

Penentuan Harga Pokok Produksi Roti Burger Pada *Home Industry* Makmur Bakery Samarinda

Husnul Khatimah¹, Titin Ruliana², dan Danna Solihin³
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda
E-mail: khatimahhusnul581@gmail.com

Keywords :

Cost of Goods
Manufactured and Full
Costing

ABSTRACT

The purpose of this study is to determine and analyze the calculation of the cost of goods manufactured which is applied to the Home Industry Makmur Bakery Samarinda and compare it with the calculation of the cost of production based on the full costing method.

The theoretical basis used is a theoretical basis concerning cost accounting, cost, cost of goods manufactured and the full costing method. The analytical tool used in this research is descriptive comparative which shows and compares the method of calculating the cost of goods manufactured so far with the full costing method.

The analytical tool used in this research is descriptive comparative which shows and compares the method of calculating the cost of goods manufactured so far with the full costing method.

The results of the study indicate that the calculation of the cost of production applied by Home Industry Makmur Bakery Samarinda is lower than the calculation of the cost of production according to the full costing method so that the hypothesis is accepted.

PENDAHULUAN

Sejalan dengan meningkatnya perkembangan ekonomi di Indonesia yang semakin tinggi, maka persaingan dalam dunia bisnis juga semakin pesat, salah satunya bisnis industri makanan. Berkaitan dengan masalah tersebut, sudah menjadi keharusan bagi perusahaan atau industri untuk meningkatkan efisiensi dan efektifitas dalam proses produksinya guna meningkatkan daya saing usahanya. Cara yang dapat ditempuh oleh pelaku usaha dalam menghadapi masalah ini yaitu dengan mengendalikan biayanya tanpa harus mengurangi kualitas dan kuantitas produk.

Setiap perusahaan atau industri dalam memproduksi suatu produk mempunyai tujuan yang sama yaitu memperoleh laba. Laba mempunyai peran penting karena menyangkut kelangsungan hidup perusahaan. Kebijakan dari perusahaan sangat diperlukan dalam memperhitungkan faktor-faktor yang mempengaruhi dalam mencapai tujuan tersebut.

Harga pokok produksi berperan penting dalam penentuan harga jual suatu produk dan untuk memprediksi laba yang akan didapatkan. Mengenai penentuan harga pokok produksi, perusahaan harus bisa mengambil keputusan yang tepat agar menghasilkan laba

yang sesuai dengan yang diharapkan. Pengambilan keputusan ini perlu adanya ketelitian dalam perhitungan dan pemilihan metode harga pokok produk yang sesuai dengan keadaan perusahaan yang bersangkutan.

Home Industry Makmur Bakery Samarinda merupakan salah satu industri makanan yang ada di Samarinda, berlokasi di Jl. Gerilya Gang. Rukun Makmur RT. 109 No. 45 Kec. Sungai Pinang, Kota Samarinda. Kegiatan pada industri ini yaitu memproduksi jenis roti burger dengan harga jual Rp.1000,-/bungkus. Ada beberapa biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi roti burger yaitu biaya bahan baku (seperti tepung terigu, gula pasir, margarin, garam, fermipan, improver, susu bubuk, biji wijen dan air), biaya tenaga kerja yang terdiri dari 6 orang dan biaya overhead pabrik (seperti pelastik kemasan, gas lpg 3 kg dan biaya listrik).

Ada beberapa biaya yang tidak diperhitungkan oleh *Home Industry* Makmur Bakery Samarinda seperti biaya penggunaan air gallon, listrik dan 2 orang tenaga kerja karena 2 orang pekerja tersebut tergolong baru dan pak Budi juga belum memperhitungkan untuk biaya penyusutan peralatan yang digunakan selama proses produksi. Data yang diambil oleh peneliti yaitu data bulan februari karena pada bulan tersebut *Home Industry* Makmur Bakery Samarinda melakukan kegiatan produksi dengan rutin dan adanya penambahan tenaga kerja yaitu sebanyak dua orang.

Home Industry Makmur Bakery Samarinda tidak bangkrut karena ketidaktepatan dalam perhitungan harga pokok produksi akan tetapi laba yang diharapkan pada *Home Industry* Makmur Bakery Samarinda tersebut belum maksimal dan industri tersebut tidak dapat berkembang menjadi industri besar karena hanya mendapatkan laba yang minim.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, pokok permasalahan dari penulisan ini adalah apakah perhitungan harga pokok produksi pembuatan roti burger yang diterapkan oleh Makmur Bakery Samarinda lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan menurut metode *full costing* ?. Adapun tujuan ingin dicapai pada penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan pada *Home Industry* Makmur Bakery Samarinda dan membandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing*.

