

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI (*FULL COSTING*) SEBAGAI DASAR
PENETAPAN HARGA JUAL PADA PABRIK KERIPIK TEMPE IBU NOVI DI
KELURAHAN GUNUNG SAMARINDA BARU**

Ajeng Ayu Putri Lestari, Adi Prihanisetyo
STIE Madani Balikpapan

e-mail: ajengayu2710@gmail.com; adi@stiemadani.ac.id

Abstrak

Artikel Info

Sejarah Artikel:

Diterima: 05 Maret 2025

Selesai Revisi: 18 Maret 2025

Dipublikasi: Maret 2025

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

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan bagian terpenting yang diperlukan oleh manajemen perusahaan untuk menentukan harga jual suatu produk. Untuk menentukan harga jual yang tepat, perusahaan harus terlebih dahulu mengetahui HPP yang akan dijual. Hasil produksi perusahaan dipengaruhi oleh pengadaan bahan baku, tenaga kerja serta biaya overhead pabrik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara mengelola data keuangan dari “pabrik keripik tempe ibu Novi” Balikpapan, mengetahui perhitungan HPP yang

digunakan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) keripik tempe ibu Novi jika menggunakan perhitungan metode *Full Costing*, dan untuk menganalisis perbandingan perhitungan HPP yang digunakan UMKM keripik tempe ibu Novi dan perhitungan HPP dengan metode *Full Costing*. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian lapangan (*field research*). Data diperoleh dengan melakukan wawancara, observasi dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif yang artinya menganalisis dengan merinci dan menjelaskan keterkaitan data penelitian dalam bentuk kalimat. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa HPP dan harga jual keripik tempe pada UMKM keripik tempe ibu Novi menunjukkan hasil yang berbeda. Apabila menggunakan metode *Full Costing* harga jual akan mengalami kenaikan ini disebabkan karena dalam metode *Full Costing* menghitung semua biaya yang berkaitan dengan proses produksi.

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

ABSTRACT

CALCULATION OF COST OF GOODS MANUFACTURED (FULL COSTING) AS THE BASIS FOR DETERMINING SELLING PRICE AT MRS. NOVI'S TEMPEH CHIPS FACTORY IN GUNUNG SAMARINDA BARU SUBDISTRICT.

Calculation of Cost of Goods Manufactured (COGM) is the most important part needed by company management to determine the selling price of a product. To determine the right selling price, the company must first know the COGM of the product to be sold. The company's production results are influenced by the procurement of raw materials, labor, and factory overhead costs. This research aims to understand how to manage financial data from "Mrs. Novi's tempeh chips factory" in Balikpapan, to understand the COGM calculation used by Mrs. Novi's Small and Medium Enterprise (SME) tempeh chips business if using the Full Costing method, and to analyze the comparison between the COGM calculation used by Mrs. Novi's tempeh chips SME and the COGM calculation using the Full Costing method. This research uses a qualitative approach with field research type. Data was obtained by conducting interviews, observations, and documentation. The data analysis technique used is descriptive analysis, which means analyzing by detailing and explaining the relevance of research data in sentence form. The results of this research show that the COGM and selling price of tempeh chips at Mrs. Novi's tempeh chips SME show different results. When using the Full Costing method, the selling price will increase because the Full Costing method calculates all costs related to the production process.

Keywords: *Cost of Goods Manufactured, Selling Price, Full Costing Method.*

PENDAHULUAN

Pertumbuhan perekonomian saat ini mengalami peningkatan secara pesat, khususnya di Indonesia. Semakin pesatnya pertumbuhan ekonomi mendorong tumbuhnya pembangunan di berbagai sektor di Indonesia termasuk sektor bisnis. Meningkatnya perekonomian di Indonesia ditandai dengan terbukanya peluang usaha melalui pasar bebas. Memasuki pasar bebas persaingan di dunia usaha juga semakin ketat, banyaknya perusahaan industri yang bermunculan mulai dari perusahaan yang bergerak di bidang perdagangan maupun produksi, hal ini akan menimbulkan persaingan yang ketat antara industri satu dengan industri lainnya. perusahaan berlomba-lomba dan saling bersaing dalam memproduksi dan menghasilkan produk yang disukai dan produk yang berkualitas bagi masyarakat. Dalam hal ini, berbagai perusahaan terus bersaing untuk menjadi yang terdepan. Tidak hanya perusahaan besar, UMKM juga ikut bersaing dan berlomba untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan disukai masyarakat dengan tujuan menghasilkan laba yang optimal yang dapat memberikan manfaat saat ini maupun manfaat jangka panjang bagi

perusahaan. diberbagai bidang yang ada di Indonesia yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan. Bentuk usaha mikro menengah dan kecil merupakan salah satu bentuk bisnis masyarakat yang paling banyak di Indonesia. Kontribusi usaha ini sekitar 60% dari PDB nasional Indonesia (Sinaga *et al.*, 2023).

Perkembangan teknologi informasi dan komunikasi mulai merambah ke bidang digital marketing dimana sosial media menjadi salah satu alat digital marketing yang dapat digunakan oleh UMKM dalam memperluas pangsa pasarnya, salah satunya adalah Instagram sebagai sosial media yang sangat berpengaruh dalam dunia bisnis (Jatmiko, 2022). Pada aspek harga juga menjadi hal yang sangat penting dalam pemasaran dalam penetapan harga menentukan posisi persaingan dan tingkat penjualan produk selain itu lokasi atau tempat distribusi yang dipilih, semakin tinggi pula tingkat penentuan lokasi dan distribusi serta sarana dan prasarana menjadi sangat penting, hal ini sebabkan agar konsumen mudah menjangkau setiap lokasi yang ada serta mendistribusikan barang atau jasa (Mardatillah & Datuallo, 2022). Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan industri yang mendukung kesejahteraan masyarakat dan dapat membantu masyarakat kecil untuk menciptakan lapangan kerja dikarenakan dalam mendirikan usaha ini tidak membutuhkan modal yang terlalu besar (Sujarweni, 2020). UMKM dalam menentukan harga jual sering kali kurang tepat, Hal ini disebabkan karena kurang akuratnya data-data. Kesalahan-kesalahan yang sering terjadi tentu merupakan hal yang tidak diinginkan bagi para pelaku usaha karena dapat berakibat signifikan terhadap keberlangsungan usahanya. Kurangnya pemahaman tentang akuntansi dapat menjadi salah satu hal yang dapat dioptimalkan guna mencegah kesalahan-kesalahan yang dapat berakibat fatal. Keterbatasan sumber daya, kurangnya pengalaman manajemen dan kurang stabilnya keuangan merupakan hal yang dapat memicu kegagalan dalam bisnis mikro kecil. Oleh karena itu, pelaku usaha dituntut untuk dapat mengendalikan biaya produksinya seminimal mungkin, pengendalian biaya yang dilakukan dapat berupa pengendalian terhadap Harga Pokok Produksi (HPP) sebagai dasar penetapan harga jual untuk produk yang dihasilkan masyarakat di Indonesia. karena harga jual berdampak besar pada penjualan suatu usaha yang nantinya akan memberikan keuntungan pada usaha tersebut.

R. A. Supriyono, (1991:332) mendefinisikan harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan. Sedangkan biaya produksi merupakan estimasi biaya yang dikeluarkan dalam

pengolahan bahan mentah menjadi produk yang siap dipasarkan dan biaya non produksi dapat diartikan sebagai biaya yang dikeluarkan diluar proses produksi seperti pemasaran, administrasi dan umum. Firmansyah (2015:57) berpendapat bahwa HPP adalah penjumlahan seluruh pengorbanan sumber ekonomi yang digunakan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penentuan harga pokok produksi seperti: harga jual, biaya produksi, dan non produksi. Dalam penentuan HPP dapat digunakan dengan metode *Full Costing*. Menurut Mulyadi (2014:17) *Full Costing* merupakan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang berperilaku tetap maupun variabel.

Pabrik keripik tempe ibu Novi merupakan salah satu dari beberapa usaha yang ada di Kelurahan Samarinda Baru. Pabrik keripik tempe, milik ibu Novi ini sudah lama berdiri sejak tahun 2020 yang berlokasi JL. Indrakila Kelurahan Gunung Samarinda Baru. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan keripik tempe menggunakan jenis kedelai putih dan ragi yang beredar dipasar tradisional. Kemudian juga ditambahkan garam, penyedap rasa dan bahan yang lainnya. Bahan-bahan tersebut kemudian diuleni hingga merata, selanjutnya dilakukan proses pencetakan, dipotong-potong lalu dijemur. Setelah dijemur satu sampai dua hari selanjutnya digoreng hingga menjadi produk keripik tempe. Dalam satu kali produksi keripik tempe, setidaknya membutuhkan sekitar sepuluh kilogram kedelai putih dan enam belas gram ragi untuk menghasilkan sekitar dua puluh kilogram keripik tempe. Dan untuk satu bulannya, dilakukan produksi sebanyak empat kali dalam membuat keripik tempe. Dengan daya simpan keripik tempe sekitar sekitar tiga sampai empat bulan, biasanya jika hasil produksi pada bulan tertentu tidak terjual seluruhnya maka keripik tempe dijadikan stock penjualan untuk bulan-bulan selanjutnya. Ibu Novi sendiri berusaha untuk melakukan penyimpanan keripik tidak terlalu lama, sehingga keripik yang akan dijual masih memiliki kondisi yang bagus. Namun apabila stock tersebut tidak habis maka keripik tersebut dikonsumsi oleh keluarga ibu Novi sendiri.

