

ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL MAKANAN PADA RUMAH MAKAN H. IJAY DI SAMARINDA

Suriyadi¹, Imam Nazarudin Latif², Heriyanto³
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda
Email: adibadak1877@yahoo.com

ABSTRACT

Keywords: Full costing, Overhead costs, Production costs

The purpose of this study was to analyse the determination of the selling price of grilled chicken 1 (one) portion at H. Ijay's restaurant. The data collection techniques used are field research, namely interviews and direct observation at H. Ijay's restaurant and library research. Data analysis conducted in this study using descriptive research methods with a qualitative approach. Descriptive research method is research on problems or events in the form of facts that currently exist in the management of H. Ijay's restaurant.

The analytical tool used in this research is the Full Costing method where the Full Costing method is a method of determining the cost of production that takes into account all elements of production costs into the cost of production. The population in this study were all employees and business owners of H. Ijay restaurant in Samarinda City.

The results of this study indicate that raw material costs, overhead costs, and direct labour costs have an effect in determining the selling price, where the selling price value using the full costing method can also calculate the profit desired by the H. Ijay restaurant.

PENDAHULUAN

Perkembangan usaha rumah makan saat ini cukup pesat, ini juga bisa dilihat dari banyaknya usaha rumah makan yang berada di Kota Samarinda salahsatunya yaitu rumah makan ikan dan ayam bakar H. Ijay yang berada di jalan Kadrie Oening, Air Hitam, Kec. Samarinda Ulu, Kota Samarinda, Kalimantan Timur 75124.

Setiap pengusaha rumah makan harus mampu bersaing, pemilik usaha rumah makan dituntut untuk dapat menghasilkan produk yang bermutu tinggi dengan harga jual yang kompetitif sehingga dapat mencapai target laba penjualan produk yang diinginkan. Penetapan harga jual yang kompetitif tidaklah mudah, harga jual ditentukan oleh permintaan dan

penawaran konsumen, karena itu sulit bagi pengusaha untuk memperoleh harga jual yang stabil. Menurut Mulyadi (2013:348) menyatakan bahwa : “Harga jual adalah besarnya harga yang akan dibebankan kepada konsumen yang diperoleh atau dihitung dari biaya produksi ditambah biaya non produksi dan laba yang diharapkan”.

Jumlah pesaing yang memasuki pasar, selera konsumen, dan harga jual produk merupakan beberapa faktor yang mempengaruhi pembentukan harga jual. Faktor yang memungkinkan dapat digunakan oleh manajemen dalam membentuk harga jual adalah biaya. Biaya memberikan batas bawah harga jual produk yang akan dipasarkan. Menurut Mulyadi (2012:8) menyatakan bahwa : “Biaya yaitu sumber ekonomi yang dikorbankan, diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu”.

Pemilik usaha harus menghasilkan produk dengan kualitas yang baik untuk dapat diterima di pasaran agar dapat memenangkan persaingan terutama dengan usaha yang sejenis. Untuk itu pengusaha harus senantiasa melakukan langkah-langkah yang tepat dalam menentukan kebijakan perhitungan biaya produksi rumah makan dengan anggaran yang dapat berpengaruh terhadap harga perolehan dan harga jual produk, hal ini akan membantu tercapainya biaya produksi yang efisien dan efektif sehingga memberikan harga jual yang memuaskan bagi perusahaan dan pelanggan. Biaya produksi sendiri terdiri dari tiga bagian yaitu 1) Bahan Baku, Menurut Masyiah (2014:29) menyatakan bahwa : “Bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian besar produk jadi, bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor atau hasil pengolahan sendiri”, 2) Biaya Tenaga Kerja Langsung, Menurut Abdullah dan Dunia (2012:23) menyatakan bahwa : “Biaya Tenaga Kerja Langsung merupakan upah dari semua tenaga kerja langsung yang secara spesifik baik menggunakan tangan maupun mesin ikut dalam proses produksi untuk menghasilkan suatu produk atau barang jadi”, 3) Biaya *Overhead* Pabrik, Menurut Dunia dan Abdullah (2012:23) menyatakan bahwa : “Biaya *Overhead* Pabrik adalah semua biaya untuk memproduksi suatu produk selain dari bahan langsung dan tenaga kerja langsung”.