Sehubungan dengan permasalahan yang telah dikemukakan sebelumnya yakni terkait dengan biaya produksinya yang belum dikelompokkan secara jelas dan terperinci, sehingga biaya-biaya yang harus dibebankan tidak dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi, maka yang menjadi hipotesis pada penelitian ini adalah perhitungan harga pokok produksi pembuatan roti burger yang diterapkan oleh *Home Industry* Makmur Bakery Samarinda lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan menurut metode *full costing*”.

Akuntansi biaya bukan merupakan tipe akuntansi tersendiri yang terpisah dari dua tipe akuntansi yakni akuntansi keuangan dan akuntansi manajemen, namun merupakan bagian dari keduanya.

Pengertian akuntansi biaya menurut Mulyadi (2015:7) : “Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya, pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya”.

Temy Setiawan dan Ahalik (2014:3) mendefinisikan akuntansi biaya adalah : “Proses pengukuran dan pelaporan informasi yang bersifat keuangan dan non keuangan yang berkaitan dengan biaya untuk memperoleh dan menggunakan sumber daya dalam suatu organisasi.”

Berdasarkan definisi yang telah dikemukakan oleh para ahli, maka dapat disimpulkan bahwa akuntansi biaya merupakan kegiatan yang mencatat, menggolongkan, menganalisis dan melaporkan informasi yang berkaitan dengan biaya produksi (keuangan) serta barang dan jasa (non keuangan).

Pengertian biaya pada dasarnya merupakan pengorbanan ekonomi yang dikeluarkan yang dapat diukur serta ditaksir jumlahnya. Biaya produksi dapat dijabarkan berdasarkan konsep dan pengertian biaya berikut ini :

Menurut Mulyadi (2015:8) : “Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu”

Pengertian biaya menurut V. Wiratna Sujarweni (2015:9) adalah : Biaya mempunyai dua pengertian yaitu pengertian secara luas dan secara sempit. Biaya dalam arti luas adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang dalam usahanya untuk mendapatkan sesuatu untuk mencapai tujuan tertentu baik yang sudah terjadi dan belum terjadi/baru direncanakan. Biaya dalam arti sempit adalah pengorbanan sumber ekonomi dalam satuan uang untuk memperoleh aktiva.

Pengertian biaya menurut Darsono (2013:19) : “Biaya adalah suatu kas atau setara kas yang dikorbankan untuk menghasilkan atau mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan dapat bermanfaat atau memberikan keuntungan dimasa depan”.

Dari beberapa definisi sebelumnya dapat disimpulkan bahwa pengertian biaya adalah pengorbanan ekonomi yang dapat diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau akan terjadi untuk memperoleh barang atau jasa yang diharapkan dapat mencapai tujuan tertentu.

Harga pokok itu merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi penentuan dasar harga jual dari suatu produk. Selain itu, harga juga digunakan untuk menentukan besarnya perolehan. Suatu harga pokok dapat diketahui jumlahnya dari jumlah biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi suatu produk tersebut.

Menurut Mulyadi (2016:17) metode penentuan kos produksi adalah : Cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi, terdapat dua pendekatan yaitu full costing dan variabel costing. Full costing merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Sedangkan variabel costing merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel.

Berdasarkan pernyataan di atas dapat diambil sebuah kesimpulan bahwa harga pokok produksi adalah biaya-biaya yang digunakan selama proses produksi dimana biaya-biaya tersebut terdiri dari biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Menghitung harga pokok produksi harus memperhatikan unsur-unsur yang termasuk dalam harga pokok produksi. Menurut Mulyadi (2015:19) unsur-unsur harga pokok produksi terdiri atas :

1. Biaya bahan baku langsung, merupakan unsur utama dalam melakukan proses produksi, karena bahan baku merupakan unsur pokok dalam melakukan proses produksi. Bahan baku yang diolah suatu perusahaan dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor, atau pengelolaan sendiri.
2. Biaya tenaga kerja langsung, adalah tenaga kerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi, dan dapat dibebankan secara layak ke produk yang di produksi. Sedangkan biaya tenaga kerja tidak langsung merupakan kompensasi yang dibayarkan kepada tenaga kerja langsung yang bekerja di pabrik tetapi tidak melakukan pekerjaan pengolahan bahan secara langsung.
3. Biaya *overhead* pabrik, merupakan biaya produksi selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung yang terdiri dari biaya yang semuanya tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk atau aktivitas lainnya dalam upaya merealisasi pendapatan dalam perusahaan.

