
Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan Menggunakan Metode *Full costing* pada UMKM Ayam Geprek Boo'all Slipi Jakarta

Ashfa Azkiya Zahrah ^{1*}, Anggi Destari ², Fita Pitria Adiyani ³, Nia Aulia Putri ⁴, Tatang Sutisna ^{5*}

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

Jl. Kemanggisan Utama Raya, RT.3/RW.2, Slipi, Kec. Palmerah, Kota Jakarta Barat, 11480

Email Korespondensi: tangsutisna2110@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan menganalisis perbandingan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dan dilakukan untuk menganalisis bagaimana UMKM Ayam Geprek Boo'all Slipi mengidentifikasi dan mencatat biaya yang muncul dalam proses produksinya. Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi terhadap biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Ayam Geprek Boo'all Slipi masih menggunakan perhitungan sederhana yang mengabaikan biaya overhead tetap seperti biaya penyusutan aset (gerobak dan banner) serta sewa tempat dan belum memasukkan seluruh komponen biaya produksi secara lengkap. Berdasarkan hasil perhitungan, HPP per porsi berdasarkan perhitungan internal UMKM sebesar Rp18.469 per porsi, sehingga terdapat selisih sebesar Rp 399 per porsi. Perbedaan tersebut menunjukkan adanya produksi yang belum dialokasikan secara optimal. Penerapan metode *Full costing* dapat membantu pelaku UMKM dalam menentukan harga jual yang lebih tepat, meningkatkan efisiensi biaya, serta memaksimalkan laba usaha. Dengan demikian, metode *full costing* dinilai lebih efektif digunakan dalam perhitungan HPP pada usaha kuliner skala UMKM.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi; Metode *Full costing*; Biaya Overhead Tetap; UMKM

ABSTRACT

The objective of this research is to analyze the estimation of production expenses at UMKM Ayam Geprek Boo'all Slipi, determine the Cost of Goods Manufactured (COGM) using the full costing method, and compare the results of the simple method currently used by the business with the full costing method. Adopting a qualitative descriptive approach, this study utilizes firsthand information gathered through direct consultations with the entrepreneur. The results indicate that Ayam Geprek Boo'all Slipi still utilizes a simple calculation that overlooks fixed overhead costs, such as asset depreciation (carts and banners) and rent. Based on the calculation results, The COGM per portion using the simple method is Rp 18,469, while using the full costing method it is Rp 18, 868 per portion, resulting in a difference of Rp 399 per portion. The full costing method provides more accurate and comprehensive results for business sustainability.

Keywords: *Cost of Goods Manufactured; Full costing Method; Fixed Overhead Costs; MSMEs*

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil dan Menengah atau yang biasa disebut UMKM merupakan salah satu penggerak dalam industri yang bersaing dalam memajukan perekonomian di Indonesia. Dalam pembangunan perekonomian di Indonesia, UMKM selalu mempunyai peranan penting sebagai sektor yang berpotensi karena mayoritas penduduk Indonesia hidup dalam kegiatan usaha kecil baik di sektor modern maupun tradisional (Parahita et al., 2024, Abizar et al., 2025). Persaingan dalam dunia bisnis yang terjadi antara para pelaku usaha merupakan sesuatu yang wajar. Setiap produsen mencoba untuk menawarkan barang-barang mereka dengan daya tariknya tersendiri. Selain itu persaingan juga dilakukan dari segi harga atau biaya, dikarenakan hal yang utama adalah barang yang berkualitas baik namun dengan harga rendah tentu akan paling diminati oleh pembeli. Perusahaan juga harus membuat pengaturan yang mengarah pada terbentuknya efisiensi dan keefektifitasan proses. Sebelum produsen memutuskan biaya penjualan suatu barang, tentu harus terlebih dahulu menghitung biaya produksi. Hal ini mengingat bahwa penjualan tidak sepenuhnya diatur dengan memasukkan biaya produksi per item dalam tingkatan keuntungan yang ideal oleh produsen. Tanpa

menentukan biaya produksi per unit, maka produsen akan menemukan kesulitan dalam menetapkan biaya penjualan produk yang ia hasilkan (Listiani & Hermana, 2022; Aurellia et al., 2026).