Pihak manajemen perlu mengetahui dan melakukan perbaikan melalui kebijakan pemilik usaha sebagai bentuk memenangkan minat di mata pembeli atau konsumen, dalam hal ini bukan hanya memperhitungkan biaya produksi saja yang sudah dikeluarkan tetapi juga memperhitungkan harga pokok produksi yang seharusnya dikeluarkan sehingga penetapan biaya - biaya bisa dilakukan secara aktual. Menurut Bustami dan Nurlela (2012:49) menyatakan bahwa : “Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *Overhead* pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan di kurang persediaan produk dalam proses akhir”.

Tujuan penelitian ini untuk menganalisis penentuan harga jual ayam bakar 1 (satu) porsi pada rumah makan H. Ijay dengan menggunakan metode *full costing*, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah : 1). Apakah penentuan harga jual ayam bakar 1 (satu) porsi pada rumah makan H. Ijay lebih rendah dibanding dengan menggunakan Metode *Full Costing*. Menurut Mulyadi (2012:17) pengertian *Full Costing* adalah sebagai berikut : “*Full Costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, baik 12 variabel maupun tetap, ditambah dengan biaya non produksi (Biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum)”.

METODE PENELITIAN

1. Teknik Pengumpulan Data

- a.) Penelitian lapangan (*field research*) yaitu menggunakan metode pengumpulan data melalui observasi dan wawancara yaitu suatu teknik pengumpulan data dengan melaksanakan pengamatan – pengamatan kegiatan operasional suatu perusahaan, instansi atau tempat usaha serta melakukan tanya jawab langsung kepada pegawai yang mempunyai wewenang untuk mendapatkan data informasi yang objektif dan sistematis yang diperlukan dalam penulisan.
- b.) Penelitian kepustakaan (*library research*) yaitu suatu teknik pengumpulan data dengan cara pengumpulan data melalui peninggalan tertulis terutama berupa arsip - arsip yang berhubungan dengan masalah penelitian.

2. Alat Analisis

a. Metode Deskriptif Kualitatif yaitu suatu analisis yang digunakan untuk membahas dan menerangkan hasil penelitian dengan mempertimbangkan dan membandingkan antara penyusunan harga pokok produksi perusahaan dengan penyusunan harga pokok produksi yang lazim, yang dapat diartikan dengan menggunakan keterangan-keterangan yang tidak berbentuk angka.

b. Metode Deskriptif Kuantitatif yaitu suatu analisis data dengan merekomendasikan penyusunan harga pokok produksi yang seharusnya, dimana metode ini dinyatakan dengan angka-angka. Metode deskriptif kuantitatif yang diperlukan dalam penulisan skripsi ini adalah :

Metode *Full Costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi baik biaya tetap maupun biaya tidak tetap ke dalam harga pokok produksinya. Menurut Mulyadi (2012:17) pengertian *Full Costing* adalah sebagai berikut: “*Full Costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik, baik 12 variabel maupun tetap, ditambah dengan biaya non produksi (Biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum)”.

a) Metode *Full Costing* terdiri dari unsur-unsur biaya produksi berikut :

Biaya Bahan Baku	xxx	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	xxx	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tidak Tetap	xxx	+
Harga Pokok Produksi	xxx	

b) Susunan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2015:14) menjelaskan bahwa : “Harga pokok produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa selama periode bersangkutan. Dengan kata lain, bahwa harga pokok produksi merupakan biaya untuk memperoleh barang jadi yang siap jual”.

Penulis merekomendasikan Penentuan Harga Pokok Produksi menggunakan metode Harga Pokok Proses dengan pendekatan metode *Full Costing* untuk mengetahui kelemahan perhitungan harga pokok produksi pada perusahaan digunakan metode komparatif, yaitu metode analisis data dengan cara membandingkan suatu masalah. Yang diperbandingkan di sini adalah praktek-praktek yang dijalankan oleh perusahaan dalam menentukan harga pokok produksi dengan literatur dan referensi untuk direkomendasikan kepada perusahaan.

