

ANALISIS PENERAPAN *FULL COSTING* DALAM PENETAPAN HARGA JUAL PADA UMKM PONDOK MAKAN KANG NARYO

Alya Shafira Azzahra¹⁾ Diah Silva Nuraini²⁾ Intan Sri Nurawalia³⁾ & Sumaryanto⁴⁾

1,2,3,4) Prodi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan
Indonesia

*Corresponding Email: sfirzar.58@gmail.com

Ringkasan - Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberikan edukasi dan pendampingan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) berbasis metode *full costing* pada UMKM Pondok Makan Kang Naryo di Yogyakarta. Mitra menghadapi masalah belum tersedianya pencatatan biaya operasional tertulis, sehingga penetapan harga jual hanya didasarkan pada estimasi bahan baku. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan *Participatory Action* melalui observasi, wawancara, identifikasi biaya, kalkulasi HPP bersama mitra, serta evaluasi strategi. Hasil kegiatan menunjukkan total biaya produksi bulanan untuk 3.000 porsi menu utama mencapai Rp20.300.000 dengan HPP rata-rata Rp6.767 per porsi. Pengabaian komponen tenaga kerja dan overhead pada perhitungan konvensional pemilik memicu undercosting sebesar Rp2.200 per porsi. Meskipun harga jual saat ini masih menghasilkan margin keuntungan riil yang wajar (36,6% dengan laba kotor Rp11.700.000 per bulan), pemilik berisiko salah menilai kondisi keuangan akibat ilusi margin semu sebesar 57,2%. Melalui pendampingan ini, pemilik UMKM direkomendasikan menerapkan template pencatatan biaya dan menyusun neraca sederhana secara berkala demi menjaga keberlanjutan profitabilitas usaha.

Kata Kunci : Metode Biaya Penuh, Perhitungan HPP, Margin Keuntungan, Pemberdayaan UMKM

Summary - This community service activity aims to provide education and mentoring on calculating the Cost of Goods Sold (COGS) based on the full costing method for the UMKM Pondok Makan Kang Naryo in Yogyakarta. The partner faces challenges due to the absence of written operational cost records, leading to selling prices being based solely on raw material estimates. The implementation method utilized a *Participatory Action* approach consisting of field observation, in-depth interviews, cost identification, joint COGS calculation, and strategy evaluation. The results show that total monthly production costs for 3,000 portions reach IDR 20,300,000, with an average COGS of IDR 6,767 per portion. Neglecting labor and overhead costs in conventional calculations caused an undercosting of IDR 2,200 per portion. Although current selling prices yield a reasonable real profit margin (36.6% with a gross profit of IDR 11,700,000 per month), the owner risks misinterpreting financial performance due to a phantom margin illusion of 57.2%. Consequently, the owner is recommended to implement cost recording templates and regularly prepare simple balance sheets to maintain business profitability.

Keywords : Full Costing Method, COGS Calculation, Profit Margin, MSME Empowerment

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam menopang perekonomian nasional Indonesia, di mana data Kementerian Koperasi dan UKM menunjukkan kontribusi UMKM mencapai sekitar 61% terhadap PDB (setara dengan Rp9.580 triliun) serta mampu menyerap sekitar 97% tenaga kerja nasional (Arifa et al., 2025). Salah satu sektor yang berkembang pesat adalah industri kuliner..

Namun, di tengah tingginya potensi tersebut, berbagai studi empiris menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku UMKM kuliner masih menghadapi kendala mendasar dalam pengelolaan akuntansi biaya, khususnya ketidakakuratan penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) (Asih et al., 2025; Mustika et al., 2024). Di tengah persaingan yang semakin ketat, kondisi ini memicu ketidaktepatan penetapan harga jual serta berisiko mengikis margin keuntungan usaha jangka panjang.

Untuk menanggulangi masalah tersebut, penerapan akuntansi biaya menjadi instrumen krusial guna menyediakan informasi biaya produksi yang akurat sebagai dasar penetapan harga jual dan evaluasi efisiensi (Oktora et al., 2023). Secara teknis, kalkulasi HPP yang ideal tidak sekadar menjumlahkan biaya yang terlihat di permukaan, melainkan menuntut pengelompokan biaya secara utuh yang mencakup biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung (BTKL), hingga biaya overhead pabrik (BOP) (Noviriani et al., 2022). Penulis menilai bahwa tanpa pengalokasian komponen biaya yang rinci ini, pelaku usaha akan sulit mengukur margin keuntungan riil sehingga rentan terjebak dalam penetapan harga yang merugi. Oleh karena itu, penghitungan HPP yang sistematis sangat dibutuhkan untuk mencegah terjadinya undercosting maupun overcosting demi menjaga keberlanjutan usaha.

