



---

---

## Analisis Penerapan Biaya Tenaga Kerja Pada Umkm Warung Pojok Magelang

Deby Agiska Sani<sup>1</sup>, Tirta Dwi Satria<sup>2</sup>, Rizal Maulana Rasyidin<sup>3</sup>, Endang Kartini Panggiarti<sup>4</sup>, Erni Puji Astuti<sup>5</sup>

Universitas Tidar, [debyagiska.sani@students.untidar.ac.id](mailto:debyagiska.sani@students.untidar.ac.id)<sup>1</sup>, [tirtadwi11@students.untidar.ac.id](mailto:tirtadwi11@students.untidar.ac.id)<sup>2</sup>,  
[rizalmaulanarasyidin@students.untidar.ac.id](mailto:rizalmaulanarasyidin@students.untidar.ac.id)<sup>3</sup>, [endangkartini@untidar.ac.id](mailto:endangkartini@untidar.ac.id)<sup>4</sup>,  
[ernipujiastutik@untidar.ac.id](mailto:ernipujiastutik@untidar.ac.id)<sup>5</sup>

---

**Abstract** Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan biaya tenaga kerja pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Warung Pojok di Magelang. Fokus kajian meliputi tiga aspek utama, yaitu penggolongan tenaga kerja, sistem perhitungan upah, serta prosedur pencatatan dan pelaporan akuntansi biaya tenaga kerja. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung dan wawancara mendalam terhadap pemilik serta karyawan Warung Pojok. Landasan teori yang digunakan mengacu pada konsep biaya tenaga kerja (Mulyadi, 2018), mencakup penggolongan tenaga kerja langsung dan tidak langsung, komponen biaya tenaga kerja, sistem upah, serta empat tahap akuntansi biaya gaji dan upah. Hasil penelitian menunjukkan bagaimana UMKM Warung Pojok menerapkan penggolongan, perhitungan, dan pencatatan biaya tenaganya dalam praktik nyata di lapangan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran tentang kesesuaian praktik akuntansi biaya tenaga kerja pada sektor UMKM dengan standar teori akuntansi biaya, sekaligus menjadi dasar rekomendasi perbaikan sistem pengelolaan dan pencatatan penggajian bagi pelaku UMKM sejenis.

---

**Keywords** Biaya Tenaga Kerja, Akuntansi Biaya, UMKM, Sistem Upah, Penggolongan Tenaga Kerja

---

### Corresponding Author

First name Last name

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

---

### 1. INTRODUCTION

Tenaga kerja merupakan salah satu sumber daya terpenting sekaligus komponen biaya terbesar dalam operasional usaha yang harus dikendalikan dengan baik, mencakup penggolongan jenis tenaga kerja, penetapan system pengupahan, hingga prosedur pencatatan akuntansi yang sistematis



(Mulyadi, 2018). Apabila tidak dikelola dengan baik, biaya tenaga kerja dapat menimbulkan ketidakakuratan perhitungan harga pokok produksi hingga ketidakpatuhan terhadap kewajiban perpajakan (Mirosea, 2024). Pada praktiknya, banyak UMKM yang belum menerapkan pencatatan biaya tenagakerja secara memadai karena masih menggunakan system pembayaran upah yang sederhana tanpa didukung prosedur akuntansi yang sesuai kaidah ilmiah, sehingga kelemahan pencatatan keuangan menjadi permasalahan utama UMKM di Indonesia (Rudiantoro & Siregar, 2012).

Warung Pojok, UMKM kuliner di Magelang, Jawa Tengah yang telah berdiri sejak tahun 2014, menjadi gambaran nyata kondisi tersebut. Meskipun berskala kecil, pengelolaan biaya tenaga kerja tetap menjadi aspek krusial yang memengaruhi keberlangsungan usahanya ((Basri & Fauzi, 2019). Oleh karena itu, penelitian ini berfokus pada penggolongan tenaga kerja, system perhitungan upah, serta prosedur pencatatan akuntansi biaya tenaga kerja yang diterapkan pada Warung Pojok, dengan tujuan mengidentifikasi jenis-jenis tenaga kerja, mengetahui system perhitungan upah, serta memahami prosedur pencatatan hingga pelaporan biaya tenaga kerja. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi kontribusi praktis bagi pengelolaan keuangan UMKM sejenis.

