

Penetapan Harga Jual Produk dengan metode full costing pada Warung Sate Madura Cak Kiting

Maryana Rohima¹, Novia Ardini², Siti Novi Widowati³

Universitas Bina Sarana Informatika

maryanarohima@gmail.com¹, noviaardini157@gmail.com²,
noviwidowati76@gmail.com³

Abstrak

Untuk menentukan harga jual produk, Warung Sate Madura Cak Kiting menggunakan metode full costing, yang mencakup seluruh biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik, yang memberikan pemahaman menyeluruh tentang total biaya produksi, sehingga dapat menjadi acuan yang tepat untuk menentukan harga jual produk. Data yang digunakan dalam penelitian ini berasal dari data primer dan sekunder yang dikumpulkan melalui wawancara. Hasil analisis menunjukkan bahwa metode full costing menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang lebih akurat, memungkinkan penetapan harga jual yang kompetitif sekaligus menjaga margin keuntungan yang wajar. Studi ini membantu manajer Warung Sate Madura Cak Kiting membuat keputusan strategis tentang pengelolaan biaya dan harga jual produk.

Kata Kunci : harga pokok produksi, metode full costing, penetapan harga jual

Abstract

To determine the selling price of the product, Warung Sate Madura Cak Kiting uses the full costing method, which includes all production costs, including raw material costs, direct labor, and factory overhead, which provides a comprehensive understanding of the total production costs, so that it can be an appropriate reference for determining the selling price of the product. The data used in this study came from primary and secondary data collected through interviews. The results of the analysis show that the full costing method produces a more accurate calculation of the cost of production, allowing for competitive selling prices while maintaining a reasonable profit margin. This study helps Warung Sate Madura Cak Kiting managers make strategic decisions about managing costs and selling prices for products.

Keywords : cost of goods manufactured, full costing method, selling price determination

1. Pendahuluan

Kuliner adalah salah satu industri yang terus berkembang dan tidak pernah mati. Makanan adalah kebutuhan dasar manusia yang tidak dapat diabaikan atau ditunda, jadi itu tidak mengherankan. Karena munculnya berbagai inovasi dan tren baru yang menarik minat konsumen dalam beberapa tahun terakhir, industri kuliner telah mengalami transformasi besar. Karena data Statista memperkirakan peningkatan pendapatan hingga 10,79% hingga tahun 2025, industri kuliner memiliki prospek yang menjanjikan. Bisnis kuliner yang menguntungkan membutuhkan perencanaan yang matang dan implementasi yang tepat.

Oleh karena itu, memahami berbagai faktor yang dapat menentukan keberhasilan bisnis sangat penting. Ini termasuk perencanaan bisnis yang matang, pemilihan ide yang tepat, dan strategi pemasaran yang efektif. Semua faktor ini sangat penting untuk membangun bisnis kuliner yang berkelanjutan (liputan 6, 2024).



Setiap bisnis biasanya memiliki tujuan yang sama: menghasilkan keuntungan, berkembang, dan tetap dapat beroperasi. Untuk membuat laporan keuangan dan membantu mengendalikan produksi, sangat penting untuk mengetahui harga pokok produksi (Aulia et al., n.d.).

Semua bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik yang digunakan untuk membuat barang atau jasa termasuk dalam harga pokok produksi, menurut Salindeho (2015:29) dalam jurnalnya. Bahan mentah yang digunakan untuk membuat produk jadi disebut bahan baku, menurut Yulianti dan Saputra (2017:4). Sementara itu, Mranani et al. (2019:49) menyatakan bahwa Semua pekerja yang secara langsung terlibat dalam proses produksi untuk menghasilkan produk jadi disebut sebagai tenaga kerja langsung. Suprianto et al. (2019:34) menyatakan bahwa biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung termasuk dalam biaya overhead pabrik. Harga pokok produksi dapat dihitung dengan dua cara: total biaya dan biaya variable. Maria (2017:667) memaparkan bahwasannya semua biaya administrasi dan produksi termasuk dalam biaya total. (Nafisah et al., 2021).

