

Analisis Perhitungan Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Bakso Pada PT Juragan Group Sejahtera

Nur Rahmahwati¹⁾

Nurrahmahwati15@gmail.com

Mohammad Aryo Arifin²⁾

aryoarifin@univpgri-palembang.ac.id

Totok Sudiyanto³⁾

totoktjir1978@gmail.com

¹⁾²⁾³⁾ Universitas PGRI Palembang

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan biaya produksi dalam menentukan harga jual bakso frozen pada PT. Juragan Group Sejahtera. Perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan penetapan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing*. Jenis Penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif kualitatif serta data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer yang diperoleh langsung dari pihak perusahaan seperti data hasil wawancara dan dokumentasi.

Populasi dalam penelitian ini adalah biaya produksi pada proses pembuatan bakso frozen selama tahun 2021. Sampel ditentukan berdasarkan purposive sampling dengan menggunakan sampel laporan biaya produksi pada PT Juragan Group Sejahtera pada tahun 2021.

Dari hasil analisis data, Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi perusahaan lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*. Harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan metode perusahaan yaitu sebesar Rp. 73.540 untuk bakso frozen daging ayam dan Rp. 126.335 untuk jenis bakso frozen daging sapi. Sedangkan menurut metode *full costing* yaitu sebesar Rp. 75.306 untuk jenis bakso frozen daging ayam dan Rp. 128.010 untuk produk bakso frozen daging sapi. Hal ini disebabkan karena adanya perhitungan biaya overhead pabrik perusahaan tidak memperhitungkan beberapa biaya kedalam harga pokok produksinya seperti biaya pemeliharaan dan perawatan alat produksi, dan biaya depresiasi pada produk bakso frozen. Selain itu, penetapan harga jual perusahaan hanya melakukan estimasi dari perhitungan harga jual per kg bakso frozen dengan tingkat *mark up* 30% yaitu sebesar Rp. 165.000 untuk bakso frozen daging sapi dan Rp. 95.000 untuk bakso frozen daging ayam. Sedangkan dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dengan *mark up* sebesar 40% harga jual lebih tinggi sebesar Rp. 100.594 untuk jenis bakso frozen daging ayam dan Rp. 169.109 untuk jenis bakso frozen daging sapi. Jadi, penetapan harga jual harus dilakukan secara tepat karena harga jual yang terlalu tinggi akan menjadikan produk kurang bersaing, sedangkan harga jual yang terlalu rendah akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan.

Kata Kunci: Biaya Produksi, Full Costing, Harga Jual, Cost Plus Pricing

PENDAHULUAN

Perekonomian Indonesia saat ini mengalami perkembangan, khususnya pada dunia industri. Perkembangan tersebut telah mendorong entitas bisnis pada setiap bidangnya. Dengan keadaan tersebut sebuah perusahaan harus mempunyai sebuah rencana dan strategi yang efektif sehingga produk yang ditawarkan dapat bersaing dengan kompetitor serta dapat memperoleh keuntungan yang maksimal. Dalam menjalankan bisnis, tentunya sebuah perusahaan memiliki tujuan yaitu untuk mendapatkan keuntungan yang maksimal sehingga dapat bersaing dengan kompetitor lainnya.

Hal tersebut mampu dilakukan oleh sebuah perusahaan dengan cara memperkecil biaya produksi dan biaya-biaya lainnya sehingga biaya yang dikeluarkan sangat rendah. Kemudian perusahaan juga dapat menaikkan harga jual dipasar sehingga memperoleh keuntungan yang akan lebih maksimal, setiap perusahaan yang melakukan proses produksi dari mengolah bahan baku menjadi bahan produksi yang dipasarkan, Maka diperlukan sebuah perhitungan harga pokok produksi sebagai landasan untuk menentukan suatu harga jual produk. Dalam hal ini ada dua jenis metode atau pendekatan yaitu dengan menggunakan metode full costing ataupun dengan metode variabel costing. Perhitungan harga pokok produksi merupakan suatu kondisi yang mana akan menjadi acuan dalam penetapan harga jual. Biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead merupakan salah satu variabel yang digunakan dalam menentukan harga pokok produksi suatu produk. Oleh karena itu, dengan perhitungan yang tepat dan benar dapat menghindari suatu kesalahan dalam menetapkan harga jual suatu produk.

