

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN
MENGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA USAHA
MINUMAN SEGEER**

TUGAS AKHIR

*Diajukan Kepada Tim Penguji Tugas Akhir Program Studi Akuntansi (DIII)
Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya*



Oleh:

RACHMAT OKTAVIANTO

22133071

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI

SEKOLAH VOKASI

UNIVERSITAS NEGERI PADANG

2025

PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN
MENGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA USAHA MINUMAN
SEGEER**

Nama	: Rachmat Oktavianto
NIM	: 22133071
Program Studi	: Akuntansi (DIII)
Fakultas	: Ekonomi dan Bisnis

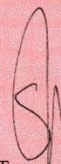
Diketahui Oleh:
Koordinator Program
Studi DIII Akuntansi



Mavar Afriventi, SE., M.Sc
NIP. 19840113 200912 2 005

Padang, Agustus 2025

Disetujui Oleh:
Pembimbing
Tugas Akhir



Salma Taqwa, SE., M.Si
NIP. 19730723 200604 2 001

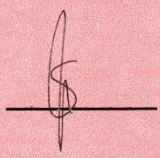
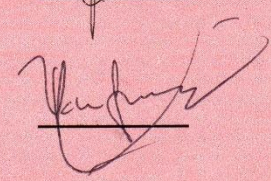
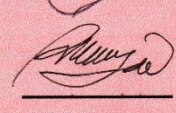
PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA USAHA MINUMAN SEGEER

Nama : Rachmat Oktavianto
NIM/TM : 22133071/2022
Program Studi : Diploma Tiga (D3) Akuntansi
Fakultas : Vokasi

*Dinyatakan Lulus Setelah Diuji di Depan Tim Penguji Tugas Akhir
Program Studi Diploma Tiga (D3) Akuntansi Sekolah Vokasi*

Padang, Agustus 2025

Nama	Tim Penguji	Tanda Tangan
Salma Taqwa, SE, M.Si	(Ketua)	
Halkadri Fitra, SE, MM	(Anggota)	
Ridha Azka Raga, SE, M.Ak	(Anggota)	

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama	: Rachmat Oktavianto
NIM/TM	: 22133071/2022
Tempat/ Tanggal Lahir	: Pekanbaru, 03 Oktober 2004
Program Studi	: Akuntansi (DIII)
Fakultas	: Ekonomi dan Bisnis
Alamat	: Lubuk Basung, Agam
Judul Tugas Akhir	: Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> Pada Usaha Minuman Segeer

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir saya 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 dan pemikiran saya sendiri tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan pembimbing.
3. Dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya atau 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.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat ketidak benaran 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 di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Padang.

Padang, Juli 2025

Yang menyatakan,



Rachmat Oktavianto

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT berkat limpahan rahmat serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang judul “Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Usaha Minuman Segeer” dengan baik dan tepat waktu.

Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu persyaratan memperoleh gelar Ahli Madya pada program studi Diploma III Akuntansi Sekolah Vokasi Universitas Negeri Padang. Dalam penyusunan Tugas Akhir banyak pihak yang terlibat demi kelancaran penyusunan Tugas Akhir ini.

Pada kesempatan ini, penulis selalu mengucapkan terima kasih kepada Allah SWT yang memberikan rahmat dan hidayah-Nya dan pihak-pihak yang mendukung selama penyusunan Tugas Akhir ini. Ucapan terima kasih ini penulis tujukan kepada:

1. Ibu dan Ayah yang telah memberikan motivasi dan dukungan baik materi maupun segala doa sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.
2. Ibuk Salma Taqwa, SE, M.Si selaku dosen pembimbing Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan serta masukan untuk perbaikan dan kesempurnaan Tugas Akhir ini.
3. Bapak Prof. Perengki Susanto, SE., M.Sc., Ph.D selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Padang.
4. Ibuk Mayar Afriyenti, SE, M.Sc selaku Koordinator Program Studi D3 Akuntansi.

