

---

## Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Bakery Jempol

---

Rispaty Bate' Bandera<sup>1</sup>, Tuti Fitriani<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Program Studi Manajemen Keuangan STIE Jembatan Bulan Timika, Indonesia

Email: rispatybatebandera@gmail.com, tutifitriani@gmail.com

---

### Abstrak

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui harga pokok produksi roti serta tingkat keuntungan pada Bakery Jempol. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara. Instrumen analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan metode full costing untuk perhitungan harga pokok produksi, menggunakan perhitungan net profit margin untuk mengetahui tingkat keuntungan. Hasil dari penelitian harga pokok produksi untuk produk roti jempol sebesar Rp 2.399 per unit, untuk produk roti burger sebesar Rp 1.690 per unit, untuk produk roti tawar sebesar Rp 9.418 per unit, untuk produk roti bakar bandung sebesar Rp 4.012, untuk produk roti kasur sebesar Rp 9.986 per unit, untuk produk roti sisir sebesar Rp 2.791 per unit, untuk produk roti hotdog sebesar Rp 2.790 per unit. Perhitungan tingkat keuntungan menggunakan Net Profit Margin pada Bakery Jempol yaitu sebesar 25% yang dianggap baik bagi perusahaan, karena sudah melebihi dari standar rata-rata industri yakni 20%. Margin laba bersih yang tinggi biasanya menunjukkan bahwa perusahaan tersebut mengelola biayanya dengan baik dan menghasilkan tingkat keuntungan yang baik.

**Kata kunci:** analisis perhitungan harga, bakery, harga pokok produksi, tingkat keuntungan.

### Abstract

*The aim of this research is to determine the cost of bread production and the level of profit at Jempol Bakery. The data collection technique used in this research is interviews. The data analysis instrument used in this research is using the full costing method to calculate the cost of production, using the net profit margin calculation to determine the level of profit. The results of the research on the cost of production for thumb bread products were IDR 2,399 per unit, for burger bread products IDR 1,690 per unit, for white bread products IDR 9,418 per unit, for Bandung toast products IDR 4,012, for mattress bread products IDR 4,012. IDR 9,986 per unit, for combed bread products IDR 2,791 per unit, for hotdog bread products IDR 2,790 per unit. The profit level calculation uses the Net Profit Margin at Jempol Bakery, which is 25%, which is considered good for the company, because it exceeds the industry average standard, namely 20%. A high net profit margin usually indicates that the company is managing its costs well and generating good profit levels.*

**Key words:** Price Calculation Analysis, Bakery, cost of production, profit level.

---

## PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) ialah usaha produktif yang dimiliki oleh perorangan dan atau badan usaha yang memenuhi kriteria sebagai usaha mikro (*UU No. 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah*) (Vinatra, 2023) (Hidayat et al., 2022). UKM merupakan salah satu bentuk usaha dengan potensi keuntungan yang menjanjikan (Permatasari et al., 2023) (Suryadinata et al., 2024). Keberadaan usaha

tersebut di masyarakat dapat didukung keberadaannya dan didorong kemampuannya agar terus berkembang dalam memajukan perekonomian Masyarakat (Marbun, 2023).

Kegiatan usaha yang berkembang di tengah masyarakat baik usaha di bidang jasa, bidang perdagangan dan bidang manufaktur yang melakukan kegiatan produksi barang (Risnawati, 2018) (Awali, 2020). Contoh usaha di bidang jasa seperti jasa service peralatan elektronik, jasa salon, jasa laundry, jasa bengkel kendaraan dan berbagai usaha jasa lainnya (Fatihudin & Firmansyah, 2019). Usaha di bidang perdagangan seperti toko sembako, toko sepatu, toko pakaian dan berbagai usaha dagang lainnya. Usaha di bidang manufaktur yang melakukan kegiatan produksi seperti usaha mebel, usaha tahu/tempe, usaha batak, usaha roti, dan usaha manufaktur lainnya.

