya sebagai kafe yang bergerak di bidang kuliner dan memiliki aktivitas produksi yang memerlukan perhitungan biaya secara tepat dalam menentukan harga pokok produksi dan harga jual produk. Selain itu, usaha ini belum menerapkan metode *Full Costing* secara optimal dalam perhitungan biaya produksinya sehingga menarik untuk diteliti. Dalam penelitian ini, pendekatan kualitatif deskriptif digunakan untuk mengidentifikasi seluruh komponen biaya produksi yang terdiri atas biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh Cafe Senusa Indonesia serta membandingkannya dengan metode *Full Costing*. Hasil perhitungan tersebut digunakan sebagai dasar untuk memperoleh informasi biaya yang lebih akurat dalam menentukan harga pokok produksi dan mendukung penetapan harga jual yang tepat. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik dan pengelola operasional Cafe Senusa Kopi Indonesia pada tahun 2026.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Harga Pokok Produksi Menurut Kopi Senusa Indonesia Per bulan

Biaya Bahan Baku (BBB)		
Gula aren	Rp.248.000	
Susu	Rp.189.500	
Creamer	Rp.220.000	
Espresso/kopi	Rp.540.000	
Es batu	Rp.130.000	
Coklat Powder	Rp.345.000	
Susu kental manis	Rp.110.000	
Syrup Hazelnut	Rp. 360.000	
Total Biaya Bahan Baku		Rp.2.142.500
Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)		
Biaya Tenaga Kerja Langsung		Rp.1.800.000
Biaya Overhead Pabrik Variable (BOPV)		
Cup	Rp.324.000	
Sedotan	Rp.77.500	
Kantong Plastik	Rp.68.000	
Total Biaya Overhead Variable		Rp.469.500
Total Biaya Produksi		Rp.4.412.000
Total Unit Produksi		1.500 Cup
HPP/Unit		Rp.2.941

Sumber : (Hasil Wawancara, 2026)

Berdasarkan Tabel 1. Menunjukkan bahwa dalam menjalankan operasional bulannya, Café senusa Indonesia tersebut hanya memasukkan komponen biaya produksi tertentu. Biaya-biaya yang diperhitungkan meliputi total Biaya Bahan Baku (BBB) sebesar Rp2.142.500 yang mencakup pengeluaran untuk gula aren, susu, creamer, espresso, es batu, coklat powder, susu kental manis, dan syrup hazelnut. Selain itu, kafe memasukkan Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) sebesar Rp1.800.000 serta Biaya Overhead Pabrik Variabel (BOPV) yang terdiri dari pembelian cup, sedotan, dan kantong plastik dengan total sebesar Rp469.500. Melalui penjumlahan seluruh komponen tersebut, Cafe Senusa Indonesia mencatat total biaya produksi sebesar Rp4.412.000 untuk menghasilkan volume produksi sebanyak 1.500 cup, sehingga menghasilkan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) internal sebesar Rp2.941 per cup.

Tabel 2. Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full costing*

Biaya Bahan Baku (BBB)		
Gula aren	Rp.248.000	
Susu Full Cream	Rp.189.500	
Creamer	Rp.220.000	
Espresso/kopi	Rp.540.000	
Es batu	Rp.130.000	
Coklat Powder	Rp.345.000	
Susu kental manis	Rp.110.000	
Syrup Hazelnut	Rp. 360.000	
Total Biaya Bahan Baku		Rp.2.142.500
Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)		
Biaya Tenaga Kerja Langsung		Rp.1.800.000
Biaya Overhead Pabrik Variable (BOPV)		
Cup	Rp.324.000	
Sedotan	Rp.77.500	
Kantong Plastik	Rp.68.000	
Total Biaya Overhead		Rp.469.500
Biaya Overhead Pabrik Tetap (BOPT)		
Listrik	Rp.1.000.000	
Sewa Ruko	Rp.2.500.000	
Total Biaya Pabrik Tetap		Rp. 3.500.000
Total Biaya Produksi		Rp.7.912.000
Jumlah Unit Produksi		1.500 Cup
Harga Pokok Produksi Per Cup	7.912.000/1.500	Rp.4.794

