



Analisis Pengaruh Harga Pokok Produksi Berbasis Metode Variabel Costing Terhadap Penetapan Harga Jual pada UMKM Pisang Keju Sukodono Cabang Sidodadi

Anita Dwi Setiyawati ^{1*}, Jihan Afiah ², Muhammad Arya Irsya Dani ³, Siti Aisah ⁴,
Pingkia Angelica Taufani ⁵, M. Ryan Najwa Syihab ⁶, Dian Fahriani ⁷

¹⁻⁷ Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo, Indonesia

Alamat : Jl. Lingkar Timur KM 5.5 Rangkah Kidul Sidoarjo, Indonesia, 61234

Korespondensi penulis : anitadwisetyawati4@gmail.com ^{1*}, jihanafiya4@gmail.com ²,
aryairsya70974@gmail.com ³, sitiaisahaisah934@gmail.com ⁴, pinkiangelica54@gmail.com ⁵,
najwaryan2608@icloud.com ⁶, dianfahriani.akn@unusida.ac.id ⁷

Abstract. This research was conducted at UMKM Pisang Keju Sukodono, which operates in the food industry. The study aims to analyze the calculation of the cost of production as a basis for determining the selling price using the variable costing method. The data used in this research consists of qualitative data obtained from primary and secondary sources. The results show that calculating the cost of production using the variable costing method provides a more structured guideline for determining the selling price of UMKM Pisang Keju Sukodono's products.

Keywords: Cost of Production, Variable Costing, Selling Price

Abstrak. Penelitian ini dilakukan pada UMKM Pisang Keju Sukodono, yang bergerak di bidang industri makanan. Penelitian bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar dalam penetapan harga jual menggunakan metode variable costing. Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data kualitatif yang diperoleh dari sumber primer dan sekunder. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode variable costing memberikan panduan yang lebih terstruktur dalam menentukan harga jual produk UMKM Pisang Keju Sukodono.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Variabel Costing, Harga Jual

1. PENDAHULUAN

UMKM atau Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah adalah jenis usaha yang memiliki peran penting dalam perekonomian suatu negara. UMKM merupakan usaha yang dimiliki oleh individu atau kelompok kecil dengan jumlah karyawan kurang dari 250 orang. UMKM juga memiliki ciri-ciri seperti modal usaha yang kecil, skala usaha yang terbatas, dan seringkali menggunakan teknologi sederhana dalam produksi dan pemasaran. Dalam perkembangannya, UMKM dapat berkontribusi dalam penciptaan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan memperkuat sektor ekonomi di tingkat lokal. (Firdausya & Ompusunggu, 2023)

Perkembangan dunia usaha di Indonesia dewasa ini ditandai oleh peningkatan kompleksitas dan persaingan yang semakin ketat. Pertumbuhan ekonomi yang positif turut didorong oleh kontribusi signifikan Usaha Kecil dan Menengah (UMKM). Namun, perluasan skala UMKM juga mengakibatkan persaingan antar unit usaha semakin intensif, menuntut

pelaku usaha untuk mengoptimalkan efisiensi dan efektivitas produktivitas. Kualitas, kuantitas, harga, dan layanan menjadi faktor penentu keberhasilan dalam persaingan sehat. Hal ini mendorong pelaku UMKM untuk meningkatkan kualitas produk/jasa dengan biaya seminimal mungkin. Pengelolaan biaya yang efektif menjadi kunci utama dalam meraih kesuksesan usaha.

Perkembangan teknologi informasi membuka peluang bagi UMKM untuk berinovasi dalam proses bisnis dan produksi. Pelaku usaha dapat memanfaatkan kemajuan teknologi untuk meningkatkan daya saing. Kendati demikian, UMKM masih menghadapi berbagai kendala, terutama dalam hal produksi. Banyak UMKM masih mengandalkan akuntansi biaya tradisional dalam menghitung harga pokok produksi (HPP). Kurangnya pengetahuan dan pemahaman mengenai akuntansi biaya modern menjadi penyebab utama penggunaan metode tradisional yang kurang efisien. Akibatnya, UMKM seringkali kalah bersaing karena perhitungan HPP yang tidak mencerminkan biaya secara komprehensif.