Perkembangan UMKM yang sangat pesat pada berbagai bidang tersebut akan berdampak pada persaingan bisnis, sehingga situasi ekonomi yang tidak stabil menyebabkan beberapa perubahan harga bahan baku, yang berdampak pada produktivitas perusahaan dalam melakukan produksi (Waruwu & Gelatan, 2020) (Lubis et al., 2023). Oleh karena itu, perusahaan memerlukan kreativitas dan pemikiran yang dapat diterapkan dalam usaha agar dapat bersaing dengan produk lain. Usaha produksi sendiri dalam produksinya harus melakukan perhitungan biaya produksi agar dapat menentukan harga jual secara akurat (Purniawan et al., 2020).

Salah satu usaha manufaktur yang berada di Kabupaten Mimika adalah Bakery Jempol yang beralamat di Jln. Sri Mekar, Satuan Permukiman 1 (SP.1) dan produk yang diproduksi yaitu roti, adapun roti yang diproduksi yaitu roti burger, roti jempol/pelang, roti bakar bandung, roti hotdog, roti kasur, roti tawar, dan roti sisir yang mulai beroperasi pada tahun 2012. Usaha Bakery Jempol memproduksi produknya dari persediaan bahan baku sampai produk selesai diproduksi kemudian diedarkan ke konsumen. Perhitungan harga pokok produk harus dilakukan usaha Bakery Jempol untuk menentukan seberapa besar harga jual pada tiap-tiap barang yang di bebaskan kepada konsumen sehingga perusahaan mendapatkan keuntungan yang diinginkan (Yuliyanti & Saputra, 2017).

Melalui wawancara singkat penulis memperoleh informasi bahwa selama usaha Bakery Jempol memproduksi belum melakukan perhitungan biaya produksi secara terperinci yang mana usaha tersebut hanya menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* (coklat dan keju) namun tidak memperhitungkan biaya penyusutan seperti biaya penyusutan peralatan, biaya penyusutan kendaraan, dan biaya penyusutan gedung pada kegiatan usahanya, dimana usaha tersebut menentukan harga jual hanya berdasarkan harga pasar (Sujarweni, 2015). Karena mengikuti harga pasar tersebut maka berdampak pada keuntungan yang akan di terima oleh usaha Bakery Jempol, dimana keuntungan yang di terima oleh usaha Bakery Jempol saat ini belum sesuai dengan keuntungan yang diinginkan yaitu 40% dari total penjualan. Oleh karena itu, perhitungan harga pokok produksi menjadi salah satu alasan yang sangat mendasar untuk mengetahui tingkat keuntungan pada usaha Bakery Jempol dan sebagai bahan evaluasi di masa yang akan datang.

Untuk menghasilkan harga pokok produksi yang tepat dalam perhitungan biaya produksi, diperlukan metode penentuan yaitu metode *full costing* (Harefa et al., 2022; Purwanto, 2020; Thenu et al., 2021). Menggunakan metode ini diharapkan akan membantu usaha tersebut khususnya pada usaha Bakery Jempol untuk bisa mengetahui harga pokok produksi yang kemudian dapat mengetahui keuntungan yang di peroleh

## METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Penggunaan metode penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan atau menggambarkan harga pokok produksi pada usaha Bakery Jempol tahun 2022.

Populasi penelitian ini terdiri atas dua, yaitu : populasi subjek penelitian, dan populasi objek penelitian.

a. Populasi Subjek Penelitian

Subjek penelitian adalah sesuatu baik orang, benda, ataupun lembaga (organisasi), yang sifat keadaannya akan diteliti. Dengan kata lain subjek penelitian adalah sesuatu yang di dalam dirinya melekat atau terkandung objek penelitian. Populasi subjek penelitian ini adalah usaha Bakery Jempol.

b. Populasi Objek Penelitian

Objek penelitian adalah sifat keadaan (*attributes*) dari suatu benda, orang atau keadaan yang menjadi pusat perhatian atau sasaran penelitian. Populasi objek penelitian ini adalah keseluruhan harga pokok produksi usaha Bakery Jempol periode 2022.

