



PERHITUNGAN BIAYA PESANAN TERHADAP HARGA JUAL PADA PT. SUSHI INDO SUKSES MANDIRI

Fadillah Mentari

Fakultas Ekonomi/Akuntansi, email : mentarifadillah90@gmail.com
Universitas Muslim Nusantara Alwashliyah Medan

ABSTRACT

This study aims to determine the factors that the company does in conveying information on the cost of the order to the selling price to the customer. The difference between the ordinary selling price and the order price is very different, because it requires service fees and taxes that are added to the order price or order price. The method used in this study is the full costing method, where the method can take into account all elements of production costs in determining the selling price. The type of data in this study is quantitative descriptive data. This research was conducted at PT. Sushi Indo Sukses Mandiri from September 2021 to January 2022. The data collection technique was carried out by conducting direct observations at PT. Sushi Indo Sukses Mandiri. The data analysis technique used is descriptive test. The final result of this research can determine the cost of production using the full costing method as the basis for determining the selling price at PT. Sushi Indo Sukses Mandiri.

Keywords: *Order cost, selling price, and full costing method*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor yang dilakukan perusahaan dalam menyampaikan informasi biaya pesanan terhadap harga jual kepada customer. Perbedaan harga jual biasa dan harga order pesanan sangatlah berbeda, dikarenakan memerlukan biaya service dan pajak yang ditambahkan dengan harga order atau harga pesanan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode full costing yang dimana metode tersebut dapat memperhitungkan semua unsur biaya produksi dalam menentukan harga jual. Jenis data dalam penelitian ini adalah data deskriptif kuantitatif. Penelitian ini dilakukan di PT. Sushi Indo Sukses Mandiri pada bulan September 2021 sampai Januari 2022. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara mengadakan pengamatan langsung pada PT. Sushi Indo Sukses Mandiri. Teknik analisis data yang digunakan yaitu uji deskriptif. Hasil akhir dari penelitian ini dapat menentukan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing sebagai dasar penetapan harga jual pada PT. Sushi Indo Sukses Mandiri.

Kata Kunci : Biaya pesanan, harga jual, dan metode full costing

1. PENDAHULUAN

Akuntansi biaya berperan dalam hal menyediakan informasi biaya bagi manajemen yang akan digunakan sebagai bahan pertimbangan didalam proses pengambilan keputusan dan evaluasi yang akan dilakukan perusahaan. Informasi biaya yang tepat dan akurat dapat membantu perusahaan untuk menentukan harga jual yang sesuai dengan mutu produk yang dipasarkan. Setiap biaya yang keluar didalam perusahaan harus dicatat dan digolongkan dengan rapi berdasarkan kategorinya. Salah satu tujuan dari akuntansi biaya adalah penentuan harga pokok produk, besarnya laba yang diperoleh dapat dipengaruhi oleh tinggi rendahnya harga pokok produksi yang dihasilkan oleh perusahaan. Untuk menjamin kegiatan produksi perusahaan

mampu menghasilkan laba, maka manajemen perusahaan membutuhkan informasi biaya produksi yang digunakan sebagai dasar untuk menentukan harga pokok produk. Penentuan harga pokok produksi adalah sebagai pedoman dalam penerapan harga jual, mengetahui efisiensi atau tidaknya suatu perusahaan, mengetahui apakah suatu kebijakan dalam suatu barang perlu diubah dan untuk keperluan penyusunan neraca. Ada dua pendekatan dalam penentuan harga pokok produksi yaitu metode full costing dan variable costing. Dalam metode *full costing* biaya produksi yang diperhitungkan dalam penentuan harga pokok produksi adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik baik yang tetap maupun variable. Variable costing, biaya produksi yang diperhitungkan dalam penentuan harga pokok produksi adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variable. Dalam penentuan harga pokok ada dua metode yang digunakan yaitu metode harga pokok proses (*process cost method*) dan metode harga pokok pesanan (*job order cost method*).