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran yang sangat penting dalam perekonomian Indonesia karena mampu menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar serta berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi daerah. Dalam menjalankan aktivitas usahanya, UMKM memerlukan berbagai factor produksi, salah satunya tenaga kerja yang berperan langsung dalam menghasilkan barang maupun jasa. Oleh karena itu, biaya tenaga kerja menjadi salah satu komponen biaya yang perlu dikelola secara efektif agar usaha dapat beroperasi secara efisien dan memperoleh keuntungan yang optimal.

Dalam praktiknya, sebagian besar UMKM masih menggunakan system pencatatan keuangan yang sederhana, termasuk dalam pengelolaan biaya tenaga kerja. Pencatatan upah sering kali hanya dilakukan secara informal tanpa adanya dokumen pendukung yang memadai seperti daftar hadir, daftar gaji, maupun pemisahan biaya tenaga kerja berdasarkan fungsi kerjanya. Akibatnya, informasi mengenai biaya tenaga kerja belum dapat dimanfaatkan secara maksimal sebagai dasar pengendalian biaya dan penentuan harga jual produk. Oleh karena itu, diperlukan penelitian mengenai analisis penerapan biaya tenaga kerja pada UMKM Warung Pojok Magelang yang mencakup aspek penggolongan tenaga kerja, system perhitungan upah, serta prosedur pencatatan dan pelaporan biaya tenaga kerja guna mengetahui kesesuaiannya dengan teori akuntansi biaya.

Biaya tenaga kerja merupakan salah satu biaya konversi, di samping biaya overhead pabrik, yang dikeluarkan untuk mengubah bahan baku menjadi produk jadi. Tenaga kerja adalah usaha fisik atau mental yang dikeluarkan karyawan dalam mengolah produk. Adapun biaya tenaga kerja adalah harga yang dibebankan atas penggunaan tenaga kerja manusia tersebut dalam proses

produksi(Mulyadi, 2018).

Dalam konteks UMKM kuliner, biaya tenaga kerja mencakup seluruh pengeluaran yang berkaitan dengan kompensasi kepada karyawan, mulai dari upah harian atau gaji bulanan, tunjangan, bonus, hingga premi lembur. Meskipun skalanya lebih kecil dibandingkan perusahaan manufaktur besar, pengelolaan biaya tenaga kerja tetap menjadi krusial karena berkontribusi langsung terhadap perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual (Pangaribuan & Marundha, 2022).

Upah adalah hak pekerja yang diterima dalam bentuk uang sebagai imbalan atas pekerjaan yang dilakukan, termasuk tunjangan bagi pekerja dan keluarganya (UU No. 13 Tahun 2003). Upah dihitung berdasarkan hari kerja, jam kerja, atau jumlah satuan produk yang dihasilkan (Mulyadi, 2016), dan dibebankan melalui rekening biaya tenaga kerja langsung, berbeda dengan gaji yang dibebankan melalui rekening biaya overhead pabrik(Pangaribuan & Marundha, 2022).

Adapun sistem penggajian dan pengupahan merupakan jaringan prosedur untuk menangani transaksi pembayaran atas jasa karyawan, yang melibatkan fungsi kepegawaian, fungsi akuntansi, dan fungsi keuangan, di mana fungsi kepegawaian bertanggung jawab atas pengangkatan, penetapan jabatan, promosi, mutasi, penghentian karyawan, serta penetapan tunjangan dan kesejahteraan karyawan(Pangaribuan & Marundha, 2022).

Akuntansi biaya tenaga kerja merupakan proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya yang dikeluarkan perusahaan berkaitan dengan penggunaan tenaga kerja dalam proses produksi. Dalam perusahaan yang menggunakan metode harga pokok pesanan, dokumen pokok untuk mengumpulkan waktu kerja karyawan adalah kartu hadir (clock card) dan kartu jam kerja (job time ticket). Kartu hadir mencatat jam kehadiran dan kepulangan karyawan, sedangkan kartu jam kerja mencatat pemakaian waktu hadir karyawan dalam mengerjakan berbagai pekerjaan atau produk (Mulyadi, 2016).

## **2. METHODS**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan objek penelitian Warung Pojok, sebuah UMKM kuliner yang berlokasi di Magelang. Warung Pojok dipilih sebagai objek penelitian karena merepresentasikan kondisi riil pengelolaan tenaga kerja pada sektor UMKM yang pada umumnya masih dilakukan secara sederhana dan belum terstandarisasi (Sugiyono, 2019).

