

**Perhitungan Harga Pokok Produksi Serta Harga Pokok Penjualan  
Terhadap Laba Penjualan: Studi Kasus pada UMKM Cilok Wonogiri**

**Ernawati<sup>1</sup>, Sihabudin<sup>2</sup>, Robby Fauji<sup>3</sup>**

Program studi manajemen, Fakultas ekonomi serta Bisnis

Universitas Buana Perjuangan Karawang

mn17.ernawati@mhs.ubpkarawang.ac.id<sup>1</sup>, Sihabudin@ubpkarawang.ac.id<sup>2</sup>,

Robby.fauji@ubpkarawang.ac.id<sup>3</sup>

**ABSTRACT**

*This research aims to determine the effect of production costs and cost of goods sold on profits generated by MSMEs in Cilok Wonogiri. The elements that form production costs are production costs, including: raw material costs, direct and indirect labor costs, general production costs and inventory of goods in process, including: inventory of goods in process and inventory of goods. ongoing. Meanwhile, the cost of goods sold factor includes total production costs and finished product inventory (initial finished product inventory and final finished product inventory). These factors will influence the selling price of the product. Primary and secondary data are the types of data used in research. Primary data was taken from direct observation of subjects to obtain accurate data along with the results of company interviews. Secondary data was collected through company records regarding data relating to production costs and cost of goods sold which will affect the profits obtained from sales of Wonogiri cilok. Researchers examine production costs using company calculations and production cost data for 2022. The analysis technique used by the author is a quantitative descriptive analysis method. Quantitative descriptive analysis is used to explain the calculation of production costs according to the full cost method, then this information is used as a basis for determining product selling prices to determine MSME profits.*

**Keywords:** Production costs, Cost of goods manufactured, Cost of goods sold,

**ABSTRAK**

Penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi dampak harga pokok penjualan serta biaya produksi terhadap keuntungan yang produk yang diproduksi oleh bisnis mikro, kecil, serta menengah (UMKM) di Cilok Wonogiri. Biaya produksi meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta tidak langsung, serta biaya umum produksi, serta biaya barang dalam proses serta berlangsung. Di sisi lain, faktor harga pokok penjualan mencakup biaya proses produksi total serta persediaan produk jadi, termasuk persediaan produk jadi awal serta akhir. Faktor-faktor ini akan berdampak pada harga jual produk. Data yang bersumber dari penelitian menggunakan dua sumber, yaitu data primer serta sekunder. Data primer diperoleh secara langsung melalui observasi subjek serta wawancara dengan perusahaan. Data sekunder diperoleh dari catatan perusahaan tentang biaya produksi serta harga pokok penjualan yang akan mempengaruhi keuntungan yang diperoleh dari penjualan cilok Wonogiri. Peneliti mengkaji biaya produksi menggunakan perhitungan perusahaan serta data biaya produksi tahun 2022. Penulis menjelaskan perhitungan biaya produksi menggunakan metode full cost melalui analisis deskriptif kuantitatif. Selanjutnya, informasi ini digunakan untuk menentukan harga jual produk untuk menentukan keuntungan UMKM.

**Kata Kunci:** Biaya produksi, Harga pokok produksi, Harga pokok penjualan, Laporan laba rugi

## PENDAHULUAN

Pertumbuhan ekonomi di Indonesia telah merangsang persaingan bisnis di berbagai bidang, termasuk industri makanan, melibatkan perusahaan dari berbagai skala, dari besar hingga kecil. Tujuan dari sebuah *startup* adalah mencapai hasil optimal dengan pengeluaran yang minimal. Penetapan harga jual produk merupakan isu umum yang sering kali dihadapi, sebab penentuan Penetapan harga yang lebih rendah dapat berdampak pada pendapatan bisnis, sementara harga yang terlalu besar mengurangi daya beli konsumen. Laba bisa dianggap sebagai remunerasi atas usaha dalam produksi jasa atau barang. Akibatnya, untuk menjaga daya saing perusahaan di pasar yang ketat, kebijakan harus dibuat. Untuk menentukan harga jual yang optimal, langkah-langkah kebijakan tersebut mencakup penetapan harga pokok penjualan serta biaya produksi. Salah satu keuntungan dari studi akuntansi biaya adalah peningkatan kesadaran akan biaya karena ketika seseorang memiliki kemampuan untuk mengelola biaya dengan baik, mereka dapat menawarkan produk serta layanan yang lebih optimal, baik segi harga ataupun kuantitas. (Satriani 2020),

Ekonomi Indonesia digerakkan sebagian besar oleh usaha kecil serta menengah (UKM), menjadi bagian dari tonggak pembangunan ekonomi di negara ini. UMKM secara konsisten sebagai sektor yang krusial dalam konteks pembangunan ekonomi, mengingat mayoritas penduduk Indonesia mengandalkan aktivitas usaha mikro, maupun dalam segi tradisional maupun modern, karena peran signifikan UMKM dalam kontribusinya terhadap perkembangan ekonomi Indonesia (Ramadhani 2022).

Berdasarkan data statistik serta penelitian yang dilakukan oleh UMKM sebagai representasi dari sektor usaha dengan jumlah terbesar, Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, serta Menengah (UMKM) mengatur usaha kecil serta menengah (UMKM). UMKM memainkan peran penting dalam struktur ekonomi Indonesia, serta telah terbukti sebagai pendorong pertumbuhan ekonomi yang signifikan setelah krisis ekonomi. Oleh karena itu, untuk menjaga kesejahteraan masyarakat, sangat penting untuk mengawasi pertumbuhan Usaha Mikro, Kecil, serta Menengah (UMKM) di Indonesia. UMKM memiliki peran krusial dalam struktur ekonomi nasional. Kontribusi UMKM terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) telah meningkat dalam lima tahun terakhir, menurut Wakil Ketua Kadin Indonesia (PDB) selalu melebihi 50%, sementara juga memberikan sumbangsih yang signifikan terhadap penyerapan tenaga kerja mencapai lebih dari 90% (Hamsertai 2020).