Adapun keripik tempe yang diproduksi oleh ibu Novi tersedia dalam berbagai ukuran mengikuti pesanan konsumen diantaranya terdapat ukuran 100 gram dengan harga Rp8.000, 250 gram dengan harga Rp19.000, 500 gram dengan harga Rp38.000, dan 1 kilogram dengan harga Rp75.000. Keripik tempe ibu Novi ini banyak di minati oleh masyarakat karena rasanya yang

lebih gurih dan renyah. Selain rasa dan kualitas yang bagus, harga yang ditawarkan juga terjangkau, hal ini juga mempengaruhi terhadap harga jual.

Dalam menghitung HPP sebagai penetapan harga jual, Pemilik UMKM keripik tempe ibu Novi ini masih menggunakan metode sederhana dengan mencatat hanya biaya bahan baku, belum melakukan pencatatan pada gaji karyawan dan biaya gas, biaya listrik, biaya air dan belum menghitung biaya depresiasi. UMKM keripik tempe ibu Novi melakukan pencatatan langsung atas biaya bahan baku tersebut dengan menetapkan harga dimana pengeluaran dari usaha tersebut tidak tergantung pada perubahan jumlah barang. UMKM keripik tempe ibu Novi mengetahui uang yang diterima, jumlah kas masuk, barang yang dijual, barang yang dibeli, hal ini berpengaruh pada harga jual. Oleh sebab itu diperlukan perhitungan HPP untuk mengelola penetapan harga jual dengan metode yang sesuai akuntansi dan mencatat biaya produksi secara terperinci.

Pada penelitian ini, peneliti hanya menggunakan metode *Full Costing* sebagai dasar perhitungan HPP pada pabrik keripik tempe karena, metode ini lebih rinci dalam memasukkan komponen-komponen biaya yang diperlukan dalam suatu proses produksi. Metode *Full Costing* tersebut lebih mencerminkan biaya yang sebenarnya, mampu menunda pembebanan biaya produk yang belum laku terjual sehingga bisa dialihkan untuk mengurangi atau menambah harga pokok dalam persediaan suatu usaha. Kelebihan menggunakan metode *Full Costing*. Pada biaya *overhead* akan dilaporkan didalam laporan keuangan bila produk tersebut memang sudah terjual. Hal ini merupakan bagian terpenting yang diperlukan oleh para pelaku usaha untuk menentukan harga jual suatu produk dan laba yang dihasilkan. Maka peneliti lebih memilih menggunakan metode *Full Costing* dalam penentuan HPP pada pabrik keripik tempe.

Penelitian ini memiliki perbedaan dengan penelitian sebelumnya. Seperti pada penelitian yang di lakukan oleh Sintia Anggreani dan I Gede Sudi Adnyana dengan objek UMK Tahu AN Anugrah. hasil perhitungan metode *Full Costing* dan perhitungan HPP perusahaan terdapat selisih perbedaan Rp25,77. Penelitian Niken Faradela, Ida Anggriani, dan Rinto Noviantoro dengan objek Usaha Tempe Makmur Yaya Tebeng. Hasil penelitian menunjukkan biaya tersebut dipengaruhi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Sedangkan hasil perhitungan HPP dengan metode *Full Costing* dan perusahaan terdapat selisih Rp1.441. Penelitian Melisa Norma Sari, Sri Winarni, dan Fitria Marisya dengan objek Tempe Pak Rasman Oku Selatan. Hasil penelitian menunjukkan biaya tersebut dipengaruhi biaya bahan baku, biaya tenaga

kerja dan biaya overhead pabrik. Sedangkan hasil perhitungan HPP dengan metode *Full Costing* dan perusahaan terdapat selisih Rp2.082. Penelitian Ayu Mustika Sari, dan Wahyul Wahab dengan objek UMKM Tahu Payah. Hasil penelitian menunjukkan biaya tersebut dipengaruhi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Sedangkan hasil perhitungan HPP dengan metode *Full Costing* dan perusahaan terdapat selisih Rp538. Penelitian Dwi Narullita Dini, Tri Hernawati, dan Siti Rahmah Sibuea dengan objek Home Industry tempe. Hasil penelitian menunjukkan biaya tersebut dipengaruhi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Sedangkan hasil perhitungan HPP dengan metode *Full Costing* dan perusahaan terdapat selisih Rp121,54.

Berdasarkan hasil penelitian diatas dapat disimpulkan bahwa dalam suatu usaha dapat menghasilkan sebuah laba/keuntungan. Besarnya keuntungan tersebut dapat dipengaruhi oleh besarnya penerimaan dan besarnya biaya yang dikeluarkan. Hal ini akan menunjukkan tingkat efisiensi dari pengelolaan usaha tersebut. Dari kelima usaha tersebut tetap mempunyai kemungkinan adanya kerugian meskipun menghasilkan keuntungan sehingga dengan kata lain usaha yang dijalankan tetap mengandung risiko yang mungkin akan terjadi dalam kegiatan usahanya. Dari beberapa kajian penelitian sebelumnya dapat dilihat bahwa penelitian terdahulu terdapat relevansinya dengan penelitian ini. Jurnal yang disajikan penulis merupakan suatu perhitungan HPP dengan menggunakan metode *Full Costing* namun terdapat perbedaan yaitu pada objek penelitian. penelitian terdahulu mengkaji usaha UMK Tahu AN Anugrah, Usaha Tempe Makmur Yaya Tebeng, Tempe Pak Rasman Oku Selatan, UMKM Tahu Payah dan Home Industry tempe sedangkan penelitian ini mengkaji pada UMKM keripik tempe ibu Novi dikelurahan Gunung Samarinda Baru.

KERANGKA TEORI

Pengertian Akuntansi Biaya

Menurut Widyastuti (2017:40), akuntansi biaya mengidentifikasi, menjelaskan, mengukur, melaporkan dan menganalisis berbagai elemen biaya langsung dan biaya tidak langsung yang berkaitan dengan pembuatan dan pemasaran barang atau jasa, serta mengukur kinerja, kualitas produk, dan produktivitas. Pengertian akuntansi biaya adalah suatu cabang akuntansi yang merupakan alat manajemen dalam monitor dan merekam transaksi biaya secara sistematis, serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan biaya (Supriyono,2013 dalam Yuspyani &

Prihanisetyo,2021). Definisi akuntansi biaya ini memberikan perhitungan dimana bentuk perencanaan dan pengendalian dalam aktivitas akuntansi biaya ini merupakan bagian khusus didalam akuntansi manajemen.

Pada perencanaan akuntansi biaya ini dapat membantu manajemen dalam membuat anggaran periode selanjutnya atau menetapkan biaya bahan baku, upah, gaji dimuka, dan biaya produksi lainnya beserta biaya pemasaran produk. Biaya-biaya ini bisa membantu dalam memprediksi kondisi ekonomi dan persaingannya. Tujuan dari pengendalian informasi biaya ialah membantu manajemen dalam mengambil keputusan mengenai pembiayaan aktiva dan membantu dalam mengambil keputusan mengenai pembelanjaan, serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan biaya. Manfaat akuntansi biaya adalah memberikan salah satu informasi yang dibutuhkan manajemen dalam mengelola perusahaan, yaitu untuk perencanaan dan pengendalian laba, penentuan HPP dan jasa serta pengambilan keputusan oleh manajemen

Pengertian Biaya dan Klasifikasi Biaya

Biaya adalah kas atau nilai ekuivalen kas yang dikorbankan untuk barang atau jasa yang diharapkan membawa keuntungan masa ini dan masa datang untuk organisasi. Dalam arti lain biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Ada 4 unsur pokok dalam definisi biaya yaitu:

- a. Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi,
- b. Diukur dalam satuan uang,
- c. Yang telah terjadi atau yang secara potensial akan terjadi
- d. Pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu.

Dalam akuntansi biaya, biaya digolongkan dengan berbagai macam cara. Biaya dapat digolongkan menurut:

- a. Objek Pengeluaran

Nama objek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biaya. Misalnya nama objek pengeluaran adalah bahan baku, maka semua pengeluaran yang berhubungan dengan bahan baku disebut biaya bahan baku.