Unit usaha yang menjadi objek penelitian ini secara komersial berlokasi di Slipi, Jakarta Barat. Untuk memudahkan identifikasi dalam penelitian, penulis menggunakan nama Ayam Geprek Boo'all Slipi sebagai representasi objek. Ayam Geprek Boo'all Slipi merupakan UMKM yang kegiatannya bergerak di bidang kuliner populer di Jakarta yang mencatatkan rata-rata penjualan mencapai 100 porsi per hari. Namun, potensi pasar yang besar ini tidak dibarengi dengan manajemen keuangan yang mumpuni. Saat ini, penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) masih didasarkan pada akumulasi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead variabel, sementara komponen biaya overhead tetap seringkali terabaikan. Beberapa penelitian terdahulu menunjukkan bahwa metode full costing mampu menghasilkan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang lebih akurat dibandingkan metode sederhana yang umum digunakan oleh pelaku UMKM. Namun, penelitian sebelumnya masih terbatas pada objek usaha tertentu dan belum secara spesifik membahas UMKM ayam geprek dengan mempertimbangkan biaya overhead tetap seperti penyusutan aset dan biaya sewa tempat. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk memberikan gambaran yang lebih rinci mengenai penerapan metode full costing pada UMKM Ayam Geprek Boo'all Slipi.

Penelitian ini bertujuan untuk melakukan analisis mendalam mengenai perbandingan metode internal yang digunakan pemilik usaha dengan metode *full costing* guna mendapatkan angka HPP yang lebih akurat secara akuntansi.

2. TINJAUAN PUSTAKA

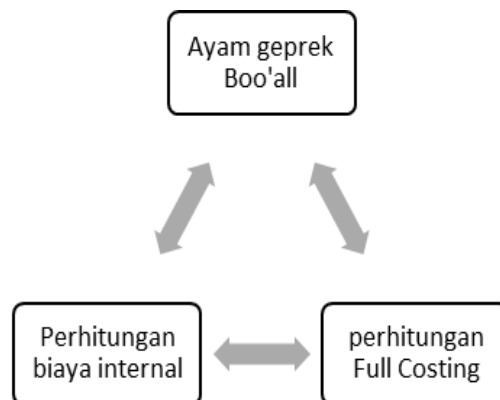
Menurut (Dunia et al., 2025; Zulfani, Sehati, et al., 2025) Akuntansi biaya merupakan salah satu dari bidang khusus akuntansi yang menekankan pada penentuan dan pengendalian biaya.

Menurut (Abizar et al., 2025; Afriani et al., 2025; Melati et al., 2022) Biaya (*cost*) merupakan sesuatu yang kita keluarkan atau kita korbankan dengan harapan kita akan mendapatkan keuntungan atau manfaat secara ekonomis di masa mendatang misalnya untuk pembelian aktiva tetap, pembelian aktiva tersebut adalah biaya pembelian aktiva.

Menurut (Arrasyid, 2021; Rabbani et al., 2025) Harga jual adalah nilai yang tercermin dalam daftar harga, harga eceran, dan harga adalah nilai akhir yang diterima oleh perusahaan sebagai pendapatan atau net price.

Menurut (Aponno, 2022; Azzahra et al., 2025) Metode full costing merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variable maupun tetap.

Menurut (Farisi et al., 2022) UMKM merupakan salah satu jenis usaha kecil yang sangat berperan dalam peningkatan dan pertumbuhan perekonomian masyarakat. Karena keberadaan UMKM mampu bertahan dalam situasi apapun untuk tercapainya kesejahteraan masyarakat. Ketangguhan UMKM terbukti saat terjadi krisis moneter tahun 1998 banyak usaha-usaha besar yang berjatuh namun UMKM tetap bertahan dan bahkan bertambah jumlahnya.