Sampel adalah sebagian atau wakil dari populasi yang diteliti. Sampel penelitian ini berasal dari populasi objek penelitian, sehingga sampel dalam penelitian ini yaitu laporan biaya-biaya produksi untuk produk yang dihasilkan usaha Bakery Jempol periode 2022.

Penelitian ini menggunakan data kuantitatif berupa data-data keuangan terkait produksi Roti yang bersumber dari manajemen usaha Bakery Jempol (Shofwatun et al., 2021).

Teknik penelitian ini, metode pengumpulan data yang digunakan adalah:

- Teknik wawancara, yaitu dengan melakukan pengumpulan data dengan teknik wawancara yang digunakan peneliti untuk mendapatkan data yang di perlukan dari pihak perusahaan terkait dengan masalah yang diteliti.
- Dokumentasi, yaitu dengan melakukan pengumpulan dokumen-dokumen yang terkait dengan penelitian ini baik dari tempat penelitian maupun dari tempat lain.

Dalam menghitung harga pokok produksi dan harga jual, dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

- Untuk mengetahui harga pokok produksi roti jempol, roti burger, roti tawar, roti bakar bandung, roti kasur, roti sisir, dan roti hotdog pada usaha Bakery Jempol maka digunakan metode *full costing* dengan format sebagai berikut :

Biaya bahan baku	Rp. xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp. xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	<u>Rp. xxx +</u>
Harga pokok produksi	Rp. xxx

- Untuk mengetahui keuntungan yang seharusnya di peroleh pada usaha Bakery Jempol maka digunakan metode *net profit margin* dengan format sebagai berikut:

$$\text{Net profit margin} = \frac{\text{Laba Setelah pajak}}{\text{Penjualan bersih}}$$

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Analisis Data

Berdasarkan informasi yang telah dilakukan pada usaha Roti Jempol, maka diperoleh informasi dan data penelitian mengenai biaya-biaya yang dikeluarkan dalam

proses pembuatan produk roti meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik untuk kegiatan produksi.

### **Biaya Bahan Baku Langsung**

Biaya bahan baku langsung yang digunakan dalam produksi roti pada usaha Bakery Jempol adalah tepung terigu, ragi, susu bubuk, gula pasir, mentega, garam, dan air.

a. Biaya tepung terigu

Selama tahun 2022 sebanyak 84.000 kg tepung terigu yang digunakan untuk memproduksi 1.071.692 unit roti, dengan harga 1 kg tepung terigu adalah Rp 15.800, sehingga biaya tepung terigu yaitu  $\text{Rp } 15.800 \times 84.000 \text{ kg} = \text{Rp } 1.327.200.000$ .

b. Biaya Ragi

Selama tahun 2022 sebanyak 5040 bungkus ragi yang digunakan untuk memproduksi 1.071.692 unit roti, dengan harga 1 bungkus ragi adalah Rp 7.050, sehingga biaya ragi yaitu  $\text{Rp } 7.050 \times 5040 \text{ bungkus} = \text{Rp } 35.532.000$ .

c. Biaya Susu bubuk

Selama tahun 2022 sebanyak 11.424 kg susu bubuk yang digunakan untuk memproduksi 1.071.692 unit roti, dengan harga 1 kg susu bubuk adalah Rp 22.000, sehingga biaya susu bubuk yaitu  $\text{Rp } 22.000 \times 11.424 \text{ kg} = \text{Rp } 251.328.000$ .

d. Biaya Gula pasir

Selama tahun 2022 sebanyak 7.056 kg gula pasir yang digunakan untuk memproduksi 1.071.692 unit roti, dengan harga 1 kg gula pasir adalah Rp 14.000, sehingga biaya gula pasir yaitu  $\text{Rp } 14.000 \times 7.056 \text{ kg} = \text{Rp } 98.784.000$ .