- b. Fungsi Pokok Dalam Perusahaan

Dalam perusahaan manufaktur ada tiga pokok yaitu biaya produksi, biaya pemasaran, dan biaya administrasi dan umum. Oleh karena itu dalam perusahaan manufaktur, biaya dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok:

1) Biaya Produksi

Biaya Produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi siap untuk dijual. Menurut obyek pengeluarannya, secara garis besar biaya produksi ini dibagi menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Contoh: biaya bahan baku (biaya kacang kedelai, biaya ragi, biaya tepung tapioka, biaya garam, biaya minyak, biaya bumbu penyedap), biaya tenaga kerja langsung (biaya upah untuk tiga orang karyawan yang membantu dalam proses pembuatan keripik tempe), biaya overhead pabrik (biaya listrik, biaya air)

2) Biaya Pemasaran

Biaya Pemasaran merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk.

Contoh: biaya promosi di media sosial seperti Go-Food dan Fb, biaya angkut penjualan (biaya transport untuk kepasar).

3) Biaya Administrasi dan Umum

Biaya Administrasi dan Umum merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasi kegiatan produksi dan pemasaran produk. Contohnya adalah biaya makan untuk karyawan.

c. Hubungan Biaya Dengan Sesuatu Yang Dibiayai

Sesuatu yang dibiayai dapat berupa produk atau departemen. Dalam hubungan dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan yaitu:

1) Biaya Langsung (*Direct Cost*)

Biaya Langsung adalah biaya yang dapat ditelusur ke produk.

Contohnya, adalah biaya depresiasi mesin pemotong keripik tempe.

2) Biaya Tidak Langsung (*Indirect Cost*)

Biaya Tidak Langsung adalah biaya yang secara langsung tidak dapat ditelusur ke produk. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau biaya overhead pabrik (factory overhead costs).

Contohnya, seperti biaya yang terjadi di departemen pembangkit tenaga listrik.

(UMKM pabrik keripik tempe ibu Novi tidak menggunakan biaya tidak langsung).

d. Perilaku Biaya Dalam Hubungannya Dengan Perubahan Volume Kegiatan.

Dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan, biaya dapat digolongkan menjadi:

1. Biaya Variabel

Biaya Variabel adalah biaya perusahaan yang dapat berubah secara seimbang tergantung dari produksi yang dikeluarkan. Contohnya, adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung.

2. Biaya Semivariabel

Biaya Semivariabel adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semi variabel mengandung unsur biaya tetap dan unsur biaya variabel.

3. Biaya Semifixed

Biaya Semifixed adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.

4. Biaya Tetap

Biaya Tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tidak terpengaruh oleh volume kegiatan dalam kisaran volume tertentu. Contohnya: gaji manajer perusahaan, biaya sewa.

e. Jangka Waktu Manfaatnya

Atas dasar jangka waktu manfaatnya, biaya dapat dibagi menjadi dua yaitu:

1. Pengeluaran Modal (*Capital Expenditures*)

Pengeluaran Modal adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi (Periode Akuntansi adalah satu tahun kalender). Pengeluaran modal ini pada saat terjadinya dibebankan sebagai harga pokok aktiva, dan dibebankan dalam tahun-tahun yang menikmati manfaatnya dengan cara didepresiasi, diamortisasi atau didepleksi.

2. Pengeluaran Pendapatan (*Revenue Expenditures*)

Pengeluaran Pendapatan adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut. Pada saat terjadinya pengeluaran pendapatan ini dibebankan sebagai biaya dan dipertemukan dengan pendapatan yang diperoleh dari pengeluaran biaya tersebut. Contohnya, adalah biaya iklan, biaya telepon, dan biaya tenaga kerja.

Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi adalah total produksi biaya barang-barang yang telah selesai dikerjakan dan ditransfer ke dalam persediaan barang jadi selama satu periode. Dengan kata lain HPP merupakan biaya untuk memperoleh barang jadi yang siap dijual.

Adapun tujuan dilakukan Perhitungan HPP adalah sebagai berikut:

- a. Untuk memenuhi keperluan pelaporan eksternal dalam hal penilaian persediaan dan penentuan laba.
- b. Untuk pedoman pengambilan keputusan mengenai harga dan strategi produk
- c. Untuk menilai prestasi bawahannya dan bagian organisasi tersebut sebagai investasi ekonomi.

HPP terdiri dari tiga komponen utama antara lain:

a) Biaya Bahan Baku

Biaya ini dikeluarkan untuk membeli bahan pokok utama dalam pembuatan sebuah produk yang akan diproduksi. Biaya bahan terdiri dari bahan langsung dan bahan tidak langsung. Bahan langsung adalah semua bahan yang dapat dikenal sampai pada produksi jadi. Misalnya: kayu dipakai untuk dipan. Bahan tidak langsung adalah semua bahan yang dimasukkan ke dalam proses produksi yang tidak dapat dengan mudah ditelusuri. Misalnya, rampelas yang digunakan untuk memperhalus bahan baku dipan.

b) Biaya Tenaga Kerja

Tenaga Kerja merupakan usaha fisik atau mental yang dikeluarkan karyawan untuk mengelolah produksi Biaya tenaga kerja adalah harga yang dibebankan untuk penggunaan tenaga kerja manusia. Contohnya: biaya gaji, biaya kesejahteraan karyawan pabrik.

c) Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *Overhead* Pabrik yakni biaya yang terjadi selama proses kegiatan produksi berlangsung tapi selain biaya bahan baku dan tenaga kerja. Contohnya seperti: biaya listrik, beban depresiasi, biaya perbaikan mesin. Elemen biaya *overhead* pabrik antara lain adalah depresiasi bangunan dan depresiasi mesin. Adapun metode yang digunakan untuk menghitung depresiasi antara lain metode garis lurus, saldo menurun, jumlah angka-angka tahun dan satuan kegiatan.

Dalam HPP terdapat beberapa Metode Perhitungan HPP. Metode perhitungan HPP suatu barang merupakan tujuan pokok akuntansi biaya. Ada tiga Metode Perhitungan HPP yaitu:

a. Metode Harga Pokok Sesungguhnya (*Actual Cost*)

Pada metode ini, perhitungan HPP per unit berdasarkan biaya bahan baku sesungguhnya, biaya tenaga kerja sesungguhnya, dan biaya *overhead* pabrik. Metode perhitungan HPP sesungguhnya biasa digunakan pada metode harga pokok proses yang menggunakan pencatatan persediaan produk jadi secara periodik.

b. Metode Harga Pokok Normal (*Normal Cost*)

Pada metode ini, biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung berdasarkan biaya sesungguhnya karena biaya tersebut mudah untuk ditelusuri terhadap produk tertentu, dan biaya *overhead* pabrik menggunakan pembebanan tarif di muka. Metode ini biasa digunakan pada metode harga pokok pesanan (*job order costing*).

c. Metode Harga Pokok Standar (*Standart Costing*)

Pada metode ini perusahaan terlebih dahulu menetapkan harga pokok produk per unit dengan menggunakan standart tertentu, sehingga harga pokok per unit bukan harga pokok sesungguhnya tetapi harga pokok yang seharusnya. Metode ini digunakan pada perusahaan yang memproduksi secara massa dan menggunakan pencatatan persediaan produk jadi dengan metode perpetual.

Penentuan Harga Pokok Produksi

Penentuan Harga Pokok Produksi adalah pembebanan unsur biaya produksi terhadap produk yang dihasilkan dari suatu proses produksi, artinya penentuan biaya yang melekat pada produk jadi dan persediaan barang dalam proses. Dalam Penentuan HPP terdapat dua metode diantaranya:

a. *Full Costing*

Full Costing adalah Penentuan HPP yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang bersifat variabel maupun yang bersifat tetap. Dengan demikian kos produksi menurut metode *Full Costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	<u>xxx +</u>
Total Biaya Produksi	xxx

b. *Variabel Costing*

Variabel Costing adalah Penentuan HPP yang hanya memasukkan unsur-unsur biaya produksi yang bersifat variabel saja seperti berikut ini:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	<u>xxx +</u>
Total Biaya Produksi	xxx

Pengertian Harga Jual

Harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan. Keputusan penentuan harga jual sangat penting karena selain mempengaruhi laba yang ingin dicapai perusahaan juga mempengaruhi kelangsungan hidup perusahaan. Oleh karena itu dalam menentukan harga jual produk tidak dapat dilakukan sekali saja tetapi harus selalu di evaluasi dan disesuaikan dengan kondisi sedang dihadapi perusahaan. Penentuan harga jual yang salah dapat berakibat fatal pada masalah keuangan perusahaan dan akan mempengaruhi kontinuitas usaha perusahaan tersebut

seperti kerugian terus menerus. Perubahan harga jual mempunyai tujuan untuk menyesuaikan agar harga baru yang ditetapkan dapat mencerminkan biaya saat ini (*current cost*) atau biaya masa depan (*future cost*), return yang diinginkan oleh perusahaan, reaksi pesaing, dan sebagainya.