(Sumber: (olah peneliti, 2026)

Gambar 1. Kerangka Berfikir Penelitian

Berdasarkan uraian diatas, penulis berfokus pada penelitian terhadap UMKM Ayam Geprek Boo'all Slipi yang di kelola oleh Bapak Ahmad, dengan mengambil topik terkait penerapan metode *full costing*. Topik ini dipilih karena kurangnya pemahaman pemilik bisnis tentang cara menghitung biaya produksi secara akurat menurut aturan akuntansi. Kesalahan dalam penghitungan tersebut berpotensi menyebabkan keuntungan yang diperoleh tidak sesuai dengan seharusnya.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif dan pendekatan studi kasus pada UMKM Ayam Geprek Boo'all Slipi. Metode ini digunakan karena penelitian tidak hanya mendeskripsikan proses pencatatan dan pengelolaan biaya produksi yang dilakukan oleh UMKN, tetapi juga melakukan analisis perhitungan secara kuantitatif sebagai dasar dalam menentukan harga pokok produksi (HPP) menggunakan metode *full costing*. Data yang digunakan merupakan data primer, yaitu data yang diperoleh secara langsung dari sumber utama, dalam hal ini Ayam Geprek Boo'all, melalui proses pengumpulan informasi yang berkaitan dengan penelitian. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan melalui beberapa Teknik, yaitu wawancara, observasi, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan secara langsung dengan pemilik atau pengelola Ayam Geprek Boo'all untuk mendapatkan informasi terkait biaya pokok produksi. Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung proses produksi serta kegiatan operasional usaha. Selain itu, dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan dan mencatat data tertulis yang berkaitan dengan biaya produksi, mulai dari biaya bahan baku hingga proses akhir produksi.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian

Ayam Geprek Boo'all Slipi adalah UMKM yang bergerak di bidang kuliner dengan menu utama ayam geprek. Usaha ini telah memiliki dua cabang operasional. Dalam menjalankan aktivitas bisnisnya, setiap cabang Ayam Geprek Boo'all mampu menjual rata-rata 100 porsi per hari dengan jam operasional yang mengikuti ritme minimarket tempat lokasi usaha berada. Harga jual yang ditetapkan adalah Rp 20.000 per porsi. Proses produksi pada Ayam Geprek Boo'all membutuhkan berbagai peralatan seperti wajan, kompor, dan gerobak. Tahapan pembuatan produk dimulai dengan memotong ayam menjadi beberapa bagian, melumurinya dengan tepung, dan menggorengnya hingga matang. Untuk sambal, cabai dan bawang putih diulek secara manual. Dalam proses penyajian, ayam diletakkan di atas cobek, ditambahkan sambal, lalu di-"geprek" sebelum ditata dalam kemasan *Styrofoam*.

4.2 Hasil Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, diketahui bahwa pemilik usaha masih menggunakan metode sederhana dalam menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) Perhitungan tersebut hanya mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan Sebagian biaya operasional harian.

4.3 Biaya Bahan Baku (BBB)

Bahan baku adalah bahan utama atau bahan dasar yang mewakili komponen utama pada produk. Bahan ini dapat diperoleh dari sumber lokal, impor, atau hasil produksi sendiri, dan dalam pengadaanya perusahaan tidak hanya mengeluarkan biaya pembelian, tetapi juga biaya tambahan seperti biaya pengadaan dan penyimpanan. Data biaya bahan baku yang digunakan perusahaan selama tahun 2026 dapat dilihat pada tabel 1 (Khakim et al., 2024).