Pada metode harga pokok proses perusahaan menghasilkan produk yang bersifat standard dan tidak tergantung spesifikasi yang diminta oleh pembeli, pencatatan biaya dilakukan terus menerus sesuai dengan proses produksinya yang bersifat continue. Sedangkan metode harga pokok pesanan, pengolahan produk akan dimulai setelah datangnya pesanan dari langganan atau pembeli melalui dokumen pesanan penjualan, yang memuat jenis dan jumlah produk yang dipesan, spesifikasi pesanan tanggal pesanan diterima dan harus diserahkan, pencatatan biaya dilakukan berdasarkan pesanan yang ada. Harga pokok produksi memuat informasi biaya yang diperlukan sebagai penentuan harga jual yaitu dengan menghitung harga pokok produksi dan menambahkan keuntungan yang diinginkan. Harga jual berperan untuk menilai apakah biaya-biaya yang terjadi dalam suatu produksi telah dilaksanakan dengan efisien sesuai dengan output yang dihasilkan dan membantu manajemen dalam pengambilan keputusan.

PT. Sushi Indo Sukses Mandiri merupakan perusahaan yang bergerak dibidang kuliner, berbagai menu ditawarkan kepada konsumen dengan harga yang terjangkau dan kualitas yang bersaing. Mulai dari jajanan atas sampai kebawah akan berusaha memberi kinerja terbaiknya untuk agar dapat mempertahankan eksistensinya dengan banyaknya kompetitor yang bermunculan.

Rumusan masalah dalam penelitian ini berdasarkan identifikasi masalah pada latar belakang adalah “Bagaimana perhitungan biaya pesanan terhadap harga jual pada PT Sushi Indo Sukses Mandiri”

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini yaitu mengetahui mengapa pencatatan waktu dan tanggal pesanan tidak sesuai dengan pesanan *customer*, mengetahui faktor yang mempengaruhi jumlah pesanan yang tidak sesuai dengan jumlah pesanan *customer* dan mengetahui apa saja kesalahan yang dilakukan perusahaan dalam menyampaikan informasi harga jual kepada *customer*.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Pengertian Biaya

Firdaus dan Wasilah [1] mendefinisikan “Biaya adalah pengeluaran- pengeluaran atau nilai pengorbanan untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna untuk masa yang akan datang”. Sedangkan pengertian biaya menurut Sugiyono [2] adalah “Harga perolehan yang dikorbankan atau digunakan dalam rangka memperoleh penghasilan (*revenue*) yang dipakai sebagai pengurang penghasilan”. Menurut Mulyadi [3] dalam arti luas biaya adalah “Pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat sekarang atau masa yang akan datang [4].

2.2 Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut Bhayangkara dan Zifi [5] menyatakan bahwa “Harga Pokok Produksi adalah biaya yang terjadi sehubungan dengan produksi, yaitu jumlah biaya bahan langsung dan tenaga kerja langsung”. Sedangkan menurut Bustami dan Nurlela [6] “Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik”.

2.3 Perhitungan Biaya Pesanan

Perhitungan biaya pesanan merupakan salah satu metode atau cara mengakumulasi biaya, yang dapat diterapkan pada Perusahaan yang menggunakan produksi terputus-putus. Dimana dalam metode ini, biaya dikumpulkan untuk setiap pesanan secara terpisah sesuai dengan identitas masing-masing pesanan atau kontrak. Menurut bustami dan nurlela [6], Perhitungan biaya pesanan adalah suatu sistem akuntansi yang menelusuri biaya pada unit individual atau pekerjaan, kontrak, tumpukan produk atau pesanan pelanggan yang spesifik. Untuk menentukan biaya berdasarkan biaya pesanan secara teliti dan akurat, setiap pesanan harus

dapat diidentifikasi secara terpisah dan terlihat secara terperinci dalam kartu biaya pesanan untuk masing-masing pesanan.

Dalam perhitungan biaya berdasarkan pesanan dapat diterapkan untuk pekerjaan pada Perusahaan manufaktur, pekerjaan konstruksi, industri percetakan, jasa pelayanan hukum, jasa arsitek, jasa akuntansi serta jasa konsultan lainnya.

