



Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual pada Rumah Makan Soto Ayam Lamongan Pakde Tari

Rika NurAnzani^{1*}, Nazma Al Kamaliyah², Jelita Harini³, Kholisa Hanifah⁴, Klarita Meo⁵

¹⁻⁵Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi & Bisnis, Universitas Bina Sarana Informatika

Korespondensi penulis: rikanuranzani63230518@gmail.com

Abstract. *This research was conducted to examine the calculation of the cost of goods sold (COGS) as a basis for setting selling prices at Pakde Tari's Lamongan Chicken Soto Restaurant in Depok city using the full costing method.. The research method used is a descriptive quantitative approach with data collection techniques through direct interviews with business owners and observation. The research results show a difference between the calculation of COGS by the restaurant and using the full costing method. Based on the full costing method, the COGS per serving of Lamongan chicken soup is IDR 8,674.67, while the restaurant's internal calculation is IDR 8,054.67. Furthermore, with the application of a 60% markup percentage, the recommended selling price through the cost plus pricing method is IDR 14,000 per serving after rounding. The research conclusion indicates that using full costing can provide a more accurate calculations, making it a suitable basis for determining optimal selling prices for the sustainability of small-scale culinary businesses.*

Keywords: *Cost of Goods Sold; Cost Plus Pricing; Full Costing; Selling Price; UMKM*

Abstrak. Penelitian ini dilakukan untuk mengkaji perhitungan harga pokok produksi (HPP) sebagai dasar dalam menetapkan harga jual pada Rumah Makan Soto Ayam Lamongan Pakde tari di Kota Depok menggunakan metode full costing. Metode penelitian yang digunakan adalah kuantitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara langsung dengan pemilik usaha dan observasi. Hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan perhitungan HPP yang dilakukan oleh pihak rumah makan dengan perhitungan menggunakan metode full costing. Berdasarkan metode full costing, HPP per porsi soto ayam lamongan yaitu Rp 8.674,67, sedangkan perhitungan internal rumah makan sebesar Rp 8.054,67. Selanjutnya dengan penerapan persentase markup sebesar 60%, melalui metode cost plus pricing menghasilkan harga jual Rp 14.000 per porsi setelah dilakukan pembulatan. Kesimpulan penelitian menunjukkan bahwa penggunaan full costing mampu menyajikan perhitungan lebih akurat sehingga dapat digunakan sebagai dasar penentuan harga jual yang optimal bagi keberlanjutan usaha kuliner skala kecil.

Kata kunci: Cost Plus Pricing; Full Costing; Harga Pokok Produksi; Harga Jual; UMKM

1. LATAR BELAKANG

Perkembangan bisnis saat ini ditandai oleh meningkatnya persaingan antar pelaku usaha, termasuk pada sektor kuliner. Sektor kuliner merupakan salah satu bidang bisnis yang mampu mengalami pertumbuhan signifikan bahkan di tengah kondisi krisis ekonomi. Hal ini dikarenakan karena makanan merupakan kebutuhan pokok masyarakat yang wajib dipenuhi, sehingga permintaan terhadap produk kuliner cenderung stabil bahkan mengalami peningkatan. Ditengah persaingan bisnis kuliner yang semakin kompetitif, para pelaku usaha dituntut untuk

menyajikan produk yang berkualitas serta mampu menetapkan harga jual yang bersaing (Pradipta et al., 2024).

Harga pokok produksi merupakan komponen penting yang berfungsi sebagai dasar dalam penentuan harga jual suatu produk (Tandi & Dambe, 2022). Dalam menetapkan harga jual yang tepat, pelaku usaha perlu memperhatikan beberapa faktor yang harus diperhatikan, seperti biaya produksi, biaya non produksi, serta laba yang diharapkan. Pemahaman yang akurat mengenai komponen biaya tersebut sangatlah penting, sebab kesalahan dalam menghitung biaya produksi dapat mengakibatkan penetapan harga jual yang tidak tepat. Apabila harga jual terlalu tinggi, konsumen berpotensi kurang minat untuk membeli produk karena merasa harga yang ditawarkan tidak sebanding dengan nilai yang diterima. Sebaliknya, harga yang terlalu rendah menyebabkan ketidakmampuan pelaku usaha untuk menutup biaya produksi dan operasional yang berisiko kebangkrutan usaha (Zahra & Kusuma, 2025). Oleh karena itu, perhitungan harga pokok produksi yang akurat dan sistematis menjadi kebutuhan penting terutama bagi pelaku usaha kuliner skala kecil.

