

## ANALISIS PERHITUNGAN HPP DAN HARGA JUAL PRODUK UN OWEN MENGUNAKAN METODE FULL COSTING DAN METODE COST PLUS PRICING

### ANALYSIS OF CALCULATION OF HPP AND SELLING PRICE OF UN OWEN PRODUCTS USING FULL COSTING METHOD AND COST PLUS PRICING METHOD

Lilik Nurmawati<sup>1</sup>, Hidayat<sup>2</sup>, Yanuar Pandu Negoro<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Teknik Industri, Universitas Muhammadiyah Gresik

[lilisnurmawati0@gmail.com](mailto:lilisnurmawati0@gmail.com)

#### ABSTRACT

*This study evaluates the method of calculation by selling value of "Curcuma Sugar" goods by UN OWEN, an MSME from Gresik, East Java, which experienced losses despite high demand. Implementing the methods of Full Costing and also Variable Costing, this study analyzes the Goods Sold or (HPP) cost or value and examines the optimal selling price by Cost Plus Pricing. The outcomes indicate that UN OWEN's manual calculations do not take into account overhead costs and depreciation, resulting in an appropriate selling price. Based on the calculations, the appropriate selling prices to obtain a profit of 15%, 20%, and 25% with the Full Costing approach are IDR 27,747, IDR 28,976, and IDR 30,183 per unit, while the Variable Costing approach produces prices of IDR 21,948, IDR 22,902, and IDR 23,856 per unit. This study recommends that UN OWEN use more detailed calculations to determine the selling price in order to avoid losses.*

**Keywords:** Full Costing, Cost Plus Pricing, MSMEs.

#### ABSTRAK

Penelitian ini mengevaluasi cara perhitungan nilai jual barang "Curcuma Sugar" oleh UN OWEN, UMKM dari Gresik, Jawa Timur, yang mengalami kerugian meski permintaan tinggi. Mengaplikasikan metode Full costing serta Variable Costing, Penelitian ini menganalisis nilai Harga Pokok Produksi (HPP) dan Menetapkan harga jual optimal melalui Metode Cost Plus Pricing. Hasil analisis menunjukkan pengukuran manual UN OWEN kurang memperhitungkan biaya overhead dan penyusutan, sehingga memberikan harga jual yang cocok dan tepat. Berdasarkan perhitungan dan analisis, harga jual ini akan diperuntukkan untuk memperoleh keuntungan 15%, 20%, dan 25% dengan pendekatan Full Costing adalah Rp 27.747, Rp 28.976, dan Rp 30.183 per unit, sedangkan pendekatan Variable Costing menghasilkan harga Rp 21.948, Rp 22.902, dan Rp 23.856 per unit. Penelitian ini menyarankan agar UN OWEN menggunakan perhitungan yang lebih mendetail untuk menentukan harga jual guna menghindari kerugian.

**Kata Kunci:** Full Costing, Cost Plus Pricing, UMKM

#### PENDAHULUAN

Pertumbuhan ekonomi merupakan faktor krusial dalam analisis pembangunan ekonomi suatu negara. Pertumbuhan ekonomi bisa juga menjadi tolak ukur kemajuan suatu negara, dan pengaruhnya terhadap pendapatan di masyarakat, salah satu bentuk pertumbuhan ekonomi yang ada yaitu usaha kecil, mikro, serta menengah (UMKM)(Yustitia et al., 2022)

Indonesia adalah satu negara yang pertumbuhan perekonomiannya di support salah satu rantai perekonomian yang sedang banyak digeluti oleh masyarakatnya, berdasarkan data dan

statistik, UMKM di indonesia menjadi penyumbang 61% pendapatan domestic bruto (PDB) didalam negeri, sekitar Rp 9.580 triliun, berkisar antara 117 pekerja (97%) dari keseluruhan banyak tenaga kerja berasal dari sektor UMKM(Santi Median et al., 2023)

Jawa Timur merupakan salah satu provinsi yang mencetak ribuan UMKM dan menghasilkan kontribusi terhadap kinerja ekonomi pada tahun 2022 di Provinsi Jawa Timur yang mencapai 58,36 persen. Ini adalah peningkatan yang signifikan dibandingkan tahun 2020 dan 2021, berbagai macam UMKM mulai dari

kuliner sampai penyedia jasa (Ekonomi et al., n.d.)