Biaya produksi merujuk pada biaya yang terkait dengan membuat barang jadi siap untuk dijual disebut biaya produksi. (Sumiyati serta Suwartini 2021). Untuk memperoleh harga pokok yang pasti, diperlukan perhitungan seluruh biaya terlibat dalam proses produksi barang tersebut. Hal ini penting guna menentukan batas harga minimal produk tersebut. Agar pelaku ekonomi dapat menentukan harga jual yang

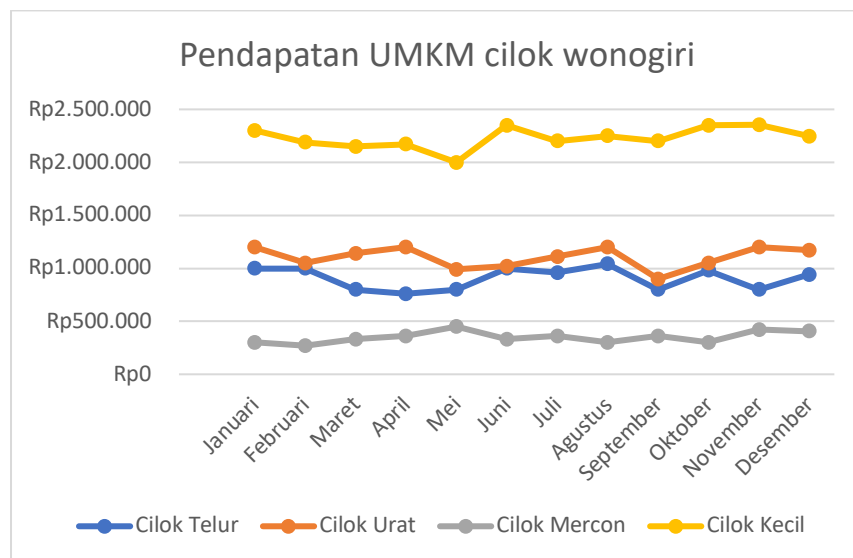
optimal, yang harus mencakup semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, ini adalah langkah pertama yang harus dilakukan adalah menghitung total biaya produksi secara komprehensif.

Salah satu usaha kecil serta menengah (UMKM) cilok di Wonogiri aktif memproduksi cilok bakso serta menjualnya kepada konsumen. Usaha ini menjalankan warung untuk memasarkan produk cilok bakso tersebut serta menghasilkan uang dari penjualan cilok setiap hari.

UMKM cilok Wonogiri ini masih memproduksi cilok sehari-hari namun usahanya sedikit kurang berkembang karena belum berkembangnya unsur usaha ini yaitu kesalahan penghitungan biaya produksi sehingga menyebabkan harga jual tidak tepat. Diketahui bahwa metode penerapan harga yang tepat sangat mempengaruhi keberhasilan suatu usaha. Sejak berdiri Cilok Wonogiri ini menggunakan strategi penetapan harga yang sederhana belum menggunakan kaidah-kaidah yang ada pada akuntansi biaya, kesalahan-kesalahan yang biasa terjadi pada usaha mikro serta menengah membuat usaha jauh lebih tinggi tingkat kematian usahanya daripada bisnis yang sudah besar. Maka dari itu penulis ingin menghitung kembali biaya produksi serta penjualan cilok Wonogiri.

Berikut tabel jumlah produksi UMKM Cilok Wonogiri selama tahun 2022:

**Grafik 1. Pendapatan UMKM Cilok Wonogiri selama Satu Tahun**



**Tabel 1. Pendapatan UMKM Cilok Wonogiri Selama Satu Tahun**

No.	Jenis Cilok	Total pendapatan satu tahun
1	Cilok Telur	Rp10.880.000,00
2	Cilok urat	Rp13.230.000,00
3	Cilok mercon	Rp4.185.000,00
4	Cilok kecil	Rp26.760.000,00
<b>Total pendapatan</b>		<b>Rp55.055.000,00</b>

Sumber : penulis 2024

Pendapatan Penjualan setiap ciloknya berbeda-beda, Pendapatan paling tinggi yaitu penjualan cilok kecil, serta pendapatan paling rendah yaitu penjualan cilok mercon karna tidak semua orang suka dengan pedas. Total pendapatan keseluruhan UMKM Cilok Wonogiri selama satu tahun pada tahun 2022 yaitu sebesar Rp. 55.055.000.

penilaian biaya produksi guna menetapkan menggunakan harga produk untuk penjualan metode *agregat costing*. UMKM Cilok Wonogiri. Pemilihan metode *full costing* dalam menghitung harga pokok produksi disebabkan oleh inklusifnya metode ini terhadap seluruh jenis biaya, termasuk biaya tetap dan variabel, sebelum menentukan harga pokok penjualan. Hal ini memungkinkan untuk melakukan estimasi biaya produksi dengan lebih cermat, serta memastikan penetapan harga jual yang lebih akurat dan terukur. Dengan menggunakan metode ini, perusahaan dapat mempertimbangkan semua faktor biaya yang terlibat dalam produksi, sehingga dapat membuat keputusan strategis yang lebih informatif dan tepat dalam menetapkan harga jual produknya.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menerapkan pendekatan kuantitatif deskriptif karena informasi yang dibutuhkan untuk penelitian berasal dari data sekunder, yaitu data biaya produksi. Data ini dikumpulkan melalui tanya jawab dari pemilik UMKM Cilok Wonogiri yang berlokasi di Jl. Desa Pinayungan RT008/RW004, Kecamatan Teluk Jambe Timur, Kabupaten Karawang. Penelitian ini membutuhkan waktu satu bulan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Berdasarkan hasil wawancara perhitungan biaya produksi UMKM Cilok Wonogiri dengan menerapkan metode *full costing* serta hanya menghitung biaya-biaya bulanan seperti bahan baku, gaji karyawan, listrik, pengemasan, serta gas, biaya produksi per unit produknya diperkirakan sekitar Rp. 3.000,-. Jumlah total pengeluaran untuk produksi dalam satu bulan menurut perhitungan UMKM mencapai sekitar 61 juta rupiah, yang mencakup biaya bahan baku sekitar 45 juta rupiah, gaji karyawan sekitar 5.000.000 rupiah, biaya peralatan produksi serta pengemasan sekitar 10.500.000 rupiah, serta biaya listrik sebesar 500.000 rupiah.

### **Biaya Bahan Baku**

Berdasarkan temuan penelitian, tabel berikut menunjukkan jumlah bahan baku yang diperlukan untuk bisnis ini dalam satu bulan produksi:

**Tabel 2. Biaya Bahan Baku pembuatan Cilok Kecil**

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Perolehan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Unit Produksi	Baya Per Produk
Ayam fillet	4 kg	Rp 55.000	Rp 220.000	2.350	Rp 93
Tepung Tapioka	8,5 kg	Rp 14.000	Rp 119.000	2.350	Rp 50
Bawang Putih	400 gr	Rp 25	Rp 10.000	2.350	Rp 4
Penyedap rasa	66 gr	Rp 50	Rp 3.300	2.350	Rp 1
Merica	7 gr	Rp 300	Rp 2.100	2.350	Rp 1
Garam	50 gr	Rp 12	Rp 600	2.350	Rp 1
<b>Total Biaya</b>			Rp 355.000		
<b>Biaya Bahan Baku Per unit</b>					Rp 150