e. Biaya Mentega

Selama tahun 2022 sebanyak 15.792 kg mentega yang digunakan untuk memproduksi 1.071.692 unit roti, dengan harga 1 kg mentega adalah Rp 30.667, sehingga biaya mentega yaitu  $\text{Rp } 30.667 \times 15.792 \text{ kg} = \text{Rp } 484.288.000$ .

f. Biaya Garam

Selama tahun 2022 sebanyak 250 gram atau 1 bungkus garam yang digunakan untuk memproduksi 672.000 unit roti jempol, dengan harga 1 bungkus garam Rp 2.500, sehingga biaya garam yaitu Rp 84.000.

g. Biaya Air

Selama tahun 2022 sebanyak 19.488 liter air yang digunakan untuk memproduksi 1.071.692 unit roti, dengan harga 1 liter air Rp 358, sehingga biaya air yaitu  $\text{Rp } 358 \times 19.488 \text{ liter} = \text{Rp } 6.976.704$ .

### **Biaya Tenaga Kerja Langsung**

Biaya tenaga kerja langsung merupakan upah yang diberikan kepada karyawan yang telah terlibat langsung dalam proses produksi pembuatan roti. Dalam menjalankan usahanya Bakery Jempol memiliki karyawan 11 orang. 10 orang karyawan untuk kegiatan produksi yang kegiatan utamanya adalah mengelolah bahan baku menjadi produk dan 1 orang karyawan untuk kegiatan pengovenan yang kegiatan utamanya memanggang, mengatur suhu oven dan memastikan tingkat kematangan roti. Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh Usaha Bakery Jempol untuk gaji karyawan produksi yaitu Rp 180.000.000, masing-masing pekerja diberi gaji sebesar Rp 1.500.000 per bulan dan untuk gaji karyawan pengovenan yaitu Rp 30.000.000, diberi gaji Rp 2.500.000 per bulan.

### **Biaya Overhead Pabrik**

a. Biaya *overhead* pabrik tetap

1) Biaya tenaga kerja tidak langsung

Dalam kegiatan produksinya Bakery Jempol mengeluarkan biaya tenaga kerja tidak langsung untuk gaji pengawas untuk 1 orang dengan gaji 1.500.000 per bulan. Selama tahun 2022 alokasi biaya tenaga kerja tidak langsung yang dikeluarkan untuk memproduksi roti adalah sebesar Rp 18.000.000.

2) Biaya Listrik

Biaya Listrik yang harus dikeluarkan oleh Bakery Jempol adalah Rp 1.000.000 per bulan. Selama periode 2022 alokasi biaya listrik yang dikeluarkan untuk memproduksi roti sebesar Rp 12.000.000. dengan penggunaan biaya listrik tertinggi yaitu produk roti jempol sebesar Rp 7.560.000, dan penggunaan biaya listrik terendah yaitu produk roti tawar dan roti kasur sebesar Rp 360.000.

3) Biaya penyusutan peralatan

a) **Mesin mixer**

Mesin mixer memiliki peran penting dalam kegiatan produksi yaitu sebagai alat pencampur keseluruhan bahan baku. selama periode 2022 telah mengalami penyusutan sebesar Rp 2.968.750.- alokasi biaya penyusutan mesin mixer yang dikeluarkan untuk produk roti jempol sebesar Rp 1.870.313, roti burger sebesar Rp 385.938, roti tawar sebesar Rp 89.063, roti bakar bandung sebesar Rp 148.438, roti kasur sebesar Rp 89.063, roti sisir sebesar Rp 207.813, dan roti hotdong sebesar Rp 207.813.