Permasalahan ketidaklengkapan komponen biaya ini terkonfirmasi pada berbagai penelitian terdahulu. Pelaku UMKM kuliner kerap mengabaikan unsur BOP seperti listrik dan air (Fatimah et al., 2024), mengecualikan biaya tenaga kerja langsung atau menentukan harga sebatas mengandalkan kebiasaan dan harga pasar. Kondisi ini mengindikasikan bahwa sebagian besar UMKM masih mempraktikkan pengelolaan keuangan secara intuitif dan belum menyadari pentingnya kalkulasi biaya berbasis data. Padahal, penerapan akuntansi biaya melalui metode full costing terbukti mampu mengoreksi deviasi tersebut karena memperhitungkan seluruh elemen biaya secara komprehensif, sehingga menghasilkan harga jual yang tidak hanya presisi tetapi juga tetap kompetitif (Asih et al., 2025).

Fenomena serupa ditemukan pada Pondok Makan Kang Naryo, usaha kuliner di Yogyakarta yang telah beroperasi selama delapan tahun dengan menu utama mie ayam, bakso, dan soto. Berdasarkan observasi awal dan wawancara, harga jual produk

cenderung konstan meskipun harga bahan baku berfluktuasi. Selain itu, elemen biaya operasional seperti gas LPG, listrik, dan penyusutan peralatan belum dihitung secara rinci dan belum didukung pencatatan biaya yang sistematis. Penentuan harga jual masih lebih banyak didasarkan pada perkiraan serta pengalaman pemilik usaha daripada hasil kalkulasi biaya produksi yang komprehensif.

Sebagian besar penelitian terdahulu hanya berfokus pada komparasi angka HPP antara metode intuitif pelaku usaha dan metode full costing. Sementara itu, penelitian yang mengkaji bagaimana penerapan akuntansi biaya dalam proses penentuan harga jual rumah makan berbasis kondisi pencatatan riil pelaku usaha masih relatif terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan akuntansi biaya dalam penentuan harga jual pada UMKM Pondok Makan Kang Naryo dengan menggunakan metode full costing. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran komprehensif sekaligus masukan praktis bagi pelaku usaha dalam menetapkan harga jual yang lebih presisi.

KAJIAN TEORI

Akuntansi biaya merupakan salah satu cabang dari akuntansi yang berperan penting dalam kegiatan operasional usaha, khususnya dalam proses produksi barang maupun jasa. Fokus utama akuntansi biaya adalah mencatat, mengelompokkan, mengolah, dan melaporkan seluruh biaya yang timbul selama proses produksi berlangsung guna memberikan informasi yang relevan dalam pengambilan keputusan penetapan harga jual (Oktora et al., 2023). Bagi UMKM rumah makan seperti Pondok Makan Kang Naryo, akuntansi biaya berfungsi untuk membantu memahami struktur biaya yang terkait dengan proses produksi, distribusi, maupun penjualan sehari-hari.

Dalam kerangka akuntansi biaya, Harga Pokok Produksi (HPP) menjadi elemen penting dalam menentukan harga jual serta estimasi laba usaha. Secara umum, HPP didefinisikan sebagai akumulasi dari seluruh pengorbanan sumber daya ekonomi yang dikeluarkan dalam proses pengolahan bahan baku hingga menjadi produk jadi yang siap dijual (Mulyadi, 2010). Struktur HPP terdiri dari tiga komponen utama: (1) Biaya Bahan Baku, yaitu seluruh biaya bahan utama yang habis terpakai dan dapat ditelusuri

langsung ke setiap porsi produk; (2) Biaya Tenaga Kerja Langsung, yaitu kompensasi bagi tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses pengolahan; serta (3) Biaya Overhead Pabrik, yaitu seluruh biaya produksi tidak langsung yang mendukung operasional dapur, baik yang bersifat tetap maupun variabel (Noviriani et al., 2022).

