

HARGA POKOK PRODUKSI PADA CAKE & BAKERY KURNIA

TUGAS AKHIR

Diajukan kepada Tim Penguji Tugas Akhir Program Studi Akuntansi (DIII)

Sebagai salah satu Persyaratan Guna memperoleh Gelar Ahli Madya



Oleh:

MIFTAHUL KHAIRI

2019/19133048

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS NEGERI PADANG

2024

PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

HARGA POKOK PRODUKSI PADA CAKE & BAKERY KURNIA

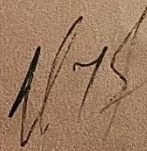
Nama : Miftahul Khairi
NIM : 19133048
Program Studi : DIII Akuntansi
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Diketahui Oleh,
Koordinator Program Studi
Diploma III Akuntansi



Mayar Afriyenti, S.E, M.Sc
NIP.1984013 200912 2 005

Padang, Agustus 2023
Disetujui Oleh
Pembimbing



Nayang Helmayunita, S.E,M,Sc
NIP. 19860127 200812 2 001

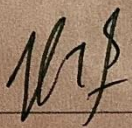
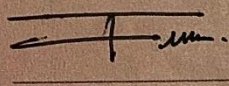
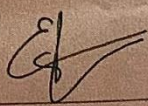
PENGESAHAN TUGAS AKHIR

HARGA POKOK PRODUKSI PADA CAKE & BAKERY KURNIA

Nama : Miftahul Khairi
NIM : 2019/19133048
Program Studi : Akuntansi (DIII)
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Dinyatakan Lulus Setelah Diuji Didepan Tim Penguji Tugas Akhir
Prodi Akuntansi DIII Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2024

Nama	Tim Penguji	Tanda Tangan
1. Nayang Helmayunita, SE, M.Sc.	(Ketua)	
2. Fefri Indra Arza, SE, M.Si, Ak	(Anggota)	
3. Erly Mulyani, SE, M.Si, Ak	(Anggota)	

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Miftahul Khairi
Thn. Masuk/NIM : 2019/19133048
Tempat/Tgl. Lahir : Bukittinggi/28 November 2000
Program Studi : DIII Akuntansi
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Alamat : Jorong Pincuran Landai Kubang Putih, Kec. Banuhampu,
Kab. Agam, Sumatera Barat
Judul Tugas Akhir : Harga Pokok Produksi Pada Cake & Bakery Kurnia

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk kepentingan akademik baik Universitas Negeri Padang maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan masalah dari pemikiran saya sendiri tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan pembimbing.
3. Dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya atas pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim.
4. Tugas Akhir ini sah apabila telah ditandatangani asli oleh pembimbing, tim penguji dan ketua program studi.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi berupa pencabutan gelar akademik yang telah saya peroleh karena Tugas Akhir ini serta sanksi lainnya sesuai aturan yang berlaku

Padang, Agustus 2024



Miftahul Khairi
Nim : 19133048

ABSTRAK

Miftahul Khairi : **Harga Pokok Produksi Pada Cake & Bakery Kurnia**
Pembimbing : **Nayang Helmayunita.S.E,M.Sc**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada Cake & Bakery Kurnia. Penelitian ini dilakukan dalam bentuk observasi dan wawancara. Penulis mengumpulkan data langsung dari Cake & Bakery Kurnia. Berdasarkan data yang diperoleh tersebut, peneliti melakukan pengolahan sehingga diperoleh hasil. Berdasarkan hasil tersebut penulis dapat memberikan kesimpulan tentang perhitungan harga pokok produksi pada Cake & Bakery Kurnia.

Berdasarkan hasil yang diperoleh tersebut penulis dapat memberikan kesimpulan mengenai perbedaan penentuan harga pokok produksi perusahaan dengan menggunakan metode full costing, yaitu perbedaannya dengan metode perusahaan harga pokok produksi sebesar Rp.1.649. Sedangkan menurut metode full costing setelah di analisis harga pokok produksi sebesar Rp.1.748,- Jadi selisih perbandingan antara kedua metode adalah sebesar Rp.99.-

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Metode *Full Costing*

KATA PENGANTAR

Bismillahirrohmannirrohim

Alhamdulillah puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, atas rahmat dan karunianya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “ Harga Pokok Produksi Pada Cake & Bakery Kurnia”. Selanjutnya shalawat beserta salam tak lupa penulis ucapkan kepada Nabi Muhammad SAW, karena beliau telah membawa umat manusia dari alam kegelapan ke alam yang penuh terang benderang seperti yang kita rasakan pada saat sekarang ini.