**Tabel 3. Biaya Bahan Baku Cilok urat**

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Perolehan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Unit Produksi	Baya Per Produk
Ayam fillet	2 kg	Rp 55.000	Rp 110.000	1.100	Rp 100
Tepung Tapioka	5 kg	Rp 14.000	Rp 70.000	1.100	Rp 63
Bawang Putih	250 gr	Rp 25	Rp 6.250	1.100	Rp 6
Masako	44 gr	Rp 50	Rp 2.200	1.100	Rp 2
Merica	5 gr	Rp 300	Rp 1.500	1.100	Rp 1
Garam	25 gr	Rp 12	Rp 300	1.100	Rp 1
Daging Cincang	2 kg	Rp 55.000	Rp 110.000	1.100	Rp 100
<b>Total Biaya</b>			Rp 300.250		
<b>Biaya Bahan Baku Per unit</b>					Rp 273

**Tabel 4. Bahan Baku cilok mercon**

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Perolehan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Unit Produksi	Baya Per Produk
Ayam fillet	1,5 kg	Rp 55.000	Rp 82.500	900	Rp 91
Tepung Tapioka	4 kg	Rp 14.000	Rp 56.000	900	Rp 62
Bawang Putih	200 gr	Rp 25	Rp 5.000	900	Rp 5
Masako	44 gr	Rp 50	Rp 2.200	900	Rp 2
Merica	7 gr	Rp 300	Rp 2.100	900	Rp 2
Garam	250 gr	Rp 12	Rp 3.000	900	Rp 3
Cabe	1 kg	Rp 50.000	Rp 50.000	900	Rp 55
Daging Cincang	1 kg	Rp 55.000	Rp 55.000	900	Rp 61
<b>Total Biaya</b>			Rp. 255.800		
<b>Biaya Bahan Baku Per unit</b>					Rp 281

**Tabel 5. Biaya Bahan Baku Cilok Telur**

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Perolehan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Unit Produksi	Baya Per Produk
Ayam fillet	2 kg	Rp 55.000	Rp 110.000	1.050	Rp 104
Tepung Tapioka	4 kg	Rp 14.000	Rp 56.000	1.050	Rp 53
Bawang Putih	250 gr	Rp 25	Rp 6.250	1.050	Rp 6
Masako	44 gr	Rp 50	Rp 2.200	1.050	Rp 2
Merica	5 gr	Rp 300	Rp 1.500	1.050	Rp 1
Garam	25 gr	Rp 12	Rp 300	1.050	Rp 1
Telur puyuh	1.050 butir	Rp 450	Rp 472.500	1.050	Rp 450
<b>Total Biaya</b>			Rp 648.750		
<b>Biaya Bahan Baku Per unit</b>					Rp 617

Berdasarkan perhitungan untuk menjaga kelancaran produksi harian, diperlukan Ayam *fillet* 4 kilogram untuk cilok kecil, 2 kg untuk cilok urat, 1,5 kilogram untuk cilok mercon dan 2 kilogram untuk cilok telur. Ayam *fillet* dihargai sebesar Rp 55.000 per kilogram, Selain ayam *fillet*, ada kebutuhan lain dalam proses produksi yang perlu diperhatikan, seperti tepung tapioka sebanyak 8,5 kilogram untuk cilok kecil, 5 kilogram untuk cilok urat, 4 kilogram untuk cilok mercon dan 4 kilogram untuk cilok telur, bawang putih untuk cilok kecil 400 gram, untuk cilok urat 250 gram, untuk cilok mercon 200 gram, dan untuk cilok telur 250 gram, serta Masako, merica dan garam.

### Biaya Tenaga Kerja Langsung serta Tidak Langsung

**Tabel 6. Biaya Tenaga Kerja langsung serta Tidak langsung**

Elemen Biaya	Kuantitas	Harga perolehan	Jumlah (Rp)
Gaji Pokok	Produksi	Rp. 80.000	Rp. 80.000
	Jaga warung	Rp. 50.000	Rp. 50.000
<b>Total</b>			<b>Rp. 130.000</b>

Tabel 6 menunjukkan bahwa dalam proses produksi, terlibat dua pekerja dengan upah harian Produksi dan penjaga warung, untuk produksi Rp. 80.000, dan untuk penjaga warung Rp. 50.000

**Biaya Overhead Pabrik**

**Tabel 7. Biaya Overhead Pabrik UMKM cilok kecil**

No.	Keterangan Biaya	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah Biaya	Unit Produksi (pcs)	Biaya Produksi
1	Tabung Gas 3 kg	3 jam produksi	Rp 8.176	Rp 8.176	2350	Rp 3
2	Biaya Listrik	3 jam produksi	Rp 6.017	Rp 6.017	2350	Rp 2
<b>Bahan Penolong</b>						
3	Kantong Plastik	5 pack	Rp 12.500	Rp 62.500	2350	Rp 26
4	Saus sambal	3 pack	Rp 18.000	Rp 54.000	2350	Rp 22
5	Kecap	3 pack	Rp 18.000	Rp 54.000	2350	Rp 22
<b>Total Biaya</b>				Rp 184.693		
<b>Biaya Overhead Variabel Per unit</b>						Rp 75

**Tabel 8. Biaya Overhead Pabrik cilok urat**

No.	Keterangan Biaya	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah Biaya	Unit Produksi (pcs)	Biaya Produksi
1	Tabung Gas 3 kg	3 jam produksi	Rp 8.176	Rp 8.176	1.100	Rp 7
2	Biaya Listrik	3 jam produksi	Rp 6.017	Rp 6.017	1.100	Rp 6
<b>Bahan Penolong</b>						
3	Kantong Plastik	5 pack	Rp 12.500	Rp 62.500	1.100	Rp 56
4	Saus sambal	3 pack	Rp 18.000	Rp 54.000	1.100	Rp 49
5	Kecap	3 pack	Rp 18.000	Rp 54.000	1.100	Rp 49
<b>Total Biaya</b>				Rp 184.693		
<b>Biaya Overhead Variabel Per unit</b>						Rp 167

**Tabel 9. Biaya Overhead Cilok mercon**

No.	Keterangan Biaya	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah Biaya	Unit Produksi (pcs)	Biaya Produksi
1	Tabung Gas 3 kg	3 jam produksi	Rp 8.176	Rp 8.176	900	Rp 9
2	Biaya Listrik	3 jam produksi	Rp 6.017	Rp 6.017	900	Rp 6
<b>Bahan Penolong</b>						
3	Kantong Plastik	5 pack	Rp 12.500	Rp 62.500	900	Rp 69
4	Saus sambal	3 pack	Rp 18.000	Rp 54.000	900	Rp 60
5	Kecap	3 pack	Rp 18.000	Rp 54.000	900	Rp 60
<b>Total Biaya</b>				Rp 184.693		
<b>Biaya Overhead Variabel Per unit</b>						Rp 204

