

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI SEBAGAI
DASAR PENETAPAN HARGA JUAL PRODUK KERUPUK KRECEK
PADA UD. DZAKY ALAM FOOD TAHUN 2019**

KEDIRI

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Syarat Guna

Memperoleh Gelar Sarjana Akuntansi (S.Ak)

Pada Program Studi Akuntansi



OLEH :

LAILATUL FITRIAH

NPM: 16.1.02.01.0018

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS NUSANTARA PERSATUAN GURU REPUBLIK INDONESIA

UN PGRI KEDIRI

2020

Skripsi Oleh :

LAILATUL FITRIAH

NPM: 16.1.02.01.0018


Judul:

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI SEBAGAI
DASAR PENETAPAN HARGA JUAL PRODUK KERUPUK KRECEK
PADA UD. DZAKY ALAM FOOD
TAHUN 2019**


Telah disetujui untuk diajukan Kepada
Panitia Ujian/Sidang Skripsi Program Studi Akuntansi
Fakultas Ekonomi Dan Bisnis UN PGRI KEDIRI

Tanggal : 27 Juli 2020

Pembimbing I


Dra Puji Astuti, M.M., M.Si., Ak., CA
NIDN 0710106402

Pembimbing


Sigit Wisnu S.B, S.E., M.M
NIDN 0720108202

Skripsi Oleh:

LAILATUL FITRIAH

NPM: 16.1.02.01.0018

Judul:

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI SEBAGAI
DASAR PENETAPAN HARGA JUAL PRODUK KERUPUK KRECEK
PADA UD. DZAKY ALAM FOOD
TAHUN 2019**

Telah Dipertahankan di depan Panitia Ujian/Sidang Skripsi
Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis UN PGRI KEDIRI
Tanggal : 27 Juli 2020

Dan Dinyatakan Telah Menenuhi Persyaratan

Panitia Penguji

1. Ketua : Dra. Puji Astuti, M.M, M.Si, AK, CA
2. Penguji I : Andy Kurniawan, S.E., M.Ak.
3. Penguji II : Sigit Wisnu SB, S.E., M.M



Mengetahui,
Dekan FEB,



Dr. Subagyo, M.M
NIDN. 0717066601

PERNYATAAN

Yang bertandatangan di bawah ini saya,

Nama : Lailatul Fitriah

Jenis Kelamin : Perempuan

Tempat/tanggal lahir : Kediri, 16 Februari 1996

NPM : 16.1.02.01.0018

Fak/Prodi : FEB / S1 Akuntansi

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya tulis atau pendapat yang pernah diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara sengaja dan tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Kediri,

Yang Menyatakan,

LAILATUL FITRIAH

NPM: 16.1.02.01.0018

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

*Allah tidak membebani seorang hamba
Melainkan sesuai dengan kemampuannya.*

(Q.S. Al-Baqarah:286)

Kupersembahkan karya tulis ini untuk:

Kedua Orang Tua yang kucintai

Suami dan putriku tercinta

Adikku tercinta

Teman-teman seperjuangan

ABSTRAK

LailatulFitriah: Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk Kerupuk Krecek Pada UD. DzakyAlam Food Tahun 2019, Skripsi, Akuntansi, FEB UN PGRI Kediri, 2020.

Kata Kunci: harga pokok produksi, harga jual, *full costing*, *cost-plus pricing*.

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh pentingnya perhitungan harga pokok produksi (HPP) dalam menentukan harga jual produk. Karena tanpa adanya perhitungan HPP yang tepat dan akurat, perusahaan akan mengalami masalah dalam penentuan harga jual produk. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi dan perhitungan harga jual serta apakah harga pokok produksi berpengaruh terhadap harga jual produk kerupuk krecek pada UD. Dzaky Alam Food Kediri Tahun 2019.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode deskriptif. Teknik analisis data yang digunakan dalam perhitungan harga pokok produksi adalah *full costing*, dan penentuan harga jual produk dengan pendekatan *cost-plus pricing*. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini melalui wawancara dan dokumentasi. Dengan objek penelitian adalah data biaya produksi yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksi.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dan perhitungan harga jual dengan metode *cost-plus pricing* diperoleh hasil yang berbeda yakni lebih rendah dibandingkan dengan yang diperhitungkan perusahaan. Semakin rendah HPP maka semakin rendah pula harga jualnya. Diharapkan UD. Dzaky Alam Food Kediri menerapkan metode *full costing* dalam perhitungan harga pokok produksi dan metode *cost-plus pricing* dalam menentukan harga jual, karena dalam metode ini lebih akurat dibandingkan dengan metode perusahaan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-Nya penyusunan skripsi ini dapat diselesaikan.