Sumber : (Hasil Wawancara, 2026)

Berdasarkan Tabel 2. Berdasarkan penjelasan pada Tabel 2, perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan metode *Full Costing* melonjak menjadi Rp4.794 per cup dibandingkan perhitungan internal UMKM yang hanya Rp2.941 per cup. Perbedaan ini terjadi karena metode *Full Costing* memasukkan komponen Biaya Overhead Pabrik Tetap (BOPT) yang sebelumnya diabaikan, yaitu biaya listrik Rp1.000.000 dan sewa ruko Rp2.500.000, sehingga total biaya produksi meningkat menjadi Rp7.912.000 untuk 1.500 cup.

Dampak dari ketidakakuratan HPP ini sangat signifikan terhadap penetapan harga jual dan margin keuntungan Cafe Kopi Senusa. Jika harga jual ditetapkan sebesar Rp8.000, margin keuntungan menurut perhitungan UMKM tampak besar yaitu Rp5.059 , padahal margin riil menurut *Full Costing* hanya Rp3.206. Selisih margin sebesar Rp1.853 ini membuktikan bahwa pengabaian biaya tetap membuat laba yang dicatat menjadi semu. Dampak fatalnya, jika terus mengandalkan perhitungan internal, UMKM berisiko menetapkan harga jual yang terlalu rendah sehingga keuntungan yang diperoleh tidak akan pernah cukup untuk menutupi total beban operasional riil yang harus dibayarkan.

Tabel 3. Perbandingan hasil perhitungan Harga Pokok Produksi Cafe Senusa Kopi Indonesia dengan Metode *Full Costing*

Komponen	Perusahaan	Full Costing
BBB	Rp. 2.142.500	Rp. 2.142.500
BTKL	Rp. 1.800.000	Rp. 1.800.000
BOP Variable	Rp. 469.500	Rp. 469.500
BOP Tetap		Rp. 3.500.000
Total Biaya	Rp. 4.412.000	Rp. 7.912.000
HPP/Cup	Rp. 2. 941	Rp. 4. 794

Sumber : (Hasil Wawancara, 2026)

Berdasarkan Tabel 3. Perbandingan yang kontras antara hitungan HPP Café Senusa Kopi Indonesia dengan metode Full Costing. Untuk komponen biaya langsung seperti BBB (Rp2.142.500), BTKL (Rp1.800.000), dan BOP Variabel (Rp469.500), hasilnya sama persis karena kedua metode memang mencatat pengeluaran variabel ini. Namun pada komponen BOP Tetap sebesar Rp3.500.000 yang selama ini diabaikan oleh internal kafe. Dalam penelitian ini, biaya

listrik dan sewa ruko diklasifikasikan sebagai biaya overhead pabrik tetap karena sebagian besar penggunaan fasilitas usaha berkaitan dengan aktivitas produksi dan operasional yang mendukung penyediaan produk kepada konsumen. Oleh karena itu, biaya tersebut dialokasikan dalam perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan metode Full Costing.. Akibat dari tidak dimasukkannya BOP Tetap tersebut, total biaya produksi versi kafe jadi terlalu rendah, yaitu hanya Rp4.412.000, sedangkan menurut *Full Costing* totalnya mencapai Rp7.912.000. Dampaknya, saat dibagi dengan total output yang sama (1.500 cup), HPP/cup versi internal Cafe hanya ketemu Rp2.941. Angka ini kurang akurat jika dibandingkan dengan metode *Full Costing* yang menghasilkan HPP sebesar Rp4.794 per cup. Analisis komparatif ini membuktikan kalau metode *Full Costing* jauh lebih realistis agar owner Cafe tidak salah menentukan harga jual dan bisa mengamankan margin profit yang sebenarnya.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang diterapkan secara mandiri oleh UMKM Cafe Senusa Kopi Indonesia selama ini belum optimal. Hal tersebut terjadi karena pihak manajemen hanya memasukkan komponen biaya tertentu saja, yaitu Biaya Bahan Baku sebesar Rp2.142.500, Biaya Tenaga Kerja Langsung sebesar Rp1.800.000, dan Biaya Overhead Pabrik (BOP) Variabel sebesar Rp469.500. Pembatasan ini menghasilkan total biaya produksi senilai Rp4.412.000 dengan nilai HPP sebesar Rp2.941 per cup untuk total produksi 1.500 cup. Sebaliknya, ketika dianalisis ulang menggunakan metode *Full Costing*, terdapat penyesuaian yang signifikan karena turut memasukkan komponen Biaya Overhead Pabrik (BOP) Tetap yang selama ini terlewatkan, yaitu biaya listrik sebesar Rp1.000.000 dan sewa ruko sebesar Rp2.500.000. Masuknya biaya-biaya tersebut membuat total biaya produksi melonjak menjadi Rp7.912.000, sehingga menghasilkan nilai HPP per cup yang jauh lebih akurat dan realistis bagi keberlangsungan bisnis kafe, yaitu sebesar Rp4.794.