**Tabel 10. Biaya Overhead Cilok Telur**

No.	Keterangan Biaya	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah Biaya	Unit Produksi (pcs)	Biaya Produksi
1	Tabung Gas 3 kg	3 jam produksi	Rp 8.176	Rp 8.176	1.050	Rp 7
2	Biaya Listrik	3 jam produksi	Rp 6.017	Rp 6.017	1.050	Rp 6
<b>Bahan Penolong</b>						
3	Kantong Plastik	5 pack	Rp 12.500	Rp 62.500	1.050	Rp 59
4	Saus sambal	3 pack	Rp 18.000	Rp 54.000	1.050	Rp 51
5	Kecap	3 pack	Rp 18.000	Rp 54.000	1.050	Rp 51
<b>Total Biaya</b>				Rp 184.693		
<b>Biaya Overhead Variabel Per unit</b>						Rp 174

Biaya *Overhead* Pabrik menghabiskan Gas Rp. 8.176 per 3 jam produksi , dan Biaya listrik untuk produksi per hari yaitu Rp.6.017, serta bahan penolong membutuhkan kantong plastik 5 *pack* per jenis cilok dengan harga Rp. 12.500 sehingga jumlah biaya per bulannya Rp. 62.500 , lalu saus sambal 3 *pack* dengan harga satuan Rp. 18.000, jumlah biaya per bulan Rp. 54.000, dan kecap memerlukan 3 *pack* dengan harga satuan Rp. 18.000 dan jumlah biaya per bulannya yaitu Rp. 54.000.

**Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut UMKM**

**Tabel 11. Perhitungan Harga Pokok Produksi cilok kecil**

No	Keterangan	Total biaya (Rp)	Jumlah Produksi (pcs)	Biaya (pcs)
1	Biaya Bahan Baku Langsung	Rp 335.000	2350	Rp 142
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Tidak langsung	Rp 130.000	2350	Rp 55
3	Biaya Overhead Pabrik	Rp 184.693	2350	Rp 78
<b>Jumlah Total harga pokok produksi</b>		Rp 649.693		Rp 275

Dari data yang tercantum dalam tabel, harga pokok produksi untuk satu unit produk cilok kecil sebesar menurut Perusahaan sebesar Rp. 275,-

**Tabel 12. Perhitungan Harga Pokok Produksi Cilok Urat**

No	Keterangan	Total biaya (Rp)	Jumlah Produksi (pcs)	Biaya (pcs)
1	Biaya Bahan Baku Langsung	Rp 300.250	1.100	Rp 272
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Tidak langsung	Rp 130.000	1.100	Rp 118
3	Biaya Overhead Pabrik	Rp 184.693	1.100	Rp 167
<b>Jumlah Total harga pokok produksi</b>		Rp 614.943		Rp 557

Dari data yang tercantum dalam tabel, harga pokok produksi untuk satu unit produk cilok urat sebesar menurut Perusahaan sebesar Rp. 557,-

**Tabel 13. Perhitungan Harga Pokok Produksi Cilok Mercon**

No	Keterangan	Total biaya (Rp)	Jumlah Produksi (pcs)	Biaya (pcs)
1	Biaya Bahan Baku Langsung	Rp 255.800	900	Rp 284
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Tidak langsung	Rp 130.000	900	Rp 144
3	Biaya Overhead Pabrik	Rp 184.693	900	Rp 205
<b>Jumlah Total harga pokok produksi</b>		<b>Rp 570.493</b>		<b>Rp 633</b>

Berdasarkan Tabel harga pokok produksi untuk satu pcs cilok Mercon sebesar menurut Perusahaan sebesar Rp. 633,-

**Tabel 14. Perhitungan Harga Pokok Produksi cilok Telur**

No	Keterangan	Total biaya (Rp)	Jumlah Produksi (pcs)	Biaya (pcs)
1	Biaya Bahan Baku Langsung	Rp 648.750	1.050	Rp 617
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Tidak langsung	Rp 130.000	1.050	Rp 123
3	Biaya Overhead Pabrik	Rp 184.693	1.050	Rp 175
<b>Jumlah Total harga pokok produksi</b>		<b>Rp 963.443</b>		<b>Rp 915</b>

Berdasarkan Tabel harga pokok produksi untuk satu pcs cilok Telur sebesar menurut Perusahaan sebesar Rp. 915,-

#### Biaya *Overhead* Variabel

**Tabel 15. Biaya *Overhead* Variabel cilok kecil**

No.	Keterangan Biaya	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah Biaya	Unit Produksi (pcs)	Biaya Produksi
1	Tabung Gas 3 kg	3 jam produksi	Rp 8.176	Rp 8.176	2350	Rp 3
2	Biaya Listrik	3 jam produksi	Rp 6.017	Rp 6.017	2350	Rp 2
<b>Bahan Penolong</b>						
3	Kantong Plastik	5 pack	Rp 12.500	Rp 62.500	2350	Rp 26
4	Saus sambal	3 pack	Rp 18.000	Rp 54.000	2350	Rp 22
5	Kecap	3 pack	Rp 18.000	Rp 54.000	2350	Rp 22
<b>Total Biaya</b>				<b>Rp 184.693</b>		
<b>Biaya <i>Overhead</i> Variabel Per unit</b>						<b>Rp 75</b>

**Tabel 16. Biaya Overhead Variabel cilok urat**

No.	Keterangan Biaya	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah Biaya	Unit Produksi (pcs)	Biaya Produksi
1	Tabung Gas 3 kg	3 jam produksi	Rp 8.176	Rp 8.176	1.100	Rp 7
2	Biaya Listrik	3 jam produksi	Rp 6.017	Rp 6.017	1.100	Rp 6
<b>Bahan Penolong</b>						
3	Kantong Plastik	5 pack	Rp 12.500	Rp 62.500	1.100	Rp 56
4	Saus sambal	3 pack	Rp 18.000	Rp 54.000	1.100	Rp 49
5	Kecap	3 pack	Rp 18.000	Rp 54.000	1.100	Rp 49
<b>Total Biaya</b>				Rp 184.693		
<b>Biaya Overhead Variabel Per unit</b>						Rp 167

**Tabel 17. Biaya Overhead Variabel Cilok Mercon**

No.	Keterangan Biaya	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah Biaya	Unit Produksi (pcs)	Biaya Produksi
1	Tabung Gas 3 kg	3 jam produksi	Rp 8.176	Rp 8.176	900	Rp 9
2	Biaya Listrik	3 jam produksi	Rp 6.017	Rp 6.017	900	Rp 6
<b>Bahan Penolong</b>						
3	Kantong Plastik	5 pack	Rp 12.500	Rp 62.500	900	Rp 69
4	Saus sambal	3 pack	Rp 18.000	Rp 54.000	900	Rp 60
5	Kecap	3 pack	Rp 18.000	Rp 54.000	900	Rp 60
<b>Total Biaya</b>				Rp 184.693		
<b>Biaya Overhead Variabel Per unit</b>						Rp 204