Untuk mengakomodasi seluruh komponen tersebut, penelitian ini menggunakan pendekatan full costing. Metode full costing merupakan teknik penentuan harga pokok produksi yang membebankan seluruh biaya produksi ke dalam harga pokok, baik biaya tetap maupun biaya variabel, sehingga harga dasar yang terbentuk telah mencerminkan keseluruhan struktur biaya riil di lapangan (Sumunar et al., 2026). Dukungan penelitian terdahulu menunjukkan bahwa penerapan metode ini memberikan gambaran HPP yang lebih presisi dibandingkan kalkulasi intuitif entitas (Asih et al., 2025). Pendekatan ini dinilai sangat sesuai bagi UMKM dalam menentukan harga jual secara komprehensif, meningkatkan efisiensi operasional, dan mencegah terjadinya kesalahan penilaian kondisi keuangan usaha.

METODE PENELITIAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan pendampingan partisipatif (Participatory Action) pada mitra UMKM Pondok Makan Kang Naryo yang berlokasi di Jalan Dongkelan, Yogyakarta. Pendampingan ini bertujuan untuk memberikan edukasi serta mendampingi pemilik usaha dalam menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) berbasis metode full costing, sehingga harga jual yang ditetapkan mampu mencerminkan struktur biaya riil usaha. Data primer diperoleh melalui wawancara mendalam bersama pemilik usaha serta observasi langsung terhadap proses produksi.

Rangkaian program pendampingan direalisasikan melalui empat tahapan sistematis. Tahap awal mencakup pemetaan komponen pengeluaran, di mana tim memandu pengelola usaha dalam menguraikan serta mengelompokkan biaya operasional menu mie ayam, bakso, dan soto ayam ke dalam tiga kategori: konsumsi bahan baku utama, upah tenaga kerja langsung, hingga biaya overhead pabrik (BOP) tetap maupun fleksibel (meliputi gas LPG, utilitas air, listrik, serta akumulasi

penyusutan alat dapur). Pada tahap berikutnya, formulasi HPP dirumuskan bersama mitra menerapkan pendekatan kalkulasi biaya penuh dengan merangkum total beban operasional lalu membaginya terhadap kuantitas output.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pondok Makan Kang Naryo telah beroperasi kurang lebih delapan tahun di Jalan Dongkelan, Yogyakarta, dengan kegiatan operasional harian yang dijalankan oleh pemilik bersama dua orang tenaga kerja tanpa pembagian tugas yang terspesialisasi. Dari tiga belas varian menu yang tersedia, mie ayam, bakso, dan soto ayam merupakan menu paling diminati dengan rata-rata seratus porsi terjual setiap hari, atau sekitar tiga ribu porsi per bulan. Sayuran dan bahan segar dibeli setiap hari untuk menjaga kesegaran, sedangkan bahan kering distok dalam jumlah lebih besar, dengan kendala utama berupa fluktuasi harga daging ayam di pasar. Data produksi dan sumber daya operasional bulanan disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Data Produksi dan Sumber Daya Operasional Pondok Makan Kang Naryo (per Bulan)

Komponen	Volume/Jumlah	Estimasi Biaya	Keterangan
Mie Ayam	1.000 porsi	-	33-34 porsi/hari
Bakso	1.000 porsi	-	33-34 porsi/hari
Soto Ayam	1.000 porsi	-	33-34 porsi/hari
Total Produksi Tiga Menu Utama	3.000 porsi	-	100 porsi/hari
Tenaga Kerja	2 orang	-	30 hari kerja/bulan
Gas LPG (3 kg)	30 tabung	Rp. 600.000	Pemakaian rata-rata produksi
Air dan Listrik	1 bulan	Rp. 600.000	Alokasi operasional tempat usaha

Tabel 1 menyajikan gambaran umum kapasitas produksi harian serta pemetaan sumber daya operasional mitra. Pola operasional yang relatif stabil pada seluruh menu makanan menegaskan pentingnya efisiensi dalam pengalokasian beban rutin harian usaha. Pemahaman terhadap alokasi biaya operasional ini merupakan kunci utama bagi

UMKM untuk menjaga stabilitas serta kelangsungan usahanya (Asih et al., 2025; Rahmadhani et al., 2025)

Tabel 2 Perhitungan Biaya Bahan Baku

No.	Menu	BB per Porsi	Volume (Porsi)	Total Biaya BB
1	Mie Ayam	Rp. 4.500	1.000	Rp. 4.500.000
2	Bakso	Rp. 5.000	1.000	Rp. 5.000.000
3	Soto Ayam	Rp. 4.200	1.000	Rp. 4.200.000
	Jumlah Total		3.000	Rp. 13.700.000

