



Perhitungan Harga Pokok Proses Produksi Metode *Full Costing* Pada Usaha Kue Kering Mak Wah

Calita Ramadhani¹, Shinta Dewi Agustina², Okta Indra Setyawan³, Aynaya Najwa Ro'fatunnisa⁴, Endang Kartini Panggiarti⁵

Universitas Tidar, calita.ramadhanimadhani@students.untidar.ac.id¹, shintadewiagustina@students.untidar.ac.id², oktaindrasetyawan@students.untidar.ac.id³, aynayanajwa@students.untidar.ac.id⁴, endangkartini@untidar.ac.id⁵

Abstract

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peranan penting dalam ekonomi Indonesia, tetapi masih mengalami kendala dalam manajemen keuangan produksi, terutama dalam menghitung harga pokok produksi (HPP). Studi ini bertujuan untuk mengkaji perhitungan HPP pada Usaha Kue Kering Mak Wah dengan menggunakan metode *full costing* sebagai dasar penetapan harga jual yang lebih tepat. Metode yang dipakai adalah kuantitatif deskriptif, dengan data didapat melalui pengamatan langsung di area produksi di Kota Magelang. Temuan penelitian menunjukkan bahwa perhitungan HPP yang selama ini digunakan belum memperhitungkan komponen biaya tenaga kerja langsung, sehingga harga jual yang ditetapkan dianggap terlalu rendah dan tidak mencerminkan pengorbanan ekonomi yang sebenarnya. Setelah penerapan metode *full costing* yang menghitung semua elemen biaya termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik, serta biaya non-produksi. Harga jual per unit yang dihasilkan menjadi lebih tinggi dibandingkan harga yang sebelumnya ditetapkan, dengan peningkatan laba yang juga jauh lebih signifikan

Keywords

harga pokok produksi, *full costing*, UMKM, harga jual, akuntansi biaya

Corresponding Author

First name Last name

Affiliation, Country; e-mail@e-mail.com

1. INTRODUCTION

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan kegiatan ekonomi vital yang berperan sebagai sumber penghasilan sekaligus penggerak ekonomi nasional. Fungsi UMKM tidak hanya menciptakan lapangan kerja, tetapi juga mencakup promosi produk lokal ke pasar yang lebih luas, sehingga mendapat pengakuan pemerintah melalui berbagai program pengembangan dan pelatihan bagi para wirausahawan (Zia, 2020). Namun demikian, sektor ini masih menghadapi tantangan operasional, khususnya dalam pengelolaan keuangan produksi. Sebagian besar UMKM masih mengandalkan cara konvensional dalam menghitung harga pokok produksi (HPP) menurut Bustami & Nurlela (2013) merupakan kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga



kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir. Kurangnya pemahaman tentang akuntansi biaya menyebabkan estimasi HPP yang tidak tepat, yang pada akhirnya melemahkan daya saing UMKM di tengah persaingan pasar yang semakin ketat.

Biaya produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam proses pembuatan/produksi barang atau jasa yang akan dijual. Biaya produksi meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja, *overhead* pabrik, dan biaya lainnya yang terkait dengan proses produksi. Konsep biaya produksi sangat penting dalam manajemen keuangan dan akuntansi, karena dapat membantu perusahaan dalam menghitung harga jual yang tepat, mengelola sumber daya, dan meningkatkan efisiensi produksi (Oktora et al., 2023).