METODE PENELITIAN

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif. Pendekatan penelitian ini digunakan karena peneliti akan memaparkan hasil penelitian dengan bentuk kata-kata dan menganalisis dengan bentuk kesimpulan deskriptif. Penelitian kualitatif bertujuan untuk mendapatkan data yang mendalam yaitu data yang mengandung makna. Sedangkan untuk jenis penelitiannya menggunakan penelitian lapangan (*field research*). Data penelitian merupakan faktor yang menjadi pertimbangan dalam metode pengumpulan data. Pada penelitian ini peneliti menggunakan dua sumber data penelitian yaitu data primer dan data sekunder.

Teknik pengumpulan data merupakan cara peneliti untuk memperoleh data secara terperinci. Menurut Moleong (2005:58) teknik pengumpulan data merupakan cara atau strategi untuk mendapatkan data yang diperlukan untuk menjawab pertanyaan. Ada beberapa jenis teknik atau metode pengumpulan data yang biasanya dilakukan oleh peneliti.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

1. Teknik Observasi (Pengamatan)

Klasifikasi observasi terbagi menjadi tiga macam yaitu observasi partisipatif (*participant observation*), observasi terus terang dan tersamar (*overt observation and covert observation*), dan observasi tak terstruktur (*unstructured observation*). Teknik observasi yang akan digunakan oleh peneliti adalah teknik observasi nonpartisipan. Dalam observasi nonpartisipan peneliti tidak terlibat dan hanya sebagai pengamat independen. Namun, observasi ini dilakukan secara tidak terstruktur artinya observasi yang tidak dipersiapkan secara sistematis. Dengan metode tersebut peneliti dapat memperoleh data yang sesuai dengan fokus masalah penelitian. Sehingga dapat melengkapi dan menunjang data lainnya sebagai usaha dalam mengamati dan mencatat langsung mengenai proses produksi keripik tempe dan penentuan harga jual keripik tempe pada UMKM keripik tempe ibu Novi di JL. Indrakila Kelurahan Gunung Samarinda Baru. Disamping itu diperlukan data penting yang lain sebagai pendukung

terhadap kesempurnaan hasil penelitian nantinya. Berikut data yang diperoleh dari hasil observasi:

- a. Keadaan lingkungan kerja.
- b. Proses produksi pabrik keripik tempe dari proses awal hingga proses akhir.
- c. Bahan baku yang digunakan.
- d. Aktifitas tenaga kerja.
- e. Peralatan yang digunakan dalam proses produksi, dan bahan-bahan penolong lain yang digunakan.

2. Wawancara

Wawancara dalam hal ini adalah wawancara langsung dengan narasumber yang berhubungan langsung dengan aktivitas produksi keripik tempe. Wawancara pada penelitian ini menggunakan wawancara terstruktur. Wawancara terstruktur adalah wawancara yang dilakukan secara formal, ketat pada aturan wawancara, dan sesuai panduan wawancara yang telah dibuat. Sebelum melaksanakan wawancara, peneliti menyiapkan instrument wawancara yang disebut pedoman wawancara. Pedoman ini berisi sejumlah pertanyaan dan pernyataan untuk dijawab oleh responden. Bentuk pertanyaan atau pernyataan bisa sangat terbuka, sehingga informan bisa menjawab dan menjelaskan dengan leluasa. Wawancara dilakukan dengan bertanya langsung kepada pemilik pabrik keripik tempe yaitu ibu Novi Bayuningsih.

3. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan metode pengumpulan data dengan cara mendapatkan data-data dari dokumen-dokumen yang ada. Dalam hal ini data yang berasal dari dokumentasi antara lain, struktur organisasi perusahaan, data perhitungan HPP perusahaan, proses produksi, dan data keuangan lainnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penjualan UMKM Keripik Tempe Ibu Novi

Pada penjualan produk makanan yang dihasilkan oleh usaha UMKM keripik tempe ibu Novi ini diperoleh dari data yang didapatkan pada saat mengambil data dokumentasi dari pelaku usaha

dengan data penjualan yang didapatkan dari Agustus 2020 – November 2023 pada tabel berikut ini:

Tabel. 1 Data Penjualan Bulan Agustus-Desember 2020

Bulan	Qty (Terjual)			
	Rp7.000 (100 gram)	Rp16.000 (250 gram)	Rp32.000 (500 gram)	Rp63.000 (1kg)
Agustus	30 pcs	10 pcs	22 pcs	8 pcs
September	35 pcs	15 pcs	29 pcs	10 pcs
Oktober	27 pcs	13 pcs	33 pcs	20 pcs
November	40 pcs	32 pcs	45 pcs	15 pcs
Desember	22 pcs	45 pcs	37 pcs	9 pcs

Sumber: Data penjualan usaha UMKM keripik tempe ibu Novi tahun 2020

Bulan	Total Penjualan			
	Rp7.000 (100 gram)	Rp16.000 (250 gram)	Rp32.000 (500 gram)	Rp63.000 (1kg)
Agustus	Rp21.000	Rp160.000	Rp704.000	Rp504.000
September	Rp245.000	Rp240.000	Rp928.000	Rp630.000
Oktober	Rp189.000	Rp208.000	Rp1.056.000	Rp1.260.000
November	Rp280.000	Rp512.000	Rp1.440.000	Rp945.000
Desember	Rp154.000	Rp720.000	Rp2.184.000	Rp567.000

Sumber: Data penjualan usaha UMKM keripik tempe ibu Novi tahun 2020

Pada tabel.1 diatas menunjukkan bahwa penjualan keripik tempe ibu Novi ini masih sedikit pada bulan Juli, karena pada saat itu baru awal jualan dan masih memperkenalkan keripik tempe.

Tabel. 2 Data Penjualan Bulan Januari – Desember 2021

Bulan	Qty (Terjual)
-------	---------------

	Rp7.000 (100 gram)	Rp16.000 (250 gram)	Rp32.000 (500 gram)	Rp63.000 (1kg)
Januari	40 pcs	30 pcs	22 pcs	68 pcs
Februari	55 pcs	25 pcs	44 pcs	22 pcs
Maret	22 pcs	33 pcs	28 pcs	17 pcs
April	30 pcs	22 pcs	50 pcs	70 pcs
Mei	20 pcs	25 pcs	80 pcs	90 pcs
Juni	15 pcs	50 pcs	28 pcs	100 pcs
Juli	27 pcs	66 pcs	51 pcs	50 pcs
Agustus	31 pcs	17 pcs	19 pcs	61 pcs
September	35 pcs	22 pcs	29 pcs	48 pcs
Oktober	27 pcs	13 pcs	33 pcs	55 pcs
November	33 pcs	32 pcs	45 pcs	26 pcs
Desember	17 pcs	45 pcs	37 pcs	44 pcs

Sumber: Data penjualan usaha UMKM keripik tempe ibu Novi tahun 2021

Bulan	Total Penjualan			
	Rp7.000 (100 gram)	Rp16.000 (250 gram)	Rp32.000 (500 gram)	Rp63.000 (1kg)
Januari	Rp280.000	Rp480.000	Rp704.000	Rp4.284.000
Februari	Rp385.000	Rp400.000	Rp1.408.000	Rp1.386.000
Maret	Rp154.000	Rp528.000	Rp896.000	Rp1.071.000
April	Rp210.000	Rp352.000	Rp1.600.000	Rp4.410.000
Mei	Rp140.000	Rp400.000	Rp2.560.000	Rp5.670.000
Juni	Rp105.000	Rp800.000	Rp896.000	Rp6.300.000
Juli	Rp189.000	Rp1.056.000	Rp1.632.000	Rp3.150.000
Agustus	Rp217.000	Rp272.000	Rp608.000	Rp3.843.000
September	Rp245.000	Rp352.000	Rp928.000	Rp3.024.000
Oktober	Rp189.000	Rp208.000	Rp1.056.000	Rp3.465.000
November	Rp231.000	Rp512.000	Rp1.440.000	Rp1.638.000

Perhitungan Harga Pokok Produksi (Full Coasting) Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual pada Pabrik Keripik Tempe Ibu Novi di Kelurahan Gunung Samarinda Baru: Ajeng Ayu Putri Lestari, Adi Prihanisetyo

Desember	Rp119.000	Rp720.000	Rp1.184.000	Rp2.772.000
----------	-----------	-----------	-------------	-------------

Sumber: Data penjualan usaha UMKM keripik tempe ibu Novi tahun 2021

Pada tabel. 2 diatas menunjukkan bahwa penjualan keripik tempe mulai banyak, karena keripik tempe sudah mulai dikenal orang. Pada bulan April sampai dengan bulan Mei penjualan keripik tempe mengalami kenaikan dikarenakan masuknya bulan puasa dan lebaran dimana permintaan keripik tempe meningkat. Mengikuti bulan-bulan selanjutnya penjualan keripik tempe juga mengalami fluktuasi kenaikan serta penurunan penjualan, karena pemesanan masih bergantung pada permintaan konsumen.