Data penelitian dikumpulkan dari dua sumber. Data primer diperoleh melalui wawancara semi-terstruktur dengan pemilik dan karyawan Warung Pojok yang dilaksanakan pada Selasa, 26 Juni 2026, sedangkan data sekunder berupa buku teks akuntansi biaya dan jurnal ilmiah digunakan sebagai landasan teoritis dalam menganalisis temuan lapangan.

Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif dengan membandingkan kondisi aktual di

Warung Pojok terhadap teori akuntansi biaya yang seharusnya diterapkan. Proses analisis mencakup penggambaran profil usaha, identifikasi penggolongan tenaga kerja, kajian sistem penghitungan upah, penelusuran pencatatan dan pelaporan biaya tenaga kerja, hingga penarikan kesimpulan serta pemberian rekomendasi perbaikan yang relevan bagi pengelolaan penggajian Warung Pojok.

### 3. FINDINGS AND DISCUSSION

#### 3.1 *Penggolongan Tenaga Kerja pada Warung Pojok Magelang*

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, Warung Pojok saat ini mempekerjakan empat karyawan yang terbagi dalam dua shift kerja. Dua karyawan masuk pukul 07.00 WIB dan dua karyawan masuk pukul 09.00 WIB. Dalam operasional sehari-hari, karyawan dapur bertanggung jawab menyiapkan dan mengolah makanan, sedangkan karyawan pelayanan bertugas melayani pelanggan, menerima pesanan, serta menjaga kebersihan area usaha. Seluruh karyawan pada dasarnya menjalankan tugas rangkap karena keterbatasan personel. Data penggolongan tenaga kerja disajikan pada Tabel 1 berikut.

**Tabel 1. Penggolongan Tenaga Kerja Warung Pojok Magelang**

No.	Nama / Kode Karyawan	Jabatan / Tugas Pokok	Shift Masuk	Golongan Tenaga Kerja
1	Karyawan A	Juru Masak (Dapur)	07.00 WIB	TK Langsung
2	Karyawan B	Juru Masak (Dapur)	09.00 WIB	TK Langsung
3	Karyawan C	Pelayan & Kebersihan	07.00 WIB	TK Tidak Langsung
4	Karyawan D	Pengantar & Cuci Alat	09.00 WIB	TK Tidak Langsung

Berdasarkan Tabel 1, karyawan dapur (Karyawan A dan B) digolongkan sebagai Tenaga Kerja Langsung karena terlibat secara langsung dalam proses penyajian produk makanan. Sementara itu, karyawan pelayanan dan kebersihan (Karyawan C dan D) dikategorikan sebagai Tenaga Kerja Tidak Langsung karena jasanya tidak secara langsung menghasilkan produk. Penggolongan yang jelas antara tenaga kerja langsung dan tidak langsung sangat penting bagi keakuratan perhitungan harga pokok produksi (Garrison et al., 2012). Pada Warung Pojok, penggolongan ini masih berlangsung secara informal dan belum didokumentasikan secara formal.

### 3.2 Sistem Perhitungan Upah pada Warung Pojok

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Warung Pojok menerapkan sistem upah berdasarkan waktu kerja (time wage system). Pembayaran dilakukan secara tunai setiap hari setelah karyawan selesai bekerja. Besaran upah dibedakan berdasarkan jenis tugas dan tanggung jawab masing-masing karyawan. Rincian perhitungan upah harian dan estimasi bulanan disajikan pada Tabel 2.

**Tabel 2. Perhitungan Upah Harian dan Estimasi Upah Bulanan Karyawan**

No.	Jenis Tugas	Upah per Hari	Estimasi Upah per Bulan (26 hari kerja)
1	Karyawan Memasak (2 orang)	Rp85.000	Rp85.000 × 26 = Rp2.210.000/orang
2	Karyawan Pengantar & Cuci (2 orang)	Rp75.000	Rp75.000 × 26 = Rp1.950.000/orang
<b>Total Upah regular per Bulan (4 karyawan)</b>			<b>(2 × Rp2.210.000) + (2 × Rp1.950.000) = Rp8.320.000</b>

Selain upah reguler, Warung Pojok juga mengenal sistem upah lembur meskipun tidak diterapkan secara tetap. Ketika terdapat pesanan nasi kotak dalam jumlah besar atau warung ramai hingga malam hari, karyawan mendapatkan upah tambahan antara Rp50.000 hingga Rp100.000 per orang. Rincian upah lembur disajikan pada Tabel 3.