Karena mereka tidak memahami metode perhitungan biaya produksi yang komprehensif, banyak usaha mikro dan kecil menghadapi kesulitan dalam menentukan harga jual produk yang tepat. Dalam kasus Warung Sate Madura Cak Kiting, penetapan harga jual seringkali hanya didasarkan pada perkiraan atau pengalaman, tanpa mempertimbangkan secara menyeluruh semua biaya produksi. Hal ini dapat menghasilkan harga jual yang terlalu rendah atau terlalu tinggi, yang mengurangi daya saing di pasar. Karena mencakup semua komponen biaya produksi, termasuk biaya tetap dan variabel, metode full costing menjadi relevan. Metode ini memberikan dasar yang lebih akurat untuk menetapkan harga jual. Usaha kecil seperti Warung Sate Madura Cak Kiting dapat menggunakan metode ini untuk meningkatkan efisiensi operasi, memperbaiki struktur harga, dan meningkatkan profitabilitas dan daya saing mereka di pasar.

Untuk mencapai tujuan utama perusahaan, yaitu memperoleh keuntungan, penetapan harga pokok produksi yang akurat sangat bergantung pada perhitungan biaya produksi dan akumulasi biaya. Informasi yang tepat mengenai harga pokok produksi akan menjadi dasar dalam menentukan harga jual yang ditawarkan kepada konsumen. Dengan demikian, penentuan harga pokok produksi yang benar sangat penting agar keputusan mengenai harga jual dapat diambil dengan tepat untuk meraih keuntungan yang diinginkan.(Astri & Sukabumi, 2021)

Landasan Teori

- Akuntansi Manajemen

Menurut Halim dan Supomo (2000:3) Akuntansi manajemen adalah suatu kegiatan atau proses yang memberikan informasi keuangan kepada manajemen untuk membantu mereka membuat keputusan keuangan(Khaula Senastri, 2024). Salman (2016:4) Akuntansi manajemen adalah penerapan konsep dan metode yang tepat dalam mengolah data ekonomi masa lalu dan membuat proyeksi masa depan suatu usaha untuk membantu manajemen dalam penyusunan rencana atau tujuan perusahaan dan pengambilan keputusan untuk mencapai tujuan tersebut.(Thenu et al., 2021)

- Akuntansi Biaya

Menurut Mulyadi (2016:7), akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya yang berkaitan dengan produksi dan penjualan barang atau jasa dalam cara tertentu. Proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian serta penafsiran informasi biaya bergantung pada siapa yang melakukan proses tersebut. Untuk memenuhi kebutuhan pemakai luar perusahaan, prosedur akuntansi biaya dapat disesuaikan.

Dalam situasi seperti ini, akuntansi biaya harus dimasukkan ke dalam laporan keuangan, sehingga dapat dimasukkan sebagai bagian dari akuntansi keuangan.(Thenu et al., 2021)

Maghfirah dan Syam (2016:60) menjelaskan bahwa akuntansi biaya memiliki peran penting dalam mendukung manajemen dalam berbagai aspek, seperti perencanaan, pengambilan keputusan terkait laba, dan penentuan harga pokok produksi. Mereka juga menambahkan bahwa akuntansi biaya sangat berguna dalam proses pengambilan keputusan.

- **Harga Pokok Produksi**

Semua biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk mengubah bahan baku menjadi produk jadi disebut harga pokok produksi. Prasetyo et al. (2019:158) menyatakan bahwa harga pokok produksi digunakan untuk berbagai tujuan, termasuk menghitung laba yang diharapkan perusahaan, menilai seberapa efektif dan efisien kegiatan produksi perusahaan, dan sebagai dasar untuk menentukan harga jual produk sebelum dipasarkan.

- **Penentuan Harga Pokok Produksi**

Menurut Bozkurt (2014:42), total costing dan variable costing adalah dua metode utama yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksi. Menurut Bozkurt (2014:42), total costing dan variable costing adalah dua metode utama yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksi.

- **Unsur Harga Pokok Produksi**

Menurut Sari (2017:2) Bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik adalah tiga komponen yang membantu harga pokok produksi, menurut Sari (2017:2)

- **Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi**

Manfaat harga pokok produksi bagi perusahaan meliputi hal-hal berikut, Menurut Mulyadi (2015:65) Yaitu menentukan harga jual produk, mengawasi realisasi biaya produksi, menghitung laba atau rugi bruto selama periode tertentu, dan menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca

- **Harga Jual**

Pramandiri (2017:36) menyatakan bahwa harga memiliki pengaruh besar terhadap tingkat kepuasan pelanggan. Sementara itu, Mugiati dan Sihombing (2016:7) mengungkapkan bahwa harga jual adalah jumlah uang atau barang yang harus diberikan untuk mendapatkan barang atau jasa tertentu.