Berdasarkan Tabel 2, akumulasi pengeluaran usaha untuk seluruh menu masih didominasi oleh komponen bahan baku utama. Selama ini, pemilik usaha cenderung menjadikan biaya bahan baku sebagai satu-satunya acuan dalam menentukan harga jual produk. Praktik yang hanya berfokus pada biaya bahan baku ini sejalan dengan kecenderungan pelaku UMKM kuliner pada umumnya, yang kerap mengabaikan elemen biaya operasional pendukung lainnya saat menetapkan harga pasar (Mustika et al., 2024; Noviriani et al., 2022)

Tabel 3 Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)

Keterangan	Karyawan	Estimasi per Bulan	BTKL per Porsi
Operasional Dapur dan Pelayanan	2 orang	Rp. 4.500.000	Rp. 1.500
Total Biaya TKL	2 orang	Rp. 4.500.000	Rp. 1.500

Tabel 3 merinci alokasi beban tenaga kerja langsung untuk kegiatan operasional dapur dan pelayanan. Komponen ini sebelumnya belum pernah diperhitungkan secara tertulis oleh pemilik usaha dalam menentukan beban produksi harian. Pengabaian komponen upah kerja ini membuat biaya produksi terkesan jauh lebih murah dari kondisi sebenarnya. Fenomena ini mengonfirmasi temuan pada beberapa UMKM sejenis, di mana minimnya alokasi biaya tenaga kerja memicu terjadinya undercosting serta ilusi margin keuntungan semu bagi pengelola usaha (Hidayat & Hardi, 2023; Rifani et al., 2026; Setiawan et al., 2024)

Tabel 4 Biaya Overhead Pabrik (BOP) Variabel per Bulan

Komponen	Total per Bulan
Gas LPG	Rp. 600.000
Utilitas Air dan Listrik	Rp. 600.000
Bahan Penolong dan Perlengkapan (kecap, saus, cuka, plastik, tisu)	Rp. 450.000
Jumlah BOP Variabel	Rp. 1.650.000

Tabel 5 Biaya Overhead Pabrik (BOP) Tetap per Bulan

Komponen	Total per Bulan
Penyusutan Peralatan Dapur dan Alat Makan	Rp. 250.000
Perawatan dan Kebersihan Tempat Usaha	Rp. 200.000
Jumlah BOP Tetap	Rp. 450.000

Pemetaan komponen biaya tidak langsung yang dirinci pada Tabel 4 dan Tabel 5 menunjukkan adanya berbagai pengeluaran pendukung operasional, baik yang bersifat variabel maupun tetap, yang selama ini belum dialokasikan ke dalam kalkulasi setiap porsi porsi makanan.

Praktik di lapangan memperlihatkan bahwa elemen overhead seperti utilitas, bahan penolong, hingga penyusutan peralatan dapur belum diperhitungkan secara tertulis oleh pemilik usaha. Pengabaian komponen pendukung ini sejalan dengan temuan pada RM Nasi Kapau Pak Nin serta Ayam Gebuk Sambalado Tangerang, di mana pengeluaran overhead yang terlewat dari pencatatan internal memicu ketidakakuratan nilai HPP dan berisiko menggerus margin keuntungan usaha secara tidak disadari (Fatimah et al., 2024; Prihatini & Fransiska, 2025)

Tabel 6 Perhitungan HPP dengan Metode Full Costing (Ringkasan Bulanan)

Keterangan	Total Harga
Biaya Bahan Baku	Rp. 13.700.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 4.500.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp. 1.650.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp. 450.000
Jumlah	Rp. 20.300.000
Jumlah Produksi Tiga Menu Utama	3.000 porsi
HPP Rata-rata per Porsi	Rp. 6.767

Tabel 7 HPP Full Costing, Margin, dan Harga Jual per Menu

Menu	HPP Full Costing	Margin (%)	Harga Jual
Mie Ayam	Rp. 6.600	34,0%	Rp. 10.000
Bakso	Rp. 7.200	40,0%	Rp. 12.000
Soto Ayam	Rp. 6.500	35,0%	Rp. 10.000
Rata-rata	Rp. 6.767	36,6%	Rp. 10.667

Hasil kalkulasi berbasis full costing sebagaimana dirangkum pada Tabel 6 dan Tabel 7 memperlihatkan gambaran biaya produksi yang jauh lebih komprehensif dibandingkan perhitungan konvensional mitra. Terjadi koreksi margin keuntungan yang cukup signifikan jika dibandingkan dengan perkiraan awal pemilik usaha yang sebelumnya hanya mengandalkan perhitungan berbasis biaya bahan baku.