UN OWEN adalah kependekan dari istilah Usaha Mikro, Kecil, serta Menengah (UMKM) yang berasal dari Gresik, Jawa Timur, UMKM ini berdiri sejak 2022, didirikan karena termotivasi untuk menciptakan minuman rempah yang dapat diterima dengan mudah oleh masyarakat terutama anak muda yang umumnya tidak banyak mengkonsumsi minuman rempah, minuman rempah pertama yang diciptakan adalah minuman yang terbuat dari temulawak dan beberapa rempah pendukung.

Temulawak (*curcuma zanthorrhiza*), merupakan tanaman herbal endemik Indonesia yang kerap dijadikan obat herbal dalam mengobati banyak permasalahan dan penyakit kesehatan, termasuk gangguan lambung, nafsu makan yang menurun, diare, sembelit, radang sendi, demam, dan gangguan fungsi hati. Di Indonesia, temulawak umumnya dikonsumsi dalam bentuk kering (Kusumawati et al., 2021)

Produk yang diciptakan oleh UN OWEN yaitu "Curcuma Sugar" yang berarti gula temulawak, dalam produk tersebut tidak hanya mengandung temulawak saja, tapi juga mengandung banyak rempah yang mengandung antioksidan tinggi seperti kapulaga, cengkeh, dan ketumbar (Widya Helmalia & Dirpan, 2019).

Dengan munculnya produk tersebut yang ternyata cukup diminati oleh masyarakat, pemilik usaha mulai memproduksinya secara rutin dan memiliki jumlah tetap perproduksi, namun setelah rutin produksi dan lancer pesanan pemilik usaha merasakan tidak mendapat keuntungan bahkan mengalami kerugian yang semakin hari semakin memberatkan pemilik usaha, maka dengan permasalahan tersebut penulis mengupayakan penelitian ini dengan sebaik mungkin agar dapat membantu pemilik usaha menemukan sumber kerugian dan menemukan harga

jual yang sesuai untuk produk yang pemilik usaha miliki.

## METODE

Penelitian ini dijalankan selama bulan Juli-Agustus 2024 dengan menggunakan data primer dari hasil metode wawancara langsung bersama pengusaha UN OWEN, data yang diterapkan meliputi data harga jual, jumlah produksi, serta rincian biaya produksi Gula Temulawak UN OWEN (Saputri et al., 2022)

Data yang dikumpulkan selama analisis diperoleh melalui metode deskriptif, yang bersifat kuantitatif. Sebelum dilakukan analisis, dihitung terlebih dahulu HPP, Net Profit Margin (NPM), Harga Jual, Gross Profit Margin (GPM), serta Return on Investment (ROI) setiap unit produk Gula Temulawak. Biaya produksi Gula temulawak di hitung dimana uraian hasil kalkulasi disajikan dalam table 1 (Yustitia et al., 2022)

**Tabel 1. Metode Perhitungan HPP Full Costing dan Variable Costing**

<b>Cost Element</b>	<b>Full Costing</b>	<b>Variable Costing</b>
BBB	Rp. xxx	Rp. xxx
BTKL	Rp. xxx	Rp. xxx
BOP (Variabel)	Rp. xxx	Rp. xxx
BOP (Tetap)	Rp. xxx	Rp. xxx

Keterangan :

Setelah di temukan nilai HPP, maka ditentukan pula harga jual yang tepat, Penentuan ditetapkan berdasarkan peningkatan margin sesuai dengan kebijakan yang ditetapkan oleh manajemen pemilik usaha menerapkan Perhitungan dengan metode Cost Plus Pricing memperoleh hasil seperti table 2 (Situmorang et al., 2022)

**Tabel 2. Metode Perhitungan Harga Jual Cost Plus Pricing**

Full Costing		Variabel Costing				
HPP	Rp xxx	Rp xxx				
BNP	Rp xxx	Rp xxx				
TBO	Rp xxx	Rp xxx				
Π	15%	20%	25%	15%	20%	25%
	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx
Ps	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx
	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx
Qp	xxx			xxx		
Ps/Unit (a)	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx
Harga Jual Saat ini (b)	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx
Selisi (b) - (a)	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx	Rp xxx

Keterangan :

- ADV = Biaya promosi (Rp)
- ADM = Biaya administrasi (Rp)
- TBO = Total biaya produksi serta non produksi (Rp)
- Π = Keuntungan yang diharapkan (Rp)
- Qp = diharapkan (Rp)
- Ps/unit = Harga jual (Rp)
- Kuantitas produk yang di produksi (satuan)
- Harga jual per unit (Rp)