- **Penentuan Harga Jual**

Pendekatan umum untuk menentukan harga jual, menurut Wardoyo (2016:186), adalah menambah angka perkiraan laba (markup) pada harga pokok(Nafisah et al., 2021).

Kerangka Konseptual

Penulis melakukan penelitian pada warung sate madura cak kiting, yang dimana penulis menyatukan Data terdiri dari harga pokok produk, volume produksi, dan harga jual produk per unit, lalu setelah itu penulis menghitung data harga pokok produksi menggunakan metode full costing yang mana hasil dari perhitungan tersebut akan menghasilkan harga jual per unit dengan memasukkan volume produksi yang didapatkan warung sate madura cak kiting

2. Metode

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif.. Pendekatan ini digunakan untuk menggambarkan dan menganalisis proses perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing

Lokasi, Objek, dan Subjek penelitian

Lokasi penelitian berlangsung dilakukan di tempat warung sate madura cak kiting yang bertepatan di daerah kota Jakarta selata. Dimulai dari bulan November sampai ke bulan Desember 2024. Objek penelitian ini adalah HPP dari warung sate madura cak kiting, dengan subjek penelitian yang digunakan adalah warung sate madura cak kiting yang usahanya adalah menjual kuliner makanan sate.

Data yang dihasilkan

- Data primer : yang didapat langsung dari wawancara dengan pemilik usaha yaitu dengan melakukan tanya jawab dengan pemilik Warung sate madura cak kiting, observasi proses produksi, dan pencatatan biaya terkait produksi.
Teknik Pengumpulan Data
- Wawancara : dilakukan dengan pemilik usaha untuk memahami komponen biaya produksi, strategi penetapan harga.
- Observasi : Melakukan pengamatan langsung terhadap proses produksi untuk mendapatkan data biaya produksi secara rinci.
- Dokumentasi : Mengumpulkan data tertulis seperti catatab pembelian bahan baku, upah tenaga kerja, biaya operasional.

3. Hasil dan Pembahasan

Warung sate Cak Kiting saat ini menetapkan harga jual per tusuk sate sebesar Rp 2.000. Penetapan harga ini dilakukan secara sederhana, tanpa melalui perhitungan detail yang mempertimbangkan seluruh elemen biaya produksi. Pendekatan ini cukup umum terjadi pada UMKM, dimana pengusaha sering kali hanya mengandalkan intuisi atau sekedar membandingkan harga dengan pesaing, tanpa memahami, apakah harga tersebut sudah mencerminkan biaya yang dikeluarkan. Ketidaktelitian dalam menetapkan harga dapat berdampak signifikan terhadap keberlangsungan usaha. Harga yang terlalu rendah beresiko mengurangi margin keuntungan, bahkan bisa menyebabkan kerugian jika produksi sebenarnya lebih tinggi dari harga jual. Sebaliknya, harg ayang terlalu tinggi berpotensi menurunkan daya saing dan mengurangi jumlah pembeli. Oleh karena itu, penting bagi Warung Sate Cak Kiting untuk melakukan evaluasi menyeluruh terhadap penetapan harga jual produknya.

Pada bagian ini, akan dilakukan analisis biaya produksi menggunakan pendekatan metode *Full Costing*. Metode ini mengalokasikan seluruh biaya, termasuk biaya langsung seperti biaya bahan baku, biaya tengaa kerja langsung, serta biaya overhead, baik yang sifatnya tetap maupun variabel. Dengan perhitungan ini, diperoleh gambaran yang lebih akurat tentang total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi setiap tusuk sate. Hasil analisis ini nantinya akan dibandingkan dengan harg ajual saat ini, yakni sebesar Rp 2.000, guna mengevaluasi apakah harga tersebut sudah sesuai dan menguntungkan bagi perusahaan.

Untuk memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai komponen biaya produksi, berikut disajikan rincian perhitungan biaya produksi menggunakan metode full costing. Tabel ini mencakup seluruh elemen biaya yang relevan. Tabel dibawah menjelaskan rincian bahan baku.