b) **Mesin packing**

Mesin packing memiliki peran penting dalam kegiatan produksi yaitu sebagai alat pembungkus roti. selama periode 2022 telah mengalami penyusutan sebesar Rp 17.812.500. alokasi biaya penyusutan mesin packing yang dikeluarkan untuk produk roti jempol sebesar Rp 11.221.875, roti burger sebesar Rp 2.315.625, roti tawar sebesar Rp 534.375, roti bakar bandung sebesar Rp 890.625, roti kasur sebesar Rp 534.375, roti sisir sebesar Rp 1.246.875, dan roti hotdong sebesar Rp 1.246.875.

c) **Oven**

Oven memiliki peran penting dalam kegiatan produksi yaitu sebagai alat pemanggang roti. selama periode 2022 telah mengalami penyusutan sebesar Rp 23.100.000.- alokasi biaya penyusutan oven yang dikeluarkan untuk produk roti jempol sebesar Rp 15.710.625, roti burger sebesar Rp 3.241.875, roti tawar sebesar Rp 748.125, roti bakar bandung sebesar Rp 1.246.875, roti kasur sebesar Rp 748.125, roti sisir sebesar Rp 1.745.625, dan roti hotdong sebesar Rp 1.745.625.

b. Biaya *overhead* pabrik variabel

1) Biaya plastik kemasan

a) Plastik kemasan khusus

Plastik kemasan digunakan sebagai pembungkus roti untuk produk jadi oleh Bakery Jempol. Selama periode 2022, alokasi biaya plastik kemasan khusus yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 39.600.000. sehingga alokasi biaya untuk plastik kemasan yang dikeluarkan untuk produk roti jempol sebesar Rp 37.800.000, dan roti tawar sebesar Rp 1.800.000.

b) Biaya plastik kemasan biasa

Plastik yang digunakan sebagai pembungkus roti untuk produk jadi oleh Bakery Jempol. Selama periode 2022, alokasi biaya plastik kemasan biasa yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 53.550.000. sehingga alokasi biaya untuk plastik kemasan yang dikeluarkan untuk produk roti burger sebesar Rp 19.890.000, roti bakar bandung sebesar Rp 7.650.000, roti kasur sebesar Rp 4.590.000, roti sisir sebesar Rp 10.710.000, dan roti hotdog sebesar Rp 10.710.000.

c) Biaya pemeliharaan mesin

Biaya pemeliharaan mesin dikeluarkan untuk menjaga agar mesin tetap beroperasi dengan aman. Selama periode 2022 alokasi biaya pemeliharaan mesin yang dikeluarkan

adalah sebesar Rp 12.000.000. dengan biaya pemeliharaan mesin tertinggi yaitu produk roti jempol sebesar Rp 7.560.000, dan biaya pemeliharaan mesin terendah yaitu produk roti tawar dan roti kasur sebesar Rp 360.000.

### Perhitungan Tingkat Keuntungan

perhitungan tingkat keuntungan menggunakan rumus *net profit margin* yaitu laba setelah pajak dibagi penjualan bersih dimana laba setelah pajak sebesar Rp 1.213.717.981 dan penjualan bersihnya sebesar Rp 4.878.127.059, sebagai berikut:

$$\text{Net Profit Margin} = \frac{\text{Laba setelah pajak}}{\text{Penjualan bersih}} \times 100\%$$

$$\text{Net Profit Margin} = \frac{\text{Rp 1.213.717.981}}{\text{Rp 4.878.127.059}} \times 100\%$$

Net Profit Margin = 25%

### Pembahasan

#### Harga Pokok Produksi pada Bakery Jempol

Hasil perhitungan harga pokok produksi roti pada usaha Bakery Jempol dengan menggunakan metode *full costing* diperoleh harga pokok produksi untuk setiap produk roti. Untuk produk roti jempol sebesar Rp 2.399,- untuk produk roti burger sebesar Rp 1.690,- untuk produk roti tawar sebesar Rp 9.418,- untuk produk roti bakar bandung sebesar Rp 4.012,- untuk roti kasur sebesar Rp 9.986,- untuk roti sisir sebesar Rp 2.791,- dan untuk roti hotdog sebesar Rp 2.790. Dari ke tujuh jenis produk ini harga pokok produksi yang paling besar pada produk roti jempol hal karna bahan baku yang digunakan lebih banyak karena banyaknya permintaan dibanding produk jenis lainnya (Anggreani & Adnyana, 2020).