Selisih yang terlihat jelas antara estimasi awal dan margin riil ini mengindikasikan adanya ilusi profitabilitas pada pengelola usaha. Penerapan metode full costing terbukti mampu mengoreksi ketidaktepatan penetapan harga jual konvensional, sehingga menghasilkan kalkulasi nilai pokok yang lebih realistis dan mencegah kesalahan penilaian kondisi keuangan usaha (Ar et al., 2026; Noor & Ningtias, 2020; Sumunar et al., 2026)

Tabel 8 Laporan Laba Rugi Pondok Makan Kang Naryo per Akhir Bulan Berjalan 2026
 (Estimasi)

Keterangan	Mie Ayam	Bakso	Soto Ayam	Total
Volume Penjualan (porsi)	1.000	1.000	1.000	3.000
Penjualan (Rp)	10.000.000	12.000.000	10.000.000	32.000.000
Total Biaya Produksi/HPP (Rp)	(6.600.000)	(7.200.000)	(6.500.000)	(20.300.000)
Lab Kotor (Rp)	3.400.000	4.800.000	3.500.000	11.700.000
Margin Lab Kotor (%)	40,0%	36,7%	35,0%	36,6%

Laporan laba rugi estimasi sebagaimana disajikan pada Tabel 8 menunjukkan bahwa meskipun seluruh komponen biaya produksi dan overhead telah diperhitungkan secara utuh (full costing), seluruh varian menu yang ditawarkan mitra tetap menghasilkan margin yang positif.

Keadaan ini mengindikasikan bahwa secara keseluruhan usaha mitra masih berada pada tingkat profitabilitas yang sehat dan prospektif. Penyusunan laporan laba rugi yang transparan dan terstruktur seperti ini memberikan kepastian informasi keuangan yang sangat berguna bagi pemilik usaha dalam mengevaluasi kinerja operasional serta merencanakan strategi bisnis secara berkelanjutan (Rahmadhani et al., 2025; Rifani et al., 2026)

Tabel 9 Laporan Posisi Keuangan (Neraca) Pondok Makan Kang Naryo per Akhir Bulan Berjalan 2026 (Estimasi)

Keterangan	Jumlah (Rp)
ASET	
Aset Lancar	
Kas	11.700.000
Aset Tetap	
Peralatan Dapur dan Alat Makan (nilai perolehan)	12.000.000
Akumulasi Penyusutan	(6.000.000)
Nilai Buku Peralatan	6.000.000
Total Aset	17.700.000
KEWAJIBAN DAN MODAL	
Kewajiban	-
Modal Pemilik	17.700.000
Total Kewajiban dan Modal	17.700.000

Laporan posisi keuangan sederhana sebagaimana disajikan pada Tabel 9 memperlihatkan gambaran struktur aktiva dan pasiva Pondok Makan Kang Naryo. Penyusunan laporan posisi keuangan ini menjadi solusi pendampingan konkret bagi mitra agar memiliki pencatatan aset dan modal yang lebih terstruktur.

Dari sisi permodalan, struktur keuangan mitra tergolong sangat sehat karena seluruh aset operasional dibiayai secara mandiri oleh modal pemilik tanpa adanya keterikatan utang pihak ketiga, meskipun keberlangsungan usaha tetap rentan terhadap fluktuasi harga bahan baku di pasaran. Edukasi serta penerapan laporan keuangan secara sistematis ini sangat penting dilakukan guna menghindarkan pelaku usaha dari risiko salah menilai posisi kekayaan usahanya sekaligus menjaga keberlanjutan bisnis secara jangka panjang (Asih et al., 2025; Mustika et al., 2024; Rahmadhani et al., 2025)