Skripsi dengan judul **“Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk Kerupuk Krecek Pada UD. Dzaky Alam Food Tahun 2019”**. Skripsi ini ditulis guna memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Akuntansi, pada Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis UN PGRI Kediri.

Pada kesempatan ini diucapkan terimakasih dan penghargaan yang setulus-tulusnya kepada:

1. Dr. Zainal Afandi, M.Pd. selaku Rektor UN PGRI Kediri.
2. Dr Subagyo, M.M. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis UN PGRI Kediri.
3. Sigit Puji Winarko, S.Pd., S.E., M.AI. selaku Ketua Program Studi Akuntansi UN PGRI Kediri.
4. Dra. Puji Astuti, M.M., M.Si.,Ak., CA. selaku Dosen Pembimbing I skripsi.
5. Sigit Wisnu S.B, S.E., M.M. selaku Dosen Pembimbing II skripsi.
6. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis UN PGRI Kediri yang telah mendidik dan memberikan ilmu yang bermanfaat selama saya menempuh studi di UN PGRI Kediri.

7. Keluarga yang telah memberikan bantuan dan dukungan baik dalam bentuk material maupun spiritual.
8. Teman-teman seperjuangan yang telah banyak memberikan bantuan, semangat dan motivasi.

Disadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan, maka diharapkan tegursapa, kritik dan saran dari berbagai pihak sangat diharapkan.

Akhirnya, disertai harapan semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan semua pihak yang berkepentingan khususnya bagi dunia pendidikan.

Kediri,
Peneliti

LAILATUL FITRIAH
NPM: 16.1.02.01.0018

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERTNYATAAN.....	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	v
ABSTRAK.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB 1 :PENDAHULUAN	
A. Latar belakang masalah.....	1
B. Identifikasi masalah.....	5
C. Pembatasan masalah.....	6
D. Rumusan masalah.....	6
E. Tujuan penelitian.....	7
F. Kegunaan penelitian.....	7
BAB II :KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajianteori.....	9
1. Pengertian akuntansi.....	9
2. Harga Pokok Produksi.....	17
3. Harga Jual.....	20
B. Kajian hasil penelitian terdahulu.....	23

C. Kerangka berpikir.....	29
D. Kerangka konseptual.....	30

BAB III :METODE PENELITIAN

A. Variabel penelitian	31
1. Identifikasi variabel penelitian.....	31
2. Definisioperasi variabel	32
B. Pendekatan dan teknik penelitian.....	33
1. Pendekatan penelitian.....	33
2. Teknik penelitian.....	33
C. Tempat dan waktu penelitian	34
1. Tempat penelitian.....	34
2. Waktu penelitian	34
D. Subjek dan Objek Penelitian	34
1. Subjek penelitian.....	34
2. Objek penelitian	35
E. Sumber dan teknik pengumpulan data	35
1. Sumber data.....	35
2. Teknik pengumpulan data	36
F. Teknik analisis data	37
1. Menghitung Harga Pokok Produksi menggunakan Metode <i>full costing</i>	37
2. Menentukan harga jual menggunakan metode <i>cost plus pricing</i>	38
3. Pengambilan keputusan.....	38

BAB IV :HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Subjek Penelitian	
1. Sejarah Singkat Perusahaan	39
2. Visi dan Misi Perusahaan.....	40
3. Lokasi perusahaan.....	40

4. Organisasi dan Personalia	40
5. Produksi dan Hasil Produksi	41
6. Keuangan Perusahaan	46
B. Deskripsi Data Variabel	
1. Harga Pokok Produksi	47
2. Harga Jual.....	51
C. Analisis Data	
1. Perhitungan Harga Pokok Produksi	52
2. Perhitungan Harga Jual	53
D. Pembahasan.....	53
 BAB V : SIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN	
A. Simpulan	60
B. Implikasi.....	61
C. Saran-saran.....	62
 Daftar Pustaka	63
Lampiran-lampiran.....	65