5.2 Saran

Melalui kesimpulan tersebut, peneliti memberikan saran sebagai berikut: 1). Bagi Pemilik Usaha Cafe Senusa Kopi Indonesia, sebaiknya mulai menerapkan pencatatan biaya secara terperinci, terutama untuk komponen biaya overhead tetap seperti penggunaan listrik operasional dan alokasi sewa ruko yang selama ini diabaikan dalam perhitungan internal. Hal ini sangat penting agar pemilik dapat memisahkan pengeluaran rutin operasional dengan biaya produksi yang sebenarnya secara akurat. Selain itu, pemilik disarankan untuk meninjau kembali harga jual produk kopi mereka dengan seluruh elemen biaya yang telah diidentifikasi melalui metode *Full Costing*, guna memastikan margin laba yang diperoleh benar-benar dapat menutupi seluruh biaya operasional dan pemeliharaan tempat usaha. Disarankan juga bagi mempertimbangkan pemilik untuk mulai menyisihkan dana cadangan secara berkala dari hasil laba penjualan, yang nantinya dapat digunakan untuk penggantian, perawatan, atau perbaikan peralatan produksi kafe di masa mendatang. 2). bagi Peneliti Selanjutnya, diharapkan dapat melakukan pengembangan penelitian ini dengan menambahkan variabel biaya tenaga kerja secara lebih mendalam atau menggunakan metode akuntansi manajemen lainnya demi memperluas strategi pengembangan bisnis serta pengelolaan keuangan pada UMKM di Sektor Industri Kuliner khususnya usaha kafe.

REFERENSI

- Adiguna, S., Lestari, S., Mulyani, N., Marwah, S., & Santoso, R. A. (2024). *Analisa Dampak Metode Full Costing Terhadap Harga Pokok Produksi : Literature Review Dipublikasikan di Sinta Tahun 2019-2023*. 3(4), 321–333. <https://doi.org/https://al-haramjournal.com/index.php/EKOMA/article/view/3479>
- Afriani, N., Sumantri, R., Hasdiyanti, R., & Ramadhani, S. (2025). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing: Penetapan Harga Jual Produk UKM Es Teh Aur. *Jurnal Manajemen Ekonomi Dan Akuntansi*, 1(4), 304–309. <https://doi.org/10.63921/jmaeka.v1i4.101>
- Aisyah, A., Nurjanah, L., Maolana, M. A., Anggini, T., Akuntansi, J., Tinggi, S., Ekonomi, I., & Im, S. (2024). *Analisis Pengaruh Biaya Produksi Terhadap Laba Kotor : Literature Review Artikel Terindeks Sinta atas bahan langsung , tenaga kerja langsung , dan overhead pabrik .” biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan seperti biaya produksi , biaya pemasaran dan*. 2(2). <https://doi.org/https://jurnaluniv45sby.ac.id/index.php/Trending/article/download/2404/1934>.
- Asih, V. G., Muchamad, M., Renata, H., Naya, A., Halizah, E. N., Sufi, U., Nur, A., & Dwi, R. (2025). *Nusantara Entrepreneurship and Management Review Akuntansi Biaya dalam Meningkatkan Efisiensi Operasional*