5. Bapak dan Ibuk Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Padang yang telah mengajar dan memberikan ilmunya sehingga penulis sampai kepada tahap Tugas Akhir ini.
6. Bang Alwan Roando, selaku pemilik usaha minuman Segeer yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk dapat melaksanakan penelitian di usaha minuman Segeer.
7. Kakak Savira Indriani dan adik Hafifah Septya Wulandari yang selalu memberikan semangat dan dorongan untuk selalu kuat selama penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Teman-teman kos damaik (Bang Dava, Azis, Radiul, Alvin, Ijal, Fahmi, dan lain-lain), teman-teman seperjuangan yang telah menjadi teman main, penasihat, pendengar yang baik, dorongan untuk selalu tumbuh, dan semangat kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna, serta masih banyak kekurangan dan kesalahannya. Oleh karena itu kritik dan saran dari semua pihak yang bersifat membangun selalu penulis harapkan demi kesempurnaan Tugas Akhir ini serta diharapkan Tugas Akhir ini dapat mendorong kita untuk lebih giat dalam proses menimba ilmu dengan sebaik-baiknya. Aamiin Ya Robbal Alaamiin.

Padang, Agustus 2025

Penulis

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Perhitungan Harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada usaha minuman Segeer

Dosen Pembimbing : Salma Taqwa, SE, M.Si

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh perhitungan harga pokok produksi pada usaha minuman Segeer yang hanya menghitung biaya pembelian bahan baku dan upah pokok tenaga kerja langsung, sehingga perhitungan yang dilakukan belum tepat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi menurut usaha minuman Segeer dan dengan menggunakan metode *full costing*. Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui observasi dan wawancara. Berdasarkan data yang diperoleh, penulis melakukan proses pengolahan data dari objek penelitian untuk memperoleh hasil penelitian. Hasil yang diperoleh menunjukkan adanya selisih harga pokok produksi antara perhitungan yang dilakukan oleh usaha minuman Segeer dengan perhitungan menggunakan metode *full costing*. Selisih tersebut terjadi karena adanya perbedaan antara menurut usaha minuman Segeer dan dengan menggunakan metode *full costing* yang disebabkan oleh tidak dihitungnya seluruh komponen biaya produksi oleh usaha minuman Segeer.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, *Full Costing*, Usaha Minuman

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Pengertian Akuntansi	7
B. Pengertian Biaya.....	8
C. Klasifikasi Biaya	9
D. Pengertian Akuntansi Biaya.....	13
E. Tujuan Akuntansi Biaya	14
F. Biaya Produksi.....	16
G. Harga Pokok Produksi	20
H. Perbedaan Metode <i>Full Costing</i> dan Metode <i>Variable Costing</i>	24
I. Kelebihan Metode <i>Full Costing</i> dan Metode <i>Variable Costing</i>	25
BAB III PENDEKATAN PENELITIAN	28
A. Bentuk Penelitian	28
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	28
C. Rancangan Penelitian.....	28
BAB IV PEMBAHASAN	33
A. Profil Usaha.....	33
B. Struktur Perusahaan	33
C. Proses Produksi.....	35
D. Pembahasan.....	35
BAB V PENUTUP	51
A. Kesimpulan	51
B. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	53

LAMPIRAN.....	54
----------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Unsur biaya menurut usaha minuman Segeer	36
Tabel 4.2 Klasifikasi biaya menurut usaha minuman Segeer	37
Tabel 4.3 Rincian biaya bahan baku menurut usaha minuman Segeer bulan Mei 2025	38
Tabel 4.4 Rincian biaya tenaga kerja menurut usaha minuman Segeer bulan Mei 2025	38
Tabel 4.5 Perhitungan harga pokok produksi produk Powder menurut usaha minuman Segeer	39
Tabel 4.6 Unsur biaya usaha minuman Segeer	40
Tabel 4.7 Klasifikasi biaya usaha minuman Segeer	41
Tabel 4.8 Rincian biaya bahan baku usaha minuman Segeer bulan Mei 2025	42
Tabel 4.9 Rincian biaya tenaga kerja produk Powder usaha minuman Segeer bulan Mei 2025	43
Tabel 4.10 Rincian biaya bahan penolong	44
Tabel 4.11 Rincian biaya perlengkapan produksi	45
Tabel 4.12 Rincian biaya penyusutan bangunan dan peralatan produksi	46
Tabel 4.13 Rincian biaya <i>overhead</i> Pabrik usaha minuman Segeer	47
Tabel 4.14 Perhitungan biaya <i>overhead</i> pabrik produk Powder	48
Tabel 4.15 Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode <i>full costing</i> ..	48
Tabel 4.16 Perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut usaha minuman Segeer dan berdasarkan metode <i>full costing</i>	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Struktur perusahaan usaha minuman Segeer.....	34
--	----

