

## Analisis Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan pada Ken Jus and Drink Berbasis Metode *Full Costing*

Amelia Putri<sup>1</sup>, Anggun Indah Sari<sup>2</sup>, Fatya Rahmah<sup>3</sup>, Hana'fadia<sup>4</sup>, Tri Lestari<sup>5</sup>

Universitas Bina Sarana Informatika<sup>1,2,3,4,5</sup>

Jl. Ciledug Raya No.168, RT.10/RW.4, Ulujami, Kec. Pesanggrahan, Kota Jakarta Selatan

Email: [putri.amelia040321@gmail.com](mailto:putri.amelia040321@gmail.com)<sup>1</sup>, [anggunindah124@gmail.com](mailto:anggunindah124@gmail.com)<sup>2</sup>, [fatyarahmah19@gmail.com](mailto:fatyarahmah19@gmail.com)<sup>3</sup>, [hanafadia23@gmail.com](mailto:hanafadia23@gmail.com)<sup>4</sup>, [tri.tle@bsi.ac.id](mailto:tri.tle@bsi.ac.id)<sup>5</sup>

Submit:  
25-06-2025

Revisi:  
01-07-2025

Terima  
02-07-2025

Terbit Online:  
01-09-2025

### ABSTRAKSI

**Abstrak** - Kajian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan perhitungan Biaya Produksi (HPP) dan Biaya Penjualan (HPPj) pada Ken Jus and Drink dengan menerapkan metode *full costing*. Banyak pelaku UMKM masih menghadapi kesulitan dalam menetapkan harga jual yang tepat akibat kurangnya pemahaman yang menyeluruh mengenai biaya produksi. Prosedur *full costing* diterapkan dalam riset ini pada segala komponen pengeluaran, baik yang langsung ataupun tidak langsung, yang berfungsi dalam proses pembuatan. Riset ini memanfaatkan pendekatan kuantitatif deskriptif dengan mengumpulkan informasi lewat wawancara langsung dengan owner usaha serta harian selaku rujukan. Penemuan dari riset ini menghasilkan bahwa pemakaian prosedur *full costing* membagikan cerminan yang lebih jelas tentang struktur bayaran yang lebih akurat dalam memastikan harga jual dan mengukur laba dari penjualan. Berdasarkan hasil perbandingan perhitungan secara tradisional oleh Ken Jus, HPP minuman sebesar Rp 2.300, sedangkan bila dihitung dengan menggunakan prosedur *full costing* adalah sebesar Rp. 2.900. Sehingga nampak jelas bahwa prosedur perhitungan HPP *full costing* lebih besar dibandingkan dengan prosedur tradisional pelaku usaha. Peningkatan ini tentu saja berpengaruh terhadap jumlah laba yang diterima. Dengan demikian, metode ini berperan dalam pengambilan keputusan finansial yang lebih efisien bagi UMKM.

Kata Kunci: Harga Pokok Penjualan, Harga Pokok Produksi, Metode *Full costing*

### ABSTRACT

**Abstracts** - This article aims to analyze the impact of calculating Production Costs (HPP) and Sales Costs (HPPj) on profit from sales made by Ken Jus and Drink UMKM by applying the full costing method. Many UMKM actors still face difficulties in setting the right selling price due to a lack of comprehensive understanding of production costs. The full costing method is applied in this study to find all cost components, both direct and indirect, that play a role in the production process. This study uses a descriptive quantitative approach by collecting data through direct interviews with business owners and journals as references. The findings of this study indicate that the use of the full costing method provides a clearer picture of the cost structure and can be used as a more accurate basis for determining selling prices and measuring profits from sales. Thus, this method plays a role in making more efficient financial decisions for UMKM.

Keywords: Cost of Goods Sold, Cost of Production, Full costing Method

## 1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah berperan penting akan perekonomian di berbagai negara. Kontribusi UMKM dalam menciptakan lapangan kerja, memajukan ekonomi, serta meningkatkan pendapatan negara sangatlah besar. Menurut data dari Kementerian Koperasi dan UMKM yang disampaikan oleh Direktorat Jenderal Perbendaharaan Kementerian Keuangan RI, andil UMKM terhadap PDB Nasional mencapai 60,5%. Angka ini memperhatikan potensi luar biasa yang dimiliki UMKM di Indonesia dan kesempatan untuk terus ditingkatkan agar kontribusi bagi

perekonomian semakin optimal (Itanova et al., 2024).