Pendekatan dengan menggunakan metode *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap.

METODE PENELITIAN

Teknik Pengumpulan Data

Pada penelitian ini, proses pengumpulan data yang dilakukan peneliti menggunakan :

1. Penelitian lapangan (*field work research*), merupakan cara penelitian yang dilakukan untuk mendapatkan data primer seperti data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik dan biaya penyusutan peralatan, dan diarahkan langsung pada objek yang diteliti pada *Home Industry* Makmur Bakery Samarinda adalah sebagai berikut :
 - a. Wawancara (*interview*), yaitu peneliti melakukan wawancara secara langsung dengan pihak yang terkait yaitu dengan pemilik dan karyawan pada *Home Industry* Makmur Bakery Samarinda.
 - b. Observasi, yaitu Pengamatan secara langsung terhadap aktivitas produksi roti. Peneliti mengamati proses produksi roti yang kemudian mengidentifikasi biaya-biaya yang digunakan selama proses produksi.
2. Penelitian kepustakaan (*library research*), yaitu untuk mendapatkan data pendukung yang diperoleh melalui pengamatan secara langsung, dokumen-dokumen pendukung yang diperlukan, sejarah singkat *Home Industry* Makmur Bakery Samarinda, struktur organisasi serta pembagian tugasnya.

Alat Analisis

Alat analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif komparatif yang menunjukkan dan membandingkan metode perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh perusahaan yaitu menggunakan perhitungan yang masih sederhana dengan perhitungan menurut metode *Full costing*.

1. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*

Menurut Ony Widilestariningtyas, dkk (2012:16) metode penentuan harga pokok produksi adalah : *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Dengan demikian harga pokok produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini :

Biaya bahan baku	xx
Biaya tenaga kerja langsung	xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	<u>xx</u>
Harga pokok produksi	<u>xx</u>

2. Perhitungan beban penyusutan dengan metode garis lurus

Menurut Zaki Baridwan (2011:308) metode garis lurus adalah metode depresiasi yang paling sederhana dan banyak digunakan.

Rumus metode garis lurus :

$$\text{Beban Penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Rekapitulasi perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dan perhitungan menurut metode *full costing*, sebagai berikut :

Tabel 1. Rekapitulasi perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dan perhitungan menurut metode *full costing*.

Rekapitulasi perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan		Rekapitulasi perhitungan harga pokok produksi menurut metode <i>full costing</i>	
Biaya bahan baku	Rp. 32.590.000	Biaya bahan baku	Rp. 32.590.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 5.600.000	Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 8.400.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	<u>Rp. 4.906.250</u>	Biaya <i>overhead</i> pabrik	<u>Rp. 6.232.604</u>
Harga Pokok Produksi	<u>Rp. 43.096.250</u>	Harga Pokok Produksi	<u>Rp. 47.222.604</u>

Berikut ini akan peneliti sajikan tabel terkait perbandingan hasil perhitungan harga pokok produksi menurut *Home Industry* Makmur Bakery Samarinda dengan perhitungan menurut metode *full costing*.

Tabel 2. Perbandingan HPP Makmur Bakery Samarinda dengan HPP Menurut Metode *Full Costing*