2.4 Pengertian Harga Jual

Lestari dan Permana [7] mendefinisikan harga jual sebagai nilai atau angka yang telah menutupi biaya produksi secara utuh dan ditambahkan dengan laba atau keuntungan dalam jumlah yang wajar. Menurut Mulyadi [8] bahwa “Pada prinsipnya harga jual harus dapat menutupi biaya penuh ditambah dengan laba yang wajar. Harga jual sama dengan biaya produksi ditambah mark-up”.

Dari defenisi diatas dapat disimpulkan bahwa harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan oleh Perusahaan untuk memproduksi suatu barang dan jasa ditambah dengan persentase laba yang diinginkan Perusahaan, karena itu untuk mencapai laba yang diinginkan Perusahaan salah satu cara yang dilakukan untuk menarik konsumen adalah dengan menentukan harga yang tepat untuk produk yang terjual.

3. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis data dalam penelitian ini adalah data deskriptif kuantitatif, menurut Sugiyono [9] deskriptif kuantitatif merupakan analisis data dengan cara mendiskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum.

3.2 Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Menurut Sugiyono [9], data sekunder adalah sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data sekunder yaitu data yang diperoleh PT. Sushi Indo Sukses Mandiri baik berupa laporan penjualan, laporan biaya produksi. Menurut Sugiyono [10], data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data primer yaitu data yang diperoleh PT. Sushi Indo Sukses Mandiri baik berupa hasil wawancara langsung, hasil survei, dan kuesioner terhadap responden.

3.3 Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian yang dilakukan peneliti adalah PT Sushi Indo Sukses Mandiri, Waktu penelitian dimulai November 2021 – Maret 2022

3.4 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian PT. Sushi Indo Sukses Mandiri adalah uji deskriptif. Uji deskriptif ini yaitu teknik analisis data yang dikumpulkan, disusun dan diinterpretasikan serta dianalisa sehingga memberikan keterangan yang lengkap bagi pemecah masalah yang dihadapi. Uji deskriptif merupakan cara merumuskan dan menafsirkan data yang ada sehingga memberikan gambaran yang jelas melalui pengumpulan, penyusunan dan menganalisis data, sehingga dapat diketahui gambaran umum tentang kegiatan produksi perusahaan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui dan menjelaskan karakteristik variabel yang diteliti dalam suatu situasi. Urutan data yang digunakan meliputi pengumpulan data, pemilihan data, analisis data, dan kemudian melakukan simulasi perhitungan untuk membuat kesimpulan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

Berdasarkan penelitian yang telah penulis lakukan pada PT. Sushi Indo Sukses Mandiri, maka dapat diketahui bahwa ada beberapa jenis laporan keuangan yang disusun dan disajikan oleh perusahaan, namun penulis hanya menggunakan laporan Harga Pokok Produksi dan laporan Harga Pokok Penjualan dari tahun 2016 sampai dengan 2020 sebagai elemen untuk menganalisisnya.

Tabel 4.1 Harga Pokok Produksi Pada PT. Sushi Indo Sukses Mandiri

Biaya Langsung	2016	2017	2018	2019	2020
Nori	Rp 975,000	Rp 1,023,750	Rp 1,072,500	Rp 1,121,250	Rp 1,170,000
Daging Salmon	Rp 5,040,000	Rp 5,292,000	Rp 5,544,000	Rp 5,796,000	Rp 6,048,000
Beras Jepang	Rp 2,214,000	Rp 2,324,700	Rp 2,435,400	Rp 2,546,100	Rp 2,656,800