Penelitian ini menganalisis harga pokok produksi (HPP) pada UMKM Pisang Keju Sukodono dengan menggunakan metode *variable costing*. Metode ini dipilih karena dianggap lebih relevan dan efisien dalam menghitung HPP pada UMKM yang memiliki karakteristik produksi relatif sederhana dan fluktuatif. Selain itu, analisis juga akan mencakup perhitungan margin keuntungan untuk memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai profitabilitas usaha.

Bustami, Bastian, dan Nurlela (2018) menyatakan bahwa harga pokok produksi merupakan kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan juga biaya operasional ditambah dengan persediaan pokok dalam proses awal serta dikurangi dengan persediaan produk dalam proses akhir. Penerapan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting karena manfaat informasi harga pokok produksi adalah untuk menentukan harga jual serta digunakan dalam penentuan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses. Harga pokok produksi terdiri atas tiga komponen utama, yaitu:

1. Bahan baku yang meliputi biaya pembelian bahan
2. Tenaga kerja yang meliputi semua biaya upah karyawan yang terlibat secara langsung dalam proses pembuatan bahan baku menjadi barang jadi atau barang yang siap dijual.
3. Biaya operasional meliputi semua biaya-biaya diluar dari biaya perolehan biaya bahan baku langsung dan upah langsung.

Rumus perhitungan Harga Pokok Produksi :

$$\text{HPP} = \text{BBB} + \text{BTK} + \text{BOP}$$

Gambar 1 Rumus Harga Pokok Produksi

Keterangan :

HPP : Harga Pokok Produksi

BBB : Biaya Bahan Baku

BTK : Biaya Tenaga Kerja

BOP : Biaya Operasional

Mulyadi (2018:17) berpendapat bahwa metode *variable costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel kedalam biaya produksi, yang hanya terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya operasional variabel. Sehingga dapat disimpulkan bahwa unsur-unsur harga pokok produksi meliputi:

Biaya Bahan Baku	Rp. XXX
Biaya Tenaga Kerja	Rp. XXX
Biaya Operasional Variabel	<u>Rp. XXX</u>
Harga Pokok Produksi	Rp. XXX

Gambar 2 Metode *Variable Costing*

Pengertian margin berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa adalah laba kotor atau tingkat selisih antara biaya perolehan/produksi dan harga jual. Margin keuntungan adalah prosentase yang ditetapkan secara fleksibel bisa ditentukan secara tahunan, harian, maupun bulanan. Berdasarkan definisi diatas maka dapat disimpulkan bahwa margin adalah prosentase tingkat selisih yang mengalami peningkatan nilai dari biaya perolehan/biaya produksi dan harga jual

Rumus perhitungan Margin Keuntungan :

$$\text{Margin Keuntungan} = \text{Persentase} \times \text{HPP}$$

Gambar 3 Rumus Margin Keuntungan

Harga jual adalah jumlah yang dibebankan kepada pembeli atau pengguna barang atau jasa, atau harga jual adalah jumlah yang dibebankan oleh suatu badan usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan. (Yardiani et al, 2023)

UMKM Pisang Keju Sukodono merupakan usaha yang didirikan pada tahun 2018 dengan nama Pisang Naget, yang berfokus pada produk berbasis pisang dengan konsep nugget. Namun, sejak tahun 2022, bisnis ini berganti nama menjadi Pisang Keju Sukodono untuk memberikan identitas baru sekaligus menyesuaikan dengan fokus pada produk pisang keju

dengan berbagai varian rasa. Perubahan ini juga menjadi strategi untuk memperluas pasar dan meningkatkan daya tarik terhadap produk, khususnya di wilayah Sukodono.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi dalam penetapan harga jual dengan menggunakan metode *variable costing* pada UMKM Pisang Keju Sukodono.