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 :Rekap Hasil Penelitian	27
4.1 :Jumlah dan Tenaga Karyawan	40
4.2 :Rincian Penggajian dan Upah Karyawan.....	41
4.3 :Kebutuhan Bahan Baku	42
4.4 :Alat-alat Produksi	43
4.5 :Jumlah Produksi Kerupuk Krecek	44
4.6 :Perhitungan Beban Pokok Produksi Perusahaan	45
4.7 :Biaya Bahan Baku Langsung Kerupuk Krecek Sari Udang	48
4.8 :Biaya Bahan Baku Langsung Kerupuk Krecek Tersanjung	48
4.9 :Biaya Tenaga Kerja Langsung	49
4.10: Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	50
4.11: Biaya Pemasaran.....	50
4.12: Biaya Administrasi Dan Umum.....	51
4.13: Perhitungan Beban Pokok Produksi.....	52
4.14: Rekap Perbandingan Harga Pokok Produksi	55
4.15: Rekap Perbandingan Harga Jual Produk.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 :Kerangka Konseptual Penelitian.....	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	halaman
1. : Surat pengantar/ijin penelitian	65
2. : Surat keterangan telah melakukan penelitian.....	66
3. : Berita Acara Kemajuan Pembimbingan Penulisan Karya Ilmiah.....	67

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Setiap perusahaan pasti mempunyai tujuan yang ingin dicapai, tujuan tersebut antara lain: memperoleh laba yang maksimal, dapat bersaing di pasar, serta dapat memberikan manfaat bagi masyarakat. Untuk mencapai laba, perusahaan harus dapat melakukan kegiatan penjualan yang paling menguntungkan dan salah satu indikatornya adalah laba kotor sedangkan laba kotor itu sendiri dipengaruhi oleh harga jual, biaya produksi, dan volume penjualan.

Harga jual suatu produk ditentukan dari harga pokok produksi, sehingga apabila perhitungan harga pokok produksi tidak tepat maka akan mempengaruhi penentuan harga jual produk yang tidak tepat pula. Misalnya perhitungan harga pokok produksi yang tinggi, maka akan menghasilkan penentuan harga jual yang tinggi pula, akibatnya suatu produk tidak mampu bersaing di pasar. Dan sebaliknya, jika perhitungan harga pokok produksi terlalu rendah maka akan menghasilkan penentuan harga jual yang rendah pula, akibatnya perusahaan tidak mampu mencapai laba yang maksimal walaupun harga jual dapat bersaing di pasar.

Penetapan harga jual produk memerlukan berbagai pertimbangan yang terintegrasi, mulai dari biaya produksi, biaya operasional, target laba yang diinginkan oleh perusahaan, daya beli masyarakat, harga jual pesaing, kondisi perekonomian perusahaan dan sebagainya. Penentuan

harga jual produk perusahaan haruslah merupakan kebijakan yang harus benar-benar dipertimbangkan secara matang dan terintegrasi.

Biaya produksi merupakan kumpulan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi barang produk jadi yang siap untuk dijual (Mulyadi, 2016). Elemen biaya tersebut dibagi menjadi tiga golongan yaitu bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (tetap dan variabel). Dari tiga biaya tersebut harus diklasifikasikan pada jenis, sifat dan perilaku biaya untuk menanggulangi ketidak pastian biaya produksi sehingga diketahui berapa besaran biaya yang sebenarnya untuk menghasilkan suatu produk. Pada pengumpulan biaya produksi harus ditentukan bagaimana cara memproduksi yaitu produksi atas dasar pesanan atau produksi masa. Perusahaan yang memproduksi berdasarkan pesanan, pengumpulan biaya produksi dengan menggunakan metode biaya pokok pesanan. Dalam metode ini biaya produksi untuk tiap-tiap pesanan harus dipisahkan secara jelas, agar biaya setiap pesanan dapat ditentukan secara benar dan tepat. Sedangkan perusahaan yang memproduksi secara masa atau terus menerus mengumpulkan harga pokok produksinya dengan menggunakan metode harga pokok proses. Perusahaan hendaknya mampu menetapkan dan menggunakan informasi harga pokok produksi yang tepat sehingga nantinya dapat mengetahui harga jual yang kompetitif guna bersaing dengan perusahaan lain yang sejenis.