Harga pokok produksi merupakan biaya barang yang dibeli untuk di proses sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode akuntansi berjalan. Biaya produksi merupakan keseluruhan beban atau pengorbanan yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk kegiatan produksi. Biaya produksi yakni biaya-biaya yang berhubungan langsung dengan produksi dari suatu produk dari bahan baku sampai produk jadi dan siap dijual (Indah Puspita & Jamiah, 2025). Elemen-elemen yang membentuk Harga Pokok Produksi (HPP) dapat dikelompokkan menjadi tiga golongan besar, yakni Bahan Baku Langsung, Tenaga Kerja Langsung, dan Biaya *Overhead* Pabrik. Ketiga biaya tersebut harus dicatat dan diklasifikasikan secara cermat sesuai dengan jenis dan sifat biaya tersebut. Hal ini dimaksudkan untuk mempermudah perusahaan. mengetahui berapa besarnya biaya sebenarnya yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan suatu produk yang disebut dengan harga pokok produksi. Harga Pokok Produksi dalam industri merupakan bagian terbesar dari biaya yang harus dikeluarkan perusahaan. Jika informasi biaya untuk pekerjaan atau proses tersedia dengan cepat, maka manajemen mempunyai dasar yang kuat untuk merencanakan kegiatannya (Setiadi et al., 2014).

Pendekatan *full costing* yang biasa diketahui sebagai pendekatan tradisional menghasilkan laporan laba rugi dimana biaya - biaya di organisir dan sajikan berdasarkan fungsi- fungsi produksi, administrasi serta penjualan. Laporan laba rugi yang dihasilkan dari pendekatan ini banyak digunakan buat penuh pihak luar industri, oleh sebab itu sistematikanya harus disesuaikan dengan prinsip akuntansi yang berlaku universal untuk menjamin data yang tersaji dalam laporan tersebut (Titania Nurul Haliza et al., 2023).

Ketidakkuratan dalam perhitungan HPP secara langsung memengaruhi penentuan harga jual produk. Apabila harga jual ditetapkan terlalu tinggi, minat konsumen akan menurun, sedangkan jika terlalu rendah, pendapatan dan laba usaha akan terdampak negatif (Rahmatika et al., 2022). Oleh karena itu, pemahaman menyeluruh terhadap seluruh komponen HPP menjadi dasar penting dalam merumuskan strategi penetapan harga yang bersaing sekaligus mencapai tingkat profitabilitas yang

diharapkan.

Usaha Kue Kering Mak Wah merupakan salah satu UMKM di sektor makanan ringan yang didirikan pada tahun 2022 dan telah memperoleh sertifikasi halal pada tahun 2024. UMKM ini memproduksi berbagai jenis kue kering seperti nastar, kastengel, roti kacang, dahlia, onde-onde ketawa, dan biji ketapang dengan skala produksi rumahan. Dalam praktiknya, usaha ini belum menghitung HPP secara tepat akibat minimnya pengetahuan akuntansi biaya, sehingga berpengaruh pada penentuan harga jual produk. Keadaan ini sejalan dengan hasil penelitian Djaja et al. (2022) yang menyebutkan bahwa banyak pengusaha rumahan belum menggabungkan semua elemen biaya ke dalam produk mereka.

Perhitungan HPP yang akurat dapat dilakukan melalui metode *full costing*, yaitu metode yang mengalokasikan seluruh komponen biaya produksi meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta *overhead* pabrik tetap dan variabel ke dalam harga pokok setiap produk secara terpisah dan teratur (Fahriani & Nisa, 2024). Penerapan metode ini pada Usaha Kue Kering Mak Wah diharapkan dapat memberikan pemahaman yang lebih menyeluruh tentang struktur biaya produksi untuk setiap produk yang dihasilkan.

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar penentuan harga jual pada UMKM Kue Kering Mak Wah, (2) untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* sebagai dasar penentuan harga jual UMKM Kue Kering Mak Wah, (3) untuk mengetahui perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar penentuan harga jual dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada UMKM Kue Kering Mak Wah.

2. METHODS

Metode penelitian merupakan instrumen atau cara yang diterapkan oleh peneliti dalam rangka mengumpulkan data penelitian. Menurut Mohamad & Ibadi (2024). Penelitian adalah kegiatan menggali, mengolah, menganalisis dan menyajikan data secara sistematis dan objektif dengan tujuan untuk bisa memberikan solusi atas suatu permasalahan. Adapun metode yang diterapkan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Penelitian deskriptif adalah salah satu jenis metode penelitian yang bertujuan untuk membuat gambaran atau deskripsi secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat, serta hubungan antar fenomena yang sedang diteliti. Sedangkan penelitian kuantitatif menurut Magister et al (2023) merupakan pendekatan penelitian yang menggunakan data-data berupa angka dan ilmu pasti untuk menjawab hipotesis penelitian. Melalui penggabungan metode deskriptif kuantitatif dalam penelitian ini digunakan untuk mengukur dan mengklasifikasikan data numerik yang diperoleh dari lapangan, kemudian

mendeskripsikannya secara sistematis guna menjawab rumusan masalah yang ada.