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih akurat mengenai struktur biaya produksi, serta memberikan rekomendasi strategi pengelolaan biaya yang efektif bagi UMKM Pisang Keju Sukodono untuk meningkatkan profitabilitas dan daya saing. Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi para pelaku UMKM di Kabupaten Sidoarjo, serta menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya di bidang yang sama.

2. METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan penelitian kualitatif. Menurut Moleong (2014) penelitian kualitatif merupakan penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subyek penelitian. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif yaitu metode yang bertujuan untuk mengumpulkan, menyusun, dan menyajikan, dan menganalisis data sehingga dapat diperoleh gambaran yang jelas mengenai objek.

Objek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah UMKM Pisang Keju Sukodono Cabang Sidodadi, yang beralamatkan di Jl. Sidodadi, Kec. Candi, Kab. Sidoarjo depan Perumahan CSM. UMKM Pisang Keju Sukodono merupakan salah satu UMKM di Sidoarjo yang berdiri sejak tahun 2018 yang bergerak dibidang industri makanan.

Jenis dan Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Data primer yaitu data yang diperoleh langsung melalui pengamatan atau wawancara langsung dengan pihak perusahaan. Menurut Sanusi (2012), data sekunder adalah data yang sudah tersedia dan dikumpulkan oleh pihak lain di luar instansi yang diteliti. Penelitian ini menggunakan jenis data kualitatif. Menurut Moleong (2014) data kualitatif adalah data yang tidak dinyatakan dalam bentuk angka, melainkan dinyatakan dalam bentuk tulisan. Data kualitatif diperoleh dari data primer yang dikumpulkan dari hasil wawancara langsung dan observasi.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah mengumpulkan data biaya produksi UMKM Pisang Keju Sukodono. Mengklasifikasikan biaya produksi Pisang Keju Sukodono ke dalam harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variabel costing*.

Pembahasan

Gambaran Umum Objek Penelitian

UMKM Pisang Keju Sukodono merupakan salah satu UMKM yang bergerak dibidang industri makanan. UMKM Pisang Keju Sukodono berdiri sejak tahun 2018 yang beralamatkan di Jl. Sidodadi, Kec. Candi, Kab. Sidoarjo depan Perumahan CSM. Usaha ini dikelola oleh Saudari Hilda, selain sebagai pengelola beliau juga sebagai manager dalam usaha ini. Usaha ini berdiri dengan dilatarbelakangi pada ketrampilan yang saudari Hilda miliki.

Berwirausaha adalah salah satu kegiatan yang memberikan kepuasan tersendiri bagi individu yang memiliki jiwa bisnis. Hal ini dirasakan oleh Saudari Hilda, yang tidak hanya memiliki minat besar dalam dunia bisnis tetapi juga memiliki kecintaan terhadap buah pisang. Kombinasi antara kesenangan berwirausaha dan kecintaan terhadap pisang inilah yang melatarbelakangi lahirnya ide kreatif untuk memulai sebuah usaha unik dan bernilai tambah.

Dengan semangat inovasi, Saudari Hilda memulai usaha Pisang Keju Sukodono yang mengangkat kelezatan pisang sebagai bahan utama, dipadukan dengan berbagai macam varian rasa yang menggugah selera. Melalui usaha ini, Saudari Hilda tidak hanya mewujudkan hobi dan minatnya tetapi juga memberikan kontribusi positif bagi masyarakat dengan menghadirkan produk berkualitas yang cocok dinikmati di berbagai kesempatan.

Modal awal pendirian usaha ini sebesar Rp 10.000.000, hingga saat ini mereka bisa mengembangkan usahanya dan bisa mendapatkan omzet penjualan kurang lebih Rp 18.000.000 dalam satu bulan pada saat kondisi pasar yang lesu dan apabila pada kondisi pasar yang ramai, bisa mencapai Rp 20.000.000 bahkan lebih.