Disamping itu juga, untuk memenangkan persaingan di pasaran maka perencanaan atau penetapan biaya produksi dan harga jual benar-benar perlu dilakukan secara cermat sebab akan sangat berpengaruh terhadap mutu barang yang akan dipasarkan. Biaya produksi yang murah akan lebih cenderung mengakibatkan mutu produk yang kurang baik, sedangkan biaya produk yang tinggi cenderung akan mengakibatkan perusahaan akan mengalami kerugian yang diakibatkan oleh barang tidak laku dipasaran. Idealnya apabila produk yang dihasilkan dapat dijual murah dengan mutu yang terjaga, maka perusahaan akan dapat meningkatkan penjualan.

PT. Juragan Group Sejahtera merupakan sebuah perusahaan yang bergerak dibidang usaha kuliner yaitu bakso atau yang sering dikenal dengan Brand Bakso Juragan. Berdasarkan observasi yang dilakukan pada PT. Juragan Group Sejahtera diketahui bahwa dalam penetapan harga jual, manajemen memperhitungkan beberapa faktor antara lain, rantai pasok dan distribusi produk, serta harga produk sejenis dipasaran, sehingga mampu mencapai hasil yang memadai. Demikian halnya dalam penentuan biaya produksi, manajemen perusahaan memperhitungkan berbagai komponen biaya sebagai harga dasar produksi sehingga mendapat hasil yang cukup jelas.

Penelitian ini membahas mengenai perhitungan biaya produksi setiap jenis bakso frozen yang di produksi oleh PT. Juragan Group Sejahtera, yang bertujuan untuk memperoleh gambaran lebih jelas mengenai perhitungan biaya produksi, mengetahui cara perusahaan dalam menetapkan keuntungan yang diinginkan, mengetahui cara perusahaan melakukan perhitungan penetapan harga jual produk. Serta mengetahui perbandingan perhitungan metode mana yang lebih tepat yang dapat digunakan oleh perusahaan.

TINJAUAN PUSTAKA

Pengertian Biaya

Biaya adalah suatu bentuk pengorbanan terhadap sumber daya ekonomi yang dinyatakan dalam bentuk satuan uang, di mana hal tersebut mungkin akan terjadi atau sudah terjadi dalam upaya suatu perusahaan untuk mendapatkan barang atau jasa. Agus Purwaji dkk (2016:14)

Pengertian Biaya Produksi

Secara umum biaya produksi adalah seluruh biaya yang berhubungan dengan kegiatan atau proses produksi dari bahan baku sampai menjadi barang jadi. Hal ini sejalan dengan apa yang dikemukakan oleh Harnanto (2017:28) yang mendefinisikan bahwa biaya produksi adalah : “biaya produksi adalah biaya – biaya yang dianggap melekat pada produk, meliputi biaya, baik langsung maupun tidak langsung dapat diidentifikasi dengan kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk jadi”.

Pengertian Biaya Bahan Baku

Biaya Bahan Baku Langsung (Direct Material) adalah pengadaan semua zat alami langsung yang merupakan bagian utama dari barang yang sudah jadi (Firdaus, 2019:20). Biaya Bahan Baku Tidak Langsung (Indirect Materials) adalah biaya perolehan komponen yang tidak dimurnikan yang tidak dapat dideteksi secara efektif ke objek biaya. (Firdaus, 2019:20).

Pengertian Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Pabrik merupakan elemen biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang terdiri dari berbagai macam biaya dan semuanya tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk atau aktivitas lain dalam upaya perusahaan untuk merealisasikan pendapatan (Harnanto, 2017:151).

Biaya Overhead Pabrik adalah biaya produksi selain biaya bahan baku, dan biaya tenaga kerja langsung (Mulyadi, 2015:194)

Pengertian Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya Kerja Langsung adalah pengerahan tenaga fisik atau mental yang dihabiskan oleh perwakilan untuk menangani barang dengan biaya yang dibebankan untuk pemanfaatan pekerjaan manusia. (Mulyadi, 2017:245).

Biaya Tenaga Kerja Langsung adalah (Direct Labor Cost) adalah kompensasi yang dibayarkan kepada pekerja yang dapat secara efektif dan tepat diikuti keitem, untuk situasi ini, kompensasi yang dibayarkan untuk mengoordinasikan pekerjaan (Riwayadi, 2014:73).