Akan tetapi, sekarang ini banyak usaha skala mikro, kecil, dan menengah yang sedang menghadapi tantangan dalam menentukan beberapa harga jual produknya, termasuk juga UMKM Jus and Ken. Hal ini terjadi karena mereka kurang begitu paham tentang situasi pasar, keliru dalam perhitungan biaya produksi, memakai strategi harga yang kurang pas, dan juga karena persaingan bisnis yang lumayan ketat. Supaya bisa bersaing dengan lebih baik, UMKM perlu berupaya menekan biaya

produksi supaya bisa menentukan harga jual yang pas dan kompetitif (Itanova et al., 2024).

Metode *full costing* yakni model kalkulasi seluruh elemen biaya produksi. Dalam pendekatan ini, seluruh biaya terkait proses produksi, meliputi biaya bahan mentah, upah tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat tetap maupun variabel. Sementara itu, metode *variabel costing* hanya memfokuskan diri pada perhitungan biaya yang berhubungan langsung dengan produksi. Dalam metode ini, perhatian utama diberikan pada pengeluaran untuk bahan baku utama, upah pekerja yang terlibat langsung dalam produksi, dan biaya *overhead* pabrik yang berubah sesuai volume produksi. Sebaliknya, biaya-biaya tetap seperti biaya sewa gedung, gaji karyawan tetap, atau penyusutan aset perusahaan tidak diikutsertakan dalam perhitungan biaya produksi. Biaya-biaya tersebut dianggap sebagai beban operasional pada periode tertentu dan akan dilaporkan dalam laporan laba rugi periode bersangkutan (Rahayu & Situngkir, 2023).

Biaya yang ditanggung oleh Jus dan Ken untuk membuat produk atau layanan sangat krusial untuk kelanjutan operasional. Ketiga komponen ini adalah faktor penting yang harus diperhatikan saat menghitung total biaya produksi di Jus dan Ken. Untuk dapat mengetahui biaya produksi dengan akurat, dibutuhkan sistem akuntansi biaya yang berfungsi untuk mencatat pengeluaran yang telah dilakukan, sehingga bisa menjadi acuan dalam menetapkan biaya produksi yang sesuai (Itanova et al., 2024).

Di tengah persaingan yang semakin ketat, setiap UMKM, termasuk Jus and Ken terus berupaya memberikan pelayanan terbaik demi kepuasan konsumen dan mencapai laba maksimum. Untuk meraih laba yang optimal, UMKM perlu mengembangkan strategi yang efektif dalam mengendalikan biaya produksi. Supaya Jus and Ken mencapai tujuan tersebut, beberapa faktor yang dilakukan yaitu saling berinteraksi dan mendukung satu sama lain. Faktor-faktor ini meliputi harga jual, volume penjualan, persediaan barang dalam proses, biaya produksi, persediaan barang jadi, dan berbagai unsur lainnya (Candra Devi et al., n.d.).

Penelitian ini dirancang untuk menelaah bagaimana ongkos produksi dan pengeluaran pemasaran mempengaruhi laba penjualan di UMKM Ken Jus and Drink, dengan memakai metode *full costing*. Fokus utama riset ini adalah mengidentifikasi bagian-bagian dari ongkos produksi, seperti bahan dasar, upah pekerja dan biaya operasional pabrik. Selain itu, penelitian ini juga menggali bagaimana ongkos produksi tersebut berdampak pada pengeluaran pemasaran, perolehan laba, serta pengelolaan biaya produksi yang lebih efisien.

## Akuntansi

Akuntansi ialah elemen yang krusial bagi

Perusahaan, hal ini disebabkan karena dengan data akuntansi Perusahaan mampu mengelola data keuangannya menjadi informasi yang berguna bagi Perusahaan pengguna laporan keuangan lainnya. (Maryam, 2020)

(Theny et al., 2021) mengungkapkan akuntansi manajemen adalah proses menerapkan prinsip data metode yang tepat untuk menilai data ekonomi yang telah terjadi dan merencanakan masa depan suatu perusahaan, dengan tujuan memberikan dukungan kepada manajemen dalam merancang rencana (tujuan) perusahaan serta mengambil keputusan yang diperlukan untuk mencapai tujuan tersebut.