**Tabel 18. Biaya Overhead Variabel cilok Telur**

No.	Keterangan Biaya	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah Biaya	Unit Produksi (pcs)	Biaya Produksi
1	Tabung Gas 3 kg	3 jam produksi	Rp 8.176	Rp 8.176	1.050	Rp 7
2	Biaya Listrik	3 jam produksi	Rp 6.017	Rp 6.017	1.050	Rp 6
<b>Bahan Penolong</b>						
3	Kantong Plastik	5 pack	Rp 12.500	Rp 62.500	1.050	Rp 59
4	Saus sambal	3 pack	Rp 18.000	Rp 54.000	1.050	Rp 51
5	Kecap	3 pack	Rp 18.000	Rp 54.000	1.050	Rp 51
<b>Total Biaya</b>				Rp 184.693		
<b>Biaya Overhead Variabel Per unit</b>						Rp 174

Berdasarkan perhitungan biaya overhead pabrik variabel, untuk mendukung proses produksi, UMKM memerlukan biaya overhead pabrik. Ini mencakup biaya gas tabung untuk produksi per 3 jam dengan harga Rp. 8.176 per tabung, serta biaya listrik per hari yaitu Rp. 6.017 untuk menjalankan proses produksi. Selain itu,

terdapat biaya bahan penolong sebesar Rp. 170.500, terdiri dari Rp. 62.500 untuk kantong plastik, dan Rp. 54.000 untuk sambal, dan Rp. 54.000 untuk kecap , sehingga total biaya *Overhead* Pabrik sebesar Rp. 442.500.

### Biaya *Overhead* Tetap

Berdasarkan Hasil observasi, tabel di bawah ini menyajikan rincian biaya *overhead* pabrik yang diperlukan oleh bisnis ini selama satu bulan produksi:

**Tabel 19. Biaya *Overhead* Tetap Cilok kecil**

No	Keterangan	Kuantitas	Biaya Pembelian	Total Biaya pembelian	Umur pemakaian	Besaran Residu	Nilai penyusutan (tahunan)
1	Kulkas	1	Rp. 3.000.000	Rp. 3.000.000	4	Rp.1.000.000	Rp. 500.000
2	Kompor	4	Rp. 200.000	Rp. 800.000	8	Rp. 310.000	Rp. 61.250
3	Mesin giling	2	Rp.500.000	Rp.1.000.000	5	Rp. 400.000	Rp. 120.000
4	Panci	4	Rp. 80.000	Rp. 320.000	5	Rp. 100.000	Rp. 44.000
5	Baskom	4	Rp. 15.000	Rp.60.000	5	Rp. 20.000	Rp. 8000
<b>Total</b>							<b>Rp 733.250</b>

**Tabel 20. Biaya *Overhead* Tetap cilok Urat**

No	Keterangan	Kuantitas	Biaya Pembelian	Total Biaya pembelian	Umur pemakaian	Besaran Residu	Nilai penyusutan (tahunan)
1	Kulkas	1	Rp. 3.000.000	Rp. 3.000.000	4	Rp.1.000.000	Rp. 500.000
2	Kompor	4	Rp. 200.000	Rp. 800.000	8	Rp. 310.000	Rp. 61.250
3	Mesin giling	2	Rp.500.000	Rp.1.000.000	5	Rp. 400.000	Rp. 120.000
4	Panci	4	Rp. 80.000	Rp. 320.000	5	Rp. 100.000	Rp. 44.000
5	Baskom	4	Rp. 15.000	Rp.60.000	5	Rp. 20.000	Rp. 8000
<b>Total</b>							<b>Rp 733.250</b>

**Tabel 21. Biaya *Overhead* Tetap Cilok Mercon**

No	Keterangan	Kuantitas	Biaya Pembelian	Total Biaya pembelian	Umur pemakaian	Besaran Residu	Nilai penyusutan (tahunan)
1	Kulkas	1	Rp. 3.000.000	Rp. 3.000.000	4	Rp.1.000.000	Rp. 500.000
2	Kompor	4	Rp. 200.000	Rp. 800.000	8	Rp. 310.000	Rp. 61.250
3	Mesin giling	2	Rp.500.000	Rp.1.000.000	5	Rp. 400.000	Rp. 120.000
4	Panci	4	Rp. 80.000	Rp. 320.000	5	Rp. 100.000	Rp. 44.000
5	Baskom	4	Rp. 15.000	Rp.60.000	5	Rp. 20.000	Rp. 8000
<b>Total</b>							<b>Rp 733.250</b>

**Tabel 22. Biaya Overhead Tetap cilok Telur**

No	Keterangan	Kuantitas	Biaya Pembelian	Total Biaya pembelian	Umur pemakaian	Besaran Residu	Nilai penyusutan (tahunan)
1	Kulkas	1	Rp. 3.000.000	Rp. 3.000.000	4	Rp.1.000.000	Rp. 500.000
2	Kompore	4	Rp. 200.000	Rp. 800.000	8	Rp. 310.000	Rp. 61.250
3	Mesin giling	2	Rp.500.000	Rp.1.000.000	5	Rp. 400.000	Rp. 120.000
4	Panci	4	Rp. 80.000	Rp. 320.000	5	Rp. 100.000	Rp. 44.000
5	Baskom	4	Rp. 15.000	Rp.60.000	5	Rp. 20.000	Rp. 8000
<b>Total</b>							<b>Rp 733.250</b>

Berdasarkan perhitungan Biaya Overhead Pabrik tetap perusahaan memerlukan biaya Overhead Pabrik Tetap penyusutan peralatan antara lain penyusutan kulkas mendapatkan harga perolehan Rp. 3.000.000 masa manfaat 15 tahun, biaya depresiasi per tahun yaitu Rp. 200.000 , dan biaya depresiasi per bulannya yaitu Rp. 16.667, sedangkan untuk biaya depresiasi per harinya yaitu Rp 64, sedangkan penyusutan kompor mendapatkan harga perolehan Rp. 2.500.000 masa manfaat 10 tahun, biaya depresiasi per tahun yaitu Rp. 250.000 , dan biaya depresiasi per bulannya yaitu Rp. 20.833, sedangkan untuk biaya depresiasi per harinya yaitu Rp 80, serta penyusutan mesin giling mendapatkan harga perolehan Rp. 1.000.000 masa manfaat 5 tahun, biaya depresiasi per tahun yaitu Rp. 200.000 , dan biaya depresiasi per bulannya yaitu Rp. 16.667, sedangkan untuk biaya depresiasi per harinya yaitu Rp 64, Total Biaya perhitungan Biaya Overhead Pabrik Tetap yaitu mendapatkan harga perolehan Rp. 6.500.000, biaya depresiasi per bulan yaitu Rp. 54.167, dan total biaya depresiasi tetap per hari yaitu Rp. 208.