Pengertian Harga Jual

Menurut Slamet Sugiri S (2015:164) definisi harga jual adalah biaya atau cost ditambah dengan markup sebesar persentase tertentu dari biaya tersebut.

Sedangkan Wiwik Lestari Dan Dhyka Bagus Permana (2017:158) mendefinisikan harga jual sebagai nilai atau angka yang telah menutupi biaya produksi secara utuh dan ditambahkan dengan laba atau keuntungan dalam jumlah yang wajar.

METODE PENELITIAN

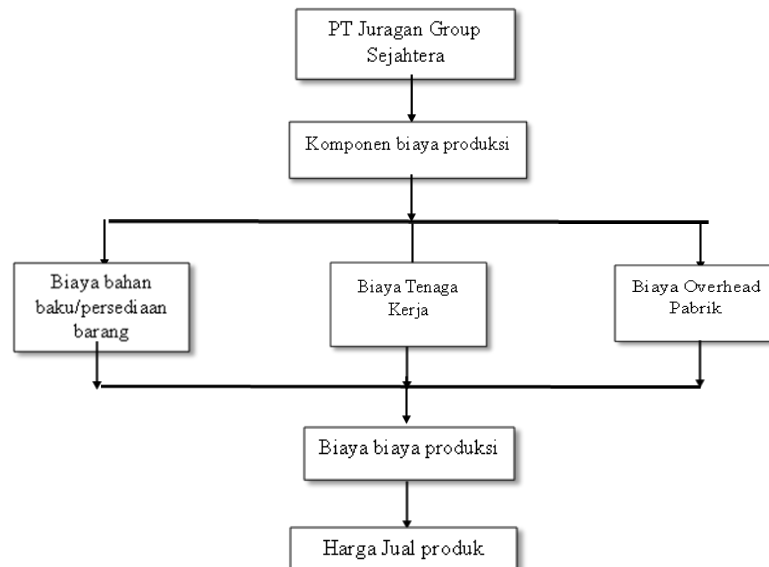
Populasi

Sujarweni (2021:80) menyatakan yang dimaksud populasi ialah semua data yang telah dipilih dan ditentukan mana subjek maupun objeknya oleh peneliti dengan pertimbangan ciri-ciri kualitas dan karakteristik tertentu yang telah untuk ditetapkan kesimpulan penelitiannya. Pada penelitian ini yang dijadikan objek ialah biaya produksi pada proses pembuatan bakso frozen selama tahun 2021.

Sampel

Menurut Sugiyono (2021:127) menyatakan sampel ialah sebagian kecil atau beberapa dari data pilihan dengan karakteristik tertentu dalam populasi tersebut. Sampel pada penelitian ini ialah Laporan Biaya Produksi Pada PT Juragan Group Sejahtera Pada Tahun 2021.

Kerangka Penelitian



Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran

Ketika komponen utama inilah yang merupakan biaya produksi yang sering diperhitungkan dalam penentuan harga jual produk. Dalam konteks inilah, penulis ingin mengetahui bagaimana manajemen PT Juragan Group Sejahtera menghitung biaya produksi dalam menentukan harga jual produk bakso frozen.

Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian adalah metode diskriptif kualitatif dengan pendekatan metode full costing dengan studi kasusnya yaitu menganalisis dan mendeskripsikan data kegiatan operasional usaha, terutama yang terkait dengan biaya produksi dan penetapan harga jual yang biasa dilakukan pada PT Juragan Group Sejahtera kemudian menyimpulkannya. Analisis data dimulai dengan melakukan pengumpulan data melalui wawancara dan atau penelusuran dokumen, kemudian membuat reduksi data yaitu mengambil data yang sesuai dengan konteks penelitian dan mengabaikan data yang tidak diperlukan, selanjutnya menganalisis dan mendeskripsikan data dan mengambil kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. HASIL

a) Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Perusahaan

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) melalui metode perusahaan dilakukan dengan menjumlah biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Namun, perhitungan pada biaya overhead tidak melibatkan biaya depresiasi

Tabel 4.1
Harga Pokok Produksi Bakso Frozen Ayam
PT Juragan Group Sejahtera
Pada Tahun 2021
(dalam rupiah)