Menurut Makmur Bakery Samarinda		Menurut Metode <i>Full Costing</i>	
Biaya Bahan Baku :		Biaya Bahan Baku :	
Tepung Terigu Protein Tinggi Cakra Kembar	Rp. 15.000.000	Tepung Terigu Protein Tinggi Cakra Kembar	Rp. 15.000.000
Gula Pasir	Rp. 3.000.000	Gula Pasir	Rp. 3.000.000
Margarin Kuning Kiloan Mother Choice	Rp. 2.860.000	Margarin Kuning Kiloan Mother Choice	Rp. 2.860.000
Garam 500 gr	Rp. 240.000	Garam 500 gr	Rp. 240.000
Fermipan Brown 500 gr	Rp. 2.700.000	Fermipan Brown 500 gr	Rp. 2.700.000
Bakarine Plus Bread Improver	Rp. 1.600.000	Bakarine Plus Bread Improver	Rp. 1.600.000
Susu Bubuk	Rp. 1.550.000	Susu Bubuk	Rp. 1.550.000
Biji Wijen	Rp. 5.640.000	Biji Wijen	Rp. 5.640.000
Total BBB	Rp. 32.590.000	Total BBB	Rp. 32.590.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung :		Biaya Tenaga Kerja Langsung :	
Gaji Karyawan	Rp. 5.600.000	Gaji Karyawan	Rp. 8.400.000
Total BTKL	Rp. 5.600.000	Total BTKL	Rp. 8.400.000
Biaya Overhead Pabrik :		Biaya Overhead Pabrik :	
Pelastik Kemasan	Rp. 3.656.250	Air Mineral	Rp. 250.000
		Pelastik Kemasan	Rp. 3.656.250
		Gas LPG 3 Kg	Rp. 1.250.000
Gas LPG 3 Kg	Rp. 1.250.000	Biaya Listrik	Rp. 350.000
		Biaya Penyusutan Peralatan	Rp. 726.354
Total BOP	Rp. 4.906.250	Total BOP	Rp. 6.232.604
Total Harga Pokok Produksi	Rp. 43.096.250	Total Harga Pokok Produksi	Rp. 47.222.604
Jumlah roti yang diproduksi :	56.250 roti	Jumlah roti yang diproduksi :	56.250 roti
Harga Pokok Produksi Per Roti	Rp. 766,156	Harga Pokok Produksi Per Roti	Rp. 839,513
Selisih	Rp. 73,357		

Sumber : Hasil Penelitian

Pembahasan

Total biaya bahan baku yang ditentukan oleh *Home Industry* Makmur Bakery Samarinda sama dengan hasil perhitungan yang dilakukan oleh peneliti yaitu sebesar Rp.32.590.000. Total Biaya tenaga kerja langsung yang dihitung oleh peneliti berbeda

dengan total biaya tenaga kerja menurut perusahaan, menurut perusahaan total biaya tenaga kerjanya adalah Rp.5.600.000 sedangkan perhitungan menurut peneliti menghasilkan total biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp.8.400.000, hal ini dikarenakan perusahaan belum menghitung biaya terhadap dua orang tenaga kerjanya, dan total biaya *overhead* pabrik menurut perusahaan adalah Rp.4.906.250 berbeda dengan hasil perhitungan menurut peneliti yaitu sebesar Rp.6.232.604 dikarenakan ada beberapa biaya yang tidak dimasukkan dalam perhitungan menurut perusahaan seperti biaya penggunaan air, listrik dan biaya penyusutan peralatan.

Selama bulan februari, *Home Industry* Makmur Bakery Samarinda menghasilkan roti sebanyak 56.250 bungkus dengan berat \pm 67 gram per bungkus roti atau sekitar 3.768,75 kg untuk 56.250 roti.

Data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik yang tersedia, telah diketahui total biaya produksi menurut perhitungan oleh *Home Industry* Makmur Bakery Samarinda untuk satu roti yaitu Rp.766,156 per roti terdiri dari biaya bahan baku (seperti tepung terigu, gula pasir, margarin, garam, fermipan, improver, susu bubuk, dan biji wijen), biaya tenaga kerja langsung yang terdiri dari satu orang seksi pengadonan, dua orang seksi pencetakan dan satu orang seksi pemanggangan dengan upah yang dibayar perbulan dan biaya *overhead* pabrik (seperti biaya pelastik kemasan dan gas lpg 3 kg).

Perhitungan harga pokok produksi untuk satu roti dengan menggunakan metode *full costing*, harga pokok produksi yang dihasilkan lebih besar yaitu Rp.839,513 per roti. Hal ini dikarenakan perhitungan menggunakan metode *full costing* biaya *variable* sudah *include* kedalam harga pokok produksi dan juga perhitungan dengan menggunakan metode ini lebih rinci karena memasukkan komponen-komponen biaya yang digunakan selama proses produksi roti, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