Tabel 1. Biaya Bahan Baku per Hari (Satu Cabang)

Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Total Biaya
Ayam Mentah	15	Ekor	Rp 60.000	Rp 900.000
Beras	10	Liter	Rp 16.000	Rp 160.000
Tepung	25	Pack	Rp 10.000	Rp 250.000
Cabai	-	-	-	Rp 100.000
Bawang Putih	-	-	-	Rp 5.000
Total Biaya Bahan Baku				Rp 1.415.000

(Sumber: Data primer wawancara, 2026)

Berdasarkan Tabel 1 di atas, dapat diketahui bahwa total biaya bahan baku yang digunakan oleh Ayam Geprek Boo'all Slipi per hari (satu cabang) adalah sebesar Rp 1.415.000. Komponen terbesar dari pembelian ayam mentah sebanyak 15 ekor dengan harga Rp 60.000 per ekor, sehingga menghasilkan biaya sebesar Rp 900.000. Bahan baku lainnya meliputi beras sebesar Rp 160.000, tepung sebesar Rp 250.000, cabai sebesar Rp 100.000, dan bawang putih

sebesar Rp 5.000. Seluruh bahan baku tersebut merupakan komponen utama dalam proses produksi yang langsung memengaruhi kualitas produk akhir.

4.4 Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)

Biaya tenaga kerja langsung adalah upah atau gaji yang diberikan kepada pekerja yang secara langsung terlibat dalam proses produksi di dalam perusahaan atau organisasi. Data biaya tenaga kerja perusahaan selama tahun 2026 dapat dilihat dalam tabel 2 (Astuti et al., 2023).

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Keterangan	Gaji Per bulan	Hari Kerja	Total Perhari
Upah karyawan Produksi dan Penjualan	Rp 1.900.000	28	Rp 67.857

(Sumber: Data primer wawancara 2026)

Berdasarkan Tabel 2 di atas, biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh Ayam Geprek Boo'all Slipi per hari adalah sebesar Rp 67.857. Angka tersebut diperoleh dari gaji karyawan produksi dan penjualan sebesar Rp 1.900.000 per bulan yang dibagi dengan 28 hari kerja. Tenaga kerja langsung ini terlibat secara penuh dalam seluruh proses produksi, mulai dari persiapan bahan baku, proses memasak, hingga pengemasan produk akhir kepada konsumen. karena keterbatasan pemisahan tugas pada UMKM, seluruh upah dialokasikan sebagai biaya tenaga kerja langsung.

4.5 Biaya Overhead Pabrik (BOP)

BOP adalah biaya overhead pabrik merupakan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya overhead pabrik perusahaan selama tahun 2026 dapat dilihat pada tabel 3 (Maimuna et al., 2023).

Tabel 3. Biaya Overhead Variabel per Hari

Jenis Biaya	Perhitungan	Total Per hari
Minyak Goreng	10 Liter x Rp 21.600	Rp 216.000
Gas		Rp 40.000
Kemasan Styrofoam	100 Pcs x Rp 400	Rp 40.000
Kantong Plastik		Rp 44.000
Sarung Tangan	2 Pack x Rp 12.000	Rp 24.000
Listrik	Fasilitas Minimarket (*)	Rp 0
Total		Rp 364.000

(Sumber: Data primer wawancara, 2026)

Berdasarkan Tabel 3 di atas, total biaya overhead variabel yang dikeluarkan per hari adalah sebesar Rp 364.000. Biaya terbesar berasal dari penggunaan minyak goreng sebanyak 10 liter dengan harga Rp 21.600 per liter, sehingga total menjadi Rp 216.000. Komponen lainnya meliputi biaya gas sebesar Rp40.000, kemasan styrofoam sebanyak 100 pcs dengan total Rp 40.000, kantong plastik sebesar Rp 44.000, serta sarung tangan sebesar Rp 24.000. Adapun biaya listrik tidak diperhitungkan karena fasilitas tersebut telah disediakan oleh pihak minimarket tempat usaha beroperasi.

4.6 Biaya Overhead Tetap (Penyusutan & Sewa)

Biaya overhead tetap merupakan biaya produksi yang jumlahnya tidak mengalami perubahan atau tetap konstan, meskipun jumlah produksi yang dihasilkan oleh perusahaan meningkat maupun menurun dalam periode tertentu (Na'illatulloh et al., 2023).