Pada kenyataannya, perhitungan harga pokok produksi belum dilakukan secara akurat oleh sebagian besar pelaku usaha karena minimnya pemahaman mengenai perhitungan biaya, serta pencatatan keuangan sederhana. Ketidaktepatan tersebut akan berdampak langsung pada penentuan harga jual (Priyatama et al., 2022). Kondisi ini dapat mengakibatkan harga jual yang ditetapkan tidak sesuai, baik terlalu rendah maupun terlalu tinggi. Harga jual yang terlalu rendah akan menurunkan keuntungan dan menyulitkan usaha untuk menutup biaya produksi, sedangkan harga yang terlalu tinggi berpotensi membuat konsumen beralih ke produk pesaing sehingga penjualan menurun (Musyarrofah et al., 2021). Kondisi serupa terjadi di Rumah Makan Soto Ayam Lamongan Pakde Tari di Kota Depok, dimana pencatatan biaya masih dilakukan secara sederhana dan menyebabkan keseluruhan biaya belum mencerminkan yang sesungguhnya dikarenakan harga pokok produksi yang diperhitungkan masih kurang tepat.

Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa pemilihan metode perhitungan biaya yang sesuai sangat diperlukan, salah satunya metode full costing. Menurut Fitri et al., (2025) metode full costing mampu memberikan harga pokok produksi lebih akurat karena seluruh unsur biaya diperhitungkan, termasuk biaya overhead tetap yang sering terabaikan oleh pelaku UMKM. Temuan tersebut sejalan dengan penelitian Purwanto & Watini (2020) pada UMKM Regar Fruit, yang menunjukkan bahwa metode full costing menghasilkan selisih perhitungan yang signifikan dibandingkan metode konvensional, sehingga turut mempengaruhi penetapan harga jual. Dengan demikian, kedua penelitian tersebut secara konsisten membuktikan bahwa metode

full costing merupakan pendekatan yang komprehensif dan efektif untuk dasar penentuan harga pokok produksi serta harga jual yang lebih wajar bagi UMKM.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji perhitungan harga pokok produksi pada Rumah Makan Soto Ayam Lamongan Pakde Tari dengan metode full costing. Pemilihan metode ini didasarkan karena mampu memasukan seluruh komponen biaya produksi secara lengkap, meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik. Melalui kajian ini, diharapkan dapat diperoleh perhitungan harga pokok produksi yang lebih akurat dan dapat dijadikan acuan dalam menetapkan harga jual yang sesuai.

2. KAJIAN TEORITIS

Biaya

Biaya (*cost*) dapat diartikan sebagai seluruh pengeluaran atau pengorbanan sumber daya ekonomi yang dilakukan oleh suatu entitas dalam rangka memperoleh barang atau jasa yang diharapkan dapat memberikan manfaat ekonomis pada periode mendatang. Biaya mencerminkan nilai pengorbanan yang timbul sebagai konsekuensi dari aktivitas operasional perusahaan dalam rangka menghasilkan output atau layanan tertentu (Pati et al., 2024).