3.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Sate

Tabel 1. Perhitungan Biaya Bahan Baku Sate Ayam

Jenis Bahan Baku	Kuantitas	Harga	Total	Alokasi Biaya
DAGING AYAM	75 Kg	Rp 40.000	Rp 3.000.000	Rp 400
BUMBU SATE :				
Bawang putih	10 Kg	Rp 40.000	Rp 400.000	Rp 53
Bawang merah	9,5 Kg	Rp 80.000	Rp 760.000	Rp 101
Sasa Sachet besar	38 Pcs	Rp 5.000	Rp 190.000	Rp 25
Kacang tanah	38 Kg	Rp 32.000	Rp 1.216.000	Rp 162
Kemiri	10 Kg	Rp 68.000	Rp 375.000	Rp 50
Cabai	5 Kg	Rp 85.000	Rp 425.000	Rp 57
TOTAL BIAYA BAHAN BAKU			Rp 6.671.000	Rp 889

Bahan baku yang digunakan oleh Warung Sate Cak Kiting terdiri dari berbagai elemen, seperti daging ayam, serta item-item dalam pembuatan bumbu sate. Setelah dihitung, ternyata dalam elemen biaya bahan baku, membutuhkan biaya sebesar Rp 6.671.000, dan jika dibagi dengan volume produksi sate pada bulan Desember 2024 sebesar 7500 tusuk, maka alokasi biaya bahan baku untuk setiap tusuk sate adalah sebesar Rp 889

Tabel 2. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung

Jenis TKL	Jumlah	Upah	Total	Alokasi Biaya
Pemanggang sate pembuat lontong	1	Rp 2.500.000	Rp 2.500.000	Rp 333
Pembuat dan Penghidang sate	1	Rp 2.500.000	Rp 2.500.000	Rp 333
TOTAL BTKL			Rp 5.000.000	Rp 667

Selain bahan baku, biaya tenaga kerja langsung (BTKL) juga menjadi komponen penting dalam perhitungan biaya produksi. BTKL mencakup upah yang diberikan kepada pekerja yang secara langsung terlibat dalam proses pembuatan sate hingga pemangangan sate. Dimana Warung Sate Cak Kiting memiliki 2 prang karyawan, yaitu 1 orang yang bertugas dalam pembuatan lontong dan memanggang sate, satu karyawan yang lain bertugas dalam pembuatan sate dan penghidang sate, serta membuat minuman untuk pelanggan yang makan di tempat. Dengan masing-masing karyawan mendapat upah Rp 2.500.000 setiap bulan. Dan jika di akumulasikan total biaya untuk tenaga kerja langsung adalah sebesar Rp 5.000.000, sehingga apabila kita bagi dengan volume produksi, yakni 7500 tusuk sate, maka alokasi biayanya adalah Rp 667

Tabel 3. Perhitungan Biaya Overhead

Jenis BOP	Kuantitas	Harga	Total	Alokasi Biaya
BOP TETAP :				
Sewa Tempat			Rp 1.000.000	Rp 133
BOP VARIABEL :				
Tusuk Sate	10000	Rp 300.000	Rp 225.000	Rp 30
Plastik dan bungkus			Rp 500.000	Rp 67
Arang			Rp 300.000	Rp 40
Biaya Listrik			Rp 570.000	Rp 76
TOTAL BOP			Rp 2.595.000	Rp 346

BOP pada Warung Sate Cak Kiting mencakup berbagai pengeluaran yang mendukung kegiatan produksi sate, namun tidak dapat diatribusikan secara langsung ke setiap tusuk sate. Elemen BOP di warung ini meliputi biaya sewa tempat, biaya penggunaan arang, plastic dan bungkus, biaya listrik, dan lainnya. Sebagai usaha kecil, BOP pada Warung Sate Cak Kiting dapat bervariasi tergantung pada skala produksi dan kondisi operasional. Meski demikian, biaya ini tetap harus di perhitungkan secara rinci karena berpengaruh terhadap akurasi perhitungan harga pokok produksi (HPP). Dalam tabel perhitungan, diketahui bahwa total BOP pada Warung Sate Cak Kiting adalah sebesar Rp 2.595.000, dan jika dibagi dengan 7500, didapat alokasi biayanya adalah sebesar Rp 346.