Salah satu metode perhitungan biaya produksi yang dapat membantu perusahaan dalam penentuan harga jual dan merencanakan laba adalah metode *full costing*, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik *variabel*. Dalam metode *full costing*, biaya *overhead* pabrik baik yang berperilaku tetap maupun *variabel*, dibebankan/dimasukan dalam perhitungan harga pokok produksi berdasarkan tarif yang ditentukan dimuka pada kapasitas normal atau atas dasar biaya *overhead* pabrik sesungguhnya. Oleh karena itu, biaya *overhead* pabrik tetap akan melekat pada harga pokok persediaan produk jadi yang belum laku dijual, dan baru dianggap sebagai biaya (unsur harga pokok penjualan) apabila produk jadi tersebut telah terjual.

Metode *full costing* merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap (Mulyadi, 2016).

Penelitian yang dilakukan oleh Jessica C. Moray, D.P.E. Saerang dan T. Runtu (2014) berjudul Penetapan Harga Jual Dengan Cost Plus Pricing Menggunakan Pendekatan Full Costing Pada UD Gladys Bakery, Universitas Sam ratulangi Manado menyimpulkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* menghasilkan

harga jual yang murah sehingga harga jual yang dicapai perusahaan dapat bersaing dengan produk sejenis yang ada di pasaran.

Penelitian yang dilakukan Gabriela Charteris,dkk (2019) berjudul Analisa Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Untuk Menentukan Harga Jual Batik Pada UD Rangsang Batik Yosowilangun, STIE Widya Gama Lumajang. Menyimpulkan bahwa harga pokok produksi dengan metode *full costing* menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi dibandingkan dengan perusahaan sehingga berpengaruh terhadap harga jual yang tinggi pula.

Namun pada observasi yang dilakukan penulis, UD Dzaky alam food dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi dan harga jual produknya dilakukan dengan metode yang relatif sederhana dan belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan kaidah akuntansi biaya. Selain itu semua laporan keuangan masih di catat menggunakan sistem manual. Sistem biaya manual yang digunakan memang memperhatikan total biaya produksi perusahaan tetapi dalam pembebanan biaya produksi masih ada biaya produksi yang belum dimasukkan dan menambahkan persentase keperhitungan harga pokok produksi dan harga jual sehingga metode itu dirasa perlu untuk diteliti, karena penentuan harga pokok produksi yang akurat sangatlah dibutuhkan perusahaan untuk menentukan harga jual agar bisa bersaing.

Pada penelitian ini menggunakan metode *full costing* dianggap cocok karena metode *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang membebankan seluruh biaya produksi, baik yang berperilaku tetap maupun variabel. Hal ini yang menjadi referensi peneliti untuk memakai metode *cost plus pricing* dalam penentuan harga jual, karena dalam metode ini akan memperhitungkan seluruh biaya yang dikeluarkan kemudian ditambah dengan persentase keuntungan yang diinginkan. Dengan demikian, maka perusahaan akan memperoleh biaya yang akurat serta dapat menetapkan harga jual yang kompetitif, yang nantinya akan memaksimalkan besarnya laba bagi perusahaan dan harga yang mampu bersaing di pasar.

Dari latar belakang dan permasalahan tersebut, peneliti tertarik untuk mengambil judul tentang” **Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk Krupuk Krecek Tahun 2019**”.

B. Identifikasi Masalah

1. Penetapan harga jual suatu produk merupakan salah satu faktor penting agar perusahaan mampu bersaing.
2. Perhitungan biaya produksi merupakan faktor yang mempengaruhi dalam pengambilan keputusan suatu perusahaan terutama dalam penentuan harga jual.
3. Laba yang diharapkan perusahaan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi penentuan harga jual.

4. Penetapan harga pokok produksi yang kurang tepat, akan berdampak pada penetapan harga jual yang tidak tepat pula.
5. Perusahaan belum menggunakan perhitungan harga pokok produksi dan harga jual produk sesuai dengan kaidah akuntansi biaya.