Penelitian ini dilakukan pada tanggal 19 Mei 2026 di rumah produksi Kue Kering Mak Wah, Tidar Dudan, Kelurahan Tidar Utara, Kecamatan Magelang Selatan, Kota Magelang. Adapun yang menjadi subjek dari penelitian ini yaitu owner Kue Kering Mak Wah.

3. FINDINGS AND DISCUSSION

Tabel 1.1

Data Produksi Kue Kering Mak Wah bulan Maret 2026

Nama Produk	Unit	Harga	Total	Presentase
Nastar	7	Rp50.000	Rp350.000	24%
Dahlia	4	Rp50.000	Rp200.000	14%
Onde-Onde Ketawa	6	Rp50.000	Rp300.000	21%
Kastengels	5	Rp50.000	Rp250.000	17%
Roti Kacang	5	Rp50.000	Rp250.000	17%
Biji Ketapang	2	Rp50.000	Rp100.000	7%
Total	29		Rp1.450.000	100%

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) pada Usaha Kue Kering Mak Wah masih memiliki kelemahan yang mendasar. Masalah utama terletak pada tidak diperhitungkannya biaya tenaga kerja (baik tenaga kerja langsung maupun upah untuk pemilik sendiri sebagai pengelola) ke dalam komponen biaya produksi.

Selain itu, adanya kurangnya pemahaman dalam menentukan harga jual sehingga membuat perusahaan menetapkan harga yang tidak mencerminkan pengorbanan ekonomi yang sesungguhnya. Akibat dari permasalahan ini, pemilik usaha mengalami sedikit kerugian yang mungkin tidak disadari secara kasatmata, karena mengira bisnisnya sudah untung padahal belum mendapatkan keuntungan yang sesungguhnya. Berikut adalah perhitungan penentuan harga jual Kue Kering Mak Wah pada tabel di bawah ini:

Tabel 1.2

Penentuan Harga Jual Kue Kering Mak Wah bulan Maret 2026

Biaya Produksi:	Jumlah/Satuan	Total
Biaya Bahan Baku:		

Tepung Terigu	10 Kg	Rp120.000
Telur	6 Kg	Rp112.000
Margarin	3 kg	Rp72.000
Butter	2 kg	Rp72.000
Gula Pasir	4 kg	Rp68.000
Kacang Tanah	2 kg	Rp80.000
Minyak Goreng	3 Liter	Rp61.500
Nanas	3 Buah	Rp50.000
Keju	2 Pcs	Rp30.000
Biji Wijen	1 Kg	Rp52.000
Pewarna Makanan	1 Buah	Rp6.000
Vanili	2 Buah	Rp24.000
Baking Soda	1 Pcs	Rp20.000
Susu	500 Gram	Rp18.000
Total Biaya Bahan Baku		Rp785.500
Biaya Overhead Pabrik:		
Air (cuci)	64 Liter	Rp25.900
Solasi	1 Roll	Rp2.000
Toples	29 Buah	Rp145.000
Plastik	Plastik	Rp10.000
Kertas Kue		Rp12.000
Gas	6 Kg	Rp42.000
Listrik	Watt	Rp50.000
Transportasi (Bensin)	4 Liter	Rp40.000
Total Biaya Overhead Pabrik		Rp 326.900
TOTAL BIAYA PRODUKSI		Rp.1.112.400
Laba yang diharapkan (30% x Rp 1.162.400)		RP333.720
Total Biaya Produksi + Biaya yang diharapkan		Rp1.446.120
Volume Produksi	29 toples	