Tabel. 3 Data Penjualan Bulan Januari – Desember 2022

Bulan	Qty (Terjual)			
	Rp7.000 (100 gram)	Rp16.000 (250 gram)	Rp32.000 (500 gram)	Rp63.000 (1kg)
Januari	20 pcs	30 pcs	62 pcs	70 pcs
Februari	65 pcs	65 pcs	44 pcs	38 pcs
Maret	42 pcs	13 pcs	28 pcs	49 pcs
April	20 pcs	32 pcs	70 pcs	88 pcs
Mei	30 pcs	22 pcs	90 pcs	120 pcs
Juni	75 pcs	60 pcs	68 pcs	130 pcs
Juli	87 pcs	76 pcs	53 pcs	102 pcs
Agustus	41 pcs	37 pcs	29 pcs	60 pcs
September	65 pcs	32 pcs	57 pcs	48 pcs
Oktober	27 pcs	19 pcs	60 pcs	55 pcs
November	13 pcs	38 pcs	52 pcs	31 pcs
Desember	47 pcs	65 pcs	49 pcs	23 pcs

Sumber: Data penjualan usaha UMKM keripik tempe ibu Novi tahun 2022

Bulan	Total Penjualan
-------	-----------------

	Rp7.000 (100 gram)	Rp16.000 (250 gram)	Rp32.000 (500 gram)	Rp63.000 (1kg)
Januari	Rp140.000	Rp480.000	Rp1.984.000	Rp4.410.000
Februari	Rp455.000	Rp1.040.000	Rp1.408.000	Rp2.394.000
Maret	Rp294.000	Rp208.000	Rp896.000	Rp3.087.000
April	Rp140.000	Rp512.000	Rp2.240.000	Rp5.544.000
Mei	Rp210.000	Rp352.000	Rp2.880.000	Rp7.560.000
Juni	Rp525.000	Rp960.000	Rp2.176.000	Rp8.190.000
Juli	Rp609.000	Rp1.216.000	Rp1.696.000	Rp6.426.000
Agustus	Rp287.000	Rp592.000	Rp928.000	Rp3.780.000
September	Rp455.000	Rp512.000	Rp1.824.000	Rp3.024.000
Oktober	Rp189.000	Rp304.000	Rp1.920.000	Rp3.465.000
November	Rp91.000	Rp608.000	Rp1.664.000	Rp1.953.000
Desember	Rp329.000	Rp1.040.000	Rp1.568.000	Rp1.449.000

Sumber: Data penjualan usaha UMKM keripik tempe ibu Novi tahun 2022

Pada tabel. 3 diatas menunjukkan bahwa penjualan pabrik keripik tempe ibu Novi pada bulan April sampai dengan bulan Mei di mengalami kenaikan dikarenakan masuknya bulan puasa dan lebaran dimana permintaan keripik tempe meningkat dan permintaan keripik tempe ibu Novi melonjak sehingga membuat harga bahan baku juga naik, oleh karena itu owner tidak bisa menjual keripik tempe dengan harga Rp7.000 dan Rp16.000 dengan jumlah banyak.

Tabel. 4 Data Penjualan Bulan Januari – November 2023

Bulan	Qty (Terjual)			
	Rp7.000 (100 gram)	Rp16.000 (250 gram)	Rp32.000 (500 gram)	Rp63.000 (1kg)
Januari	45 pcs	71 pcs	28 pcs	59 pcs
Februari	26 pcs	44 pcs	50 pcs	33 pcs
Maret	39 pcs	61 pcs	38 pcs	28 pcs
April	41 pcs	35 pcs	66 pcs	70 pcs
Mei	37 pcs	42 pcs	97 pcs	115 pcs
Juni	29 pcs	32 pcs	106 pcs	120 pcs

Perhitungan Harga Pokok Produksi (Full Coasting) Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual pada Pabrik Keripik Tempe Ibu Novi di Kelurahan Gunung Samarinda Baru: Ajeng Ayu Putri Lestari, Adi Prihanisetyo

Juli	33 pcs	65 pcs	118 pcs	60 pcs
Agustus	52 pcs	38 pcs	74 pcs	20 pcs
September	66 pcs	27 pcs	66 pcs	73 pcs
Oktober	76 pcs	62 pcs	37 pcs	55 pcs
November	24 pcs	24 pcs	29 pcs	48 pcs
Desember	54 pcs	40 pcs	56 pcs	120 pcs

Sumber: Data penjualan usaha UMKM keripik tempe ibu Novi tahun 2023

Bulan	Total Penjualan			
	Rp7.000 (100 gram)	Rp16.000 (250 gram)	Rp32.000 (500 gram)	Rp63.000 (1kg)
Januari	Rp315.000	Rp1.136.000	Rp896.000	Rp3.717.000
Februari	Rp182.000	Rp704.000	Rp1.600.000	Rp2.079.000
Maret	Rp273.000	Rp976.000	Rp1.216.000	Rp1.764.000
April	Rp287.000	Rp560.000	Rp2.112.000	Rp4.410.000
Mei	Rp259.000	Rp672.000	Rp3.104.000	Rp7.245.000
Juni	Rp203.000	Rp512.000	Rp3.392.000	Rp7.560.000
Juli	Rp231.000	Rp1.040.000	Rp3.776.000	Rp3.780.000
Agustus	Rp364.000	Rp608.000	Rp2.368.000	Rp1.260.000
September	Rp462.000	Rp432.000	Rp2.112.000	Rp4.599.000
Oktober	Rp532.000	Rp992.000	Rp1.184.000	Rp3.465.000
November	Rp168.000	Rp384.000	Rp928.000	Rp3.024.000
Desember	Rp378.000	Rp640.000	Rp1.792.000	Rp7.560.000

Sumber: Data penjualan usaha UMKM keripik tempe ibu Novi tahun 2023

Pada tabel. 4 diatas menunjukkan bahwa penjualan keripik tempe ibu Novi mengalami fluktuasi kenaikan serta penurunan penjualan, karena pemesanan masih bergantung pada permintaan konsumen. Dan keripik tempe sudah banyak dikenal orang sehingga banyak nya pesanan keripik tempe yang masuk pada bulan-bulan tertentu di tahun 2023. Pada bulan April di harga Rp63.000 mengalami kenaikan dikarenakan masuknya bulan puasa dan lebaran dimana permintaan keripik tempe meningkat sehingga membuat harga bahan baku keripik tempe juga

naik, oleh karena itu owner tidak bisa menjual keripik tempe dengan harga Rp7.000 dan Rp16.000 dengan jumlah banyak.

Rincian Biaya Produksi UMKM Keripik Tempe Ibu Novi

Biaya Bahan Baku Langsung

Perhitungan bahan baku dalam memproduksi keripik tempe ibu Novi dilakukan dengan cara mengalikan bahan baku yang dipakai dengan harga perolehan bahan baku. Bahan baku yang dipakai untuk pembuatan keripik tempe adalah kacang kedelai, ragi tempe, tepung tapioka, minyak goreng, garam dan bahan penyedap. Adapun perhitungan pemakaian bahan baku yang digunakan untuk memproduksi keripik tempe:

Tabel. 5 Daftar Bahan Baku UMKM Keripik Tempe Ibu Novi

Bahan Baku (1)	Kuantitas (2)	Harga (3)	Biaya Perbulan (4)	Biaya Sekali Produksi (5)
Kacang kedelai	40 kg	Rp17.000	Rp680.000	Rp170.000
Ragi tempe	66 gram	Rp7.000	Rp42.000	Rp10.500
Tepung tapioka	40 kg	Rp16.000	Rp640.000	Rp160.000
Garam	2 kg	Rp9.730	Rp19.460	Rp4.865
Bahan Penyedap	2 kg	Rp39.500	Rp79.000	Rp19.750
Minyak Goreng	30 Liter	Rp15.200	Rp456.000	Rp114.000
TOTAL			Rp1.916.460	Rp479.115

Sumber: Data bahan baku UMKM keripik tempe ibu Novi 2023

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan produk yang dijual oleh UMKM keripik tempe ibu Novi dengan membeli bahan baku tersebut pada agen khusus yang ada di kota Balikpapan.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Pada pembahasan mengenai biaya tenaga kerja langsung ini akan berkaitan langsung dengan proses produksi produk, di dalam operasional usaha UMKM keripik tempe ibu Novi ini

mempunyai 3 orang karyawan yang membantu proses pembuatan keripik tempe. Karyawan hanya dibutuhkan saat permintaan keripik tempe ibu Novi sedang banyak.

Untuk biaya upah tenaga kerja langsung atau upah karyawan rata-rata mendapatkan sebesar Rp100.000.