Klasifikasi Biaya Produksi

Biaya produksi adalah seluruh pengeluaran yang timbul dalam perusahaan selama proses produksi, mulai dari mengolah bahan baku hingga menghasilkan produk jadi siap dijual. Biaya tersebut muncul selama aktivitas produksi berlangsung dan memiliki peran penting dalam menentukan besarnya harga pokok produksi yang selanjutnya digunakan sebagai dasar penentuan harga jual (Arfah & Zurlaini, 2023). Oleh sebab itu, pengklasifikasian biaya produksi diperlukan agar perhitungan biaya dapat dilakukan secara sistematis dan akurat, khususnya dalam penerapan metode full costing. Menurut Dunia et al., (2019), biaya produksi pada dasarnya terdiri atas tiga unsur utama, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi merupakan total biaya yang dikeluarkan perusahaan dalam proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi selama satu periode tertentu (Tandirerung & Affan, 2023). Selain itu, HPP juga mencerminkan nilai aset yang digunakan dalam proses produksi yang kemudian diakui sebagai biaya pada saat menghasilkan pendapatan dalam periode berjalan (Purwanto & Watini, 2020). Secara konseptual, harga pokok produksi merupakan akumulasi seluruh biaya produksi, meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja

langsung, dan biaya overhead pabrik yang saling berkaitan dan diperlukan dalam mengolah bahan baku menjadi produk siap dijual (Melati et al., 2022).

Metode Full Costing

Metode full costing merupakan suatu pendekatan dalam menghitung harga pokok produksi yang mengakumulasikan seluruh komponen biaya produksi, termasuk biaya yang bersifat variabel maupun biaya tetap. Biaya tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik, baik yang bersifat variabel maupun tetap. Oleh karena itu, metode full costing menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang lebih menyeluruh karena seluruh biaya produksi diperhitungkan dan dibebankan pada produk. (Dunia et al., 2019)

Harga Jual

Harga jual merupakan sejumlah nilai yang dibebankan kepada konsumen oleh perusahaan atas produk atau jasa yang ditawarkan. Penetapan harga jual bertujuan untuk menutup seluruh biaya yang terkait dengan proses produksi serta menghasilkan laba sesuai dengan target perusahaan. Dengan demikian, harga jual memiliki hubungan yang erat dengan harga pokok produksi, karena tingkat harga jual sangat dipengaruhi oleh total biaya yang timbul selama kegiatan produksi (Sari et al., 2023).

Salah satu pendekatan yang umum digunakan dalam penetapan harga jual adalah metode harga biaya plus (*Cost Plus Pricing Method*). Metode ini menentukan harga jual dengan menambahkan persentase laba (markup) tertentu terhadap total biaya produksi yang telah dikeluarkan perusahaan, baik yang bersifat tetap maupun variabel, serta biaya non produksi seperti biaya pemasaran, distribusi, dan administrasi. Secara matematis, perhitungan harga jual dengan metode cost plus pricing dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{Harga Jual} = \text{Total Biaya Produksi} + (\text{Total Biaya Produksi} \times \text{Markup})$$

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan deskriptif yang bertujuan untuk menganalisis penghitungan harga pokok produksi sebagai dasar penetapan harga jual. Penelitian berfokus pada penerapan perhitungan harga pokok produksi dalam kegiatan operasional Rumah Makan Soto Ayam Lamongan Pakde Tari yang berlokasi di Jl. Kemang Raya No 114, Cilodong. Sumber penelitian ini menggunakan data primer yang diperoleh melalui wawancara dan observasi secara langsung dengan pemilik usaha yang terlibat dalam proses produksi dan pencatatan biaya dan data sekunder diperoleh melalui kajian literatur yang relevan terkait penetapan harga jual serta penghitungan harga pokok produksi. Data yang

telah dikumpulkan selanjutnya dianalisis dengan mengelompokkan biaya produksi, kemudian menghitung harga pokok produksi menggunakan full costing. Harga jual ditentukan dengan menambahkan markup keuntungan tertentu terhadap harga pokok produksi yang telah dihitung. Proses pengolahan data dibantu dengan Microsoft Excel untuk meningkatkan ketelitian dan akurasi perhitungan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Rumah Makan Soto Ayam Lamongan Pakde Tari merupakan usaha kuliner yang menyajikan hidangan tradisional khas Lamongan dengan mempertahankan kualitas rasa, kebersihan, serta pelayanan yang cepat dan ramah. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, RM Soto Ayam Lamongan Pakde Tari memproduksi 1.500 porsi soto ayam selama satu bulan dengan harga jual per porsinya sebesar Rp 13.000. Tabel 1 di bawah menyajikan penghitungan harga pokok produksi soto ayam lamongan pada RM Soto Ayam Lamongan Pakde Tari selama satu bulan.