Setelah mengetahui variasi harga jual per unit minuman gula temulawak, selanjutnya dilakukan analisis rasio profitabilitas (tanpa biaya bunga pinjaman dan pajak penghasilan) untuk mengetahui dampak variasi harga jual minuman gula temulawak[8], atas keuntungan yang diperoleh UN OWEN. Analisis rasio profitabilitas tidak hanya dilakukan terhadap hasil perhitungan saja tetapi juga terhadap harga jual sebenarnya minuman gula temulawak. Rasio profitabilitas dihitung dengan menggunakan rumus matematika berikut:

- HPP = Total biaya produksi minuman gula temulawak (Rp)
- BBB = Biaya bahan baku minuman gula temulawak (Rp)
- BTKL = Biaya tenaga kerja langsung dalam produksi gula
- BOP (Tetap) = temulawak (Rp) Biaya overhead yang tidak berubah meskipun pada operasional
- BOP (Variabel) = dijumpai adanya perubahan (Rp) Biaya overhead yang nilainya mengikuti perubahan operasional usaha (Rp)

$$GPM = \frac{((Ps * Qs) - \dots)}{\dots} \quad (1)$$

$$NPM = \frac{HPP}{((Ps * Qs) - \dots)} \quad (2)$$

$$ROI = \frac{Pembelian \text{ Barang} - Diskon}{((Ps * Qs) - HPP - Tax)} * 100\% \quad (3)$$

$$ROI = \frac{Pembelian \text{ Barang} - Diskon}{((Ps * Qs) - HPP / \text{Nilai Aset})} * 100\%$$

$$Qs = \text{Jumlah produk yang terjual (satuan)}$$

$$GPM = \text{Margin laba kotor (\%)}$$

$$NPM = \text{Margin laba bersih (\%)}$$

$$ROI = \text{Tingkat investasi (\%)}$$

UN OWEN belum membayar pajak dan tidak menerapkan retur atau diskon sehingga nilai ketiga variabel tersebut tidak ada/nol(Nanda Priyatna & Rahayu, n.d.) Nilai rasio probabilitas setiap variasi perhitungan harga jual dan harga jual sebenarnya minuman gula temulawak akan digunakan untuk melakukan analisis perbandingan sehingga diperoleh rekomendasi harga jual terbaik.

## HASIL DAN PEMBAHASAN Perhitungan HPP oleh Pemilik Usaha

UN OWEN juga melakukan perhitungan untuk mengetahui kisaran harga yang bisa mereka tawarkan untuk produknya, perhitungan tersebut dilakukan dengan metode perhitungan sederhana yang mereka hitung sendiri, berikut di table 3 adalah perhitungan untuk satu kali produksi:

**Tabel 3. Perhitungan HPP Oleh UN OWEN**

Keterangan	Ukuran	Biaya yang dikeluarkan
Rempah-Rempah	7 Bungkus	Rp 21.000
Gula Batu	1 Kg	Rp 40.000
Gula Pasit	7 Kg	Rp112.000
Perisa	1 Botol	Rp5.000
Pewarna Makanan	1 Botol	Rp4.000
Sitrun	4 Pcs	Rp4.000
Kemasan	20 Botol	Rp40.000
Tabung Gas	1 Tabung	Rp19.000
Listrik	1 Bulan : 30	Rp1.666
Biaya Promosi	1 Kali	Rp100.000
Total		Rp346.666

Tabel 3 merupakan perhitungan yang selama ini digunakan oleh UN OWEN untuk menghitung dan menentukan harga jual mereka dalam satu kali produksi yang menghasilkan 20 Pcs Produk

### Perhitungan HPP dengan Metode Full Costing

Metode yang dijalankan mulai dari semua bahan sampai ke kebutuhan bulanan dan penyusutan peralatan akan di rincikan (Santi Median et al., 2023)

### Perhitungan biaya bahan baku setiap hari setiap kali produksi

**Tabel 4. Detail Biaya Bahan Baku**

Cost Element	FC	VC	Jumlah		Harga
			Satu an	Denomin asi	
Rempah-Rempah		Y	7	Bungkus	Rp 21.000
Gula Batu	-	Y	1	Kg	Rp 40.000
Gula Pasir	-	Y	3	Kg	Rp 112.000
Perisa	-	Y	1	Bungkus	Rp 5.000
Pewarna Makanan	-	Y	1	Bungkus	Rp 4.000
Sitrun	-	Y	4	Bungkus	Rp 4.000
Jumlah BBB					Rp