Tabel. 6 Data Biaya Tenaga Kerja Langsung

Keterangan	Jumlah (1)	Biaya Upah Sekali Produksi (2)	Biaya Upah Pekerjaan Perbulan (3)
Bagian pengirisan dan penjemuran	1	Rp100.000	Rp400.000
Bagian penggorengan dan pembuat adonan	1	Rp100.000	Rp400.000
Bagian pengemasan	1	Rp100.000	Rp400.000
Total		Rp300.000	Rp1.200.000

Sumber: Data Biaya Tenaga Kerja Langsung UMKM Keripik Tempe Ibu Novi

Biaya tenaga kerja langsung pabrik keripik tempe ibu Novi pada tabel. 6 Terdapat 3 bagian yang terdiri dari:

- Bagian pengirisan dan penjemuran di kerjakan oleh 1 karyawan yakni pak Selamat. Pak Selamat mendapatkan upah sebesar Rp100.000.
- Bagian penggorengan dan pembuat adonan di kerjakan oleh 1 karyawan yakni pak Yanto dengan upah sebesar Rp100.000.
- Bagian pengemasan terdiri dari 1 karyawan yaitu ibu Sudarmi dengan upah sebesar Rp100.000.

Jadi total biaya upah tenaga kerja selama 1 bulan sebesar Rp1.200.000

Biaya Overhead Pabrik

Pembahasan biaya *overhead* pabrik pada usaha UMKM keripik tempe ibu Novi antara lain, adalah biaya operasional tetap dan operasional variabel. Dalam perhitungan biaya *overhead* pabrik yang dilakukan oleh usaha pabrik keripik tempe ibu Novi belum ada pemisahan antara biaya bahan baku dan biaya-biaya penolong yang sebenarnya juga masuk ke dalam biaya *overhead* pabrik. Dalam biaya penolong ini diantaranya yaitu biaya kemasan, biaya listrik, biaya air, dan biaya gas,

serta biaya penyusutan mesin. Biaya *overhead* pabrik yang digunakan pada pabrik keripik tempe ibu Novi adalah sebagai berikut:

a. Biaya Penolong

Biaya penolong yang dikeluarkan dalam produksi keripik tempe pada usaha UMKM keripik tempe ibu Novi merupakan biaya plastik kemasan dan lain-lain.

Jumlah biayanya sebagai berikut:

Tabel. 7 Daftar Biaya Penolong UMKM Keripik Tempe Ibu Novi

Keterangan (1)	Kuantitas (2)	Harga (3)	Biaya Perbulan (4)	Biaya Sekali Produksi (5)
Plastik Cetakan	4 pack	Rp15.000	Rp60.000	Rp15.000
Plastik (Packaging) zip lock 100 gram	200 pcs	Rp380	Rp76.000	Rp19.000
Plastik (Packaging) zip lock 250 gram	80 pcs	Rp950	Rp76.000	Rp19.000
Plastik (Packaging) zip lock 500 gram	40 pcs	Rp1.000	Rp40.000	Rp10.000
Plastik (Packaging) zip lock 1 kg	20 pcs	Rp1.500	Rp30.000	Rp7.500
Label Pengemasan	350 pcs	Rp30.000 (50 pcs)	Rp210.000	Rp52.500
Platik Kemasan	4 pack	14.000	Rp56.000	Rp14.000
GAS LPG	4 tabung	Rp30.000	Rp120.000	Rp30.000
Total			Rp668.000	Rp167.000

Sumber: Data Bahan penolong UMKM keripik tempe ibu Novi

b. Biaya Listrik dan Air

Pada usaha UMKM keripik tempe ibu Novi ini untuk listrik tergabung meteran listriknya antara rumah produksi dan rumah owner. Pada setiap bulannya pembayaran listrik antara rumah produksi dan rumah owner UMKM keripik tempe ibu Novi ini sebesar Rp700.000 dengan 2.200watt. Dalam penggunaan

listrik untuk membuat keripik tempe ini hanya menggunakan mesin pemotong keripik tempe.

Dalam perhitungan listrik penggunaan mesin pemotong keripik tempe sebagai berikut:

$$\begin{aligned} & (2.200\text{VA} / \text{Rp}700.000) \times 135\text{watt} \\ & = 0,432 \times \text{Rp}1.444,70 \text{ (tarif perKWH)} \\ & = \text{Rp}624,11 \times 30 \text{ hari} \\ & = \text{Rp}18.724 \end{aligned}$$

Dalam perhitungan Air, UMKM keripik tempe ibu Novi mengeluarkan biaya berkisaran Rp300.000 dalam sebulan dan sekali produksi Rp75.000.

c. Biaya Penyusutan Mesin Pemotong Keripik Tempe

Mesin pemotong keripik tempe di gunakan untuk memotong atau mengiris tempe dengan ketebalan yang diinginkan agar lebih efektif dan efisien dalam produksi keripik tempe. Harga perolehan Rp2.400.000 dan taksiran nilai sisa Rp600.000 dengan masa 5 tahun. Berikut perhitungan biaya mesin pemotong keripik tempe dengan menggunakan metode garis lurus, yaitu:

$$\text{Biaya Penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Harga Sisa}}$$

$$\text{Umur Ekonomis}$$

$$= \frac{\text{Rp}2.400.000 - \text{Rp}600.000}{5 \text{ tahun}}$$

$$= \frac{\text{Rp}1.800.000}{5 \text{ tahun}}$$

$$= \frac{\text{Rp}360.000}{12 \text{ bulan}}$$

$$= \text{Rp}30.000$$

$$\text{Biaya Penyusutan Perbulan} = \text{Rp}30.000$$

Berdasarkan perhitungan diatas dapat dilihat bahwa penyusutan mesin pemotong keripik pertahunnya sebesar Rp360.000 dan pada penyusutan perbulannya sebesar Rp30.000. Sedangkan untuk perhitungan penyusutan peralatan produksi tidak dihitung, karena harga perolehan sesuai dengan ketentuan akuntansi bahwa asset dibawah Rp1.000.000 tidak dihitung penyusutannya.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut UMKM Keripik Tempe Ibu Novi

Tabel. 8 Perhitungan HPP Menurut UMKM Keripik Tempe

Keterangan	Biaya Sekali Produksi (1)	Biaya Perbulan (2)
Biaya Bahan Baku	Rp479.115	Rp1.916.460
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp300.000	Rp1.200.000
Biaya Penolong	Rp167.000	Rp668.000
Listrik dan Air	Rp250.000	Rp1.000.000
Total	Rp1.196.115	Rp4.784.460

Data: Diolah penulis 2024

Pada tabel. 8 dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi yang dikeluarkan UMKM keripik tempe ibu Novi dalam sekali produksi sebesar Rp1.196.115, sedangkan jumlah biaya produksi dalam sebulan sebesar Rp4.784.460. Perubahan pada berat kacang kedelai yang telah telah mengalami proses pengolahan, Ilmiyatun Ainul Qolbi (2022:55) menyatakan bahwa: Sebelum diolah kacang kedelai dengan berat 10kg dimasukkan sebagai bahan baku awal, setelah diolah dan diproses lebih lanjut akan mengembang 1kg kedelai dalam menghasilkan 16 ons (1600 gram) tempe atau (10 kg x 1,6 kg) menghasilkan kacang kedelai yang siap untuk dibungkus sebanyak 16 kg (16.000 gram). Cara mencari harga pokok produksi perbungkus yaitu total harga pokok produksi setiap hari dibagi dengan jumlah keripik tempe diproses setiap hari. Sehingga akan didapatkan harga pokok produksi per gram sebesar Rp74,76 (1.196.115: 16.000).

Perhitungan harga pokok produksi persize untuk setiap jenis produk keripik tempe pada UMKM keripik tempe ibu Novi adalah sebagai berikut:

- 1) Keripik tempe ukuran 100 gram maka harga pokok produksi per bungkus sebesar Rp7.476

- 2) Keripik tempe ukuran 250 gram maka harga pokok produksi per bungkus sebesar Rp18.690
- 3) Keripik tempe ukuran 500 gram maka harga pokok produksi per bungkus sebesar Rp37.380
- 4) Keripik tempe ukuran 1kg maka harga pokok produksi per bungkus sebesar Rp74.760.