Rice Vinegar	Rp 435,000	Rp 456,750	Rp 478,500	Rp 500,250	Rp 522,000
Crab Stick	Rp 1,350,000	Rp 1,417,500	Rp 1,485,000	Rp 1,552,500	Rp 1,620,000
Teh Wijen Putih	Rp 405,000	Rp 425,250	Rp 445,500	Rp 465,750	Rp 486,000
Gula Pasir	Rp 240,000	Rp 252,000	Rp 264,000	Rp 276,000	Rp 288,000
Mentimun Jepang	Rp 270,000	Rp 283,500	Rp 297,000	Rp 310,500	Rp 324,000
Alpukat	Rp 390,000	Rp 409,500	Rp 429,000	Rp 448,500	Rp 468,000
Garam	Rp 75,000	Rp 78,750	Rp 82,500	Rp 86,250	Rp 90,000
Lada	Rp 120,000	Rp 126,000	Rp 132,000	Rp 138,000	Rp 144,000
Saus Kedelai	Rp 645,000	Rp 677,250	Rp 709,500	Rp 741,750	Rp 774,000
Pasta Wasabi	Rp 690,000	Rp 724,500	Rp 759,000	Rp 793,500	Rp 828,000
Acar Jahe	Rp 645,000	Rp 677,250	Rp 709,500	Rp 741,750	Rp 774,000
Pengemas	Rp 360,000	Rp 378,000	Rp 396,000	Rp 414,000	Rp 432,000
Total	Rp 13,854,000	Rp 14,546,700	Rp 15,239,400	Rp 15,932,100	Rp 16,624,800
Biaya Tidak Langsung					
Gaji Karyawan	Rp 10,500,000	Rp 11,025,000	Rp 11,550,000	Rp 12,075,000	Rp 12,600,000
Upah Lembur Karyawan	Rp 1,800,000	Rp 1,890,000	Rp 1,980,000	Rp 2,070,000	Rp 2,160,000
Promosi	Rp 240,000	Rp 252,000	Rp 264,000	Rp 276,000	Rp 288,000
Galon	Rp 405,000	Rp 425,250	Rp 445,500	Rp 465,750	Rp 486,000
Sabun Cuci	Rp 15,000	Rp 15,750	Rp 16,500	Rp 17,250	Rp 18,000
Gas LPG	Rp 570,000	Rp 598,500	Rp 627,000	Rp 655,500	Rp 684,000
Air dan Listrik	Rp 510,000	Rp 535,500	Rp 561,000	Rp 586,500	Rp 612,000
Sewa Tempat	Rp 600,000	Rp 630,000	Rp 660,000	Rp 690,000	Rp 720,000
Total	Rp 14,640,000	Rp 15,372,000	Rp 6,104,000	Rp 16,836,000	Rp 7,568,000
Harga Pokok Produksi	Rp 28,494,000	Rp 29,918,700	Rp 1,343,400	Rp 2,768,100	Rp 34,192,800

Sumber: Data perusahaan

Tabel 4.2 Harga Pokok Penjualan Pada PT. Sushi Indo Sukses Mandiri

Pemakaian Bahan Baku	2016	2017	2018	2019	2020
Persediaan Bahan Baku Awal	Rp 2,650,489	Rp 2,783,013.45	Rp 2,922,164.12	Rp 3,068,272.33	Rp 3,221,685.95
Harga Pokok Produksi	Rp 13,854,000	Rp 14,546,700.00	Rp 15,274,035.00	Rp 16,037,736.75	Rp 16,839,623.59
Barang tersedia untuk dipakai	Rp 16,504,489	Rp 17,329,713.45	Rp 18,196,199.12	Rp 19,106,009.08	Rp 20,061,309.53

Persediaan Bahan Baku Akhir	Rp 3,204,090	Rp 3,364,294.50	Rp 3,532,509.23	Rp 3,709,134.69	Rp 3,894,591.42
Pemakaian Bahan Baku	Rp 13,300,399	Rp 13,965,418.95	Rp 14,663,689.90	Rp 15,396,874.39	Rp 16,166,718.11
Biaya Langsung					
Upah buruh langsung	Rp 550,000	Rp 577,500.00	Rp 606,375.00	Rp 636,693.75	Rp 668,528.44
Harga Pokok Produksi	Rp 13,850,399	Rp 14,542,918.95	Rp 15,270,064.90	Rp 16,033,568.14	Rp 16,835,246.55