3. Pengujian Hipotesis

Uji komparatif : Jika hasil analisis sesuai dengan pernyataan dalam hipotesis maka hipotesis diterima, dan bila hasil analisis tidak sesuai dengan pernyataan hipotesis maka hipotesis di tolak.

- a. Hipotesis diterima jika penentuan harga jual 1 (satu) porsi ayam bakar pada rumah makan H. Ijay lebih rendah dengan perhitungan harga jual berdasarkan metode *Full Costing*.
- b. Hipotesis ditolak jika penentuan harga jual 1 (satu) porsi ayam bakar pada rumah makan H. Ijay lebih tinggi dengan perhitungan harga jual berdasarkan metode *Full Costing*.

Uji hipotesis bertujuan untuk membandingkan antara penentuan harga jual 1 (satu) porsi ayam bakar dengan metode *Full Costing* terhadap metode yang digunakan rumah makan rumah H. Ijay.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil

Data hasil penelitian lapangan (*field research*) yang telah di analisis untuk dilakukan perhitungan dengan metode *Full Costing* dengan hasil data sebagai berikut :

A. Penentuan Harga Pokok Produksi

1) Biaya Bahan Baku

Untuk menghitung biaya bahan baku maka penulis membagi jumlah satuan bahan baku dengan jumlah bagian bahan baku dan di dapat data sebagai berikut :

Tabel 1 : Biaya Bahan Baku Utama

Uraian	Jumlah/Satuan	Harga Satuan (Rp)	Uraian Pembagian	Total Harga (Rp)
Ayam	1 Ekor	52.000,00	6 Potong	8.666,66
Ikan Bawal	1 kg	30.000,00	3 Ekor	10.000,00
Ikan Haruan	1 kg	80.000,00	4 Ekor	20.000,00
Ikan Kakap	1 kg	60.000,00	3 Ekor	20.000,00
Ikan Patin	1 kg	40.000,00	4 potong	10.000,00
Ikan Nila	1 kg	40.000,00	4 Ekor	10.000,00
Ikan Lele	1 kg	25.000,00	5 Ekor	5.000,00
Udang Galah	1 kg	120.000,00	3 Ekor	40.000,00
Ikan Bandeng	1 kg	35.000,00	4 Ekor	8.750,00
Ikan Terakulu	1 kg	65.000,00	3 Ekor	21.666,67
Ikan Mas	1 kg	40.000,00	4 Ekor	10.000,00
Ikan Baronang	1 kg	50.000,00	3 Ekor	16.666,67
Ikan Kerapu	1 kg	150.000,00	3 Ekor	50.000,00

(Sumber : Data diolah, 2023)

Dari perhitungan di atas maka didapat total jumlah harga bahan baku utama dalam 1(Satu)Porsi yaitu ayam Rp.8.666,66 , ikan bawal Rp.10.000,00, ikan haruan Rp.20.000,00, ikan kakap Rp.20.000,00, ikan patin Rp.10.000,00, ikan nila Rp.10.000,00, ikan lele Rp.5.000,00 udang galah Rp.40.000,00, ikan bandeng Rp.8.750,00, ikan terakulu Rp.21.666,67, ikan mas Rp.10.000,00, ikan baronang Rp.16.666,67, dan ikan kerapu Rp.50.000,00 dengan total keseluruhan Rp.230.750,00.