- UMKM melalui Pendekatan Full Costing. 53–61.
<https://doi.org/https://journal.unusida.ac.id/index.php/nemr/id/article/view/1596>
- Astuti, D., Fauzi, A., Hafidzi, M. K., Ramadhani, N., & Rahmah, N. (2022). *Klasifikasi Biaya Berdasarkan Produksi dan Perannya Terhadap Goal Perusahaan (Literature Review Akuntansi Manajemen)*. 2(3), 290–302.
<https://doi.org/https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/124748290/643-libre.pdf?1758788787>
- Dinamika, J., & Syariah, E. (2022). *Peran Umkm Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat*. 9(1), 73–84.
<https://doi.org/https://ejurnal.iaipd-nganjuk.ac.id/index.php/es/article/download/307/276>
- Endro, H. J. (2025). *Pengaruh Kesadaran Lingkungan Terhadap Penerapan Akuntansi Lingkungan Di Sektor Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM)*. 2(1), 84–92.
<https://doi.org/https://ejurnal.kampusakademik.co.id/index.php/jrme/article/view/3314/3006>
- Farhan., et al. (2023). *Perkembangan Akuntansi Keuangan Serta Tantangan di Era Digital Jurnal Ekonomi Akuntansi*. 1, 124–132. <https://doi.org/https://jurnal.kalimasadagroup.com/index.php/ekalaya/article/view/114/66>
- Nursya, F. (2024). *Klasifikasi Biaya Berdasarkan Produksi Dan Perannya Terhadap Goal Perusahaan*. 2(1).
<https://doi.org/https://jurnal.itbsemarang.ac.id/index.php/JREA/article/view/1320>
- Pratama, D. D. A., Muhammad, Z. S., Habibie, A., Pakpahan, C. F., & Hidayatullah, A. (2026). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing pada UMKM Warung Nasi Hotha. *Jurnal Manajemen Dan Akuntansi Cakrawarti*, 1(1), 49–59. <https://doi.org/10.67183/jmac.v1i1.8>
- Purba, A. A., Natasya, N., Irham, M., Jurusan, M., Islam, E., Estate, M., & Deli, K. (2025). *Strategi Penghimpunan Dana Pihak Ketiga pada Bank Syariah Menggunakan Metode Kualitatif Deskripsi*.
<https://doi.org/https://jurnaluniv45sby.ac.id/index.php/Digital/article/view/3857/3392>
- Sari, M., & Apriliawan, E. (2024). *Analisis Perhitungan Biaya Harga Pokok Produksi pada UMKM Neira Bakery Bojonegoro*. 2(4), 688–693.
<https://doi.org/https://jurnal.penerbitseval.com/jurnal/index.php/kompeten/article/view/109>
- Utami, A., & Nurayuni, S. (2022). *Alokasi Biaya Berdasarkan Produksi Dan Perannya Dalam Tujuan Bisnis (Literature Review Akuntansi Biaya)*. 1–11.
<https://doi.org/http://prosiding.senakota.nusaputra.ac.id/index.php/prosiding/article/view/47/58>
- widyastuti et al. (2024). *Pengaruh Biaya Produksi dan Biaya Operasional Terhadap Laba Bersih Indria Widyastuti 1, Maharani 2, Eko Haryadi 3, Diah Wijayanti 4 Bina Sarana Informatika, Jakarta Barat, Indonesia*. 13(2), 642–661. <https://doi.org/https://share.google/q2n8YrW8wlpN4OaKB>
- Wulan, C. (2022). *Analisis Akuntansi Biaya Lingkungan Pada PT. Caplang*. 27(2), 12–25.
https://doi.org/https://jurnal.unipasby.ac.id/majalah_ekonomi/article/view/6375