Tabel 4. Biaya Overhead Tetap (Penyusutan & Sewa)

Nama Aset/ Biaya	Harga Perolehan	Umur Ekonomis	Penyusutan/ Sewa Per hari	Biaya
Gerobak	Rp 7.000.000	60 Bulan	Rp 3.889	
Banner	Rp 100.000	36 Bulan	Rp 99	
Biaya Sewa Tempat	Rp 1.000.000		Rp 35.714	
Total			Rp 39.980	

(Sumber: Data primer wawancara 2026)

Berdasarkan Tabel 4 di atas, total biaya overhead tetap yang diperhitungkan per hari adalah sebesar Rp 39.980. Biaya ini terdiri dari penyusutan gerobak senilai Rp 3.889 per hari (diperoleh dari harga perolehan Rp 7.000.000 dibagi umur ekonomis 60 bulan dibagi 30 hari). Penyusutan banner senilai Rp 99 per hari (Rp 100.000 dibagi 36 bulan dibagi 30 hari), serta biaya sewa tempat sebesar Rp 35.714 per hari (Rp 1.000.000 per bulan dibagi 28 hari kerja).

Komponen biaya overhead tetap ini sering kali diabaikan oleh pelaku UMKM dalam perhitungan HPP. Padahal keberadaannya berdampak langsung terhadap akurasi penentuan harga jual dan keberlanjutan usaha.

Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) per Porsi

Tabel 5. Perhitungan HPP antara metode internal UMKM dengan metode *Full costing*:

Keterangan	Metode UMKM	Metode Full Costing
Biaya Bahan Baku	Rp 1.415.000	Rp 1.415.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 67.857	Rp 67.857
BOP Variabel	Rp 364.000	Rp 364.000
BOP Tetap (penyusutan dan Sewa)	Tidak dihitung	Rp 39.980
Total Biaya Produksi	Rp 1.846.857	Rp 1.886.837
Jumlah Produksi (Porsi)	100	100
HPP Per Porsi	Rp 18.469	Rp 18.869

(Sumber: Pengolahan data primer hasil wawancara 2026)

Berdasarkan Hasil penelitian, Ayam Geprek Boo'all Slipi masih melakukan perhitungan HPP yang sangat sederhana dan belum memasukkan semua unsur biaya secara rinci, khususnya biaya penyusutan peralatan dan sewa tempat. Terdapat selisih sebesar Rp 399 per porsi antara metode UMKM dan metode Full Costing. Meskipun terlihat kecil, pengabaian biaya tetap ini menyebabkan pemilik mengestimasi margin harian sebesar Rp 500.000, padahal margin laba real yang diperoleh setelah memperhitungkan seluruh biaya overhead tetap dan operasional harian (seperti minyak dan tepung adalah sekitar Rp 113.200 per hari. Dengan harga jual Rp 20.000 per porsi, maka margin laba kotor yang sebenarnya (berdasarkan metode *Full costing*) adalah Rp 1.132 per porsi. Penggunaan metode Full Costing sangat disarankan agar pemilik dapat menyisihkan dana penyusutan untuk penggantian aset di masa depan dan menjaga keberlanjutan bisnis. Di sisi lain, tanpa memperhitungkan biaya penyusutan dan sewa pun, masih terdapat gap yang sangat besar antara ekspektasi pemilik dan realita perhitungan UMKM. Hal ini mengindikasikan bahwa pemilik usaha tidak hanya mengabaikan biaya tetap, tetapi juga kurang akurat dalam memantau akumulasi keseluruhan biaya operasional usaha.