Harga Per Toples	Rp49.866
Pembulatan	Rp50.000

Selanjutnya pada tabel di bawah adalah penentuan harga pokok dan harga jual kue kering MW menurut metode *full costing* :

Tabel 1.3

Perhitungan Penentuan Harga Jual Kue Kering Mak Wah dengan Metode *Full Costing*

Biaya Produksi:		
Biaya Bahan Baku:		
Tepung Terigu	Rp120.000	
Telur	Rp112.000	
Margarin	Rp72.000	
Butter	Rp72.000	
Gula Pasir	Rp68.000	
Kacang Tanah	Rp80.000	
Minyak Goreng	Rp61.500	
Nanas	Rp50.000	
Keju	Rp30.000	
Biji Wijen	Rp52.000	
Pewarna Makanan	Rp6.000	
Vanili	Rp24.000	
Baking Soda	Rp20.000	
Susu	Rp18.000	
Air bersih (adonan)	Rp3.000	
Total Biaya Bahan Baku		Rp788.500
Biaya Tenaga Kerja Langsung:		
Biaya Tenaga Kerja	Rp50.000	
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung		Rp50.000
Biaya Overhead Pabrik:		
Air (cuci)	Rp25.900	

Solasi	Rp2.000	
Toples	Rp145.000	
Plastik	Rp10.000	
Kertas Kue	Rp12.000	
Gas	Rp42.000	
Listrik	Rp50.000	
Transportasi (Belanja)	Rp10.000	
Biaya lain-lain	Rp10.000	
Total Biaya Overhead Pabrik		Rp306.900
TOTAL BIAYA PRODUKSI		Rp1.145.400
BIAYA NON-PRODUKSI		
Biaya transportasi (pengantaran)	Rp30.000	
TOTAL BIAYA NON-PRODUKSI		Rp30.000
TOTAL BIAYA KESELURUHAN		Rp1.175.400
Laba yang diharapkan (30% x Rp 1.175.400)		Rp352.620
Total Biaya Produksi + Biaya yang diharapkan		Rp1.528.020

Volume Produksi	29 toples
Harga Per Toples	Rp1.528.020/29 = Rp52.690,344
Pembulatan	Rp53.000

Berdasarkan Tabel 1.3, jumlah yang dialokasikan untuk komponen Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) adalah sebesar Rp50.000. Nilai ini didapatkan melalui metode upah per unit, di mana biaya tenaga kerja tergantung pada jumlah hasil yang mampu diproduksi. Dalam situasi ini, biaya upah ditentukan sebesar Rp1.724 untuk setiap toples kue kering yang telah selesai diproduksi. Total volume produksi pada bulan Maret 2026 mencapai 29 toples, sehingga total akumulasi BTKL menjadi Rp50.000 (Rp1.724 x 29 toples). Penerapan metode upah per unit ini memberikan tingkat akurasi yang lebih baik dalam alokasi biaya karena tenaga kerja hanya dibayar berdasarkan produktivitas nyata di lapangan,

sambil mempermudah UMKM Kue Kering Mak Wah untuk mengatur biaya operasionalnya.

Pada tabel berikutnya adalah perbandingan perhitungan harga jual Kue Kering Mak Wah dengan metode full costing sebagai berikut:

Tabel 1.4
Perbandingan Kue Kering Mak Wah dengan metode *full costing*

Keterangan	Harga Jual Kue MW	Metode Full Costing	Selisih
Harga Jual	Rp50.000	Rp53.000	Rp3.000
Penjualan	Rp1.450.000	Rp1.537.000	Rp87.000
Biaya Produksi:			
BBB	Rp785.500	Rp788.500	Rp3.000
BTK	Rp -	Rp50.000	Rp50.000
BOP	Rp326.900	Rp306.900	Rp20.000
Total Biaya Produksi	Rp1.112.400	Rp1.145.400	Rp33.000
Biaya Pengantaran	Rp -	Rp30.000	Rp30.000
Total Biaya Non Produksi	Rp -	Rp30.000	Rp30.000
Laba	Rp337.600	Rp422.000	Rp84.400