Berdasarkan tabel dan uraian diatas, maka diketahui perbedaan dan selisih biaya produksi roti antara perhitungan yang dilakukan oleh *Home Industry* Makmur Bakery Samarinda dengan perhitungan menggunakan metode *full costing* yaitu sebesar Rp.73,357 per roti. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh *Home Industry* Makmur Bakery Samarinda lebih kecil dari perhitungan menurut metode *full costing* karena perusahaan tidak memasukkan biaya secara rinci kedalam biaya produksinya seperti biaya penggunaan air, listrik dan dua orang tenaga kerja karena dua orang pekerja tersebut tergolong baru akan tetapi dua orang pekerja tersebut tetap digaji hanya saja *Home Industry* Makmur Bakery Samarinda belum memasukkan biaya tenaga kerja tersebut ke dalam perhitungan harga pokok produksi, dimana seharusnya *Home Industry* Makmur Bakery Samarinda memperhitungkan biaya tenaga kerja terhadap dua orang tersebut kedalam perhitungan harga pokok produksinya dan perusahaan juga belum memperhitungkan untuk biaya penyusutan peralatan yang digunakan selama proses produksi. Oleh karena itu, perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Makmur Bakery Samarinda lebih kecil dibandingkan dengan perhitungan menurut metode *full Costing*.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis dan pembahasan terkait perhitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan dan didasari pada alat analisis yang digunakan, diperoleh dua nilai yakni berdasarkan perhitungan yang diterapkan oleh perusahaan dan berdasarkan metode *full costing*. Perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh *Home Industry* Makmur Bakery Samarinda lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing* yang menghitung biaya keseluruhan yang dikeluarkan untuk memproduksi roti burger.

Berdasar atas apa yang telah dipaparkan diatas, maka dari itu peneliti menarik kesimpulan bahwa perhitungan harga pokok produksi pembuatan roti burger yang diterapkan oleh *Home Industry* Makmur Bakery Samarinda lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan menurut metode *full costing* sehingga hipotesis diterima.

Saran

Berdasarkan pemaparan kesimpulan yang telah diuraikan dan berdasarkan alat analisis serta pembahasan data yang diperoleh, maka peneliti memberi saran yang mungkin bermanfaat bagi perusahaan dimasa yang akan datang. Berikut ini saran yang dapat peneliti berikan, antara lain :

1. Bagi *Home Industry* Makmur Bakery Samarinda sebaiknya melakukan perhitungan harga pokok produksi yang sesuai dengan metode *full costing* karena laporan ini dapat membantu pihak perusahaan dalam pengambilan keputusan untuk menentukan harga pokok produksi dan harga jual dari produk yang dihasilkan dengan tepat sehingga akan mendapatkan laba yang diharapkan.
2. Pihak perusahaan sebaiknya menambah pengetahuan tentang perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan metode *full costing* agar tidak terjadi kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan yang dapat mengakibatkan kerugian atau tidak ada perkembangan bagi perusahaan.
3. Kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dapat mengakibatkan penentuan harga jual pada industri menjadi terlalu tinggi atau terlalu rendah. Jika harga jual produk terlalu rendah akan mengakibatkan laba yang rendah pula dan mengalami kerugian, sebaliknya dengan harga jual yang terlalu tinggi dapat mengakibatkan produk yang ditawarkan akan sulit bersaing dengan produk sejenis yang ada di pasaran.
4. Melalui penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan bagi pihak-pihak yang terkait dengan perhitungan harga pokok produksi, kiranya penelitian ini dapat menjadi acuan bagi peneliti selanjutnya, agar dapat melakukan penelitian terkait harga pokok produksi secara lebih rinci, sehingga akan selalu ada perubahan kearah yang lebih baik.

REFERENCE

- Baridwan, Zaki. 2011. *Intermediate Accounting*. Edisi 8. Yogyakarta : Badan Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Gajah Mada
- Mulyadi, 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Yogyakarta : Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN
- _____, 2016. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta : Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN
- Prawironegoro, Darsono dan Ari Puswanti. 2013. *Akuntansi Manajemen*. Edisi 1. Jakarta : Mitra Wacana Media
- Setiawan, Temy dan Ahalik. 2014. *Mahir Akuntansi Biaya dan Manajemen*. Jakarta : PT Bhuana Ilmu Populer
- Sujarweni, V Wiratna. 2015. *Akuntansi Biaya Teori dan Penerapannya*. Cetakan Pertama. Yogyakarta : Penerbit Pustaka Baru Press
- Widilestariningtyas, Ony. dkk. 2012. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta : Graha Ilmu