**Perhitungan Harga pokok Produksi Metode Full costing**

**Tabel 23. Perhitungan Harga Pokok Produksi cilok kecil**

No	Keterangan	Total biaya (Rp)	Jumlah Produksi (pcs)	Biaya (pcs)
1	Biaya Bahan Baku Langsung	Rp 335.000	2350	Rp 142
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Tidak langsung	Rp 130.000	2350	Rp 55
3	Biaya Overhead Variabel	Rp 442.500	2350	Rp 188
4	Biaya Overhead Tetap	Rp 733.250	2350	Rp 312
<b>Jumlah Total harga pokok produksi</b>		<b>Rp 1.640.750</b>		<b>Rp 697</b>

**Tabel 24. Perhitungan Harga Pokok Produksi cilok Urat**

No	Keterangan	Total biaya (Rp)	Jumlah Produksi (pcs)	Biaya (pcs)
1	Biaya Bahan Baku Langsung	Rp 300.250	1.100	Rp 272
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Tidak langsung	Rp 130.000	1.100	Rp 118
3	Biaya Overhead Variabel	Rp 442.500	1.100	Rp 402
4	Biaya Overhead Tetap	Rp 733.250	1.100	Rp 666
<b>Jumlah Total harga pokok produksi</b>		<b>Rp 1.606.000</b>		<b>Rp 1.458</b>

**Tabel 25. Perhitungan Harga Pokok Produksi cilok Mercon**

No	Keterangan	Total biaya (Rp)	Jumlah Produksi (pcs)	Biaya (pcs)
1	Biaya Bahan Baku Langsung	Rp 355.800	900	Rp 373
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Tidak langsung	Rp 130.000	900	Rp 144
3	Biaya Overhead Variabel	Rp 442.500	900	Rp 491
4	Biaya Overhead Tetap	Rp 733.250	900	Rp 814
<b>Jumlah Total harga pokok produksi</b>		<b>Rp 1.661.550</b>		<b>Rp 1.822</b>

**Tabel 26. Perhitungan Harga Pokok Produksi cilok Telur**

No	Keterangan	Total biaya (Rp)	Jumlah Produksi (pcs)	Biaya (pcs)
1	Biaya Bahan Baku Langsung	Rp 648.750	1.050	Rp 617
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Tidak langsung	Rp 130.000	1.050	Rp 123
3	Biaya Overhead Variabel	Rp 442.500	1.050	Rp 421
4	Biaya Overhead Tetap	Rp 733.250	1.050	Rp 698
<b>Jumlah Total harga pokok produksi</b>		<b>Rp 1.954.500</b>		<b>Rp 1.859</b>

Hasil perhitungan biaya produksi menggunakan metode *full costing* tercantum dalam Tabel 23-26, mencakup perincian biaya tenaga kerja langsung serta tidak langsung, serta biaya *overhead* variabel serta tetap. menghasilkan Jumlah Total Harga pokok produksi cilok kecil adalah Rp. 1.640.750, Untuk cilok urat total biaya produksi yang dikeluarkannya adalah Rp. 1.606.000, Untuk cilok mercon total biaya produksi yang dikeluarkannya adalah Rp. 1.661.550. Terakhir, untuk cilok telur, total harga pokok produksinya adalah Rp. 1.954.500.

Setelah menghitung harga pokok produksi dengan metode *full costing* dibandingkanlah hasil perhitungannya dengan metode lain perusahaan serta hasil sebenarnya seperti yang dijabarkan di bawah ini:

**Tabel 27. Selisih Perhitungan Harga Pokok Produksi Perusahaan Dengan *Full Costing***

No.	Keterangan	Harga Pokok Produksi (pcs)
1.	<b>Menurut Perusahaan</b>	
	Cilok kecil	Rp 275
	Cilok urat	Rp 557
	Cilok Mercon	Rp 633
	Cilok Telur	Rp 915
2.	<b>Metode Full costing</b>	
	Cilok kecil	Rp 697
	Cilok urat	Rp 1.458
	Cilok Mercon	Rp 1.822
	Cilok Telur	Rp 1.859
<b>Selisih</b>		
	Cilok Kecil	Rp 422
	Cilok urat	Rp 901
	Cilok Mercon	Rp 1.189
	Cilok Telur	Rp 944

Menurut tabel 27 terdapat selisih cilok kecil sebesar Rp. 422 cilok urat Rp 901, cilok Mercon Rp.1.189, serta cilok Telur Rp 944.

### Perhitungan Harga Pokok Penjualan

Berikut ini adalah hasil Perhitungan Harga pokok Penjualan UMKM Cilok Wonogiri :

Berdasarkan Tabel Harga pokok produksi yang ditetapkan perusahaan yang dihitung dari biaya yang biasa dikeluarkan untuk memproduksi Cilok Wonogiri. Harga pokok menurut UMKM terdapat selisih yang disebabkan oleh tidak diperhitungkannya biaya penyusutan.

**Tabel 28. Perhitungan Harga Pokok Penjualan Cilok Kecil**

KETERANGAN	HARGA POKOK PENJUALAN
Harga Pokok Produksi	Rp 1.640.750
Persediaan Produk Jadi Awal	-
<b>Harga Pokok Tersedia Untuk dijual</b>	Rp 1.640.750
Persediaan Produk Jadi Akhir	-
<b>Harga Pokok Penjualan</b>	Rp 1.640.750

**Tabel 29. Perhitungan Harga Pokok Penjualan Cilok Urat**

KETERANGAN	HARGA POKOK PENJUALAN
<b>Harga Pokok Produksi</b>	Rp 1.606.000
Persediaan Produk Jadi Awal	-
<b>Harga Pokok Tersedia Untuk dijual</b>	Rp 1.606.000
Persediaan Produk Jadi Akhir	-
<b>Harga Pokok Penjualan</b>	Rp 1.606.000

**Tabel 30. Perhitungan Harga Pokok Penjualan Cilok Mercon**

KETERANGAN	HARGA POKOK PENJUALAN
<b>Harga Pokok Produksi</b>	Rp 1.661.550
Persediaan Produk Jadi Awal	-
<b>Harga Pokok Tersedia Untuk dijual</b>	Rp 1.661.550
Persediaan Produk Jadi Akhir	-
<b>Harga Pokok Penjualan</b>	Rp 1.661.550