Tabel 4. Perhitungan Total Biaya Produksi Sate

Jenis Biaya	Total Biaya Per Elemen	Pembagi	Alokasi Biaya
BBB Sate	Rp 6.671.000	7500 pcs	Rp 889
BTKL	Rp 5.000.000	7500 pcs	Rp 667
BOP	Rp 2.595.000	7500 pcs	Rp 346
AKUMULASI BIAYA	Rp 14.266.000	7500 pcs	Rp 1.902

Setelah diakumulasikan dengan semua elemen biaya, diketahui biaya yang digunakan dalam pembuatan 7500 tusuk sate dalam bulan Desember 2024 adalah sebesar 14.266.000. Sehingga jika kita bagi dengan volume produksi, dapat diketahui harga pokok produksi untuk setiap tusuk sate adalah sebesar Rp 1.902

Selain sate sebagai produk utama, Warung Sate Cak Kiting juga menyediakan lontong sebagai pelengkap yang bersifat opsional bagi pelanggan. Lontong ini tidak wajib dipesan oleh setiap pelanggan, namun keberadaannya menjadi nilai tambah yang memperkaya menu dan memberikan pilihan lebih bagi konsumen. Karena sifatnya yang opsional, biaya bahan baku untuk lontong ini dihitung secara terpisah dari perhitungan utama sate. Perhitungan ini mencakup komponen biaya bahan baku, seperti beras, daun pisan, maupun gas untuk proses pemasakannya. Dengan memahami rincian biaya ini, perusahaan dapat menentukan apakah penjualan lontong memberikan kontribusi yang cukup terhadap keuntungan. Tabel berikut menyajikan perhitungan rinci bahan baku lontong.

3.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Lontong

Lontong yang dijual di Warung sate Cak Kiting saat ini dibandrol dengan harga Rp 3.000 per pcs. Penetapan harga juga dilakukan dengan tanpa melalui perhitungan mendalam terkait biaya produksi yang sesungguhnya. Sebagai produk pelengkap yang sering dipesan bersama sate, lontong tetap memerlukan perhatian khusus dalam perhitungan biaya produksinya, agar tidak sekedar menutupi biaya, tetapi juga memberikan keuntungan.

Dalam perhitungan ini, Harga Pokok Produksi (HPP) lontong akan dianalisis menggunakan metode full costing, yang selanjutnya akan di tentukan pula ekspektasi laba sehingga akan membentuk harga jual dari lontong tersebut.

Tabel 5. Perhitungan Bahan Baku Lontong (Item Tambahan)

Jenih Bahan Baku	Kuantitas	Harga	Total	Alokasi Biaya
Beras	38 Kg	Rp 12.000	Rp 456.000	Rp 608
Daun Pisang	38 ikat	Rp 6.000	Rp 228.000	Rp 304
TOTAL BBB Lontong			Rp 684.000	Rp 912

Dari tabel 5 dapat diketahui bahwa biaya yang dibutuhkan untuk pembuatan lontong dalam elemen bahan baku adalah sebesar Rp 684.000, yang selanjutnya jika kita bagi dengan 750 pcs lontong, maka didapat biaya bahan baku untuk setiap lontong adalah sebesar Rp 912. 750 pcs didapat dari 25 pcs lontong yang setiap harinya disediakan oleh Warung Sate Cak Kiting sebagai makanan pelengkap. Jika dikalikan dengan 30 hari, didapatlah 750 pcs lontong.

Tabel 6. Perhitungan BOP Lontong

Jenis BOP	Kuantitas	Harga	Total	Alokasi Biaya
Lidi tusuk lontog	1	Rp 35.000	Rp 35.000	Rp 47
Gas LPG	4	Rp 20.000	Rp 80.000	Rp 107
JUMLAH BOP Lontong			Rp 115.000	Rp 153

Selain bahan baku, BOP juga diperlukan dalam proses produksi lontong sebagai pelengkap menu di Warung Sate cak Kiting. Biaya ini mencakup pengeluaran tidak langsung yang mendukung proses pembuatan lontong, seperti gas untuk memasak. Setelah di hitung, dapat diketahui BOP yang dikeluarkan untuk pembuatan 750 lontong adalah sebesar Rp 153.

Tabel 7. Perhitungan Biaya Produksi Lontong

Jenis Biaya	Total Biaya	Pembagi	Alokasi Biaya
BBB Lontong	Rp 684.000	750 pcs	Rp 912
BOP Lontong	Rp 115.000	750 pcs	Rp 153
AKUMULASI BIAYA	Rp 799.000	750 pcs	Rp 1.065

Setelah dihitung, dapat diketahui, ternyata harga pokok produksi untuk setiap lontong adalah Rp 1.065.