Penulis sepenuhnya menyadari bahwa tugas akhir ini masih belum sempurna dan terdapat kekurangan-kekurangan yang disebabkan keterbatasan penulis dalam menyerap ilmu yang pernah penulis dapatkan selama mengikuti perkuliahan. Oleh karena itu, penulis menyadari berkat adanya bantuan dan motivasi dari banyak pihak, maka penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini sesuai dengan waktu yang diharapkan.

Dengan segala hormat melalui lembar ini penulis menyampaikan rasa terima kasih sebesarnya kepada :

1. Teristimewa untuk kedua orang tua penulis, Ibu Imelda Rahmayeni dan Ayah Rifki, serta adik penulis Muhammad Luthfi yang selalu memberikan do'a dan dukungan baik berupa moral maupun materil.
2. Bapak Prof. Perengki Susanto, SE, M.Sc, Ph.D selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Mayar Afriyenti, S.E, M.Sc selaku Koordinator Prodi Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Salma Taqwa, S.E, M.Si selaku Pembimbing Akademik yang telah memberikan arahan selama masa perkuliahan.

5. Ibu Nayang Helmayunita., S.E, M.Sc selaku pembimbing Tugas Akhir yang selalu memberikan arahan, bimbingan, dan saran dalam penyusunan tugas akhir, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan waktu yang telah ditentukan.
6. Bapak dan Ibu dosen staf pengajar serta karyawan/wati yang telah membantu penulis dalam menuntut ilmu di almamater ini.
7. Semua pihak Cake & Bakery Kurnia yang telah membantu dalam pengerjaan tugas akhir ini.
8. Terima kasih kepada teman-teman khususnya Nur Nasuha Zahra, Melani Fauzana, Malla Cantika dan Fadilla Zahira yang telah menemani dan memberi dukungan selama masa perkuliahan sampai dengan penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Dan terima kasih kepada my husband Muhammad Alfi yang telah menemani dan memberi dukungan selama melakukan penyusunan Tugas Akhir ini.

Atas segala kemudahan yang telah diberikan oleh semua pihak diatas, maka dengan tulus dan rendah hati penulis ucapkan semoga Allah SWT memberikan balasan yang setimpal atas apa yang telah mereka berikan. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih banyak memiliki kekurangan, hal itu disebabkan karena keterbatasan ilmu dan pengetahuan yang penulis miliki. Oleh karena itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun demi menyempurnakan isi Tugas Akhir ini agar dapat berguna bagi pembaca untuk pengetahuan kita bersama serta dapat bermanfaat khususnya bagi penulis. Apabila ada kesalahan dan kejanggalan dalam tugas akhir ini penulis mohon maaf yang sebesar-besarnya, karena tidak ada manusia yang luput dari kesalahan.

Padang, Agustus 2024

Miftahul Khairi

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Pengertian Akuntansi.....	6
B. Pengertian Biaya	6
C. Akuntansi Biaya	7
D. Unsur-unsur Biaya Produksi	8
E. Pengertian Harga Pokok Produksi.....	12
F. Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi.....	13
G. Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi.....	14
H. Perbedaan Metode Harga Proses dengan Metode Harga Pesanan.....	15
I. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	16
BAB III PENDEKATAN PENELITIAN.....	20
A. Bentuk Penelitian	20
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	20
C. Rancangan Penelitian	20
D. Teknik Pengumpulan Data.....	22

E. Teknik Analisis Data	22
BAB IV PEMBAHASAN	24
A. Profil Perusahaan.....	24
1. Visi dan misi dari Cake & Bakery Kurnia	24
2. Struktur Organisasi	25
B. Pembahasan.....	29
1. Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut Perusahaan.....	29
2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing.....	33
BAB V PENUTUP	44
A. Kesimpulan	44
B. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Struktur Organisasi Cake & Bakery Kurnia	26
--	----