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berhasil mendampingi pemilik UMKM Pondok Makan Kang Naryo dalam mengimplementasikan metode full costing untuk menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) secara akurat dan komprehensif. Hasil pendampingan menunjukkan bahwa perhitungan konvensional yang selama ini diterapkan pemilik hanya memperhitungkan biaya bahan baku sehingga memicu terjadinya undercosting atau penentuan biaya produksi yang terlalu rendah dari kondisi sebenarnya. Meskipun harga jual yang berlaku saat ini secara keseluruhan masih berada pada tingkat yang memberikan keuntungan riil bagi usaha, pemilik berisiko mengalami kesalahan dalam menilai kesehatan keuangan usahanya akibat adanya ilusi margin semu dari pengabaian biaya tenaga kerja dan overhead. Selain itu, struktur permodalan mitra tergolong sehat karena seluruh aset dibiayai dari modal sendiri tanpa keterikatan utang, namun tetap rentan terhadap fluktuasi harga bahan baku. Sebagai langkah keberlanjutan, pemilik UMKM disarankan untuk mulai menerapkan template pencatatan keuangan harian secara tertulis yang mencakup seluruh komponen biaya operasional serta menyusun laporan posisi keuangan sederhana secara berkala guna memantau perkembangan usaha dan menjaga profitabilitas jangka panjang.

DAFTAR PUSTAKA

- Ar, A. A., Junaidi, Raidah, H., Saputri, E., & S, L. E. (2026). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada Rumah Makan Bungo Lado Jambi*. 15(01), 519–526.
- Arifa, I., Choiri, A., Wibowo, W., Aminuddin, & Panggabean, N. A. (2025). *Peran Umkm Dalam Meningkatkan Perekonomian Nasional*. 4(4), 5376–5385.
- Asih, V. G., Muchamad, M., Renata, H., Naya, A., Halizah, E. N., Sufi, U., Nur, A., & Dwi, R. (2025). *Peran Akuntansi Biaya Dalam Meningkatkan Efisiensi Operasional Umkm Melalui Pendekatan Full Costing*. 53–61.
- Fatimah, Z., Lubis, L. A., & Supardi. (2024). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Makanan Pada Umkm Rm Nasi Kapau Pak Nin 1,2,3*. 62–67.

- Hidayat, M. T., & Hardi, M. (2023). *Pelatihan Akuntansi Biaya Pada Cv. Perdamaian Tunggal Jaya Gresik*. 03(02), 1–5.
- Mulyadi. (2010). *Akuntansi Biaya* (5th Ed.). Upp Stim Ykpn.
- Mustika, I., Ferdila, Khadijah, & Sumardin. (2024). *Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk Pada Umkm Kuliner Di Kelurahan Bengkong Sadai Kota Batam*. 4(1), 543–550.
- Noor, S. R., & Ningtias, F. (2020). *Analisis Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing & Variable Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Umkm Cendol Radja*. 18(2).
- Noviriani, E., Anggun, B., Lestari, H., Azmi, Z., Soepriyadi, I., & Soleiman, E. C. (2022). *Akuntansi Manajemen* (1st Ed.). Pt. Global Eksekutif Teknologi.
- Oktora, F. E., Betriana, M., Pohan, E. S., Indriasari, I., Atiningsih, S., Imaningati, S., Mantiri, E. V., Sari, I. A., Rosharlianti, Z., & Wahyuningsih, P. (2023). *Akuntansi Biaya* (1st Ed.). Cv.Eureka Media Aksara.
- Prihatini, A., & Fransiska. (2025). *Analisa Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus Ayam Gebuk Sambalado – Tangerang)*. 3, 62–71.
- Rahmadhani, S., Salim, N., Rozak, H. A., Dili, J. A., & Laila, R. N. (2025). *Pendampingan Penyusunan Laporan Keuangan Sederhana Umkm*. 3(4), 445–452.
- Rifani, A., Vitria, A., & Wahyuni, A. (2026). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Kasus Pada Umkm Telur Gulung Umi Cabang Hercules Banjarbaru)*. 2(2).
- Setiawan, H., Oktavianus, J., Abel, C., Hutajulu, C., Anggara, W. T., Ghibrandhi, A., Mobry, S., Ridwan, T., & Sidauruk, P. (2024). *Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Di Umkm Donat X*. 8(1), 7–15.
- Sumunar, K. I., Dwi, S., Gaitsa, Z., Sofa, Z., Yosanda, K., Kaisah, S., Andre, M., Chesta, H., & Resmawan, A. (2026). *Analisis Pendekatan Full Costing Sebagai Dasar Strategi Penetapan Harga Di Umkm Kantin Qta*. 6(1), 8164–8177.