**Tabel 3. Rincian Upah Lembur dan Insentif di Warung Pojok**

No.	Kondisi Lembur	Upah Lembur per Karyawan	Keterangan
1	Pesanan nasi kotak kecil	Rp50.000	Beban pekerjaan ringan
2	Pesanan nasi kotak besar / warung ramai larut malam	Rp100.000	Beban pekerjaan berat
3	Kinerja baik / bonus insentif	Kebijakan pemilik	Tidak terstruktur / tidak tetap
<b>Contoh Kalkulasi: 4 karyawan lembur besar × Rp100.000 = Rp400.000</b>			

Sistem ini tergolong sederhana karena belum menggunakan perhitungan lembur berdasarkan tarif per jam sebagaimana diatur dalam regulasi ketenagakerjaan, melainkan hanya berdasarkan kebijaksanaan pemilik. Pemberian insentif tidak terstruktur yang diberikan pemilik dapat dikategorikan mendekati sistem upah premi secara informal, yaitu upah dasar ditambah tambahan atas pencapaian tertentu (Mulyadi, 2016).

Berdasarkan data upah yang diperoleh dari wawancara, berikut adalah rekapitulasi total biaya tenaga kerja Warung Pojok per bulan yang disajikan pada Tabel 4.

**Tabel 4. Rekapitulasi Biaya Tenaga Kerja Warung Pojok per Bulan**

No.	Komponen Biaya Tenaga Kerja	Jumlah (Rp)
1	Upah reguler TK Langsung (2 karyawan memasak × 26 hari × Rp85.000)	Rp4.420.000
2	Upah reguler TK Tidak Langsung (2 karyawan pelayan/cuci × 26 hari × Rp75.000)	Rp3.900.000
3	Premi lembur / insentif (estimasi 2 kali/bulan, 4 karyawan × Rp75.000 rata-rata)	Rp600.000
<b>Total Biaya Tenaga Kerja per Bulan</b>		<b>Rp8.920.000</b>

Berdasarkan Tabel 4, total biaya tenaga kerja Warung Pojok per bulan diestimasi sebesar Rp8.920.000. Komponen terbesar adalah upah reguler Tenaga Kerja Langsung (karyawan memasak) sebesar Rp4.420.000 atau sekitar 49,6% dari total biaya tenaga kerja. Biaya ini seharusnya dibebankan langsung ke Harga Pokok Produksi (HPP), sedangkan biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung sebesar Rp3.900.000 seharusnya dibebankan sebagai Biaya Overhead Pabrik (BOP). Namun pada praktiknya, Warung Pojok belum melakukan pemisahan biaya tersebut.

### 3.3 Pencatatan Akuntansi Biaya Tenaga Kerja

Berdasarkan hasil wawancara, pencatatan biaya tenaga kerja di Warung Pojok masih dilakukan secara sederhana. Pemilik usaha mencatat pengeluaran upah sebagai bagian dari biaya operasional usaha tanpa melakukan pemisahan antara biaya tenaga kerja langsung dan tidak langsung. Selain itu, Warung Pojok belum menggunakan dokumen pendukung seperti kartu hadir, daftar gaji, maupun jurnal khusus penggajian. Pembayaran upah dilakukan secara tunai langsung tanpa tanda terima atau bukti pembayaran tertulis.

Pembayaran upah dilakukan secara tunai langsung kepada masing-masing karyawan tanpa tanda terima atau bukti pembayaran tertulis. Kondisi ini mengakibatkan tidak adanya jejak dokumen yang dapat digunakan untuk verifikasi maupun keperluan audit di kemudian hari. Selain itu, tidak terdapat pemotongan Pajak Penghasilan (PPH Pasal 21) atas upah karyawan, dan pemilik belum sepenuhnya memahami kewajiban perpajakan terkait penggajian.