**Tabel 31. Perhitungan Harga Pokok Penjualan Cilok Telur**

KETERANGAN	HARGA POKOK PENJUALAN
<b>Harga Pokok Produksi</b>	Rp 1.954.500
Persediaan Produk Jadi Awal	-
<b>Harga Pokok Tersedia Untuk dijual</b>	Rp 1.954.500
Persediaan Produk Jadi Akhir	-
<b>Harga Pokok Penjualan</b>	Rp 1.954.500

**Perhitungan Analisa Profit/Loss**

Berikut ini adalah hasil Perhitungan *Analisa Profit/Loss* :

**Tabel 32. Perhitungan Analisa Profit/Loss Cilok kecil**

KETERANGAN	JUMLAH
<b>Penjualan</b>	Rp. 28.200.000
<b>Harga pokok penjualan</b>	Rp 19.689.000
<b>Laba Kotor</b>	<b>Rp. 8.511.000</b>
Biaya Lain-Lain	Rp. 500.000
Biaya Pemasaran	Rp. 500.000
<b>Biaya Operasi</b>	<b>Rp. 7.511.000</b>

**Tabel 33. Perhitungan Analisa Profit/Loss Cilok Urat**

KETERANGAN	JUMLAH
Penjualan	Rp 39.600.000

Harga pokok penjualan	Rp 19.938.600
<b>Laba Kotor</b>	<b>Rp. 19.661.400</b>
Biaya Lain-Lain	Rp. 500.000
Biaya Pemasaran	Rp. 500.000
<b>Biaya Operasi</b>	<b>Rp. 18.661.400</b>

**Tabel 34. Perhitungan Analisa Profit/Loss Cilok Mercon**

KETERANGAN	JUMLAH
Penjualan	Rp 32.400.000
Harga pokok penjualan	Rp 19.272.000
<b>Laba Kotor</b>	<b>Rp. 13.128.000</b>
Biaya Lain-Lain	Rp. 500.000
Biaya Pemasaran	Rp. 500.000
<b>Biaya Operasi</b>	<b>Rp. 12.128.000</b>

**Tabel 35. Perhitungan Analisa Profit/Loss Cilok Telur**

KETERANGAN	JUMLAH
Penjualan	Rp. 37.800.000
Harga pokok penjualan	Rp 23.448.000
<b>Laba Kotor</b>	<b>Rp. 14.352.000</b>
Biaya Lain-Lain	Rp. 500.000
Biaya Pemasaran	Rp. 500.000
<b>Biaya Operasi</b>	<b>Rp. 13.352.000</b>

Berdasarkan Perhitungan Analisa *Profit/loss* yang terdiri dari Total penjualan selama tahun 2022 dikurangi Harga pokok penjualan per pcs, menghasilkan Laba kotor, ditambah Biaya lain-lain serta Biaya Pemasaran, Total Perhitungan *Analisa Profit/Loss*.

### Harga Pokok Produksi

Hasil perhitungan harga pokok produksi UMKM berbeda dengan hasil perhitungan dengan metode *Full costing*, karena ada beberapa faktor yang tidak dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi UMKM. Biaya produksi ditetapkan oleh perusahaan berdasarkan estimasi yang dihasilkan dari berbagai pengeluaran yang umumnya terjadi setiap bulan, seperti biaya bahan baku serta upah karyawan, biaya jasa lainnya, pengemasan serta listrik yang selalu digunakan untuk proses cilok wonogiri. UMKM menghitung harga pokok produksi cilok kecil sebesar Rp 275, cilok urat sebesar Rp 557, cilok Mercon sebesar Rp 633, serta cilok Telur sebesar Rp 915 serta untuk perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* cilok kecil sebesar Rp 697, cilok urat sebesar Rp 1.458, cilok mercon sebesar Rp 1.822, cilok telur Rp 1.859, serta terdapat selisih cilok kecil sebesar Rp. 422, cilok urat sebesar Rp 901, cilok mercon sebesar Rp 1.189, cilok Telur sebesar Rp 944, hal ini

karena dalam perhitungan UMKM terdapat perhitungan yang tidak termasuk seperti biaya *overhead* tetap, biaya penyusutan gedung, lemari es, kompor, serta mesin giling. Perbandingan ini menunjukkan bahwa menghitung biaya produksi dengan metode *full costing* menghasilkan biaya yang lebih tinggi daripada menghitung biaya produksi menurut UMKM.

### **Harga pokok penjualan**

Berdasarkan dengan menghitung Harga Pokok Penjualan, yang melibatkan pengurangan persediaan produk jadi awal dari harga pokok produksi serta kemudian mengurangi persediaan produk jadi akhir, maka mendapatkan total harga pokok penjualan cilok kecil yaitu Rp. 1.640.750, serta cilok urat yaitu Rp. 1.606.000, serta cilok Mercon Rp. 1.661.550, terakhir cilok Telur Rp. 1.954.500.

### **Analisa Profit/Loss**

Menganalisis Untung/Rugi Keseluruhan Penjualan cilok kecil 2.350 buah setiap hari dengan kisaran harga Rp 1.000 per butir, Cilok Urat dijual 1.100 pcs setiap harinya dengan kisaran harga Rp 3.000 per butir, Cilok Mercon terjual 900 pcs per hari dengan harga Rp 3.000. Setelah itu, Cilok Telur terjual 1.050 pcs per hari dengan harga Rp 3.000. dari perhitungan laba operasi periode 2022 menunjukkan bahwa laba operasi akan menelan biaya operasi untuk cilok kecil Rp. 7.511.000. Biaya operasi untuk cilok urat tahun 2022 menghasilkan laba operasi sebesar Rp. 18.661.400, serta Cilok Mercon tahun 2022 menghasilkan laba operasi sebesar Rp. 12.128.000, serta untuk cilok telur menghasilkan laba operasi sebesar Rp. 13.352.000. Dengan kata lain, hal ini menunjukkan bahwa volume penjualan Cilok urat relatif besar dibandingkan cilok jenis lainnya sehingga mencapai peningkatan pendapatan yang besar dibandingkan cilok jenis lainnya. Salah satu dari penyebab keuntungan adalah karena penjualan cilok jenis ini lebih mudah digemari masyarakat serta memiliki tingkat keuntungan yang lebih tinggi.