Akuntansi manajemen memiliki peran strategis yang mendukung proses perencanaan dan pengambilan keputusan manajerial, melalui penerapan konsep serta metode yang tepat, serta analisis proyeksi keuangan yang logis. Konsep tersebut meliputi pemahaman terhadap perilaku biaya, hubungan antara biaya, volume dan laba, serta penyesuaian keputusan berdasarkan tujuan organisasi, sehingga informasi yang dihasilkan dapat digunakan secara efektif dalam pengelolaan dan pengendalian operasional perusahaan.

## Pengertian Harga

Pengertian harga menurut (Sumarsid & Paryanti, 2022), yang diterjemahkan oleh Bob Sobran adalah: "Harga merupakan total yang perlu disiapkan oleh konsumen untuk memperoleh barang atau layanan, atau jumlah yang diberikan oleh konsumen sebagai balasan atas manfaat dari produk atau layanan tersebut."

Dalam pandangan (Wicaksono, 2021), harga adalah gambaran dari nilai uang yang perlu dibayar oleh pembeli sebagai gantinya atas produk atau layanan yang digunakan. Selain hanya sekadar angka, harga menunjukkan nilai yang diberikan oleh konsumen untuk mendapatkan keuntungan, kepemilikan, atau hak pemakaian dari produk atau layanan itu.

Berdasarkan pendapat para ahli, harga mencerminkan keseluruhan biaya memperoleh barang atau jasa, serta merupakan representasi dari nilai tukar yang mencerminkan pertukaran manfaat antara konsumen dan penyedia. Oleh karena itu, harga tidak hanya dipandang dari aspek finansial semata, melainkan juga sebagai alat ukur atas nilai dan manfaat yang diterima dalam suatu transaksi ekonomi.

## Harga Pokok Produksi

Bagi perusahaan yang ingin keuntungan maksimal, proses penetapan harga jual dan aktualisasi biaya produksi sangat mempengaruhi keberhasilan dalam mencapai tujuan dan bersaing dengan pesaing yang sejenis. Salah satu faktor penting untuk mencapainya adalah dengan mengurangi biaya produksi hingga angka terendah,

sehingga mampu meningkatkan profit. Strategi buat nurunin biaya produksi dan memasang harga yang pas harus jalan barengan sama peningkatan kualitas produk dan pelayanan, biar pelanggan puas. Dengan begitu, kita bisa punya daya saing yang kuat dibandingkan produk sejenis dari perusahaan lain (Setiadi et al., 2014).

Menurut (Anggreani et al., 2020) dalam buku akuntansi biaya berpendapat, “HPP adalah semua pengeluaran yang diperlukan untuk mengubah bahan mentah menjadi produk siap jual”. Jadi, bisa disimpulkan kalau HPP itu adalah total biaya yang dibutuhkan untuk mengubah bahan baku menjadi barang jadi.

(Titania Nurul Haliza et al., 2023) mengatakan biaya menentukan harga pokok produksi terbagi menjadi 3 faktor:

a. Biaya Bahan Baku

Anggaran untuk bahan yang digunakan dalam proses pengolahan dan akan menjadi bagian dari barang jadi. Komponen ini adalah elemen terbesar dalam produk akhir, sehingga dapat dihitung secara langsung dalam harga pokok setiap produk.

b. Biaya Tenaga Kerja

Bagian dari biaya produksi yang berhubungan dengan pemberian imbalan kepada tenaga kerja yang terlibat dalam proses penciptaan barang. Tenaga kerja ini dapat berkontribusi secara langsung, seperti operator produksi, maupun secara tidak langsung, seperti pengawasan lini produksi.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

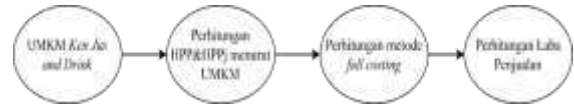
Pengeluaran produksi yang tidak bisa ditetapkan langsung pada produk tertentu. Kategori ini mencakup pengeluaran seperti bahan penolong, pemeliharaan, serta tenaga kerja tidak langsung.