### 3.4 Kesesuaian Praktik dengan Teori Akuntansi Biaya

Secara keseluruhan, praktik pengelolaan biaya tenaga kerja pada Warung Pojok telah mencerminkan unsur-unsur dasar biaya tenaga kerja, namun masih terdapat beberapa aspek yang belum sesuai dengan standar teori. Perbandingan antara praktik di Warung Pojok dengan standar teori akuntansi biaya disajikan secara komprehensif pada Tabel 5.

**Tabel 5. Perbandingan Praktik Warung Pojok dengan Standar Teori Akuntansi Biaya**

No.	Aspek	Standar Teori (Mulyadi, 2018)	Praktik Warung Pojok
1	Penggolongan Tenaga Kerja	Dibedakan menjadi TK Langsung dan TK Tidak Langsung secara formal berdasarkan fungsi dan produk (Mulyadi, 2018)	Penggolongan dilakukan secara informal berdasarkan kebiasaan; belum ada dokumentasi tertulis
2	Sistem Upah	Time wage system disertai mekanisme upah premi terstruktur dan insentif produktivitas	Menerapkan time wage system, insentif diberikan atas kebijakan pemilikan tanpa prosedur tertulis
3	Dokumen Pendukung	Kartu hadir, kartu jam kerja, daftar gaji, bukti pembayaran upah	Tidak ada dokumen pendukung, pencatatan hanya di buku kas sederhana

No.	Aspek	Standar Teori (Mulyadi, 2018)	Praktik Warung Pojok
4	Pemisahan Biaya	Biaya TK Langsung dibebankan ke HPP; Biaya TK Tidak Langsung sebagai BOP	Seluruh biaya tenaga kerja dicatat sebagai biaya operasional dan pemisahan
5	Pemotongan PPh Pasal 21	Wajib dipotong dan disetorkan ke kas negara	Belum diterapkan, pemilik belum memahami kewajiban perpajakan penggajian
6	Distribusi Biaya TK	Dilakukan berdasarkan kartu jam kerja masing-masing departemen	Belum dilakukan distribusi biaya, tidak tersedia kartu jam kerja

Berdasarkan Tabel 5, terdapat enam aspek yang perlu diperhatikan. Sistem upah waktu yang diterapkan sudah sesuai dengan teori, namun keenam aspek lainnya seperti penggolongan formal, dokumen pendukung, pemisahan biaya, kewajiban PPh, dan distribusi biaya belum diterapkan secara memadai. Hal ini diperkuat oleh penelitian Rudiantoro & Siregar (2012) yang menyimpulkan bahwa kualitas laporan keuangan UMKM masih sangat rendah dan perlu ditingkatkan melalui edukasi dan pendampingan akuntansi yang berkelanjutan.

#### 4. CONCLUSION

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa penerapan biaya tenaga kerja pada UMKM Warung Pojok Magelang masih dilakukan secara sederhana. Pertama, penggolongan tenaga kerja pada Warung Pojok telah dapat dibedakan menjadi tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung berdasarkan tugas yang dijalankan, namun belum dilakukan secara formal dan terdokumentasi sesuai dengan konsep akuntansi biaya. Kedua, system perhitungan upah yang digunakan adalah system upah berdasarkan waktu kerja (time wage system) dengan pembayaran harian, dimana besaran upah ditentukan berdasarkan jenis pekerjaan yang dilakukan karyawan, serta terdapat tambahan upah lembur dan insentif yang diberikan sesuai kebijakan pemilik usaha.

Ketiga, prosedur pencatatan dan pelaporan biaya tenaga kerja belum sepenuhnya sesuai dengan teori akuntansi biaya karena belum menggunakan dokumen pendukung seperti daftar hadir, daftar gaji, kartu jam kerja, maupun bukti pembayaran upah. Pencatatan biaya tenaga kerja masih dilakukan secara sederhana dalam buku kas dan belum dipisahkan antara biaya tenaga kerja langsung dan tidak langsung. Dengan demikian, praktik pengelolaan biaya tenaga kerja pada UMKM Warung Pojok Magelang telah memenuhi kebutuhan operasional usaha sehari-hari, namun masih belum sepenuhnya sesuai dengan standard teori akuntansi biaya sehingga diperlukan perbaikan dalam aspek penggolongan tenaga kerja, system dokumentasi, serta pencatatan akuntansi biaya tenaga kerja.