Tabel 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Soto Ayam Lamongan Pakde Tari

Komponen Biaya		Total
Biaya Bahan Baku		Rp8.932.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		Rp2.250.000
Biaya Overhead Pabrik		
Gas LPG 3kg	Rp600.000	
Bensin	Rp300.000	
		Rp900.000
Total Biaya Produksi		Rp12.082.000
Harga Pokok Produksi Per Porsi		Rp8.054,67

Sumber: RM Soto Ayam Lamongan Pakde Tari

Klasifikasi Biaya Produksi

Pengelompokan biaya produksi dilakukan guna mengidentifikasi besarnya total biaya yang dikeluarkan oleh Rumah Makan Soto Ayam Lamongan Pakde Tari dalam menghasilkan satu porsi soto ayam. Rincian biaya produksi di RM Soto Ayam Lamongan Pakde Tari dikelompokkan menjadi tiga.

A. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan seluruh penggunaan bahan yang diperlukan dalam mengolah Soto Ayam Lamongan. Komponen biaya ini merupakan bagian terbesar dari keseluruhan biaya produksi karena secara langsung mempengaruhi jumlah porsi yang dapat dihasilkan setiap harinya. Berdasarkan data yang diperoleh, Rumah Makan Soto Ayam

Lamongan Pakde Tari memproduksi rata-rata 50 porsi per hari dengan total 30 hari kerja dalam satu bulan. Rincian kebutuhan bahan baku serta biaya yang dikeluarkan sebagai berikut.

Tabel 2. Rincian Biaya Bahan Baku

No	Nama Bahan	Total
1	Ayam 5 kg	Rp6.000.000
2	Paket bumbu soto lengkap (bawang merah 2 kg, bawang putih 2 kg, jahe, kunyit, lengkuas, serai, daun jeruk, ketumbar, jinten, biji pala, garam, micin)	Rp370.000
4	Kol 1 kg	Rp270.000
5	Jeruk nipis	Rp300.000
6	Mie soun	Rp600.000
7	Bawang goreng	Rp50.000
8	Daun sledri	Rp60.000
BAHAN PEMBANTU/PELENGKAP		
1	Cabe ½ kg	Rp50.000
2	Kecap	Rp22.000
3	Beras 3 liter	Rp1.170.000
4	Minyak 2 liter	Rp40.000
Total Biaya Bahan Baku		Rp8.932.000

Sumber: Data diolah penulis

B. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung merupakan pengeluaran yang berkaitan dengan tenaga kerja yang berperan langsung dalam produksi Soto Ayam Lamongan. Dalam penelitian ini, Rumah Makan Soto Ayam Lamongan Pakde Tari mempekerjakan satu orang karyawan tetap yang bertugas untuk memasak, menyiapkan pesanan, dan membersihkan peralatan makan. Upah tenaga kerja dihitung berdasarkan pembayaran harian selama 30 hari kerja. Rincian biaya tenaga kerja disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Rincian Biaya Tenaga Kerja Langsung

No	Jumlah Karyawan	Total
1	1 orang	Rp2.250.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung		Rp2.250.000

Sumber: Data diolah penulis

C. Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Pabrik mencakup seluruh biaya tidak langsung yang digunakan dalam mendukung proses produksi, seperti listrik, air, gas LPG, bensin untuk keperluan operasional, serta perlengkapan pendukung lainnya seperti plastik, sabun, dan tisu. Biaya ini bersifat rutin

dan dibutuhkan untuk memastikan kegiatan produksi dapat berjalan secara lancar. Rincian biaya overhead pabrik dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Rincian Biaya Overhead Pabrik

No	Keterangan	Total
1	Listrik & Air	Rp670.000
2	Gas LPG 3kg	Rp600.000
3	Bensin	Rp300.000
4	Kebersihan	Rp50.000
5	Plastik HDPE 1kg	Rp30.000
6	Kantong Plastik Uk 28	Rp30.000
7	Sabun cuci piring, tissue, tusuk gigi	Rp150.000
	Total Biaya Overhead Pabrik	Rp1.830.000

Sumber: Data diolah penulis

Perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan Metode Full Costing

Metode full costing mensyaratkan agar seluruh biaya produksi, baik biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, maupun biaya overhead pabrik, dialokasikan ke dalam produk yang dihasilkan. Perhitungan dilakukan berdasarkan total porsi yang diproduksi selama satu bulan, yaitu 1.500 porsi.