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)	
Biaya bahan baku		15.912.560
Biaya tenaga kerja		7.800.000
Biaya <i>overhead pabrik</i> :		
Biaya listrik	1.228.479	
Biaya air	900.000	
Biaya lpg	1.368.000	
Biaya kemasan	322.500	
Biaya pemasangan stiker	414.000	
Total overhead pabrik		4.233.479
Total biaya produksi	27.945.479	
Jumlah produksi (kg)		380
Harga pokok produksi/kg		73.540

Sumber : PT Juragan Group Sejahtera

Tabel 4.1
Harga pokok produksi bakso frozen sapi
PT Juragan Group Sejahtera
Pada tahun 2021
(dalam rupiah)

Jenis biaya	Total biaya (Rp)	
Biaya bahan baku		38.500.560
Biaya tenaga kerja		7.800.000
Biaya <i>overhead pabrik</i> :		
Biaya listrik	1.228.479	
Biaya air	900.000	
Biaya lpg	1.368.000	
Biaya kemasan	322.500	
Biaya pemasangan stiker	414.000	
Total overhead pabrik		4.233.479
Total biaya produksi	50.534.039	
Jumlah produksi (kg)		400
Harga pokok produksi/kg		126.335

Sumber : PT Juragan Group Sejahtera

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa total harga pokok produksi perusahaan selama tahun 2021 untuk produk jenis bakso frozen ayam yaitu sebesar Rp. 27.945.479 dan untuk

harga pokok produksi produk bakso frozen sapi sebesar Rp. 50.534.039. Harga pokok produksi per unitnya (kg), yaitu sebesar Rp.73.540/kg untuk jenis bakso frozen ayam dan Rp.126.335/kg untuk jenis produk bakso frozen sapi. Total biaya tersebut dipengaruhi oleh biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik.

b) Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing

Metode full costing pada penelitian ini digunakan agar hasil penelitian harga pokok produksi pada PT Juragan Group Sejahtera lebih akurat, sehingga penetapan harga jual dilakukan oleh perusahaan lebih tepat. Unsur – unsur biaya yang diakui dalam harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing adalah sebagai berikut :

1. Biaya bahan baku

Total biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh PT Juragan Group Sejahtera untuk produk bakso frozen daging ayam adalah sebesar Rp. 15.912.560 dan bakso frozen daging sebesar Rp. 38.500.560.

2. Biaya tenaga kerja

Biaya yang dikeluarkan untuk kedua jenis produk PT Juragan Group Sejahtera ini selama tahun 2021 adalah sebesar Rp. 15.600.000. kemudian peneliti membagi nya dengan jam tenaga kerja masing-masing produk agar perhitungan yang diperoleh lebih akurat. Setelah dibagi dengan jam tenaga kerja langsung, untuk produk bakso frozen daging ayam mengeluarkan biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 7.800.000 fan bakso frozen daging sapi sebesar Rp. 7.800.000.

3. Biaya overhead pabrik

Biaya Overhead pabrik yang dihitung menggunakan metode full costing dibagi menjadi biaya tetap dan biaya variabel. Total biaya yang dikeluarkan oleh PT Juragan Group Sejahtera sebesar Rp. 398.847 dan biaya variabelnya sebesar Rp. 4.504.879.

Sedangkan dengan menggunakan Metode full costing berdasarkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead diatas dapat dijadikan sebagai perhitungan harga pokok produksi menurut metode full costing. Harga pokok produksi untuk bakso frozen daging ayam per unitnya adalah sebesar Rp 75.306, bakso frozen daging sapi per unitnya sebesar Rp 128.010.

c) Perbandingan Bahan Baku metode perusahaan dengan metode *full costing*

Pada bahan baku dengan menggunakan metode perusahaan dan metode *full costing* tidak memiliki perbedaan. Tidak adanya perbedaan disebabkan oleh metode perusahaan yang dilakukan PT Juragan Group Sejahtera sudah merinci dengan benar detail pemakaian bahan bakunya.