186.000

NB : FC = Biaya Tetap. kemudian VC = Biaya Variabel

Dalam kegiatan produksinya UN OWEN menggunakan 6 jenis bahan baku yaitu : Rempah-rempah (Temulawak, Kayu Manis, Cengkeh, Merica, Kapulaga), Gula batu, Gula pasir, Perisa, Pewarna Makanan, Sitrun (Asam sitrat). Total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 186.000,00

### Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)

SDM atau Sumber Daya Manusia pada proses produksi ini adalah pemilik dan temannya sendiri, sehingga biaya tenaga kerja dihitung setiap hari sehingga tergolong biaya variable

**Tabel 5. Detail Biaya Tenaga Kerja Langsung**

Cost Element	FC	VC	Jumlah		Harga
			Satu an	Denomin asi	
Tenaga kerja operasional	-	Y	2	Hari Kerja	Rp 80.000
Jumlah BTKL					Rp 80.000

### Biaya Overhead (BOP)

Diartikan sebagai biaya selain untuk bahan langsung serta tenaga kerja langsung sulit dilacak pada produk akhir. Biaya overhead dibagi menjadi enam kategori didasarkan pada sifat; (a) biaya untuk bahan tambahan, kemudian ada (b) biaya perawatan (c) biaya tenaga kerja tidak langsung, kemudian (d) biaya yang muncul dari adanya penyusutan atau evaluasi aset, serta (e) biaya overhead lainnya yang memerlukan pembayaran secara tunai. Kategori (e) Biaya overhead biasanya dikeluarkan karena alasan keamanan, misalnya: biaya asuransi. Biaya bahan penolong merupakan biaya yang berperan (Rahayu et al., 2015)

Dalam penyelesaian proses produksi namun mempunyai komposisi yang kecil dibandingkan dengan biaya-biaya lainnya. Biaya perbaikan adalah biaya untuk pemeliharaan dan perawatan mesin atau peralatan untuk mendukung kelancaran kegiatan usaha. Biaya tenaga kerja tidak langsung diketahui sebagai biaya yang

keluar dan dibayar dengan tujuan memremunerasi para karyawan yang tidak langsung terlibat aktivitas produksi.(Rundupadang et al., n.d.)

Dalam penelitian ini biaya bahan penolong dimasukkan dalam perhitungan bahan baku untuk memudahkan kegiatan analisis, karena bahan baku penolong adalah seluruh biaya variabel yang juga diperhitungkan dalam kedua metode penghitungan Harga Pokok Produksi (HPP)(Purwanto & Watini, 2020)

Pengelompokan tersebut tidak akan mengubah hasil perhitungan. Tidak ada biaya pemeliharaan peralatan dan asuransi yang dikeluarkan oleh UN OWEN sehingga biaya overhead pada penelitian ini dikelompokkan menjadi tiga, yaitu; (a) Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung (TKTL); untuk melakukan kegiatan pemasaran dan pemasaran digital; (B) Biaya Produksi Tidak Langsung (BPTL); dan (c) Biaya Penyusutan (BD).

**Tabel 6 Detail Overhead**

Cost Element	FC	VC	Jumlah		Harga
			Satuan	Denominasi	
I. ITKTL (a) :			1	Hari Kerja	Rp 100.000
1. Promosi	Y	-			Rp 100.000
II. Biaya Produksi Tidak langsung (b) :					
1. Kemasan	-	Y	20	Botol	Rp 40.000
2. Label	-	Y	20	Lembar	Rp 30.000
3. Tabung Gas	-	Y	1	Waktu	Rp 19.000
4. Listrik	-	Y	1	Waktu	Rp 1700
5. Air	-	Y	25	Liter	Rp 25.000
III. Biaya Penyusutan Peralatan (c):					
1. Kompor	Y	-	Per 1800 hari (60 bulan)	Bagian	Rp 400.000 : 1800 = Rp 250
2. Dandang Jumbo	Y	-	Per 1800 hari (60 bulan)	Bagian	Rp 500.000 : 1800 = Rp 277
3. Ember Jumbo	Y	-	Per 120 hari (3 bulan)	Bagian	Rp 85.000: 120 = Rp 708,00
Jumlah BOP (Tetap)					Rp 101.235
Jumlah BOP (Variabel)					Rp 115.700

Tabel 6 mengindikasikan hasil perhitungan biaya bahan baku untuk setiap kali proses produksi produk Curcuma sugar milik UN OWEN yang dihitung dengan rinci menggunakan tahapan Full Costing.