Temuan penelitian ini sejalan dengan Parahita et al. (2024) yang menemukan bahwa penggunaan metode Full Costing menghasilkan HPP yang lebih tinggi dibandingkan metode konvensional karena seluruh biaya overhead diperhitungkan. Namun demikian, penelitian ini memiliki karakteristik berbeda karena objek penelitian berupa UMKM ayam geprek yang beroperasi di lingkungan minimarket sehingga biaya listrik tidak dibebankan secara langsung ke usaha. Pada penelitian ini ditemukan bahwa pengabaian biaya overhead tetap menyebabkan nilai HPP menjadi lebih rendah dibandingkan kondisi sebenarnya sehingga dapat memengaruhi penetapan harga jual dan laba usaha. Dengan demikian, penerapan metode full costing dapat menjadi solusi bagi pelaku UMKM untuk memperoleh perhitungan biaya yang lebih akurat dan mendukung keberlanjutan usaha.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Melalui observasi dan perhitungan yang dilakukan, ditemukan bahwa UMKM Ayam Geprek Boo'all Slipi masih menggunakan metode perhitungan biaya yang sederhana dan belum mengalokasikan seluruh komponen biaya overhead tetap. Angka HPP sebesar Rp 18.469 yang selama ini diyakini pemilik ternyata tidak akurat karena sepenuhnya mengabaikan biaya sewa serta penyusutan alat kerja seperti gerobak dan spanduk. Saat diuji dengan metode *full costing*, nilai produksi yang riil naik menjadi Rp 18.868 per porsi. Selisih sebesar Rp 399 ini, meskipun terlihat minor, mengungkap fakta bahwa keuntungan bersih per porsi sebenarnya hanya Rp 1.132, sebuah angka yang jauh di bawah ekspektasi awal pemilik usaha. Dengan demikian, penggunaan metode akuntansi biaya yang komprehensif bukan sekadar urusan administratif, melainkan instrumen vital untuk mencegah kesalahan dalam mengukur kesehatan keuangan bisnis.

5.2 Saran

Hasil studi ini memberikan kontribusi nyata bagi literatur akuntansi UMKM dengan menunjukkan bagaimana biaya-biaya "tak terlihat" (overhead tetap) secara signifikan dapat mendistorsi laporan laba rugi jika tidak dikelola dengan tepat. Secara praktis, riset ini merekomendasikan kepada para pelaku usaha mikro untuk tidak hanya terpaku pada arus kas harian, tetapi mulai menyisihkan cadangan dana penyusutan secara disiplin sebagai modal pembaruan aset di masa depan. Bagi para pembina UMKM atau praktisi di bidang kuliner, temuan ini bisa menjadi dasar untuk mendorong edukasi mengenai pencatatan biaya yang lebih sistematis. Saran konkretnya adalah pemilik

usaha perlu melakukan pemantauan berkala terhadap akumulasi seluruh biaya operasional agar strategi harga jual yang ditetapkan benar-benar mampu menjaga keberlangsungan bisnis dalam jangka panjang.