Pengeluaran biaya terbesar Bakery Jempol untuk menghasilkan produk yaitu pada penggunaan bahan baku di mana biaya tersebut menjadi bahan utama untuk menghasilkan produk jadi, seperti biaya tepung terigu, ragi, gula pasir, mentega, garam, dan air. Kemudian, biaya tenaga kerja langsung dibebankan setiap bulan yaitu biaya tenaga kerja untuk bagian produksi sebesar Rp 1.500.000 per bulan, dan biaya tenaga kerja untuk bagian oven sebesar Rp 2.500.000 per bulan, dengan jam kerja yang dimulai dari jam 8 pagi sampai jam 4 sore. Selanjutnya biaya *overhead* pabrik pengeluaran seperti biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya listrik, biaya plastik kemasan, biaya gas, biaya penyusutan gelas ukur, biaya penyusutan spatula, biaya penyusutan kuas, biaya penyusutan pisau, biaya penyusutan sarung tangan oven, biaya sarung tangan plastik, biaya penyusutan alat pemotong adonan plastik, biaya penyusutan gedung pabrik, biaya pemeliharaan mesin, biaya pemeliharaan gedung, biaya penyusutan mesin mixer, biaya penyusutan oven, biaya penyusutan mesin packing, biaya penyusutan cetakan stenlis, biaya penyusutan keranjang besar, biaya penyusutan timbangan digital, biaya mentega, biaya coklat, biaya keju, dan biaya biji wijen dengan pengeluaran yang paling besar yaitu pada biaya biaya coklat dan biaya keju.

### Perhitungan Tingkat Keuntungan

Margin keuntungan adalah persentase keuntungan dari produk yang dijual oleh usaha Bakery Jempol diantaranya roti jempol, roti burger, roti tawar, roti bakar bandung, roti kasur, roti sisir dan roti hotdog. Berdasarkan hasil analisis menggunakan perhitungan *Net profit margin* yaitu penjualan setelah pajak dibagi dengan penjualan bersih maka, tingkat keuntungan yang diperoleh oleh usaha Bakery Jempol pada tahun 2022 tidak mencapai tingkat keuntungan yang diinginkan yaitu 40% perusahaan hanya mampu

mencapai 25%, hal ini berarti bahwa kemampuan Bakery jempol dalam memperoleh keuntungan dari penjualannya mencapai 25%.

Keuntungan yang tidak maksimal ini disebabkan oleh penggunaan biaya *overhead* pabrik yang besar maka perusahaan harus melakukan efisiensi biaya-biaya contohnya pada biaya penyusutan alat pemotong adonan plastik diganti dengan pisau pemotong