Tabel. 9 Tabel HPP Varian Keripik Tempe Menurut UMKM

Varian	Harga Jual
Keripik Tempe 100 gram	Rp7.476
Keripik Tempe 250 gram	Rp18.690
Keripik Tempe 500 gram	Rp37.380
Keripik Tempe 1 Kg	Rp74.760

Sumber: Diolah penulis 2024

Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Pada Pada Keripik Tempe Ibu Novi

Tabel. 10 Perhitungan HPP Menggunakan Metode *Full Costing*

Keterangan	Biaya Sekali Produksi (1)	Biaya Perbulan (2)
Biaya Bahan Baku	Rp479.115	Rp1.916.460
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp300.000	Rp1.200.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel		
Biaya Bahan Penolong	Rp167.000	Rp668.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap		
Listrik dan Air	Rp250.000	Rp1.000.000
Biaya Penyusutan Mesin	Rp7.500	Rp30.000

Total	Rp1.203.615	Rp4.814.460
-------	-------------	-------------

Sumber: Diolah penulis 2024

Pada tabel. 10 dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi yang dikeluarkan UMKM keripik tempe ibu Novi dalam sekali produksi sebesar Rp1.203.615, sedangkan jumlah biaya produksi dalam sebulan sebesar Rp4.814.460. Perubahan pada berat kacang kedelai yang telah telah mengalami proses pengolahan, Ilmiyatun Ainul Qolbi (2022:55) menyatakan bahwa: Sebelum diolah kacang kedelai dengan berat 10kg dimasukkan sebagai bahan baku awal, setelah diolah dan diproses lebih lanjut akan mengembang 1kg kedelai dalam menghasilkan 16 ons (1600 gram) tempe atau (10 kg x 1,6 kg) menghasilkan kacang kedelai yang siap untuk dibungkus sebanyak 16 kg (16.000 gram). Cara mencari harga pokok produksi perbungkus keripik tempe yaitu total harga pokok produksi setiap hari dibagi dengan jumlah keripik tempe diproses setiap hari. Sehingga akan didapatkan harga pokok produksi per gram sebesar Rp 75,23 (1.203.615: 16.000).

Perhitungan HPP persize menurut *Full Costing* untuk setiap jenis produk keripik tempe pada UMKM keripik tempe ibu Novi adalah sebagai berikut:

- 1) Keripik tempe ukuran 100 gram maka harga pokok produksi per bungkus sebesar Rp7.523
- 2) Keripik tempe ukuran 250 gram maka harga pokok produksi per bungkus sebesar Rp18.808
- 3) Keripik tempe ukuran 500 gram maka harga pokok produksi per bungkus sebesar Rp37.615
- 4) Keripik tempe ukuran kecil 1kg maka harga pokok produksi per bungkus sebesar Rp75.230

Tabel. 11 Tabel HPP Varian Keripik Tempe Menurut Metode *Full Costing*

Varian	Harga Jual
Keripik Tempe 100 gram	Rp7.523
Keripik Tempe 250 gram	Rp18.808
Keripik Tempe 500 gram	Rp37.615
Keripik Tempe 1 Kg	Rp75.230

Sumber: Diolah penulis 2024

Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pabrik Keripik Tempe Ibu Novi dan Metode *Full Costing*.

Berikut ini adalah Perbandingan HPP antara perhitungan yang di lakukan pada UMKM keripik tempe ibu Novi dan perhitungan menggunakan metode *Full Costing*:

Tabel. 12 Perbandingan Perhitungan HPP UMKM Keripik Tempe Ibu Novi dan Metode *Full Costing*

Keterangan	UMKM Keripik Tempe (1)	Full Costing (2)
Biaya Bahan Baku	Rp1.916.460	Rp1.916.460
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp1.200.000	Rp1.200.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel		
Biaya Bahan Penolong	Rp668.000	Rp668.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap		
Listrik dan Air	Rp1.000.000	Rp1.000.000
Biaya Penyusutan Mesin	-	Rp30.000
Total	Rp4.784.460	Rp4.814.460

Tabel. 13 Perbandingan HPP Untuk Varian Keripik Tempe Ibu Novi Menurut UMKM dan Menurut Metode *Full Costing*

Jenis Ukuran	Metode <i>Full Costing</i> (1)	Menurut UMKM (2)	Selisih Harga (3)
Keripik tempe ukuran 100 gram	Rp7.523	Rp7.476	Rp47

Keripik tempe ukuran 250 gram	Rp18.808	Rp18.690	Rp118
Keripik tempe ukuran 500 gram	Rp37.615	Rp37.380	Rp235
Keripik tempe ukuran 1kg	Rp75.230	Rp74.760	Rp470

Sumber: Diolah oleh penulis 2024

Perhitungan HPP dengan menggunakan perhitungan yang dipakai UMKM keripik tempe ibu Novi dan metode *Full Costing* terdapat selisi harga untuk ukuran 100 gram Rp47, untuk ukuran 250 gram Rp118, untuk ukuran 500 gram Rp235 dan ukuran super jumbo 1kg Rp470. Selisih harga yang di dapat dari kedua perhitungan tersebut karna metode *Full Costing* dalam menetapkan harga menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan saat kegiatan produksi tersebut berjalan. Berbeda dengan perhitungan yang digunakan oleh UMKM keripik tempe ibu Novi yang belum melakukan perhitungan biaya *overhead* pabrik tetap yakni peralatan yang digunakan dalam proses produksi. Perhitungan HPP berpengaruh pada harga jual yang di tetapkan apabila HPP tinggi harga jual akan ikut tinggi.

Perhitungan Harga Jual UMKM Keripik Tempe Ibu Novi Dan Harga Jual Menggunakan Metode *Full Costing*

Perhitungan Harga Jual UMKM Keripik Tempe Ibu Novi

Penentuan harga jual UMKM keripik tempe ibu Novi belum menerapkan perhitungan harga jual yang akurat. Sehingga, Perusahaan hanya mengikuti harga pasar. Berdasarkan wawancara terkait harga yang di tetapkan oleh UMKM keripik tempe ibu Novi menyatakan bahwa: Harga perpcs keripik tempe untuk ukuran 100 gram Rp8.000, ukuran 250 gram Rp19.000, ukuran 500 gram Rp38.000 dan ukuran super jumbo 1kg Rp75.000.

- 1) Keripik tempe untuk ukuran 100 gram di jual dengan harga Rp8.000 perpcs
- 2) Keripik tempe untuk ukuran 250 gram di jual dengan harga Rp19.000 perpcs
- 3) Keripik tempe untuk ukuran 500 gram di jual dengan harga Rp38.000 perpcs
- 4) Keripik tempe ukuran super jumbo 1kg di jual dengan harga Rp Rp75.000 perpcs

Berdasarkan data diatas, dapat dihitung persentase (%) keuntungan yang diperoleh perusahaan, dengan rumus:

$$\frac{\text{Harga Jual} - \text{Harga Pokok Produksi}}{\text{Harga Pokok Produksi}} \times 100 \%$$

Sehingga dapat diketahui jumlah persentase keuntungan untuk setiap varian ukuran keripik tempe berdasarkan data perusahaan, sebagai berikut:

Tabel. 14 Perhitungan Persentase Keuntungan Menurut UMKM Keripik Tempe Ibu Novi

Jenis Ukuran	Harga Jual (1)	Harga Pokok Produksi (2)	Keuntungan Perbungkus (3)	Presentase Keuntungan Perbungkus (4)
Keripik tempe ukuran 100 gram	Rp8.000	Rp7.476	Rp840	7%
Keripik tempe ukuran 250 gram	Rp19.000	Rp18.690	Rp480	2%
Keripik tempe ukuran 500 gram	Rp38.000	Rp37.380	Rp960	2%
Keripik tempe ukuran 1kg	Rp75.000	Rp74.760	Rp630	1%

Sumber: Data Diolah Penulis 2024

Dari tabel. 14 perhitungan persentase keuntungan yang di peroleh menurut UMKM keripik tempe ibu Novi dari penjualan produk keripik tempe mulai dari 100 gram 7%, 250 gram 2%, 500 gram 2% dan super jumbo 1kg 2%, Sehingga rata-rata persentase keuntungan dari penjualan produk keripik tempe yakni 9%.

Perhitungan Harga Jual UMKM Keripik Tempe Ibu Novi Menggunakan Metode *Full Costing*

Metode perhitungan yang digunakan dalam menentukan harga jual pada UMKM keripik tempe ibu Novi adalah metode penentuan harga jual normal (*normal pricing*) atau sering disebut dengan istilah *cost-plus pricing*. Menurut metode *cost-plus pricing*, untuk menentukan harga jual

produk keripik tempe ini, maka harus dicari terlebih dahulu % markup, dengan rumus sebagai berikut:

$$\% \text{ Markup} = \frac{\text{Biaya Non Produksi} + \text{Laba Yang di Harapkan}}{\text{Biaya Produksi}}$$

Selanjutnya dapat dicari nilai markup dan harga jual dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Markup} = \% \text{ Markup} \times \text{Harga jual}$$

$$\text{Harga jual} = \text{Harga Pokok Produksi} + \text{Markup}$$

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik UMKM keripik tempe ibu Novi terkait biaya non produksi, menyatakan sebagai berikut:

Biaya non produksi pada UMKM keripik tempe ibu Novi seperti biaya transportasi membeli bahan baku membuat keripik tempe kepasar sebesar Rp20.000 dan biaya makan karyawan Rp100.000. Biaya transportasi kepasar masuk kedalam biaya pemasaran dan biaya makan termasuk kedalam biaya administrasi dan umum berikut adalah perbitungan biaya non produksi:

Tabel. 15 Biaya Non Produksi

Keterangan	Biaya Sekali Produksi	Biaya Perbulan
Biaya Pemasaran	Rp20.000	Rp60.000
Biaya Administrasi Dan Umum	Rp100.000	Rp400.000
Total	Rp120.000	Rp.460.000