UMKM Pisang Keju Sukodono cabang Sidodadi mempunyai karyawan 1 orang yang bekerja pada bagian produksi dan pelayanan. Sistem pembayaran gaji karyawan dilakukan sebulan sekali.

Produk yang Dihasilkan

Produk yang dihasilkan UMKM Pisang Keju Sukodono berupa camilan yang memiliki berbagai varian rasa, diantaranya yang paling banyak diminati oleh pelanggan adalah varian rasa pisang keju dan pisang keju meses. Disini peneliti memilih satu varian rasa yang akan dijadikan untuk bahan penelitian, yaitu varian rasa pisang keju. Pemilihan terhadap satu jenis produk dilakukan karena untuk memudahkan peneliti dalam mengidentifikasi biaya yang terjadi pada suatu produk.

Aktivitas Usaha Pembelian Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan utama untuk proses produksi. Bahan baku untuk pembuatan Pisang Keju adalah pisang, tepung, gula, dibantu bahan penolong keju, susu dan minyak goreng. Dalam mendapatkan bahan baku untuk proses produksi, Pisang Keju Sukodono dikirim pemilik setiap hari.

Proses Produksi

1. Dimulai dengan menyiapkan adonan pisang, memastikan semua bahan yang diperlukan tersedia untuk menghasilkan tekstur yang sempurna.
2. Kupas pisang dan potong menjadi beberapa bagian yang seragam, sehingga setiap potongan dapat matang secara merata saat digoreng.
3. Siapkan kompor dan panaskan minyak dalam wajan hingga mencapai suhu yang tepat, memastikan minyak cukup panas untuk menghasilkan tekstur renyah pada pisang.
4. Masukkan potongan pisang ke dalam adonan yang telah disiapkan, pastikan setiap potongan terlapisi dengan baik agar rasa dan tekstur adonan dapat menyatu sempurna saat digoreng.
5. Masukkan pisang yang sudah dilapisi adonan ke dalam minyak panas, goreng hingga berwarna golden brown dan teksturnya menjadi renyah, menandakan bahwa pisang telah matang dengan sempurna.
6. Angkat pisang dari minyak dan segera taburi dengan baluran gula palem
7. Susun pisang goreng yang telah dibaluri gula palem dengan rapi di dalam kemasan, lalu tambahkan susu kental manis dan keju parut di atasnya.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Pisang Keju Sukodono

Pada penelitian ini, penulis mengambil 1 varian rasa yang akan dijadikan sampel yaitu varian rasa pisang keju karena varian rasa tersebut merupakan varian rasa yang paling banyak diminati oleh pelanggan. Berikut ini akan disajikan data produksi Pisang Keju Sukodono.

Tabel 1 Biaya Bahan Baku

Keterangan	Kuantitas	Harga/Hari	
Tepung	1 kg	Rp	20.000
Pisang	7 cengkeh	Rp	210.000
Minyak	2 L	Rp	18.500
Gula	1 kg/3 hari	Rp	10.000
Air	0,5 L	Rp	15.000
Sterofoam	1 bal	Rp	10.000
Tas Plastik	1 pack	Rp	10.000
Keju	2 kg/3 hari	Rp	30.000
Susu Kental Manis	1 kaleng	Rp	15.000
Total		Rp	338.500

Dari Tabel 1 diatas, dapat diketahui bahwa biaya bahan baku yang diperlukan dalam proses produksi Pisang Keju Sukodono sampai menjadi makanan yang siap dikonsumsi adalah sebesar Rp 338.500

Tabel 2 Biaya Tenaga Kerja

Biaya Tenaga Kerja Harian	Total Biaya Tenaga Kerja/Bulan
Rp 50.000	Rp 1.500.000

Dari Tabel 2 diatas dapat diketahui bahwa biaya tenaga kerja pada UMKM Pisang Keju Sukodono terdiri atas 1 orang karyawan bagian produksi dan pelayanan. Sehingga jumlah gaji yang dikeluarkan perharinya untuk 1 orang karyawan adalah Rp 50.000 atau Rp 1.500.000 dalam satu bulan.