**Harga Pokok Penjualan**

Perusahaan tidak boleh menetapkan harga jual yang terlalu tinggi untuk mencapai tujuan penjualan produknya. Untuk mengetahui keuntungan yang akan didapat, setiap bisnis harus menghitung harga pokok penjualan untuk setiap produk yang dijual. Meskipun menghitung harga pokok penjualan tampak seperti tugas yang mudah, kesalahan dalam proses ini dapat menyebabkan kerugian bagi perusahaan. Setiap biaya yang dimasukkan ke dalam harga pokok penjualan adalah biaya yang langsung terkait dengan produk tertentu yang dijual oleh Perusahaan (Natasya Fitriyani & Roy, 2024).

Menurut (Santioso et al., 2023), sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku di Indonesia, biaya pokok penjualan merujuk pada pengeluaran yang dikeluarkan untuk memproduksi barang atau jasa, baik yang terkait langsung maupun tidak langsung, agar produk tersebut dapat dijual.

**Kerangka Berpikir**



Sumber: data penelitian, 2025

Gambar 1. Kerangka Berpikir

**2. METODE PENELITIAN**

**a. Metode Pengumpulan Data**

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam dengan pemilik usaha guna memperoleh informasi terkait perhitungan biaya, strategi penetapan harga jual, serta bagaimana laba penjualan dipantau dan dievaluasi oleh pihak manajemen usaha.

**b. Metode Analisis Data**

Prosedur ini bertujuan untuk mengidentifikasi seluruh biaya produksi, serta mengetahui besaran biaya *overhead* yang dikeluarkan oleh UMKM Ken Jus and Drink. Hasil perhitungan tersebut merupakan dasar penetapan harga pokok produksi dan harga jual yang paling efektif bagi usaha, sekaligus untuk mengukur laba penjualan yang dihasilkan.

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

**Analisis Deskriptif Kuantitatif**

Analisis deskriptif kuantitatif menjelaskan secara sistematis proses kalkulasi biaya pada metode *full costing*, dalam penentuan harga pokok produksi. Setiap komponen biaya yang timbul selama proses produksi akan dijadikan sesuai rumus dan konsep dalam metode *full costing* (Luvita Cahya, 2021).

**3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Hasil**

**a. Perhitungan HPP**

Tabel 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Ken Jus and Drink Periode April 2025

Biaya Bahan Baku Langsung		
Mangga	Rp. 1.800.000	
Alpukat	Rp. 2.100.000	
Jeruk	Rp. 1.500.000	
Stroberi	Rp. 1.800.000	
Pisang	Rp. 1.500.000	
Tomat	Rp. 720.000	
Lemon	Rp. 600.000	
Nanas	Rp. 1.500.000	
Melon	Rp. 600.000	
Naga	Rp. 1.200.000	
Total Biaya Bahan Baku		Rp.13.320.000
Biaya Bahan Penolong		
Gula	Rp. 80.000	
Keju	Rp. 68.000	

Susu Kental Manis	Rp. 60.000	
Kantong Kresek	Rp. 40.000	
Sedotan	Rp. 60.000	
Gelas Cup ukuran 14 oz + tutup	Rp. 96.000	
Gelas Cup ukuran 16 oz + tutup	Rp. 72.000	
Total Biaya Bahan Penolong		Rp. 476.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)		
Tidak disebutkan secara eksplisit, jadi diasumsikan nol atau dikerjakan sendiri.		
Total Biaya Produksi Periode Bulan April 2025		Rp. 13.796.000
Jumlah Unit Produksi Periode Bulan April 2025		6.000
Harga Pokok Produksi Per Gelas	Rp. 13.796.000 / 6.000	Rp. 2.299
Dibulatkan		Rp. 2.300

Sumber: (Data diolah Ken Jus and Drink, 2025)

Tabel 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM menggunakan Metode *Full costing*

Biaya Bahan Baku Langsung		
Mangga	Rp. 1.800.000	
Alpukat	Rp. 2.100.000	
Jeruk	Rp. 1.500.000	
Stroberi	Rp. 1.800.000	
Pisang	Rp. 1.500.000	
Tomat	Rp. 720.000	
Lemon	Rp. 600.000	
Nanas	Rp. 1.500.000	
Melon	Rp. 600.000	
Naga	Rp. 1.200.000	
Total Biaya Bahan Baku		Rp.13.320.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)		