Sumber : Data Perusahaan

Dalam laporan Harga Pokok Produksi dan laporan Harga Pokok Penjualan dari PT. Sushi Indo Sukses Mandiri dapat dilihat, perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan yang dilakukan PT. Sushi Indo Sukses Mandiri dengan metode perusahaan yang konvensional. Perusahaan masih kurang tepat dalam pembebanan biaya produksi. Ketidaksesuaian pembebanan yang dilakukan oleh perusahaan ini mengakibatkan biaya untuk produksi selama ini dikeluarkan lebih besar dari yang seharusnya. Hal ini dikarenakan biaya-biaya yang diperhitungkan oleh perusahaan dalam setiap kalkulasi harga pokok produksinya adalah biaya atas keseluruhan yang dipergunakan untuk menyelesaikan suatu produk sehingga dapat mengakibatkan ketidaktepatan dalam perhitungan harga pokok produksi. Perhitungan biaya produksi sangat berpengaruh terhadap penentuan harga pokok produksi dan penentuan harga jual serta dapat mempengaruhi profitabilitas perusahaan. Berdasarkan tabel 4.1 dan tabel 4.2 dapat dilakukan analisis biaya-biaya produksi menggunakan metode full costing. Syahrial dan Purba [11] menyatakan, metode full costing adalah perhitungan biaya produksi yang memasukkan biaya produksi variabel dan tetap ke dalam produksi barang atau pelayanan jasa. Metode full costing ini memisahkan biaya bukan berdasarkan perilaku biaya, tetapi berdasarkan fungsi yaitu biaya produksi (manufacturing cost) dan biaya non operasi (*non manufacturing cost*). Dalam penelitian ini, peneliti ingin melihat perbandingan efisiensi antara penggunaan metode full costing dengan perhitungan biaya konvensional yang dilakukan oleh PT. Sushi Indo Sukses Mandiri.

4.2 Pembahasan

Setelah membandingkan hasil perhitungan harga jual PT. Sushi Indo Sukses Mandiri dengan perhitungan harga jual metode full costing. Berdasarkan analisa, maka terdapat selisih antara penetapan harga jual sebenarnya dengan yang dilakukan oleh perusahaan. Penetapan harga jual rata-rata menurut perusahaan sebesar Rp. 91.592, sedangkan dari hasil analisis penulis yang di dapat dari penetapan harga jual adalah sebesar Rp. 89.664. Dengan demikian terdapat selisih sebesar Rp. 1.929.

Penentuan Harga Pokok Produksi merupakan faktor penting dalam sebuah perusahaan karena dapat membantu manajemen dalam memecahkan masalah yang dihadapi manajemen, yaitu sebagai alat untuk penentuan harga jual produk, menghitung laba rugi periodik serta dapat digunakan untuk memantau realisasi biaya produk yang terjadi. Prosedur penentuan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan teori terdapat persamaan dan perbedaan. Persamaannya yaitu elemen harga pokok produksi meliputi semua biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Pengumpulan biaya produksi dilakukan dengan mengumpulkan dan menghitung biaya produksi yang sesungguhnya terjadi selama periode produksi tertentu. Untuk memperoleh harga pokok perusahaan menghitung dengan cara menjumlahkan semua biaya produksi yang terjadi dalam periode tertentu kemudian dibagi dengan jumlah produk yang dihasilkan. Informasi harga pokok ini digunakan perusahaan sebagai dasar penentuan harga jual produk dengan mark up laba yang telah ditetapkan perusahaan sebesar 5,2 %.

Perbedaan terjadi pada penentuan biaya langsung dan biaya overhead pabrik. Dimana menurut teori biaya langsung terdiri dari bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung, sedangkan biaya promosi tidak masuk kedalam biaya overhead pabrik. Sedangkan menurut perusahaan, semua biaya dihitung dengan menjumlahkan seluruh biaya kedalam biaya overhead pabrik selain biaya bahan baku. Perbedaan tersebut terjadi karena perusahaan tidak membuat anggaran khususnya. Perusahaan tidak membuat anggaran biaya overhead pabrik karena kurangnya pengetahuan mengenai pentingnya penentuan harga pokok produksi untuk perusahaan itu sendiri. Berdasarkan analisis tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa penentuan harga pokok

produk perusahaan belum sesuai dengan teori karena perusahaan tidak membuat anggaran biaya overhead pabrik sebagai syarat perhitungan pembebanan biaya overhead pabrik.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai penentuan Harga Pokok Produksi dengan metode full costing sebagai dasar penetapan harga jual pada PT. Sushi Indo Sukses Mandiritahun 2016 sampai dengan tahun 2020, maka dapat disajikan beberapa kesimpulan, yaitu sebagai berikut :