Dari data Tabel 1.4, terdapat perbedaan harga jual sebesar Rp3.000 per toples antara metode konvensional dan metode *full costing*. Kenaikan laba nominal dari Rp337.600 menjadi Rp422.000 terjadi akibat penyesuaian harga jual menjadi Rp53.000 sambil mempertahankan target margin keuntungan sebesar 30%. Dengan pendekatan *full costing*, laba Rp422.000 merupakan laba yang sesungguhnya yang sudah dikurangi beban penyusutan, tenaga kerja, dan biaya non-produksi, sehingga mengurangi risiko kerugian tersembunyi yang tidak disadari oleh pemilik usaha selama ini.

4. CONCLUSION

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai perhitungan harga pokok produksi pada Usaha Kue Kering Mak Wah, dapat ditarik beberapa kesimpulan yaitu :

1. Perhitungan HPP yang selama ini diterapkan oleh Usaha Kue Kering Mak Wah masih memiliki kelemahan mendasar, yaitu tidak diperhitungkannya komponen biaya tenaga kerja langsung

ke dalam struktur biaya produksi. Hal ini menyebabkan estimasi HPP menjadi tidak akurat dan tidak mencerminkan pengorbanan ekonomi yang sesungguhnya.

2. Penerapan metode *full costing* menghasilkan perhitungan HPP yang lebih komprehensif dan akurat. Berdasarkan perhitungan dengan metode *full costing*, total biaya keseluruhan yang dikeluarkan selama bulan Maret 2026 adalah sebesar Rp 1.175.400, dengan harga jual per toples sebesar Rp 53.000, lebih tinggi Rp3.000 dibandingkan harga jual yang ditetapkan sebelumnya, yaitu Rp 50.000 per toples.
3. Terdapat perbedaan yang signifikan antara perhitungan HPP versi usaha dengan metode *full costing*. Dengan metode *full costing*, laba yang diperoleh mencapai Rp 422.000, lebih besar Rp 84.400 dibandingkan laba berdasarkan perhitungan usaha sebesar Rp 337.600. Perbedaan ini menunjukkan bahwa penetapan harga jual yang tidak didasarkan pada perhitungan biaya yang lengkap berpotensi merugikan usaha dalam jangka panjang.

Sementara itu, berdasarkan simpulan di atas, peneliti merumuskan beberapa rekomendasi sebagai berikut.

1. Usaha Kue Kering Mak Wah disarankan untuk segera mengadopsi metode *full costing* dalam menghitung harga pokok produksi. Metode ini memastikan seluruh komponen biaya, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik, dan biaya nonproduksi, tercakup secara lengkap sehingga harga jual yang ditetapkan lebih tepat dan kompetitif.
2. Pemilik usaha perlu memasukkan biaya tenaga kerja sebagai komponen wajib dalam perhitungan HPP. Mengabaikan biaya ini tidak hanya menyebabkan penetapan harga yang tidak akurat, tetapi juga mengakibatkan kerugian tersembunyi yang tidak disadari oleh pelaku usaha.
3. Usaha Kue Kering Mak Wah perlu mulai menerapkan pencatatan keuangan yang lebih tertib dan sistematis, termasuk memisahkan biaya produksi dan biaya nonproduksi secara konsisten setiap periode. Hal ini akan mempermudah evaluasi kinerja keuangan dan pengambilan keputusan bisnis yang lebih baik.
4. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk memperluas cakupan penelitian dengan menganalisis perhitungan HPP per jenis produk secara terpisah, sehingga penetapan harga untuk masing-masing varian kue seperti nastar, kastengel, onde-onde ketawa, dan lainnya dapat dilakukan dengan lebih presisi sesuai dengan struktur biaya masing-masing produk.