d) Perbandingan Tenaga Kerja Metode Perusahaan dengan Metode *Full Costing*

Terdapat perbedaan hasil yang disebabkan karena PT Juragan Group Sejahtera tidak tahu dasar pembagian biaya tenaga kerja langsung, oleh karena itu PT Juragan Group Sejahtera membagi biaya tenaga kerja langsung dengan 2 jenis produk yang diproduksi, sedangkan metode *Full Costing* membagi biaya tenaga kerja sesuai dengan jam tenaga kerja langsung oleh masing-masing jenis produk.

e) Perbandingan Overhead Metode Perusahaan dengan Metode *Full Costing*

Terdapat perbedaan hasil yang disebabkan karena metode perusahaan tidak memasukkan biaya depresiasi dari overhead tetap yang seharusnya dimasukkan. PT Juragan Group Sejahtera tidak memasukkan biaya depresiasi dikarenakan pihak perusahaan masih menggunakan metode perhitungan yang sederhana. Perbedaan yang kedua ialah PT Juragan Group Sejahtera masih membagi biaya dengan dua jenis produk sehingga biayanya sama rata. Jika pembebanan biaya overhead sudah tidak tepat, maka perhitungan harga pokok produksi dan harga jual akan tidak tepat pula.

f) Perbandingan HPP Metode Perusahaan dengan Metode *Full Costing*

Perbedaan HPP pada 2 produk yang diproduksi oleh PT Juragan Group Sejahtera yaitu HPP metode full costing untuk produk bakso frozen daging ayam lebih besar Rp.75.306/kg dibandingkan dengan perhitungan Hpp menurut metode perusahaan, sedangkan untuk HPP produk bakso frozen daging sapi menggunakan metode full costing juga lebih besar Rp. 128.010/kg dibandingkan dengan perhitungan metode menurut perusahaan.

Selisih harga pokok produksi bakso frozen adalah sebesar Rp. 1.675 per kg untuk bakso frozen daging sapi dan Rp. 1.766 untuk bakso frozen daging ayam. Pada perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing harga pokok produksi yang dihasilkan lebih besar dibandingkan dengan metode yang digunakan perusahaan. Hal ini karena dengan menggunakan metode full costing semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Sedangkan pada perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan, harga pokok produksi yang dihasilkan lebih kecil karena perusahaan tidak memasukkan biaya overhead pabrik secara rinci ke dalam biaya produksinya. Perusahaan hanya merinci biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik yang tidak semuanya dimasukkan. Karena itu, perhitungan biaya produksi perusahaan lebih kecil dibandingkan dengan menggunakan metode full costing.

2. PEMBAHASAN

Harga pokok produksi merupakan total biaya produksi yang dikeluarkan atau pengorbanan sumber daya ekonomi dalam rangka pembuatan suatu produk, dimana setiap perusahaan mengharapkan laba yang sepatutnya dalam setiap kegiatan organisasi. Harga pokok produksi dapat dijadikan tolak ukur oleh perusahaan untuk menetapkan kebijakan harga pada produknya. Karena itu, perhitungan harga pokok produksi sangat penting dalam sebuah perusahaan manufaktur untuk menentukan atau memperkirakan laba yang akan diperoleh. Harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* lebih besar dibandingkan dengan harga pokok yang dihitung dengan menggunakan perkiraan perusahaan. Hal ini disebabkan karena penggolongan dan pengumpulan yang diajukan oleh perusahaan tidak memperhitungkan seluruh biaya yang dikorbankan. Selain itu, penggolongan biaya yang dilakukan oleh perusahaan belum tepat sehingga terdapat beberapa biaya yang tidak diperhitungkan dalam proses perhitungan harga pokok produksi.

Harga pokok produksi bukanlah satu-satunya faktor dalam penetapan harga jual sebuah perusahaan. Namun dengan perhitungan harga pokok yang tepat perusahaan dapat menargetkan laba yang akan diperoleh. Selama tahun 2021 perusahaan dalam menetapkan harga jual untuk produk bakso daging ayam yaitu pada harga Rp 95.000 per kg, Rp 48.000

untuk kemasan 500 gram, dan Rp 24.000 untuk kemasan 250 gram. Sedangkan untuk produk bakso frozen daging sapi yaitu Rp 165.000 per kg, Rp, 85.000 untuk kemasan 500 gram serta Rp. 40.000 untuk kemasan 250 gram. Penetapan harga tersebut hanya berdasar pada perhitungan harga pokok produksi per kilogram bakso frozen. Atas dasar harga Rp 95.602/kg bakso frozen daging ayam dan Rp. 164.235/kg untuk bakso frozen daging sapi. Perusahaan menetapkan harga bakso frozennya untuk setiap kemasan gram pada produknya. Perusahaan tidak menentukan besarnya laba yang ingin ditambahkan secara pasti. Perusahaan hanya selalu memastikan bahwa biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi bakso frozen akan menutupi biaya tersebut dalam penetapan harga jualnya agar perusahaan tetap dapat menghasilkan laba