Tabel 3 Biaya Operasional

Keterangan	Biaya/Bulan	Biaya/Hari
Listrik + Penitipan Gerobak	Rp 180.000	Rp 6.000
Sewa Tempat	Rp 100.000	Rp 3.333
Gas	Rp 118.000	Rp 6.000
Total		Rp 15.333

Dari Tabel 3 diatas dapat diketahui bahwa pada UMKM Pisang Keju Sukodono terdapat biaya operasional yang terdiri dari Listrik + Penitipan Gerobak, Sewa Tempat dan Gas. Total biaya operasional sebesar Rp 15.333.

Tabel 4 Total HPP

Keterangan	Total Biaya
Total Biaya Bahan Baku	Rp 338.500
Total Biaya Tenaga Kerja	Rp 50.000
Total Biaya Operasional	Rp 15.333
Total HPP	Rp 403.833

Dari Tabel 4 diketahui bahwa perhitungan Harga Pokok Produksi pada UMKM Pisang Keju Sukodono dengan menggunakan metode *variable costing* didapatkan Harga Pokok Produksi sebesar Rp 403.833, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya operasional.

Dengan margin keuntungan sebesar 30%, perhitungan keuntungan yang diambil oleh UMKM Pisang Keju Sukodono adalah sebagai berikut :

$$\text{Margin Keuntungan} = 30\% \times \text{Rp } 403.833 = \text{Rp } 121.150$$

Setelah mengetahui hasil dari perhitungan margin keuntungan sebesar Rp 121.150 per porsi, harga jual produk UMKM Pisang Keju Sukodono dapat dihitung dengan menjumlahkan Harga Pokok Produksi dan Margin Keuntungan sebagai berikut:

$$\text{Total Pendapatan yang diterima} = \text{HPP} + \text{Keuntungan}$$

$$\begin{aligned} &= \text{Rp } 403.833 + \text{Rp } 121.150 \\ &= \text{Rp } 524.983 \end{aligned}$$

Hasil total pendapatan yang diterima dari penjualan produk UMKM Pisang Keju Sukodono adalah sebesar Rp 524.983. Nilai ini diperoleh dari penjumlahan antara Harga Pokok Produksi sebesar Rp 403.833 dan margin keuntungan sebesar Rp 121.150. Dengan demikian, pendapatan ini mencakup seluruh biaya produksi dan memberikan keuntungan sesuai target yang ditetapkan. Dengan demikian, harga jual per porsi produk tersebut adalah:

$$\begin{aligned} \text{Harga jual} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Porsi}} = \frac{\text{Total Pendapatan}}{\text{Jumlah Porsi}} \\ &= \frac{\text{Rp.524.983}}{40} \\ &= \text{Rp. } 13.200 \end{aligned}$$

Setelah mengetahui hasil perhitungan, harga jual per porsi produk UMKM Pisang Keju Sukodono untuk varian rasa pisang keju adalah sebesar Rp 13.200. Nilai ini diperoleh dari pembagian total pendapatan sebesar Rp 524.983 dengan jumlah porsi sehari sebanyak 40 porsi. Dengan harga jual ini, UMKM dapat menentukan strategi penjualan yang sesuai untuk mencapai target pendapatan.

3. PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan terhadap perhitungan harga pokok produksi dalam penetapan harga jual UMKM Pisang Keju Sukodo dengan menggunakan metode variabel costing maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penelitian ini menganalisis harga pokok produksi (HPP) pada UMKM Pisang Keju Sukodono dengan menggunakan metode *variable costing*, yang lebih relevan dan efisien untuk karakteristik UMKM dengan produksi sederhana dan fluktuatif.
2. Dengan menggunakan metode *variable costing* biaya produksi UMKM Pisang Keju Sukodono per porsi untuk varian rasa pisang keju dengan penambahan keuntungan sebesar 30%, maka harga jual per porsi varian rasa pisang keju adalah sebesar Rp 13.200

Saran

Dari hasil penelitian sebagaimana telah disimpulkan diatas, disarankan agar UMKM Pisang Keju Sukodono :

1. Perhitungan untuk menentukan harga jual produk dengan menggunakan metode *variable costing* dapat mengidentifikasi secara signifikan biaya-biaya produk per produksi.

2. UMKM Pisang Keju Sukodono Cabang Sidodadi dapat meningkatkan daya saing dengan bekerja sama dengan influencer lokal untuk memperkenalkan produk, menyediakan layanan pembelian online melalui platform seperti GoFood, ShopeeFood, dan GrabFood, serta selalu mengutamakan kebersihan dalam setiap aspek pelayanan untuk memastikan kenyamanan dan kepuasan pelanggan.

DAFTAR PUSTAKA

- Fahriani, D., Anggraini, A., Wadhah, A., Syarifah, S., & Prameswari, F. (2023). PELATIHAN PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA UMKM PENTOL'E CAK MOHA. *Abdi Jurnal Publikasi*.
- Firdausya, L. Z., & Ompusunggu, D. P. (2023). USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH (UMKM) DI ERA DIGITAL ABAD 21: Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (Umkm) Era Digital Di Abad Ke-21. *TALI JAGAD JOURNAL*.
- Giovanni, R. E., & Ilat, V. (2021). Penerapan Metode Variable Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada Umkm Ci'Eng Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*.
- Hidayat, P. N. N. ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI ROTI TAWAR DALAM PENETAPAN HARGA JUAL DENGAN MENGGUNAKAN METODE VARIABEL COSTING (STUDI KASUS PADA DOLPHIN DONUTS BAKERY MANADO).
- Ifana, N., & Yuliarini, S. (2020). Penerapan metode variable costing dalam penetapan harga pokok produksi pada pelaku UMKM (Studi kasus pada UMKM Alpujabar yang tergabung dalam Rumah Batik Putat Jaya). *Liability*.
- Maghfirah, M., & BZ, F. S. (2016). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan penerapan metode full costing pada UMKM Kota Banda Aceh. *Jurnal ilmiah mahasiswa ekonomi akuntansi*.
- Mangintiu, A. C., Ilat, V., & Runtu, T. R. (2020). Analisis perhitungan harga pokok produksi roti tawar dalam penetapan harga jual dengan menggunakan metode variabel costing (studi kasus pada Dolphin Donuts Bakery Manado). *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*.
- Median, S., & Fauji, R. (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*.
- Nasihini, I. (2019). Analisa Kebutuhan Modal Kerja Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Variabel Costing Dan Activity Based Costing Serta Manfaatnya Untuk Pertumbuhan Laba Usaha (Studi Kasus Pada Ukm Tahu Boga Rasa Periode Januari–Des. *Jurnal Buana Akuntansi*.

- Pasapan, V., & Pusung, R. J. (2023). Analisis Metode Full Costing dan Variable Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Boba Biji Nangka Pada UMKM Subin Mood Boba. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*.
- 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*.
- Rabbani, F. M., & Nawirah, N. N. (2018). Determinan margin keuntungan produk pembiayaan murabahah. *EL DINAR: Jurnal Keuangan dan Perbankan Syariah*.
- Sylvia, R. (2018). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing dan variabel costing pada tahu mama kokom kotabaru. *Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*.
- Windi, W. Y., & Zeki, M. (2024). Analisis perbaikan harga jual menggunakan metode activity based costing (Studi kasus: UKM Kopi Bubuk Gunpas). *JENIUS: Jurnal Terapan Teknik Industri*.