Tabel 5. Perhitungan Harga Pokok Produksi Full Costing

Komponen Biaya	Total
Biaya Bahan Baku	Rp8.932.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp2.250.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp1.830.000
Total Biaya Produksi	Rp13.012.000
Harga Pokok Produksi Per Porsi	Rp8.674,67

Sumber: Data diolah penulis

Setelah dilakukan perhitungan, total biaya produksi Soto Ayam Lamongan selama satu bulan adalah Rp 13.012.000. Perhitungan harga pokok per porsi dilakukan dengan membagi total biaya produksi dengan jumlah produksi selama satu bulan sebanyak 1.500 porsi, sehingga diperoleh nilai sebesar Rp 8.674,67.

Penentuan Harga Jual

Rumah Makan Soto Ayam Lamongan Pakde Tari menetapkan target laba 60% dari total biaya yang dikeluarkan. Dengan demikian, perhitungan harga jual dengan metode cost plus pricing, yaitu sebagai berikut:

$$\text{Harga jual} = \text{Total Biaya Produksi} + (\text{Total Biaya Produksi} \times \text{Markup})$$

$$\text{Harga jual} = \text{Rp } 13.012.000 + (\text{Rp } 13.012.000 \times 60\%)$$

Harga jual = Rp 13.012.000 + Rp 7.807.200

Harga jual = Rp 20.819.200

Berdasarkan perhitungan diperoleh harga jual total sebesar Rp 20.819.200. Selanjutnya, harga jual per porsi ditentukan dengan membagi total harga jual tersebut dengan jumlah produksi sebanyak 1.500 porsi, sehingga diperoleh harga jual per porsi sebesar Rp 13.879,46.

Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual

Tabel 6. Perbandingan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual metode Full Costing dengan RM Soto Ayam Lamongan Pakde Tari

Keterangan	Metode Full Costing	RM Soto Ayam Lamongan Pakde Tari	Selisih
Total Biaya Produksi	Rp 13.012.000	Rp 12.082.000	Rp 930.000
Jumlah produksi	1.500	1.500	
HPP per porsi	Rp 8.674,67	Rp 8.054,67	Rp 600
Harga Jual	Rp 13.879,46	Rp 13.000	
pembulatan	Rp 14.000	Rp 13.000	Rp 1.000

Sumber: Data diolah penulis

Berdasarkan perbandingan yang disajikan pada Tabel 6, terdapat perbedaan nilai harga pokok produksi (HPP) dan harga jual antara perhitungan menggunakan metode full costing dan metode yang diterapkan oleh Rumah Makan Soto Ayam Lamongan Pakde Tari. Meskipun jumlah porsi yang dijual sama, yaitu 1.500 porsi, perbedaan komponen biaya yang diperhitungkan menyebabkan nilai HPP per porsi menjadi berbeda. HPP per porsi yang dihitung dengan full costing sebesar Rp 8.674,67, lebih besar dibandingkan perhitungan rumah makan sebesar Rp 8.054,67. Perbedaan tersebut disebabkan karena metode full costing memasukkan seluruh komponen biaya produksi secara menyeluruh yang menghasilkan biaya produksi yang lebih akurat. Dengan markup 60%, harga jual berdasarkan metode full costing sebesar Rp 13.966,21 atau dibulatkan menjadi Rp 14.000 per porsi, sedangkan harga jual berdasarkan perhitungan rumah makan yaitu Rp 13.000 yang menyebabkan selisih Rp 1.000 per porsi menunjukkan bahwa metode full costing berpotensi memberikan harga jual yang lebih tinggi dan tingkat keuntungan yang lebih optimal.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi pada Rumah Makan Soto Lamongan Pakde Tari, dapat disimpulkan bahwa penerapan metode full costing menghasilkan nilai harga