C. Pembatasan Masalah

Sesuai identifikasi masalah tersebut batasan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah analisis perhitungan harga pokok produksi kerupuk krecek sebagai dasar penetapan harga jual pada UD. Dzaky Alam Food, dimana dalam menghitung harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dan penetapan harga jual kerupuk krecek menggunakan metode *cost plus pricing*.

D. Rumusan Masalah

1. Apakah ada perbedaan hasil perhitungan harga pokok produksi kerupuk krecek berdasarkan metode *full costing* dan metode yang digunakan pada UD. Dzaky Alam Food?
2. Apakah ada perbedaan hasil perhitungan harga jual dengan metode *cost-plus pricing* dan metode yang digunakan pada UD. Dzaky Alam Food?
3. Apakah penetapan harga pokok produksi berpengaruh terhadap penentuan harga jual kerupuk krecek pada UD. Dzaky Alam Food?

E. Tujuan Penelitian

1. Menganalisis perbedaan perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan UD. Dzaky Alam Food dengan perhitungan metode *full Costing*.
2. Menganalisis perbedaan perhitungan harga jual yang diterapkan UD. Dzaky Alam Food dengan perhitungan metode *cost-plus pricing*.
3. Untuk mengetahui pengaruh penetapan harga pokok produksi terhadap harga jual pada UD. Dzaky Alam Food.

F. Kegunaan Penelitian

1. Secara Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi studi pustaka terutama dalam bidang akuntansi, sehingga dapat dijadikan sebagai referensi dalam penyusunan karya tulis ilmiah yang berhubungan dengan akuntansi biaya. Diharapkan pula hasil penelitian ini nantinya dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan yang bermanfaat umumnya bagi pembaca, khususnya terkait dengan perhitungan harga pokok produksi dan harga jual suatu produk.

2. Secara Praktis

- a. Bagi Perusahaan

Bagi UD. Dzaky Alam Food, penelitian ini dapat dijadikan bahan masukan atau pertimbangan dalam menetapkan kebijakan-kebijakan kaitannya dengan perhitungan harga pokok produksi

dengan menggunakan metode *full costing* dan penentuan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing*.

b. Bagi Peneliti

Penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan mengenai perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar penetapan harga jual pada UD. Dzaky Alam Food Kediri tahun 2019.

DAFTAR PUSTAKA

- Asep Saeful Falah. (2018). *Analisis Perhitungan Harga Pokok produksi Tahu Dengan Metode Full Costing dan Variable Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus Tahu Mundu Di Simpar Panjalu)*. 3(2), 54–67. <http://repositorio.unan.edu.ni/2986/1/5624.pdf>
- Charteris, Gabriela, H. M. Yahdi, N. T. I. (2019). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing sebagai Dasar untuk Menentukan Harga Jual Batik pada UD Rangsang Batik Yosowilangun*. Volume 2(E-ISSN : 2622-304X, P-ISSN : 2622-3031), 272–281.
- Giitosudarmo. (2012). *Manajemen Pemasaran*. Yogyakarta : BPFE.
- Moray, J., Saerang, D., & Runtu, T. (2014). *PENETAPAN HARGA JUAL DENGAN COST PLUS PRICING MENGGUNAKAN PENDEKATAN FULL COSTING PADA UD GLADYS BAKERY*. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*. <https://doi.org/10.35794/emba.v2i2.4719>
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (Edisi 5). Yogyakarta : UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya* (Edisi 5). Yogyakarta : Seolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Sanusi, A. (2014). *Metodologi Penelitian Bisnis*. Jakarta : Salemba Empat.
- Siregar. (2014). *Akuntansi Biaya* (Edisi 2). Jakarta : Salemba Empat.
- Siswanto. (2011). *Akuntansi Biaya* (Edisi 1). Jakarta : Salemba Empat.
- Slat, A. H. (2013). Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 1(3), 110–117. <https://doi.org/10.35794/emba.v1i3.1638>
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.

Supriyono. (2013). *Akuntansi Biaya dan Penentuan Harga Pokok* (Edisi 2).
Yogyakarta : BPFE.