REFERENCES

- Andri Ikhwana, & Saepul. (2017). Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Peci. *Jurnal Kalibrasi*, 15(2), 72–84. <https://doi.org/10.33364/kalibrasi/v.15-2.522>
- Bustami, B., & Nurlela. (2013). *Akuntansi Biaya* (4th ed.). Mitra Wacana Media.
- Djaja, C., Pratiwi, N. M., & Maruta, I. A. (2022). PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL PADA UMKM KRIPIK ENTHIK DESA PLUNTURAN, PONOROGO. *Jurnal Dinamika Administrasi Bisnis*, 8(1). <https://jurnal.untag-sby.ac.id/index.php/adbis/article/view/7137>
- Fahriani, F. Z., & Nisa, E. S. (2024). PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA UMKM NURUL COOKIES AND BAKERY DESA DUKUHARUM KECAMATAN MEGALUH KABUPATEN JOMBANG. *PROMOSI (Jurnal Pendidikan Ekonomi)*, 12(2), 331. <https://doi.org/10.24127/jp.v12i2.8901>
- Indah Puspita, D., & Jamiah. (2025). ANALISIS PERHITUNGAN HPP (HARGA POKOK PRODUKSI) MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING DI CV. EKA JAYA TABALONG. *JAPB*, 8(2), 2182–2193. <https://doi.org/10.35722/japb.v8i2.1418>
- Jannah, L., Damayanti, Armeliza, D., Ilmiani, A., Yusnita, I., Herawati, H., Abdurohim, Marviana, R. D., Widiyaningsih, V. A., Mareta, F., Yulianasari, N., Pramono, N. H., & Hastuti, C. S. F. (2025). *Akuntansi Biaya: Teori dan Penerapan Terkini*.
- Magister, M. W., Pendidikan, A., Kristen, U., & Wacana, S. (2023). Pendekatan Penelitian Pendidikan: Metode Penelitian Kualitatif, Metode Penelitian Kuantitatif dan Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method). *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(1), 2896–2910. <https://doi.org/10.31004/JPTAM.V7I1.6187>
- Melina, Kacaribu, A. A., Satria, F., Satria, F., & Andoko. (2022). AKUNTANSI BIAYA. In *Yayasan Drestanta Pelita Indonesia*. <https://publisher.yayasandpi.or.id/index.php/dpipress/article/view/15>
- Mohamad, R., & Ibadi, W. (2024). *DISKURSUS METODOLOGI PENELITIAN: XXVIII* (Number 1).
- Oktora, F. E., Betriana, M., Luhgiatno, Pohan, E. S., Indriasari, I., Atiningsih, S., Imaningati, S., Mantiri, E. V., Sari, I. A., Muid, D., Rosharlianti, Z., Wahyuningsih, P., Setyowati, W., & Hamzah, Z. Z. (2023). *Akuntansi Biaya* (1st ed.). CV. Eureka Media Aksara.
- Rahmatika, D., Subekti, A. T., & Juliansyah, I. (2022). ANALISIS PENENTUAN HARGA JUAL MESIN PENGADUK DODOL MENGGUNAKAN METODE COST PLUS PRICING. *Jurnal Manajemen Terapan Dan Keuangan*, 11(01), 157–170. <https://doi.org/10.22437/jmk.v11i01.17300>
- Setiadi, P., Saerang, D. P. E., Runtu, T., Ekonomi, F., Akuntansi, J., Sam, U., & Manado, R. (2014). PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM PENENTUAN HARGA JUAL PADA

- CV. MINAHASA MANTAP PERKASA. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 14(2).
<https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/jbie/article/view/4186>
- Sitompul, P. (2022). DIGITALISASI MARKETING UMKM. *Seminar Nasional Manajemen Dan Akuntansi*.
<https://ejournal.ust.ac.id/index.php/SMA/article/view/2215>
- Titania Nurul Haliza, Erma Yani, Fitri Setya Ningrum, & Ratih Kusumastuti. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Produksi (Studi Kasus Pada UMKM Es The Nusantara Cabang Kota Jambi). *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Akuntansi*, 3(2), 128–137. <https://doi.org/10.55606/jebaku.v3i2.1880>
- Zia, H. (2020). PENGATURAN PENGEMBANGAN UMKM DI INDONESIA. *RIO LAW JURNAL*, 1(1), 1–7. <https://doi.org/10.36355/rlj.v1i1.328>