pokok produksi yang relative lebih tinggi apabila dibandingkan dengan metode perhitungan yang selama ini digunakan oleh pihak rumah makan. Perbedaan perhitungan harga pokok produksi tersebut berdampak pada penetapan harga jual. Dengan menggunakan persentase markup sebesar 60%, metode full costing menetapkan harga jual sebesar Rp 13.966,21 atau dibulatkan menjadi Rp 14.000 per porsi, sedangkan harga jual yang diterapkan oleh rumah makan sebesar Rp 13.000 per porsi. Perbedaan harga jual sebesar Rp 1.000 per porsi mengindikasikan bahwa metode full costing memberikan dasar penetapan harga yang lebih tepat dan berpotensi mengoptimalkan keuntungan usaha. Oleh karena itu, penerapan metode full costing disarankan bagi Rumah Makan Soto Ayam Lamongan Pakde Tari sebagai dasar penentuan harga jual agar seluruh biaya produksi dapat tertutupi secara optimal dan keberlanjutan usaha dapat terjaga.

DAFTAR REFERENSI

- Arfah, Y., & Zurlaini, A. (2023). *Akuntansi Biaya*. PT Inovasi Pratama Internasional.
- Dunia, F. A., Abdullah, W., & Sasongko, C. (2019). *Akuntansi Biaya, Edisi 5*. Penerbit Salemba.
- Fitri, D. A., Puspitasari, E. Y., & Dzulhasni, S. (2025). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus UMKM Ayakh Ugan di Kota Baturaja). *Jurnal Ilmiah Edunomika*, 09(03), 1–14.
- Melati, L. S. A., Saputra, G., Najiyah, F., & Asas, F. (2022). Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode Full Costing untuk penetapan harga jual produk pada CV . Silvi MN Paradilla Parengan. *Owner: Riset & Jurnal Akuntansi*, 6(1), 632–647. <https://doi.org/10.33395/owner.v6i1.611>
- Musyarrofah, Waryanto, R. B. D., & Fauziyah. (2021). Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variable Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada. *Journal of Sustainability Business Research*, 2(4), 311–319.
- Pati, V. C. E., Idrus, M., & Sangkala, M. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada Mitra Markisa Toraja. *BJRA: Bongaya Journal of Research in Accounting*, 7(2), 69–80.
- Pradipta, R. P., Yuda, M. S., Herdiani, H., Munhiar, A., & Fahrurrazi. (2024). Analisis Harga Pokok Produksi Terhadap Penentuan Harga Jual Makanan Menggunakan Metode Full Costing Pada Kedai Es Kepo Cabang Siliwangi Kota Sukabumi. *MBA Journal: Management, Business Administration, and Accounting Journal*, 1(1), 27–37.
- Priyatama, A., Barus, J., Syara, S. S. W., & Widjayanti, W. (2022). Analisis Penentuan Harga Jual Soto Mie Bogor Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Melalui Pendekatan Full Costing. *JEKMA Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 1(2), 102–111.
- Purwanto, E., & Watini, S. S. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit). *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248–253.
- Sari, N. N., Agustin, B. H., & Anggraini, N. (2023). Penerapan Metode Cost Plus Pricing Dalam Menentukan Harga Jual Untuk Memaksimalkan Laba. *Jurnal Ilmiah Cendekia Akuntansi*, 8(3), 37–53.
- Tandi, M., & Dambe, D. N. (2022). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode

Full Costing Dan Variable Costing Pada Usaha Penjahit Dewanta. *Jurnal Ulet*, 6(1), 58–75.

Tandirerung, F. I., & Affan, N. (2023). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Rumah Makan Riko Samarinda. *Jurnal Ilmu Akuntansi Mulawarman*, 8(1), 1–11.

Zahra, A. L., & Kusuma, I. C. (2025). Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Alus Konveksi. *Karimah Tauhid*, 4(1), 424–430.