## KESIMPULAN

Harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada Bakery Jempol untuk produk roti jempol sebesar Rp 2.399 per unit, untuk produk roti burger Rp 1.690 per unit, untuk produk roti tawar sebesar Rp 9.4128 per unit, untuk produk roti bakar bandung sebesar Rp 4.012, untuk produk roti kasur sebesar Rp 9.986 per unit, untuk produk roti sisir sebesar Rp 2.791 per unit, untuk produk roti hotdog sebesar Rp 2.790 per unit. Perhitungan tingkat keuntungan menggunakan *Net Profit Margin* pada Bakery Jempol yaitu sebesar 25% yang dianggap baik bagi perusahaan, karena sudah melebihi dari standar rata-rata industri yakni 20%. Margin laba bersih yang tinggi biasanya menunjukkan bahwa perusahaan tersebut mengelola biayanya dengan baik dan menghasilkan tingkat keuntungan yang baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggreani, S., & Adnyana, I. G. S. (2020). Penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai dasar penetapan harga jual pada ukm tahu an anugrah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 9–16.
- Awali, H. (2020). Urgensi pemanfaatan e-marketing pada keberlangsungan UMKM di Kota Pekalongan di tengah dampak Covid-19. *BALANCA: Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 2(1), 1–14.
- Fatihudin, D., & Firmansyah, A. (2019). *Pemasaran Jasa (strategi, mengukur kepuasan dan loyalitas pelanggan)*. Deepublish.
- Harefa, P. R. A., Zebua, S., & Bawamenewi, A. (2022). Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi*, 1(2), 218–223.
- Hidayat, A., Lesmana, S., & Latifah, Z. (2022). Peran Umkm (Usaha, Mikro, Kecil, Menengah) Dalam Pembangunan Ekonomi Nasional. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(6), 6707–6714.
- Lubis, F. A., Rahmani, N. A. B., & Putri, I. K. (2023). Strategi Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Melalui Program Mekaar Oleh PT. PNM Kota Medan Perspektif Ekonomi Islam. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 9(1), 949–962.
- Marbun, H. S. (2023). *Analisis peran pengelola Badan Usaha Milik Desa dalam meningkatkan pendapatan usaha mikro kecil dan menengah di Desa Kampung Mudik Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah*. UIN Syekh Ali Hasan Ahmad Addary Padangsidempuan.
- Permatasari, D., Panggiarti, E. K., Fatchurisna'in, D. R., Salamah, U., Malazia, S., & Sunaningsih, S. N. (2023). Analisis Deskriptif Terhadap Risiko Keputusan Investasi Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umkm) Teh Poci Magelang. *Musyteri: Neraca Manajemen, Akuntansi, Dan Ekonomi*, 2(7), 61–70.
- Purniawan, Y., Mas'ud, I., & Wulandari, N. (2020). Penerapan Metode Variable Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual. *Jurnal Akuntansi Universitas Jember*, 17(2), 68–81.
- Purwanto, E. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing

- Dalam Penetapan Harga Jual. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248–253.
- Risnawati, N. (2018). *Profil UMK, permasalahan dan upaya pemberdayaannya*.
- Shofwatun, H., Kosasih, K., & Megawati, L. (2021). Analisis Kinerja Keuangan Berdasarkan Rasio Likuiditas Danrasio Profitabilitas Pada Pt Pos Indonesia (Persero). *KRISNA: Kumpulan Riset Akuntansi*, 13(1), 59–74.
- Sujarweni, V. W. (2015). *Akuntansi Biaya: Teori dan Penerapannya/V. Wiratna Sujarweni*.
- Suryadinata, W., Maulana, M. L., Dju, J., Taufiqurahman, D., Pratama, I. R., Satria, R., & Syahira, N. (2024). Analisis Kinerja Operasional Pada UMKM Martabak Nicco Narogong Kota Bekasi. *Wawasan: Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi Dan Kewirausahaan*, 2(3), 317–327.
- Thenu, G., Manossoh, H., & Runtu, T. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 9(2). *UU No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah*. (n.d.).
- Vinatra, S. (2023). Peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam Kesejahteraan Perekonomian Negara dan Masyarakat. *Jurnal Akuntan Publik*, 1(3), 1–8.
- Waruwu, S., & Gelatan, L. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada Pabrik Roti Dwi Jaya. *Jurnal ULET (Utility, Earning and Tax)*, 4(2), 34–49.
- Yuliyanti, Y., & Saputra, R. S. (2017). Analisis Harga Pokok Produksi Roti Berdasarkan Metode Full Costing dan Variable Costing. *Jurnal Online Insan Akuntan*, 2(2), 229–236.



**This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)**

---