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penentuan Biaya Produksi dengan Metode Full Costing.....	17
Tabel 2. Penentuan Biaya Produksi dengan Metode Variable Costing.....	18
Tabel 3. Perhitungan biaya bahan baku dengan Perhitungan Perusahaan pada bulan Januari 2023.....	30
Tabel 4. Tenaga Kerja pada bulan Januari 2023.....	31
Tabel 5. Perhitungan Biaya Bahan Penolong pada bulan Januari 2023	31
Tabel 6. Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut Perusahaan Bulan Januari 2023	32
Tabel 7. Perhitungan Biaya Bahan Baku Langsung Full Costing pada bulan Januari 2023...	33
Tabel 8. Perhitungan Biaya Bahan Baku Tidak Langsung.....	34
Tabel 9. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung pada Bulan Januari 2023	34
Tabel 10. Perhitungan Biaya Bahan Penolong pada bulan Januari 2023	35
Tabel 11. Pemakaian Listrik (watt) Cake & Bakery Kurnia.....	36
Tabel 12. Perhitungan Biaya Depresiasi Mesin dan Peralatan pada bulan Januari 2023	38
Tabel 13. Akumulasi Biaya Bahan Baku pada Bulan Januari 2023.....	38
Tabel 14. Akumulasi Biaya Overhead Pabrik Variabel pada Bulan Januari 2023.....	39
Tabel 15. Akumulasi Biaya Overhead Pabrik Tetap pada Bulan Januari 2023	39
Tabel 16. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing pada Bulan Januari 2023.....	40
Tabel 17. Perbandingan Harga Pokok Produksi Perusahaan dan Perhitungan dengan Metode Full Costing Bulan Januari 2023.....	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Izin Usaha	48
Lampiran 2. Kebijakan Halal	48
Lampiran 3. Wawancara Dengan Pemilik	49
Lampiran 4. Foto ditempat Usaha	49
Lampiran 5. Mesin	50
Lampiran 6. Saat Proses Produksi Donat	51
Lampiran 7. Proses Penoppingan Donat	52
Lampiran 8. Saat Telah Selesai Penoppingan	52

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sektor Usaha Kecil Menengah merupakan salah satu yang ikut bersaing dalam menghasilkan suatu produk. Perusahaan-perusahaan atau industri tersebut didirikan dan beroperasi dengan suatu tujuan atau rencana yang akan dicapai. Dari sekian banyak tujuan tersebut, yang paling utama adalah untuk mendapatkan keuntungan atau laba. UKM harus dapat memilih jenis usaha dan strategi yang tepat sehingga dapat berkembang dan mempunyai keunggulan tersendiri. Keunggulan tersebut didapat dari kualitas bahan yang digunakan dan harga yang dipasarkan.

Dalam kegiatan produksi memerlukan pengorbanan sumber ekonomi berupa berbagai biaya untuk menghasilkan produk yang akan dipasarkan. Adapun pengertian biaya menurut Mulyadi adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemudian akan terjadi pada tujuan tertentu. Perusahaan perlu memperhatikan setiap biaya yang dikeluarkan didalam kegiatan produksinya. Informasi biaya dapat terlihat pada perhitungan harga pokok produksi yang mencerminkan total biaya yang digunakan untuk memproduksi suatu produk. Biaya produksi dapat digolongkan menjadi tiga elemen pokok yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Ketiga unsur tersebut dapat digunakan untuk menentukan harga jual yang diberikan terhadap pelanggan yang mana harga tersebut dapat disesuaikan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi.

Harga pokok produksi merupakan jumlah biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk proses produksi sehingga perusahaan dapat menentukan harga jual dan mendapatkan laba. Manfaat dari informasi harga pokok produksi menurut Mulyadi (2016:65), adalah untuk menemukan harga jual produk, memantau realisasi

biaya produksi, menghitung laba atau rugi periodik, dan penentuan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang akan disajikan dalam neraca, apabila kurang teliti atau salah dalam menentukan harga pokok produksi, dapat mengakibatkan kesalahan dalam menentukan laba rugi yang akan diperoleh perusahaan.