1. Perusahaan masih kurang sesuai dalam pengklasifikasian biaya-biaya produksi. Hal ini menyebabkan telah terjadi penurunan nilai rata-rata Harga Pokok Produksi untuk memproduksi menu sushi sebesar Rp. 660.000 antara perhitungan yang dilakukan perusahaan dengan perhitungan yang dilakukan analisis penulis berdasarkan dengan metode full costing.
2. Penetapan nilai rata-rata harga jual menurut perusahaan untuk menu sushisebesar sebesar Rp. 91.592. sedangkan dari hasil analisis setelah melakukan pengkasifikasian harga pokok produksi berdasarkan metode full costing adalah sebesar Rp. 89.664. Dengan demikian terdapat selisih sebesar Rp. 1.929.
3. Harga jual suatu produk ditentukan dari harga pokok produksi. Jika perhitungan harga pokok produksi tidak sesuai dalam pengklasifikasian biaya-biaya produksinya, maka akan mempengaruhi penentuan harga jual produk yang tidak sesuai.

5.2 Saran

Saran yang dapat disampaikan dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. PT. Sushi Indo Sukses Mandiri hendaknya memasukkan biaya gaji dan upah serta upah buruh langsung ke dalam perhitungan biaya tenaga kerja langsung yang merupakan elemen dari biaya langsung.
2. PT. Sushi Indo Sukses Mandiri hendaknya tidak memasukkan biaya promosi, ke dalam perhitungan biaya overhead pabrik. karena biaya promosidianggap sebagai biaya yang tidak termasuk kedalam proses produksi melainkan masuk kedalam kategori biaya periodik.
3. PT. Sushi Indo Sukses Mandiri seharusnya memasukkan akun biaya pemakaian bahan pembantu yang ada di laporan Harga Pokok Penjualan ke dalam biaya overhead pabrik yang ada di laporan Harga Pokok Produksi supaya tidak terjadi kesalahan dalam menghitung biaya overhead pabrik yang merupakan bagian dari unsur biaya produksi.
4. PT. Sushi Indo Sukses Mandiri hendaknya harus lebih teliti lagi dalam menghitung harga pokok produksi dalam menetapkan harga jual, karena perusahaan sendiri menetapkan laba atau keuntungan sebesar 5,2 % yang termasuk kedalam kategori cukup besar.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. Firdaus, A., & Wasilah, *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat, 2012.
- [2] P. D. Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif*. Bandung: Alfabeta, 2014.
- [3] Mulyadi, *Auditing Buku 1 (6th Ed.)*, Edisi 6. Jakarta: Salemba Empat, 2014.
- [4] Baldrich, *Akuntansi Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat, 2013.
- [5] A. Bhayangkara, D. Meliza, and P. Zifi, "Perhitungan Harga Pokok Pesanan Untuk Menetapkan Harga Jual (Studi Kasus Pada Usaha Riau Aluminium)," *J. Akunt. Keuang. dan Bisnis*, vol. 9, pp. 28–37, 2016, [Online]. Available: <http://jurnal.pcr.ac.id>
- [6] Bustami & Nurlela, *Akuntansi Biaya*, Edisi 4. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- [7] W. L. dan D. B. Permana, *Akuntansi Biaya Dalam Perspektif Manajerial, cetakan I pt Rajawali Grafindo Persada*. Depok: PT Rajawali Grafindo Persada, 2017.
- [8] Mulyadi, *Sistem Akuntansi*. Yogyakarta: Salemba Empat, 2011.
- [9] P. D. Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, 2017.
- [10] P. D. Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, 2nd ed. Bandung: Alfabeta, 2020.
- [11] D. dan D. P. Syahrial, *Analisis Laporan Keuangan: Cara Mudah & Praktis Memahami Laporan Keuangan*. Jakarta: Mitra Wacana Media, 2016.