**Tabel 7. Perhitungan Total HPP dengan Metode Full Costing**

Elemen Biaya	Biaya Penuh	Biaya Variabel
BBB	Rp 186.000,00	Rp 186.000,00
BTKL	Rp 80.000,00	Rp 80.000,00
BOP (Variabel)	Rp 115.700,00	Rp 115.700,00
BOP (Tetap)	Rp 101.235,00	Rp 0
<b>HPP</b>	<b>Rp 482.935,00</b>	<b>Rp 381.700,00</b>

Tabel 7 merupakan perhitungan HPP keseluruhan dalam satu kali produksi melalui penerapan metode Full Costing, tiap produksi UN OWEN memproduksi 20 Botol *Curcuma Sugar*, kemudian akan dihitung harga jual.

**Analisis Penentuan Harga Jual**

Setelah dihitung melalui penerapan metode cost-plus pricing, diketahui jika UN OWEN ingin memperoleh keuntungan sebesar 15%, maka satu botol minuman bubuk jahe seduh J'Square harus dijual dengan harga Rp 27.742 (metode full costing) atau Rp. 21.948 (metode penetapan biaya variabel). Jika UN OWEN ingin mendapat keuntungan 20%, maka satu botol minuman gula temulawak harus dijual seharga Rp 28.976 (metode full costing) atau Rp 22.902 (metode penetapan biaya variabel). Jika UN OWEN ingin mendapat keuntungan 25%, maka satu botol minuman gula temulawak harus dijual seharga Rp. 30.183 (metode full costing) atau Rp. 23.856 (metode penetapan biaya variabel). Rincian penghitungan harga jual per unit Curcuma Sugar UN OWEN melalui metode cost-plus pricing dijelaskan dalam Tabel 5(Berkala et al., n.d.)

	Full Costing			Variabel Costing		
HPP	Rp 482.935			Rp 381.700		
BNP	-			-		
TBO	Rp 482.935			Rp 381.700		
II	15%	20%	25%	15%	20%	25%
	Rp 72.000	Rp 96.587	Rp 120.734	Rp 57.255	Rp 76.340	Rp 95.425
Ps	Rp 554.935	Rp 579.522	Rp 603.669	Rp 438.955	Rp 458.040	Rp 477.125

Qp	20 Unit			20 Unit		
	Rp	Rp	Rp	Rp	Rp	Rp
Ps/Unit (a)	27.747	28.976	30.183	21.948	22.902	23.856
Harga Jual Saat ini (b)	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000
Selisi (b) – (a)	Rp8.976	Rp10.183	Rp1.948	Rp2.902	Rp3.856	

Dari tabel tersebut diperoleh hasil bahwasanya harga jual yang diperoleh dari perhitungan full costing menunjukkan perolehan nilai diatas harga jual yang diperoleh dari perhitungan dengan pendekatan variabel costing. Sebagai pelaku usaha baru yang ingin memperkenalkan dan mendekatkan produknya kepada konsumen, disarankan agar harga jual minuman gula temulawak menggunakan hasil perhitungan dengan pendekatan variabel costing (Fauzi et al., n.d.) Namun harga jual hasil perhitungan berada di atas harga jual sebenarnya produk itu sendiri. Selisih harga terendah antara perhitungan adalah Rp 1.948. Hal ini menunjukkan bahwa selama ini UN OWEN mengalami kerugian. Penyebab kerugian menurut pemilik usaha karena dalam menentukan harga jual hanya mengategorikan biaya kedalam dua kelompok bentuk biaya yakni biaya tetap serta biaya variabel. Akibatnya, sebagian biaya overhead pabrik dan penyusutan tidak diperhitungkan, termasuk biaya tenaga kerja untuk kegiatan pemasaran. (Devi Manurung et al., 2023)

## SIMPULAN

Berdasarkan penelitian di atas mendapatkan hasil kesimpulan yaitu perhitungan menerapkan metode full costing dan memperoleh nilai lebih besar dibandingkan dengan perhitungan manual tanpa metode. Dengan hasil dari perhitungan metode tersebut berdasarkan harga jual yang telah di tentukan dengan persentase 15%, 20%, dan 25% yang menghasilkan harga di atas harga jual sebelumnya maka bisa diketahui sumber kerugian owner selama ini adalah karena owner tidak memperhatikan perhitungannya dengan baik. Dengan

adanya perhitungan ini owner dapat memperhitungkan harga jual yang presisi melalui penggunaan Metode Cost Plus Pricing, yang menghasilkan berbagai macam keuntungan yang bisa owner pilih sendiri sesuai kebutuhan owner