Sebagai upaya mengoptimalkan pengelolaan biaya tenaga kerja dan meningkatkan kualitas pencatatan akuntansi di masa yang akan datang, beberapa saran yang dapat direkomendasikan kepada Warung Pojok Magelang adalah sebagai berikut.

Bagi pemilik Warung Pojok, disarankan untuk mulai menerapkan pencatatan kehadiran karyawan secara sederhana, misalnya menggunakan buku absen harian yang ditandatangani karyawan setiap hari. Hal ini tidak hanya bermanfaat untuk kepentingan penggajian, tetapi juga sebagai bukti legal apabila suatu saat terjadi perselisihan kerja. Selain itu, pemilik disarankan membuat daftar upah karyawan dalam format table sederhana yang mencakup nama karyawan, jumlah hari kerja, besaran upah harian, dan total upah yang dibayarkan setiap minggu atau bulan.

Pemisahan antara biaya tenaga kerja dan biaya operasional lainnya juga perludilakukan agar pemilik dapat menghitung harga pokok produksis ecara lebih akurat dan menetapkan harga jual yang tepat. Dapat Berkonsultasi dengan konsultan pajak atau Dinas Koperasi dan UMKM setempat mengenai kewajiban pemotongan dan penyetoran PPh Pasal 21.

Sebagai panduan praktis, Tabel 6 menyajikan format daftar upah mingguan yang direkomendasikan untuk diterapkan oleh Warung Pojok.

**Tabel 6. Contoh Format Daftar Upah Mingguan (Rekomendasi untuk Warung Pojok)**

No	Nama Karyawan	Jabatan	Hari Kerja	Upah/Hari (Rp)	Lembur (Rp)	Total (Rp)
1	Karyawan A	Juru Masak	6	85.000	-	510.000
2	Karyawan B	Juru Masak	6	85.000	100.000	610.000
3	Karyawan C	Pelayan	6	75.000	-	450.000

No	Nama Karyawan	Jabatan	Hari Kerja	Upah/Hari (Rp)	Lembur (Rp)	Total (Rp)
4	Karyawan D	Pengantar	6	75.000	100.000	550.000
<b>Total Gajiper Minggu</b>						<b>Rp2.120.000</b>

Format pada Tabel 6 dapat digunakan sebagai dasar pencatatan gaji mingguan yang lebih terstruktur dan transparan, sekaligus berfungsi sebagai bukti pembayaran yang dapat disimpan untuk keperluan verifikasi dan pengendalian internal.

## REFERENCES

- Basri & Fauzi, A. (2019). Pengelolaan Keuangan dan Kinerja UMKM di Sektor Kuliner. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Keuangan*, 7(2), 45–58.
- Carter, W. K. (2009). *AkuntansiBiaya* (14th ed.). Krista. Jakarta. SalembaEmpat.
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2006). *Managerial accounting*. McGraw-Hill/Irwin.
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2012). *Managerial accounting*. McGraw-Hill/Irwin.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2009). *Akuntansi Manajerial* (8th ed.). Deny Arnos Kwary. Jakarta. SalembaEmpat.
- Hornngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2015). *Cost Accounting: A Managerial Emphasis* (15th ed.). Pearson Education.
- Hery. (2020). *AkuntansiBiaya: Konsep, Metode, dan Aplikasi*. Grasindo.
- Mirosea, N. (2024). *Akuntansi UMKM (Teori dan Model Pengembangan Riset Terkini)* CV. Eureka Media Aksara.
- Mulyadi. (2016). *AkuntansiBiaya* (5th ed.). UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. (2018). *AkuntansiBiaya* (5th ed.). UPP STIM YKPN.
- Pangaribuan, & Marundha. (2022). *Akuntansi Biaya Teori & Penerapannya Dalam Bisnis*.
- Rudiantoro, R., & Siregar, S. V. (2012). Kualitas Laporan Keuangan UMKM Serta Prospek Implementasi SAK ETAP. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan Indonesia*, 9(1), 1–21. <https://doi.org/10.21002/jaki.2012.01>
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D / Sugiyono* (2nd, cet. ke-1 ed.). Alfabeta.
- Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39.

Wibowo & Kurniawan, R. (2021). Analisis Sistem Pengupahan pada Usaha Mikro di Sektor Jasa Kuliner. *Jurnal Akuntansi dan Manajemen*, 18(1), 31–44. <https://doi.org/10.36406/Jam.V18i1.383>.