Harga jual yang ditetapkan dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* dan atas dasar biaya total (total harga pokok produksi) yaitu sebesar Rp 99.530/kg untuk bakso frozen daging Ayam, Rp. 51.645/500 gram, dan Rp 27.953/250 gram. Sedangkan untuk harga jual bakso frozen daging sapi dengan pendekatan menggunakan metode *cost plus pricing* yaitu Rp. 167.964/kg, Rp. 85.902/500 gram dan Rp. 44.300/250 gram bakso frozen daging sapi. Pada 2021 PT Juragan Group Sejahtera ini menetapkan harga jual dengan *mark up* laba sebesar 30%. dimana selisih untuk untuk harga jual kedua produk tersebut sebesar Rp.3.028 untuk bakso frozen daging ayam dan Rp. 3.729 untuk bakso frozen daging sapi. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa penentuan harga jual produk dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dapat menentukan harga jual produk yang lebih tepat dan mampu bersaing dengan perusahaan lainnya. Sehingga perusahaan dapat menurunkan harga jualnya dengan harapan bahwa perusahaan dapat menaikkan pangsa pasarnya ditengah persaingan yang begitu ketat.

KESIMPULAN

Penelitian ini bertujuan untuk menjawab dua rumusan masalah, berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang dilakukan penulis, maka hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

- terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut metode perusahaan dengan metode *full costing*, hal ini terjadi karena adanya perbedaan pembebanan biaya sejak awal. Metode perusahaan tidak memperhitungkan bop tetap sebagai biaya produksi. Sedangkan metode *full costing* akan membebaskan semua bop baik yang bersifat tetap maupun yang bersifat variabel. Karena itu, metode *full costing* lebih menguntungkan bagi pihak perusahaan karena akan membebaskan semua biaya-biaya yang mempengaruhi proses produksi, sehingga menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat.
- Penentuan harga jual pada perusahaan hanya menggunakan estimasi atau perkiraan dari harga per kg bakso frozen untuk menetapkan harga jual untuk kemasan gram. Harga jual untuk kemasan per kg dari hasil perhitungan perusahaan yaitu sebesar Rp. 73.540 untuk bakso frozen daging ayam dan bakso frozen daging sapi yaitu sebesar Rp. 126.335 per kg. Dengan tingkat keuntungan sebesar 30%. Sedangkan menurut perhitungan dengan metode *cost plus pricing* yaitu sebesar Rp. 75.306/kg untuk bakso frozen daging ayam. dan Rp. 128.010/kg untuk bakso frozen daging sapi. Penentuan harga jual metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* dapat menetapkan harga jual yang lebih efisien. Sehingga harga yang ditetapkan perusahaan dapat diturunkan, karena persentase laba yang ditetapkan dengan metode *cost plus pricing* cukup tinggi atas dasar biaya total (total harga pokok produksi) per unit produk yang dihasilkan perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, P., Wibowo, & H, M. (2016). *Pengantar Akuntansi Edisi Kedua*. Salemba 4.
- Dr Wwik, L., & Dyhka , B. (2017). *Akuntansi Biaya Dalam Perspektif Manajerial*. Depok: Rajawali Grafindo Persada.
- Firdaus, Wasilah, A., & Sasongko, C. (2019). *Akuntansi BIaya Edisi 4*. Jakarta: Salemba Empat.
- harnanto. (2017). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: BPFE-UGM.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya, Edisi 5*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Riwayandi. (2014). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Salman, & Kautsar. (2013). *Akuntansi Biaya Cetakan Pertama*. Jakarta: Akademia Permata.
- sodikin, & sugiri, s. (2015). *Akuntansi Pengantar, Edisi 1*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Sugiyono. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sujarweni, V. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Kombinasi (Mixed Method)*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.