Tidak disebutkan secara eksplisit, jadi diasumsikan nol atau dikerjakan sendiri.		
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap		
Iuran Wilayah	Rp. 500.000	
Listrik, Air	Rp. 400.000	
Penyusutan Alat Blender	Rp. 10.000	
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap		Rp. 910.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel		
Biaya Transportasi	Rp. 200.000	
Pajak Grab/Gojek (20%)	Rp. 1.800.000	
Biaya Penurunan	Rp. 150.000	
Biaya Bahan Penolong :		
Gula	Rp. 80.000	
Keju	Rp. 68.000	
Susu Kental Manis	Rp. 60.000	
Kantong Kresek	Rp. 40.000	
Sedotan	Rp. 60.000	
Gelas Cup ukuran 14 oz + tutup	Rp. 96.000	
Gelas Cup ukuran 16 oz + tutup	Rp. 72.000	
Total Biaya Bahan Penolong		Rp. 476.000
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel		Rp. 2.626.000
Total Biaya Produksi Periode Bulan April 2025		Rp. 16.856.000

Jumlah Unit Produksi		6.000
Periode		
Bulan April 2025		
Harga Pokok Produksi Per Gelas	Rp. 16.856.000/6.000	Rp. 2.809
Dibulatkan		Rp. 2.900

Sumber: (Data diolah Ken Jus and Drink metode *full costing*, 2025)

Tabel 3. Perbandingan hasil perhitungan Harga Pokok Produksi Ken Jus and Drink dengan Metode *Full costing*

Keterangan	Perhitungan Manual UMKM Ken Jus and Drink	Metode <i>Full costing</i>	Selisih
Total Biaya Produksi	Rp. 13.796.000	Rp. 16.856.000	Rp. 3.060.000
Jumlah Unit Produksi	6.000 gelas	6.000 gelas	
Harga Pokok Produksi/unit (gelas)	Rp. 2.300 (Dibulatkan)	Rp. 2.900 (Dibulatkan)	Rp. 600

Sumber: (Data diolah dari Ken Jus, 2025)

#### Perhitungan HPPj

$$\begin{aligned} \text{HPPj} &= \text{Persediaan Awal} + \text{HPP} - \text{Persediaan Akhir} \\ \text{HPPj} &= 0 + \text{Rp. } 16.856.000 - 0 \\ \text{HPPj} &= \text{Rp. } 16.856.000 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Total Penjualan} &= \text{Harga Jual per Gelas} \times \text{Jumlah Unit Terjual} \\ \text{Total Penjualan} &= \text{Rp. } 2.900 \times 6.000 \text{ gelas} \\ \text{Total Penjualan} &= \text{Rp. } 17.400.000 \end{aligned}$$

## 4. KESIMPULAN DAN SARAN

### 4.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa:

- UMKM Ken Jus and Drink yang masih menggunakan cara manual dan sederhana dalam menghitung harga pokok produksi dan harga pokok penjualan belum menerapkan metode *full costing*, yang terdapat biaya *overhead* pabrik dan tidak adanya biaya tenaga kerja untuk menentukan laba penjualan secara menyeluruh. Ini berakibat pada kemungkinan ketidakakuratan dalam penetapan harga jual dan perhitungan

keuntungan, yang pada akhirnya dapat mempengaruhi kelangsungan usaha.

- Berdasarkan analisis yang dilakukan, pendekatan *full costing* memberikan pemahaman mengenai biaya produksi dan harga pokok penjualan yang lebih menyeluruh jika dibandingkan dengan cara manual yang selama ini diterapkan oleh UMKM Ken Jus and Drink.

### 4.2 Saran

- Diharapkan Jus and Ken mengimplementasikan Metode *Full costing* UMKM Ken Jus and Drink disarankan untuk terus menggunakan metode *full costing* dalam perhitungan biaya produksi dan harga pokok penjualan untuk memastikan perhitungan biaya yang akurat dan mendukung pengambilan keputusan yang lebih efisien.
- Pengelolaan Biaya yang Efisien UMKM perlu fokus pada pengelolaan biaya tetap dan variabel secara terpisah, serta meningkatkan pengawasan terhadap biaya produksi untuk memastikan harga pokok produksi tetap kompetitif.