REFERENSI

- Abizar, M., Rafli, M., & Istiaji, A. (2025). Perbandingan Metode Activity Based Costing (ABC) Dalam Menghitung Harga Pokok Produksi Pada UMKM Kopi Harum Manis. *Jurnal Manajemen Ekonomi Dan Akuntansi*, 1(4), 279–286. <https://doi.org/10.63921/jmaeka.v1i4.86>
- 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>
- Aponno, C. (2022). Penerapan Metode Full Costing dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Minyak Kayu Putih pada Ud Biam di Kota Ambon. *Jurnal Intelektiva*, 4(4), 79–87. <https://www.jurnalintelektiva.com/index.php/jurnal/article/view/909>
- Arrasyid, A. R. (2021). *Pengaruh Biaya Produksi dan Harga Jual Terhadap Pendapatan Petani*. 86–103. <https://doi.org/10.33395/owner.v6i1.611>
- Astuti, D., Fauzi, A., Hafidzi, M. K., Ramadhani, N., Rahmah, N., & Dikdaya, T. (2023). Klasifikasi Biaya Berdasarkan Produksi Dan Perannya Terhadap Goal Perusahaan (Literature Review Akuntansi Manajemen). *Jurnal Ilmu Hukum Humaniora Dan Politik*, 2(1), 249–257. <https://doi.org/10.54066/jrea-itb.v2i1.1320>
- Aurellia, T., Pardede, E. M., Sari, I. P., fedri, M. F., & Shifa, N. N. (2026). Analisis Perhitungan Biaya dan Laba Usaha Menggunakan Pendekatan Full costing Pada UMKM Toko Buku Adijaya : Analysis of Cost and Profit Calculation Using the Approach Full costing at Adijaya Bookstore MSMEs. *Jurnal Manajemen Dan Akuntansi Cakrawarti*, 1(2), 11–19. <https://doi.org/10.67183/jmac.v1i2.15>
- Azzahra, F., Ramadhani, T., Novarianti, S., Albidayah, R. R., & Lestari, T. (2025). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Pada Et Veteran Pizza Pondok Aren. *Jurnal Manajemen Ekonomi Dan Akuntansi*, 1(4), 322–327. <https://doi.org/10.63921/jmaeka.v1i4.119>
- Dunia, F. A., Abdullah, W., & Sasongko, C. (2025). *Akuntansi Biaya* (Edisi 6). Salemba Empat. <https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=c12DEQAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=pengertian+akuntansi+biaya&ots=-ArM>
- Farisi, S. Al, Fasa, M. I., & Suharto. (2022). Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Dinamika Ekonomi Syariah*, 9(1), 73–84. <https://ejournal.iaipd-nganjuk.ac.id/index.php/es/article/view/307>
- Khakim, A. N., Husadha, C., & Rossa, E. (2024). Overhead Pabrik terhadap Laba Bersih pada PT Duta Persada Teknik. *Maret*, 2(1), 210–218. <https://jurnal.soratekno.co.id/index.php/investasi/article/view/23/21>
- Listiani, N., & Hermana, C. (2022a). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Penentu Harga Jual Pada Produksi Ayam Geprek Mas Brek Karawang. *Management and Accounting Expose*, 5(1), 82–92. <https://doi.org/10.36441/mae.v5i1.611>
- Maimuna, Y., Rusmayanti, & Supriaddin, N. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual. *INVESTASI: Inovasi Jurnal Ekonomi Dan Akuntansi*, 1(3), 60–74. <https://jurnal.soratekno.co.id/index.php/investasi/article/view/23/21>
- Melati, L. S. A., Saputra, G., Najiyah, F., & Asas, F. (2022). Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode Full Costing untuk penetapan harag jual produk pada CV . Silvi MN Paradilla Parengan. *Riset & Jurnal Akuntansi*, 6, 632–647. <https://doi.org/10.33395/owner.v6i1.611>
- Na'illatulloh, S., Zanah, N. M., & Fitriana, N. L. (2023). Analisis Biaya Produksi Homemade Cookies Cookieku. *Jurnal Akuntansi*, 3(1), 27–37. <https://dinastirev.org/JIHP/article/view/1041/643>

- Parahita, A. S., Mubarak, M. S., & Fahriani, D. (2024a). Analisis Biaya Produksi UMKM Ayam Geprek Bunda Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual. *Jurnal Online Insan Akuntan*, 9(1), 71. <https://ejournal-binainsani.ac.id/index.php/JOIA/article/view/2880>
- Rabbani, A., Sari, N. P. F., Izzati, N., Islami, S. D., & Lestari, T. (2025). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada Warung Boci Raos Teh Een. *Jurnal Manajemen Ekonomi Dan Akuntansi*, 1(4), 328–333. <https://doi.org/10.63921/jmaeka.v1i4.121>
- Zulfani, N. A., Sehati, D. U. M., Syahidah, H., Nugraha, A. D., Witono, M. K., & Lestari, T. (2025). Analisis Harga Pokok Produksi Metode Full Costing Pada UMKM Nasi Cokot Mak'e Jakarta Selatan. *Jurnal Manajemen Ekonomi Dan Akuntansi*, 1(4), 266–272. <https://doi.org/10.63921/jmaeka.v1i4.77>