3.3 Penentuan Harga Jual Sate Pendekatan Full Costing dan Metode *Time and Material Pricing*

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual} &= \text{Biaya Penuh} &+& \text{Ekspektasi Laba} \\
 &= \text{Rp } 14.266.000 &+& 30\% \\
 &= \text{Rp } 14.266.000 &+& \text{Rp } 4.279.000 \\
 &= \text{Rp } 18.545.800 \\
 &= \text{Rp } 18.545.800 / 7500 \text{ tusuk sate} \\
 &= \text{Rp } 2.473 \text{ per tusuk} \\
 &= \text{Rp } 2.500 \text{ dibulatkan}
 \end{aligned}$$

3.4 Penentuan Harga Jual Sate Pendekatan Full Costing dan Metode *Time and Material Pricing*

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual} &= \text{Biaya Penuh} &+& \text{Ekspektasi Laba} \\
 &= \text{Rp } 799.000 &+& 40\% \\
 &= \text{Rp } 799.000 &+& \text{Rp } 319.000 \\
 &= \text{Rp } 1.118.600 \\
 &= \text{Rp } 1.118.600 / 750 \text{ pcs} \\
 &= \text{Rp } 1.491 \\
 &= \text{Rp } 1.500 \text{ dibulatkan}
 \end{aligned}$$

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan full costing dan penetapan harga jual dengan metode Time and Material Pricing, dapat disimpulkan bahwa harga jual yang diterapkan oleh Warung Sate Cak Kiting saat ini tidak mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya. Sate, yang seharusnya memenuhi semua biaya produksi dan menghasilkan keuntungan, dijual dengan harga Rp2.500 per tusuk. Hal yang sama berlaku untuk harga lontong, yang seharusnya dijual dengan harga Rp1.500 per item, tetapi dijual dengan harga Rp3.000, yang melebihi harga pokok produksi dan beresiko membuat pelanggan merasa harga tersebut cukup tinggi. Ada ketidakseimbangan antara biaya produksi dan harga jual yang diterapkan jika harga sate lebih rendah dan harga lontong lebih tinggi. Ini dapat memengaruhi daya saing perusahaan dan profitabilitasnya di kemudian hari. Warung Sate Cak Kiting harus melakukan penyesuaian harga jual. Untuk menyesuaikan dengan harga pokok produksi, harga sate harus dinaikkan menjadi Rp2.500 per tusuk. Sementara itu, harga lontong dapat diturunkan menjadi Rp1.500 per tusuk, yang lebih sesuai dengan biaya produksi. Penyesuaian harga ini akan memastikan bahwa keuntungan dari kedua produk tersebut lebih optimal dan bisnis tetap menguntungkan.

Referensi

- Astri, E. M., & Sukabumi, U. M. (2021). ANALISIS PENERAPAN METODE FULL COSTING DAN VARIABEL COSTING SEBAGAI PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM PENENTUAN HARGA JUAL Analysis Of The Application Of Full Costing Method And Variable Costing Method As Calculating Cost Of Production In Stipulation The Selling Price Case Study On CV.NJ. Food Industries Sukabumi Branch. *Nusantara Hasana Journal*, 1(4), 121–128.
- Aulia, F., Sutini, S., Wiratna, W., Zuhroh, D., & Toni, H. (N.D.). *Penerapan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada CV Aulia Di Surabaya*.
- Khaula Senastri. (2024). *Pengertian Akuntansi Manajemen Menurut Para Ahli*. Accurate.
- Liputan 6. (2024). *Cara Memulai Bisnis Kuliner Panduan Dari Perencanaan Hingga Implementasi*.
- 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.
- Thenu, G., Manossoh, H., Runtu, T., Akuntansi, J., & Ekonomi Dan Bisnis, F. (2021). ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING DALAM PENETAPAN HARGA JUAL PADA USAHA KERUPUK RAMBAK AYU ANALYSIS OF COST OF PRODUCTION USING THE FULL COSTING METHOD IN DETERMINING THE SELLING PRICE OF THE RAMBAK AYU CRACKERS BUSINESS. 9(2), 305–314.