Sumber: Data Diolah Penulis 2024

Data harga pokok produksi pada tabel. Biaya non produksi sebesar Rp120.000 sedangkan perbulannya sebesar Rp460.000. UMKM keripik tempe ibu Novi menargetkan keuntungan sebesar 9% perbulan, maka dalam % Markup, sebagai berikut:

$$\% \text{ Markup} = \frac{460.000 + 9\%(4.814.460)}{4.814.460}$$

$$\% \text{ Markup} = \frac{460.000 + 433.301}{4.814.460}$$

$$\% \text{ Markup} = 20\%$$

Selanjutnya, dari rumus harga jual diatas maka, dapat dihitung besarnya harga jual untuk masing-masing jenis ukuran keripik tempe perpcs, yaitu:

Tabel. 16 Harga Jual Keripik Tempe Dengan Menggunakan Perhitungan Metode *Full Costing*

Jenis Ukuran	Harga Pokok Produksi (1)	Laba (2)	Harga Jual (3)	Laba (4)
Keripik tempe ukuran 100 gram	Rp7.523	20%	Rp9.028	Rp1.806
Keripik tempe ukuran 250 gram	Rp18.808	20%	Rp22.570	Rp4.514
Keripik tempe ukuran 500 gram	Rp37.615	20%	Rp45.138	Rp9.028
Keripik tempe ukuran 1kg	Rp75.230	20%	Rp90.276	Rp18.055

Sumber: Data Diolah Penulis 2024

Data harga jual keripik tempe menurut metode *Full Costing* pada tabel 4.16 menunjukkan laba yang di inginkan oleh UMKM yakni 20 % maka di peroleh harga yaitu untuk ukuran 100 gram sebesar Rp9.028, untuk ukuran 250 gram sebesar Rp22.570, untuk ukuran 500 gram sebesar Rp45.138 dan Super Jumbo 1kg sebesar Rp90.276.

Perbandingan Harga Jual UMKM Keripik Tempe Ibu Novi Dan Harga Jual Menggunakan Metode *Full Costing*

Perbandingan harga jual antara perhitungan yang digunakan oleh UMKM keripik tempe ibu Novi dengan yang perhitungan yang menggunakan metode *Full Costing*:

Tabel. 17 Perbandingan Perhitungan Harga Jual Perbungkus Antara Perhitungan UMKM Keripik Tempe dan Metode *Full Costing*

Jenis Ukuran	Perhitungan UMKM (1)	Metode <i>Full Costing</i> (2)	Selisih Harga (3)
--------------	----------------------------	-----------------------------------	----------------------

Keripik tempe ukuran 100 gram	Rp8.000	Rp9.028	Rp1.028
Keripik tempe ukuran 250 gram	Rp19.000	Rp22.570	Rp3.570
Keripik tempe ukuran 500 gram	Rp38.000	Rp45.138	Rp7.138
Keripik tempe ukuran 1kg	Rp75.000	Rp90.276	Rp15.276

Sumber: Data Diolah Penulis 2024

Perbandingan perhitungan harga jual perpcs antara perhitungan perusahaan dan metode *Full Costing* pada tabel diatas menggambarkan harga jual yang ditetapkan oleh UMKM keripik tempe ibu Novi sudah sesuai dengan yang diharapkan. Akan tetapi masih belum menutupi keseluruhan biaya produksi maupun non produksi. Sedangkan untuk biaya keseluruhan yang digunakan baik itu biaya produksi atau biaya non produksi dalam penentuan harga jual telah tertutupi dengan menggunakan metode *Full Costing*. Penetapan harga jual yang dilakukan oleh UMKM keripik tempe ibu Novi yakni mengikuti harga dipasar atau pada umumnya. Hal ini membuat pemilik usaha tidak dapat menentukan harga jual seperti yang diinginkan oleh perusahaan. Perhitungan harga jual dengan menggunakan metode *Full Costing* memberikan harga sesuai dengan biaya produksi yang dikeluarkan oleh UMKM. Dimana harga jual yang diterapkan sebanding dengan biaya yang di keluarkan saat melakukan produksi. Penerapan metode *Full Costing* pada UMKM keripik tempe ibu Novi menurut penulis penggunaan metode tersebut sesuai dengan harga yang adil apabila di terapkan untuk menentukan HPP dan harga jual keripik tempe ibu Novi.

Pada usaha UMKM keripik tempe ibu Novi, harga keripik tempe ditetapkan atas dasar biaya produksi dan kesepakatan konsumen. Modal seluruh biaya produksi di kalkulasi total keseluruhannya untuk mengetahui keuntungan yang didapat. Harga jual keripik tempe ibu Novi sudah melalui pasar yang ada karena harga telah disesuaikan dengan modal produksi, ongkos produksi, proses produksi, dan upah tenaga kerja. Serta harga yang disepakati telah diterima oleh masyarakat pada umumnya.

PENUTUP

Berdasarkan analisis dan pembahasan yang telah penulis lakukan terhadap UMKM keripik tempe ibu Novi terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM keripik tempe ibu Novi dengan perhitungan HPP menggunakan metode *Full Costing*.

UMKM keripik tempe ibu Novi melakukan perhitungan dengan cara yang sederhana tetapi belum merincikan biaya-biaya lain yang digunakan selama proses produksi, yaitu biaya upah tenaga kerja yang diperhitungkan hanya 3 orang. Selain itu, biaya bahan penolong yang belum dicantumkan yaitu: gas LPG, label pengemasan. Selain itu juga terdapat biaya overhead lain yang belum diperhitungkan seperti, biaya penyusutan mesin pemotong keripik tempe. Perhitungan HPP menurut UMKM keripik tempe ibu Novi sebesar Rp.4.784.460. Sedangkan perhitungan menggunakan metode *Full Costing* sebesar Rp.4.814.460. Perhitungan menggunakan *Full Costing* menghasilkan HPP yang lebih tinggi, karena perhitungan ini merincikan semua biaya-biaya overhead pabrik tetap maupun variabel. Perhitungan HPP berdampak pada penentuan harga jual. Harga pokok yang rendah akan menghasilkan laba yang rendah pula.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggreani, S., & Adnyana, I. G. S. (2020). Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu AN Anugrah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 9–16.
- Dini, D. N., Hernawati, T., & Sibuea, S. R. (2020). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Tempe Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Home Industry. *Buletin Utama Teknik*, 16(1), 24–28.
- Faradela, N., Anggriani, I., & Noviantoro, R. (2022). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Usaha Tempe Makmur Yaya Tebeng Kota Bengkulu. *Jurnal Media Wahana Ekonomika*, 18(4), 516.
- Hidayat, M. S. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode

Full Costing Pada CV Sentral Percetakan Di Kabupaten Lumajang. Program Studi Akuntansi Universitas Widya Gama Lumajang.

Huda, M. (2018). Analisis Penerapan Metode *Full Costing* Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual Tempe Pada Home Industri Qolbun Salim. *Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang*, h. 80.

Jatmiko, N. S. (2022). Strategi Pemasaran Ideal di Era Digital untuk Meningkatkan Penjualan Produk UMKM. *PLAKAT: Jurnal Pelayanan Kepada Masyarakat*, 4(2).

Kartini, P., Di, L., & Ratu, U. D. (2021). Berdasarkan Metode Full Costing Pada Skripsi Oleh : Program Studi Akuntansi Universitas Teuku Umar Meulaboh-Aceh Barat.

Mangli, D. I. K., & Akun, A. S. (2019). (*Full Costing*) Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Pabrik Rambak UD .

Sari, A. M., & Wahab, W. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* Untuk Menentukan Harga Jual pada UMKM Tahu Payah. *Civitas: Jurnal Studi Manajemen*, 3(2), 83–89.

Sinaga, O. S., Pauji, P., Sabila, I., & Indriani, R. (2023). Pengembangan Industri Rumah Tangga Minuman Segar “Mba Ren” di RT 40 Kelurahan Sungai Nangka, Balikpapan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2 (2), 46–54.

Mardatillah, M., & Datuallo, A. S. (2022). Strategi Bauran Pemasaran Umkm Koperasi Semayang Di Masa Pandemi.

Yuspyani, & Prihanisetyo. (2021). Analisis Perhitungan Hpp Berdasarkan Metode *Full Costing* Dan *Variable Costing* Sebagai Dasar Dalam Menentukan Harga Jual Pada Ukm. Ud. Mutiara Furnitur Balikpapan. *Madani Accounting and Management Journal*, 7(1), 81–98

Pebrianto, D. (2022). Analisis Sistem Informasi Akuntansi Dalam Pengeluaran Kas Pada

Penggunaan Dana Bantuan Operasional Sekolah (Bos) Reguler (Studi Kasus Pada SD Al-Imam Islamic School Balikpapan). *Madani Accounting and Management Journal*, 8(2), 42–53.

Rudianto. (2012). *Pengantar Akuntansi*. Jakarta: Erlangga

Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: STIM YKPN

Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.