## REFERENSI

- Anggreani, S., Gede, I., & Adnyana, S. (2020). *Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu An Anugrah*.
- Candra Devi, M., Lesmana, A., Ekonomi dan Bisnis, F., & Winaya Mukti, U. (n.d.). *Konsisten: Jurnal Ekonomi dan Bisnis*. <https://journal.unwim.ac.id/index.php/equilibrium/index>
- Itanova, H., Oktayovie, F., Ramadhina, N., & Maula, K. A. (2024). *PADA UMKM CHICKEN KATSU KARAWANG DENGAN METODE FULL COSTING. 1*.
- Luvita Cahya, S. (2021). *ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING SEBAGAI DASAR DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL DENGAN METODE COST PLUS PRICING (DI PT TAPANI MAKMUR ABADI)*. <https://repository-feb.unpak.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/46/2021%20ANALISIS%20PERHITUNGAN%20HARGA%20POKOK%20PRODUKSI%20MENGGUNAKAN%20METODE%20FULL%20COSTING%20SEBAGAI%20DASAR%20DALAM%20MENENTUKAN%20HARGA%20JUAL%20DENGAN%20METODE%20COST%20PLUS%20PRICING%20%28DI%20PT%20TAPANI%20MAKMUR%20ABADI%29%20SHEPTI%20CAHYA%20LUVITA%202022117006.pdf?sequence=1>

- Maryam, S. (2020). *PENGARUH KECERDASAN EMOSIONAL, KECERDASAN SPIRITUAL, PERILAKU BELAJAR, TERHADAP TINGKAT PEMAHAMAN AKUNTANSI (Studi Kasus Pada Mahasiswa Akuntansi STIE Sutaatmadja Subang)*.
- Natasya Fitriyani, B., & Roy, A. P. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Penjualan dan Harga Pokok Produksi Dalam Meningkatkan Laba Pada Regina Florist Medan. *Ekonomi Bisnis, Manajemen Dan Akuntansi (Jebma)*.
- Rahayu, R. J., & Situngkir, T. (2023). *Analisis Perbandingan Metode Full Costing dan Variable Costing untuk Menghitung Harga Pokok Prodi (Studi Kasus: UKM CJH Catering Purwakarta)*.
- Santioso, L., Agusyah, A. A., & Marcello. (2023). PENYUSUNAN HARGA POKOK PENJUALAN SEBAGAI PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK. *Jurnal Serina Abdimas*, 1(3), 1998–1206. <https://doi.org/10.24912/jsa.v1i3.26215>
- Setiadi, P., Saerang, D. P. E., & Runtu, T. (2014). PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM PENENTUAN HARGA JUAL PADA CV. MINAHASA MANTAP PERKASA. In *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi* (Vol. 14, Issue 2).
- Sumarsid, & Paryanti, A. B. (2022). *PENGARUH KUALITAS LAYANAN DAN HARGA TERHADAP KEPUASAN PELANGGAN PADA GRABFOOD (STUDI WILAYAH KECAMATAN SETIABUDI)* (Vol. 12, Issue 1).
- Thenu, G., Manossoh, H., & Runtu, T. (2021). *ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING DALAM PENETAPAN HARGA JUAL PADA USAHA KERUPUK RAMBAK AYU ANALYSIS OF COST OF PRODUCTION USING THE FULL COSTING METHOD IN DETERMINING THE SELLING PRICE OF THE RAMBAK AYU CRACKERS BUSINESS*. 9(2), 305–314.
- Titania Nurul Haliza, Erma Yani, Fitri Setya Ningrum, & Ratih Kusumastuti. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Produksi (Studi Kasus Pada UMKM Es The Nusantara Cabang Kota Jambi). *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Akuntansi*, 3(2), 128–137. <https://doi.org/10.55606/jebaku.v3i2.1880>
- Wicaksono, K. (2021). *PENGARUH KUALITAS PELAYANAN, HARGA, LOKASI DAN WORD OF MOUTH TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN (Studi Kasus pada Angkringan AKROPI Rawasari)*. <http://repository.stei.ac.id/id/eprint/5859>