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Selama tahun 2025 dunia usaha mengalami perkembangan pesat di berbagai skala, mulai dari korporasi besar hingga unit usaha mikro. Perkembangan sektor industri, khususnya, memainkan peran krusial dalam menggerakkan perekonomian nasional maupun daerah. Fenomena ini ditandai dengan terus bermunculannya industri baru, baik di tingkat makro maupun mikro, yang secara alami memicu persaingan ketat antar pelaku usaha sejenis. Salah satu kelompok pelaku usaha yang sangat aktif dan krusial dalam persaingan ini adalah Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Di Kota Padang, jumlah UMKM mencapai 47.289 unit usaha hingga Maret 2025 (Dinas Koperasi dan UKM Kota Padang), pertumbuhan yang signifikan ini tidak hanya menunjukkan keberadaan sektor UMKM di Padang, tetapi juga mengindikasikan semakin padat dan kompetitifnya persaingan usaha di kota Padang. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah kegiatan ekonomi produktif yang dijalankan oleh perorangan, rumah tangga, kelompok, atau badan usaha (Sri dkk., 2022: 21).

Orientasi laba yang menjadi tujuan utama setiap usaha harus diimbangi dengan efektivitas operasional. Keunggulan kompetitif yang berkelanjutan sangat bergantung pada ketepatan dan kecermatan perusahaan dalam mengelola biaya, terutama melalui perhitungan harga pokok produksi yang tepat. Perhitungan harga pokok produksi yang tepat menjadi landasan utama untuk

harga jual yang kompetitif, pengambilan keputusan strategis, pengendalian biaya, dan pada akhirnya, pencapaian laba yang diinginkan.

Harga pokok produksi adalah semua biaya yang berhubungan dengan fungsi produksi atau kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk selesai (Supriyono, 2011: 19). Harga pokok produksi mencakup seluruh biaya yang terlibat dalam proses produksi, meliputi biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik (Baru dan Tukino, 2020: 89). Harga pokok produksi bentuk dari pengorbanan sumber ekonomi terukur dalam satuan uang untuk memperoleh keuntungan melalui seluruh biaya yang timbul dalam proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Pemilik usaha mengandalkan perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar penetapan harga jual kepada konsumen. Karena besaran biaya tersebut langsung memengaruhi jumlah pendapatan, kekeliruan dalam menghitung harga pokok produksi akan berakibat pada estimasi laba yang tidak tepat.

Menurut Mulyadi (2015: 17) dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi, terdapat dua pendekatan: *full costing* dan *variable costing*. Keduanya berbeda dalam hal komponen biaya yang dibebankan ke produk, sehingga memberikan gambaran laba dan margin kontribusi yang berbeda juga.

Dalam metode *full costing*, biaya *overhead* pabrik yang terjadi, baik yang berperilaku tetap maupun yang variabel, masih dianggap aktiva karena melekat pada persediaan sebelum persediaan tersebut dijual (Neneng, 2017: 135). Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dilakukan

dengan cara mengakumulasi seluruh biaya produksi baik yang bersifat variabel maupun tetap, seperti biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta seluruh biaya *overhead* pabrik, kemudian seluruh biaya tersebut dijumlahkan untuk memperoleh jumlah biaya produksi, dan selanjutnya jumlah biaya tersebut dibagi dengan jumlah unit produk yang dihasilkan untuk memperoleh harga pokok produksi per unit.

Usaha minuman Segeer adalah Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang beralamat di Jalan Cendrawasih, Air Tawar Barat, Padang Utara, Kota Padang. Usaha minuman Segeer memproduksi minuman berbagai rasa seperti *Thai Tea*, *Milk Tea*, *Taro*, *Red Velvet*, *Black Oreo*, Tiramisu, dengan pengelompokan rasa dibagi menjadi 2 produk, yakni produk minuman Tea dan produk minuman Powder.

Perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh usaha minuman Segeer belum sepenuhnya mengindikasikan keseluruhan biaya produksi yang sesungguhnya. Hal ini disebabkan oleh tidak dimasukkannya seluruh unsur biaya produksi ke dalam perhitungan, khususnya biaya *overhead* pabrik. Perhitungan harga pokok produksi menurut usaha minuman Segeer hanya mencakup biaya bahan baku dan upah pokok sebagai unsur dari biaya tenaga kerja langsung. Akibatnya, informasi biaya yang dihasilkan menjadi tidak tepat dan tidak dapat sepenuhnya mencerminkan besarnya pengorbanan ekonomi yang dikeluarkan dalam proses produksi.

Biaya *overhead* pabrik meliputi seluruh biaya produksi yang tidak dapat diatribusikan langsung kepada produk jadi, misalkan biaya penyusutan mesin pemotong kayu, mesin bor, mesin amplas yang termasuk biaya penyusutan peralatan yang digunakan dalam pembuatan meja pada usaha manufaktur *furniture*. Dengan demikian, biaya *overhead* pabrik ini biaya yang mendukung proses produksi, tetapi tidak terkait langsung dengan pembuatan produk.

Berdasarkan pernyataan tersebut, usaha minuman Segeer, dalam perhitungan harga pokok produksi tidak memasukkan biaya *overhead* pabrik sebagai bagian dari perhitungan harga pokok produksi, usaha minuman Segeer tidak mengetahui apa saja biaya yang terdapat pada biaya *overhead* pabrik, usaha minuman Segeer tidak mengetahui pembelian es kristal, pembelian jelly, perlengkapan untuk menghasilkan produk jadi, pembayaran listrik, penyusutan aset tetap merupakan bagian dari biaya *overhead* pabrik dan usaha minuman Segeer juga tidak memasukkan upah makan minuma karyawan sebagai bagian dari biaya tenaga kerja langsung. Oleh karena itu, perhitungan harga pokok produksi menurut usaha minuman Segeer belum tepat karena tidak sepenuhnya memasukkan biaya-biaya yang seharusnya termasuk ke dalam biaya *overhead* pabrik dan biaya tenaga kerja langsung.

Usaha minuman Segeer usaha belum benar-benar memahami bahwa dalam perhitungan harga pokok produksi terdapat berbagai biaya yang terlibat dalam proses produksi. Akibatnya, usaha minuman Segeer hanya menentukan biaya bahan baku dan upah pokok untuk biaya tenaga kerja langsung, usaha minuman Segeer mengabaikan biaya *overhead* pabrik dan upah makan minum bagi tenaga

kerja langsung sebagai bagian dari biaya yang terlibat dalam proses produksi, biaya *overhead* pabrik dan upah makan minum seharusnya dimasukkan untuk menentukan harga pokok produksi usaha minuman Segeer.

Oleh karena itu, usaha minuman Segeer perlu meninjau ulang dan menentukan kembali perhitungan harga pokok produksinya dengan memasukkan seluruh komponen biaya *overhead* pabrik dan biaya tenaga kerja langsung yang sesungguhnya terjadi selama memproduksi minuman. Usaha minuman Segeer dapat menerapkan metode *full costing* yang membebankan seluruh biaya produksi, baik variabel maupun tetap, ke harga pokok produk. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* ini akan membantu usaha minuman Segeer dalam perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan menghindari kerugian dalam penentuan harga jual. Usaha minuman Segeer dapat mengetahui klasifikasi biaya yang jelas dan sesuai dengan prinsip *full costing*, di mana seluruh biaya yang terlibat dalam proses produksi dihitung dalam perhitungan harga pokok produksi.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian Tugas Akhir dengan judul **"Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Usaha Minuman Segeer"**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah penulis jabarkan, maka dapat dirumuskan permasalahan penelitian yaitu bagaimana perbedaan antara

perhitungan harga pokok produksi menurut Usaha Minuman Segeer dan dengan menggunakan metode *full costing*?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi menurut usaha minuman Segeer dan dengan menggunakan metode *full costing*.