## DAFTAR PUSTAKA

- Berkala, J., Efisiensi, I., Ekonomi, F., Bisnis, D., & Akuntansi, J. (n.d.). *PENERAPAN COST PLUS PRICING DALAM KEPUTUSAN PENETAPAN HARGA JUAL UNTUK PESANAN KHUSUS PADA UD. DEWA BAKERY MANADO* Irvana Marina Kondoy, Ventje Ilat, Winston Pontoh.
- Devi Manurung, S., Khamal Rokan, M., & Wahyuni Lubis, A. (2023). Balance: Jurnal Akuntansi dan Manajemen Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Dan Keuntungannya. In *Balance: Jurnal Akuntansi dan Manajemen* (Vol. 2, Issue 2).
- Ekonomi, J., dan Akuntansi, M., Lutfi Yuditia Samudra, E., & Seno Aji, T. (n.d.). *Mufakat*. <http://jurnal.anfa.co.id/index.php/mufakat>
- Fauzi, A., Nando Priambodo, A., Prastia, G. A., & Kamal, L. Y. (n.d.). *PENGARUH PENENTUAN HARGA JUAL MENGGUNAKAN VARIABLE COSTING DENGAN MEMPERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI* (Vol. 2, Issue 2).
- Kusumawati, N., Bahar, A., Setiarso, P., Muslim, S., & Auliya, A. R. S. (2021). Ginger and temulawak based herbal tea as potential functional drink products in the era of covid-19. *Rasayan Journal of Chemistry*, 14(3), 1920–1926. <https://doi.org/10.31788/RJC.2021.1436331>
- Nanda Priyatna, H., & Rahayu, S. (n.d.). Analisis Penerapan Tax Planning Terhadap Laba dalam Mengefisiensikan Pembayaran PPH

- Badan (Studi Kasus Pada PT. Bentoel Internasional Investama Tbk). *Journal Of Social Science Research*, 4, 5256–5266.
- Purwanto, E., & Watini, S. S. (2020). ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING DALAM PENETAPAN HARGA JUAL (STUDI KASUS UNIT USAHA REGAR FRUIT). In *JOURNAL OF APPLIED MANAGERIAL ACCOUNTING* (Vol. 4, Issue 2).
- Rahayu, Y., Bsi, A., Jalan, S., No, C., & Sukabumi, S. K. (2015). *ANALISIS PEMBEBANAN BIAYA OVERHEAD PABRIK TERHADAP HARGA JUAL PRODUK PADA UKM DI WILAYAH SUKABUMI*. 2.
- Rundupadang, H., Asriadi, I., & Tangkeallo, D. I. (n.d.). *JUA : JOURNAL OF UNICORN ADPERTISI ANALISA PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI SECARA CEPAT DAN TEPAT DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING*. <https://jurnal.adpertisi.or.id/index.php/jua>
- Santi Median, Sihabudin, & Robby Fauji. (2023). Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing dalam Menentukan Harga Jual Pada UMKM. *Journal of Trends Economics and Accounting Research*, 4(1), 73–83. <https://doi.org/10.47065/jtear.v4i1.878>
- Saputri, F. I., Putri, J., Zona, N. A., Putri, R., & Putra, R. B. (2022). Perhitungan harga pokok produk dan penerapan cost plus pricing method dalam rangka penerapan harga jual pempek dos. In *Society: Jurnal Pengabdian Masyarakat* (Vol. 01, Issue 1). Januari. <https://edumediasolution.com/index.php/society>
- Situmorang, S., Izzati, D. A., Akbar, F. R., Hidayat, W., & Zakiyaa, M. H. (2022). Comparative Pricing Strategy with Cost Plus Pricing Method and Its Impact on The Profit of J'Squares Brewed Ginger Powder. *Journal of Agri Socio Economics and Business*, 04(2), 141–156. <https://doi.org/10.31186/jaseb.04.2.141-156>
- Widya Helmalia, A., & Dirpan, A. (2019). *POTENSI REMPAH-REMPAH TRADISIONAL SEBAGAI SUMBER ANTIOKSIDAN ALAMI UNTUK BAHAN BAKU PANGAN FUNGSIONAL* (*The Potential of Traditional Spices as a Source of Natural Antioxidants for Functional Food Raw Materials*). 2(1).
- Yustitia, E., EZ Muttaqien Purwakarta, S. K., & Syariah, E. (2022). *Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dan Harga Jual pada UMKM di Desa Sawahkulon* (Vol. 3, Issue 1).