Dengan menghitung bagian-bagian dari harga pokok produksi tersebut dengan tepat, maka UKM akan dengan mudah memperoleh harga pokok suatu produk. Setiap perusahaan ataupun UKM yang bergerak pada bidang manufaktur memiliki kebijakan masing-masing dalam menentukan metode penentuan harga pokok produksi. Hal ini disebabkan setiap perusahaan atau UKM memiliki karakteristik tersendiri dalam menghasilkan produk maupun cara proses produksinya. Untuk memperoleh informasi harga pokok yang tepat dibutuhkan suatu metode yang tepat pula untuk mengakumulasi biaya-biaya yang terjadi. Terdapat dua metode penentuan harga pokok produksi yang umum digunakan yaitu metode full costing dan variabel costing.

Full costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Metode ini memiliki keunggulan yaitu, mampu menampilkan jumlah biaya overhead secara komprehensif, karena memiliki biaya overhead tetap dan variabel dan metode full costing ini bisa menunda beban biaya overhead pada saat produk belum laku terjual.

Sedangkan variabel costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel. Metode ini juga memiliki keunggulan yaitu, bisa merencanakan laba dalam waktu yang singkat, bisa mengendalikan biaya,

dan sebagai bahan rujukan untuk mengambil keputusan untuk melakukan orderan pesan yang bersifat khusus.

Cake & Bakery Kurnia merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak dalam bidang produksi makanan yaitu kue, dimana proses produksi dilakukan secara terus menerus. Cake & Bakery Kurnia beralamat di Jalan Jorong Lukok Kubang Putih, Kec. Banuhampu, Kab. Agam, Sumatera Barat. Berdiri sejak tahun 2012, menjual aneka ragam kue, salah satunya adalah donat. Donat merupakan salah satu jenis olahan yang dibuat menggunakan bahan baku tepung cakra. Tingginya peminat donat menyebabkan penjualan semakin meningkat. Olahan donat masih sangat populer dalam olahan kue di Indonesia.

Dari hasil observasi yang penulis lakukan menunjukkan bahwa, Cake & Bakery Kurnia biasa memproduksi donat dengan jumlah 600 pcs per hari dengan omset perharinya yaitu Rp.900.000,-. Dan Cake & Bakery Kurnia belum maksimal dalam menghitung harga pokok produksi sehingga harga jualnya tidak sesuai dengan harga pokok produksi yang dikeluarkan. Cake & Bakery Kurnia hanya menghitung harga pokok produksi sebesar biaya pembelian bahan baku, upah tenaga kerja langsung, dan biaya bahan penolong. Pemilik belum memperhitungkan biaya-biaya yang seharusnya menjadi unsur pembentuk harga pokok produksi donat seperti biaya penyusutan mesin dan peralatan. Sehingga dapat dikatakan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Cake & Bakery Kurnia belum maksimal dan belum mencerminkan keseluruhan biaya yang dikeluarkan.

Perhitungan harga pokok produksi yang tepat akan menyebabkan penentuan harga jual suatu produk dapat diketahui dan ditentukan dengan tepat sehingga perusahaan atau industri dapat mengetahui dengan jelas laba yang dihasilkan oleh perusahaan. Sedangkan penentuan harga pokok produksi yang tidak tepat akan menyebabkan penentuan harga jual produk yang tidak tepat pula. Hal ini akan mengakibatkan perhitungan harga jual produk yang terlalu tinggi ataupun harga jual

produk yang terlalu rendah dari harga pokok produksi. Karena dengan harga jual yang terlalu tinggi dapat mengakibatkan produk yang ditawarkan akan sulit bersaing dengan produk yang sejenis dipasaran dan sebaliknya jika harga jual produk terlalu rendah maka akan mengakibatkan laba yang diperoleh perusahaan menjadi rendah.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk mengambil judul **“Harga Pokok Produksi pada Cake & Bakery Kurnia”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah “Bagaimana Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Cake & Bakery Kurnia?”

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi metode full costing.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian yang dilakukan oleh penulis ini diharapkan dapat bermanfaat bagi penulis, perusahaan dan pihak lainnya yang membaca hasil penelitian ini.

1. Bagi Penulis

Hasil penelitian ini dapat menambah dan memperluas ilmu pengetahuan dan wawasan penulis yang berkaitan dengan bagaimana penentuan harga pokok produksi yang tepat dan benar.

2. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi perusahaan yang terkait sebagai bahan pertimbangan, perbaikan, dan pengembangan manajemen dalam perusahaan, terutama untuk mengetahui harga pokok

produksi berdasarkan biaya-biaya yang digunakan dalam memperkirakan keuntungan.

3. Bagi Pembaca

Diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan referensi yang berguna dalam melaksanakan penelitian, bahan perbandingan dan bahan masukan terhadap penelitian selanjutnya untuk mendukung perkembangan ilmu akuntansi, khususnya dalam bidang perhitungan harga pokok produksi.

4. Bagi Universitas Negeri Padang

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menambah wacana ilmiah tentang harga pokok produksi dan dapat menjadi koleksi kepustakaan yang sangat berguna sebagai acuan dalam penelitian selanjutnya.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan perhitungan dan pengamatan yang dilakukan oleh penulis tentang perhitungan harga pokok produksi pada Cake & Bakery Kurnia, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan mengalami perbedaan dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing. Pada perhitungan menurut perusahaan harga pokok produksi per donat adalah Rp1.649 tanpa memasukan dengan rinci semua biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi. Dalam perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan, ada beberapa biaya yang tidak dimasukan ke dalam perhitungan biaya produksi, yaitu biaya overhead variable dan biaya non produksi. Sedangkan penetapan harga jual menurut perusahaan adalah berdasarkan harga pasar dan tidak menghitung ulang berdasarkan harga pokok produksi, harga jual donat adalah Rp2.500/donat.
2. Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing menghasilkan biaya produksi yang lebih tinggi daripada biaya produksi menurut perusahaan. Hal ini dikarenakan penulis sudah menghitung dengan rinci semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi donat setiap harinya. Biaya-biaya yang tidak dihitung oleh perusahaan seperti biaya depresiasi sudah dihitung dan dirinci ke dalam perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing, maka dari itu biaya yang dihasilkan menjadi lebih tinggi. Sedangkan harga jual menurut perusahaan juga mengalami perbedaan dengan metode full costing, perusahaan menetapkan harga jual berdasarkan harga pasar sehingga tidak ada

presentase khusus yang ditetapkan perusahaan untuk mencapai laba tertentu.

3. Perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan belum tepat karena belum memasukkan semua biaya kedalam biaya produksi, maka dari itu digunakan perhitungan menurut metode full costing. Sedangkan untuk perhitungan harga jual, perusahaan tetap menggunakan harga pasar karena menurut perusahaan jika menaikkan harga jual akan berakibat pada turunnya jumlah konsumen dari biasanya.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dengan membandingkan perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dan berdasarkan metode full costing, maka dapat diberikan saran sebagai berikut :

1. Dalam menghitung harga pokok produksi dan menetapkan harga jual, sebaiknya perusahaan menggunakan pencatatan dan perhitungan yang jelas agar laba yang didapatkan akurat sesuai dengan biaya produksi yang dikeluarkan.
2. Perusahaan sebaiknya menghitung biaya depresiasi gedung dan biaya depresiasi mesin karena pada awal membuka usaha perusahaan sudah mengeluarkan biaya untuk membangun pabrik dan kantor juga membeli peralatan mesin, selain itu perusahaan juga perlu memperhitungkan biaya depresiasi gedung dan mesin untuk mengetahui berapa nilai aset yang dimiliki perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Carles S. warren, J. M. (2015). Pengantar Akuntansi. Jakarta: Salemba Empat
- Carter, W. K. (2009). Akuntansi Biaya, Cost Accounting, diterjemahkan oleh Krista, Edisi 14, Buku Satu. Jakarta: Salemba Empat.
- Dewi, S. P., & dkk. (2015). Akuntansi Biaya, Edisi 2. Bogor: Inmedia .
- Horngren, C. T. (2006). Akuntansi Biaya. jakarta: Erlangga.
- Mulyadi. (2016). Akuntansi Biaya Edisi 5. Yogyakarta: Yogyakarta Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN .
- Ridwan. (2004). Metode Observasi dan Penelitian . jakarta: Rineka Cipta.
- Riwayadi. (2016). Akuntansi Biaya Pendekatan Tradisional dan kontemporer, Edisi Kedua. Jakarta: Salemba Empat.