### **KESIMPULAN**

Terdapat perbedaan dalam cara UMKM serta metode *Full Costing* menghitung Harga Pokok Produksi. Perbedaan ini disebabkan oleh faktor-faktor yang tidak dipertimbangkan dalam perhitungan Harga Pokok Produksi oleh UMKM. Perusahaan menetapkan Harga Pokok Produksi berdasarkan perkiraan biaya bulanan yang meliputi biaya bahan baku, gaji karyawan, biaya administrasi, pengemasan, serta listrik yang selalu digunakan dalam proses pembuatan cilok Wonogiri. Di sisi lain, metode *Full Costing* mencakup perhitungan biaya *overhead* tetap, biaya penyusutan gedung, kulkas, kompor, serta mesin giling. Perbandingan ini menunjukkan bahwa metode *full costing* mengakibatkan biaya produksi yang lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi UMKM. Metode *Full costing* ini sebaiknya diterapkan Oleh UMKM karena metode ini lebih akurat dalam menghitung dalam harga pokok produksinya dimana mencakup seluruh biaya produksi, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead*.

Prosedur perhitungan harga pokok penjualan: Untuk menetapkan harga pokok penjualan, biaya produksi dijumlahkan dengan persediaan produk jadi awal, serta jumlah ini dikurangi dengan persediaan produk jadi akhir. Ini adalah langkah yang diikuti oleh perusahaan kecil serta menengah (UMKM) cilok Wonogiri selama tahun 2022,

Pengaruh biaya produksi serta harga pokok penjualan terhadap keuntungan perusahaan. Menganalisis Untung/Rugi Keseluruhan Penjualan cilok kecil mencapai 2.350 buah setiap hari dengan harga Rp 1.000 per butir. Sementara itu, Cilok Urat terjual sebanyak 1.100 pcs setiap hari dengan harga Rp 3.000 per butir. Adapun Cilok Mercon terjual sebanyak 900 pcs per hari dengan harga Rp 3.000. Selanjutnya, Cilok Telur juga terjual sebanyak 1.050 pcs per hari dengan harga yang sama yaitu Rp 3.000 per butir. perhitungan laba operasi periode 2022 menunjukkan bahwa laba operasi akan menelan biaya operasi untuk cilok kecil Rp. 7.511.000 Biaya operasi untuk cilok urat tahun 2022 menghasilkan laba operasi sebesar Rp. 18.661.400, serta Cilok Mercon tahun 2022 menghasilkan laba operasi sebesar Rp. 12.128.000, serta untuk cilok telur menghasilkan laba operasi sebesar Rp. 13.352.000. Dengan kata lain, hal ini menunjukkan bahwa volume penjualan Cilok urat relatif besar dibandingkan cilok jenis lainnya sehingga mencapai peningkatan pendapatan yang besar dibandingkan cilok jenis lainnya. Salah satu dari penyebab keuntungan adalah karena penjualan cilok jenis ini lebih mudah digemari masyarakat serta memiliki tingkat keuntungan yang lebih tinggi.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Elbadiansyah. (2023). *Pengantar Manajemen* (Ed. Zakiyatur Rosidah). Deepublish.  
[https://www.google.co.id/books/edition/Pengantar\\_Manajemen/vmnDEAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=manajemen&pg=PP1&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Pengantar_Manajemen/vmnDEAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=manajemen&pg=PP1&printsec=frontcover)
- Hamdani. (2020). *Mengenal Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Lebih Dekat*. Uwais Inspirasi Indonesia.  
[https://www.google.co.id/books/edition/MENGENAL\\_USAHA\\_MIKRO\\_KECIL\\_DAN\\_MENENGAH/aGwQEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=umkm&pg=PR1&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/MENGENAL_USAHA_MIKRO_KECIL_DAN_MENENGAH/aGwQEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=umkm&pg=PR1&printsec=frontcover)
- Hasan, S. R. (2022). *Manajemen Keuangan*. Widina Penerbit.  
[https://www.google.co.id/books/edition/MANAJEMEN\\_KEUANGAN/LXKCEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=manajemen+keuangan&pg=PR1&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/MANAJEMEN_KEUANGAN/LXKCEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=manajemen+keuangan&pg=PR1&printsec=frontcover)
- Hasibuan, R., & Purba, R. C. (2021). Analisis pengaruh beban pajak penghasilan, ukuran perusahaan, dan harga pokok penjualan terhadap manajemen laba (Studi Kasus Pada Perusahaan PT. Gudang Garam Tbk yang terdaftar di Bursa Efek Indonesia (BEI) Tahun 2015-2018). *Jurnal Ilmiah Ekonomi*, 3(2), 12–22.

- Kariyoto. (2018). *Manajemen Keuangan*. Universitas Brawijaya Press.  
[https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen\\_Keuangan/QuJqDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=kariyoto+2018&pg=PR3&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen_Keuangan/QuJqDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=kariyoto+2018&pg=PR3&printsec=frontcover)
- Pratama, R. (2020). *Pengantar Manajemen*. Deepublish.  
[https://www.google.co.id/books/edition/Pengantar\\_Manajemen/mzX4DwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=pratama+2020&pg=PP1&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Pengantar_Manajemen/mzX4DwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=pratama+2020&pg=PP1&printsec=frontcover)
- Ramadhani, A. (2022). Jurnal Tamwil: Jurnal Ekonomi Islam. *Jurnal Tamwil: Jurnal Ekonomi Islam*, 8(2), 1–9.
- Satriani. (2020). Pokok penjualan terhadap laba penjualan. *Jurnal Ilmiah Manajemen Ekonomi dan Akuntansi*, 4(2), 1–21.
- Silvianti, S. (2021). Analisis penentuan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing (Studi Kasus Pada Rehani Tenun Batik).
- Soraya, T., & Septiana, N. (2018). Analisis penentuan harga pokok penjualan dengan menggunakan metode full costing pada Pabrik Roti Pelangi Nusantara di Kota Metro. *Fidusia: Jurnal Keuangan dan Perbankan*, 1(2), 40–51.
- Sulistiyowati, C. (2020). *Anggaran Perusahaan*. Scopindo Media Pustaka.  
[https://www.google.co.id/books/edition/ANGGARAN\\_PERUSAHAAN\\_TEORI\\_DAN\\_PRAKTIKA/0CoTEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=sulistiyowati+2020&pg=PR7&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/ANGGARAN_PERUSAHAAN_TEORI_DAN_PRAKTIKA/0CoTEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=sulistiyowati+2020&pg=PR7&printsec=frontcover)
- Sumiyati, & Suwartini. (2021). *Produk Kreatif dan Kewirausahaan Akuntansi*.  
<https://books.google.co.id/books?id=dWoYEAAAQBAJ&lpg=PP1&hl=id&pg=PA3#v=onepage&q&f=false>
- Tandi, M., & Nemba, D. (2022). Analisis penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing dan variable costing pada usaha penjahit Dewanta. *Jurnal Ulet*, 6(1), 58–75. <http://ejournal.stiejb.ac.id/index.php/jurnal-ulet/article/view/204>