D. Manfaat Penelitian

Dari permasalahan di atas, penelitian yang dilaksanakan diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi penulis

Hasil dari penelitian ini dapat menambah ilmu pengetahuan dan wawasan penulis mengenai perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*.

2. Bagi usaha minuman Segeer

Penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi usaha minuman Segeer sebagai evaluasi terhadap perhitungan harga produksi yang selama ini diterapkan agar perhitungan harga pokok produksi mengindikasikan keseluruhan biaya produksi yang sesungguhnya.

3. Bagi pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan referensi yang berguna bagi pembaca dalam melaksanakan penelitiannya, maupun dapat menambah ilmu pengetahuan pembaca tentang bagaimana perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang penulis lakukan melalui perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada usaha minuman Segeer, dapat disimpulkan bahwasannya harga pokok produksi yang diperoleh adalah Rp17.521.540 dengan harga pokok produksi per *cup* Rp10.081, perhitungan tersebut mencakup seluruh biaya produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel dan tetap.

B. Saran

Dengan kesimpulan tersebut, penulis memberikan saran yang mungkin bisa dijadikan pertimbangan bagi usaha minuman Segeer, saran tersebut diantaranya:

1. Usaha minuman Segeer perlu melakukan perhitungan biaya secara lebih terperinci untuk memperoleh hasil perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan sesuai dengan kondisi sebenarnya.
2. Menerapkan metode *full costing* dalam perhitungan harga pokok produksi menjadi langkah yang tepat bagi usaha minuman Segeer, karena metode ini memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi, baik yang bersifat tetap maupun variabel, selama proses produksi berlangsung secara menyeluruh.
3. Usaha minuman Segeer dapat menghitung harga pokok produksi untuk produk minuman Tea dengan menggunakan pendekatan metode *full costing*,

sebagaimana dijelaskan dalam pembahasan pada penelitian ini, usaha minuman Segeer dapat mengikuti tahapan-tahapan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* yang telah diuraikan secara terstruktur dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Baru, H., & Tukino. (2020). *Akuntansi Biaya*. Edisi 1. Kepulauan Riau: Batam Publisher.
- Bastian, B., & Nurlela. (2006). *Akuntansi Biaya; Teori dan Aplikasi*. Edisi 1. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Firdaus, A, D., Wasilah, A., & Catur, S. (2019). *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Jakarta: Salemba Empat.
- Horngren, T, H., Datar, M., & Foster, G. (2006). *Akuntansi Biaya*. Edisi 12. Jakarta: Erlangga.
- Jillsticia, R., Victorina, Z, T., & Meily, Y, B, K. (2024). Analisis penentuan harga pokok produksi menggunakan metode full costing dan variable costing dalam penetapan harga jual Sambal Roa Chef Kenneth (Studi pada UD Cinta Kasih Manado). *Manajemen Bisnis dan Keuangan Korporat (online)*, 2 (2), 139-148. Diambil dari <https://jurnal.ywnr.org/index.php/mbkk/article/view/133>.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Yogyakarta: Unit Penerbit Dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Neneng, H. (2017). *Akuntansi Biaya*. Edisi 1. Bandung: CV Pustaka Setia.
- Randi, Z. (2025). *Dinas Koperasi dan UKM rilis data terbaru UMKM Padang capai 47.289 unit*. Diakses dari <https://padek.jawapos.com/padang/2365975004/dinas-koperasi-dan-ukm-rilis-data-terbaru-umkm-padang-capai-47289-unit>.
- Riwayadi. (2016). *Akuntansi Biaya: Pendekatan Tradisional dan Kontemporer*. Edisi 2. Jakarta: Salemba Empat.
- Sri, S., Aprilina, S., Zul, A., Kania, R., Luhglatno, Henny, N., & Lis, S. (2022). *Manajemen UMKM*. Edisi 1. Jawa Tengah: Eureka Media Aksara.
- Supriyono, R, A. (2011). *Akuntansi Biaya: Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Serta Pembuatan Keputusan*. Edisi 2. Yogyakarta: BPFE.
- V. Wiratna Sujarweni. (2020). *Pengantar Akuntansi*. Edisi 1. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.