2) Bahan Baku Penunjang

Untuk menghitung bahan baku penunjang dalam sehari maka penulis membagi jumlah item bahan baku penunjang dengan jumlah porsi bahan baku utama secara keseluruhan dan di dapat data sebagai berikut :

a) Jumlah porsi bahan baku utama secara keseluruhan dalam sehari sebagai berikut :

Tabel 2 : Jumlah Porsi Bahan Baku Utama Secara Keseluruhan Dalam Sehari

Uraian	Jumlah/Satuan	Jumlah/Hari	Total Porsi/Hari
Ayam	1 ekor (6 potong)	30 Ekor	180 porsi
Ikan Bawal	1 kg (3 ekor)	5 kg	15 porsi
Ikan Haruan	1 kg (4 ekor)	5 kg	20 porsi
Ikan Kakap	1 Kg (3 Ekor)	5 kg	15 porsi
Ikan Patin	1 kg (4 potong)	20 kg	80 porsi
Ikan Nila	1 kg (4 ekor)	10 kg	40 porsi
Ikan Lele	1 kg (4 ekor)	10 kg	40 porsi
Udang Galah	1 kg (3 ekor)	5 kg	15 porsi
Ikan Bandeng	1 kg (4 ekor)	5 kg	20 porsi
Ikan Terakulu	1 kg (3 ekor)	5 kg	15 porsi
Ikan Mas	1 kg (4 ekor)	10 kg	40 porsi
Ikan Mas	1 kg (4 ekor)	10 kg	40 porsi
Ikan Baronang	1 kg (3 ekor)	5 kg	15 porsi
Ikan Kerapu	1 kg (3 ekor)	5 kg	15 porsi

(Sumber : Data diolah, 2023)

Dari perhitungan di atas maka didapat total jumlah porsi bahan baku utama dalam sehari yaitu ayam 180 porsi, ikan bawal 15 porsi, ikan haruan 20 porsi, ikan kakap 15 porsi, ikan patin 80 porsi, ikan nila 40 porsi, ikan lele 40 porsi, udang galah 15 porsi, ikan bandeng 20 porsi, ikan terakulu 15 porsi, ikan mas 40 porsi, ikan baronang 15 porsi, dan ikan kerapu 15 porsi dengan total keseluruhan 510 porsi.

b) Perhitungan bahan baku penunjang dalam 1 porsi sebagai berikut :

Tabel 3 : Perhitungan Biaya Bahan Baku Penunjang Dalam 1 (Satu) Porsi

Uraian	Jumlah/Satuan	Jumlah/Hari (Rp)	Jumlah Porsi/Hari	Total Harga (Rp)
Beras	50 kg	700.000,00	510	1.372,54
Bayam	20 ikat	160.000,00	510	313,72
Labu kuning	10 kg (3 Buah)	185.000,00	510	362,74
Labu siam	5 kg	80.000,00	510	156,86
Tomat	5 kg	60.000,00	510	117,64
Cabe Rawit	10 kg	500.000,00	510	166,66

Uraian	Jumlah/Satuan	Jumlah/Hari (Rp)	Jumlah Porsi/Hari	Total Harga (Rp)
Kol / Kubis	5 kg	85.000,00	510	980,39
Bawang putih	1 kg	30.000,00	510	58,82
Bawang merah	2 kg	80.000,00	510	156,86
Santan Kelapa	10 biji	100.000,00	510	137,25

(Sumber : Data diolah,2023)

Dari perhitungan diatas maka didapat total jumlah bahan baku penunjang 1(Satu) porsi dalam sehari yaitu beras Rp.1.372,54, bayam Rp.313,72, labu kuning Rp.362,74,labu siam Rp.156,86,tomat Rp.117,64,kol/kubisRp.166,66,cabe rawit Rp.980,39, bawang putih Rp.58,82, bawang merah Rp.156,86, dan kelapaRp.137,25 sehingga total jumlah keseluruhan sebesar Rp.3.921,59.

3) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung di dapatkan dengan cara membagi total jumlah biaya tenaga kerja sesuai table 4.3 dengan 30 hari kerja kemudian dibagi lagi dengan jumlah porsi yang di produksi dalam sehari. Perhitungannya sebagai berikut :

$$\text{Biaya Tenaga Kerja} = \frac{\text{Total Gaji Karyawan / 30 Hari}}{510 \text{ porsi}}$$

$$\text{Biaya Tenaga Kerja} = \frac{41.000.000,00 / 30}{510}$$

$$\text{Biaya Tenaga Kerja} = 2.679,37$$

Biaya Tenaga Kerja Langsung dalam 1(satu) hari Perporsi sebesar Rp.2.679,37

4) Biaya Overhead Pabrik

Perhitungan biaya *Overhead* untuk Rumah Makan H. Ijay dalam satu hari di dapatkan dengan cara total jumlah biaya overhead sesuai table 4.4di bagi 30 hari kemudian dibagi lagi dengan jumlah porsi dalam satu hari.

$$\text{Biaya Overhead Pabrikdalam sehari} = \frac{\text{Biaya overhead Pabrik / 30 hari}}{510 \text{ porsi}}$$

$$\text{Biaya Overhead Pabrik dalam sehari} = \frac{4.000.000,00 / 30}{510}$$

$$\text{Biaya Overhead Pabrik dalam sehari} = \frac{240.000}{510}$$

$$\text{Biaya Overhead Pabrik dalam sehari} = 261,43 + 470,58 = 732,01$$

Biaya *Overhead* Pabrik dalam 1(satu) hari sebesar Rp.732,01

Harga Pokok Produksi untuk 1 porsi ayam bakar Rumah Makan H. Ijay menurut perhitungan menggunakan metode *Full Costing* sebagai berikut :

Biaya Bahan Baku Utama	Rp.	8.666,66
Biaya Bahan Baku Penunjang	Rp.	3.921,59
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp.	2.679,37
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Rp.	732,01 +
Harga Pokok Produksi	Rp.	15.999,63

B. Penentuan Harga Jual 1 Porsi Ayam Bakar

Dalam menentukan harga jual 1 porsi ayam bakar penulis menggunakan perkiraan untuk

laba yang di harapkan sebesar 100% yaitu jumlah Harga Pokok Produksi dikali 100% atau $15.999,63 \times 100\% = 31.999,26$.

Menggunakan rumus sebagai berikut:

$\text{Harga Jual} = \text{Taksiran biaya penuh} + \text{Laba yang diharapkan}$

(Sunarto, 2013:134)

Harga Jual = $15.999,63 + 15.999,63 = 31.999,26$

Harga Jual ayam bakar dalam 1(satu) porsi sebesar Rp.31.999,26

Perbandingan Harga Pokok Produksi (HPP) dan harga jual menurut perhitungan menggunakan metode *Full Costing* dengan harga jual menurut perhitungan Rumah Makan H. Ijay.

Tabel 4 : Perbandingan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual 1 Porsi Ayam Bakar Menurut Metode *Full Costing* dan Harga Jual Menurut Rumah Makan H. Ijay

Harga Jual Menurut Rumah Makan H, Ijay	Metode <i>Full Costing</i>	Selisih	Persentase
Harga Jual			
30.000,00	31.999,26	1.999,26	6 %

(Sumber : Data diolah, 2023)

2. Pembahasan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa biaya bahan baku, biaya *overhead*, dan biaya tenaga kerja langsung berpengaruh dalam menentukan harga jual, dimana nilai harga jual dengan menggunakan metode *full costing* tersebut dapat pula menghitung laba yang diinginkan oleh rumah makan H. Ijay. Ini artinya bahwa semakin tinggi biaya bahanbaku , biaya *overhead*, dan biaya tenaga kerja langsung maka harga jualakan semakin meningkat. Begitu juga sebaliknya apabila biaya bahan baku, biaya *overhead*, dan biaya tenaga kerja langsung menurun maka harga jual akan menurun.

Berdasarkan deskripsi perhitungan sesuai tabel 4 untuk harga jual produksi 1(satu) porsi ayam bakar Rumah Makan H. Ijay yaitu sebesar Rp. 30.000,00 dan perhitungan menggunakan metode *Full Costing* yaitu sebesar Rp. 31.999,26 sehingga terdapat selisih harga jual sebesar Rp. 1.999,26 dengan persentasi sebesar 6 %.

Harga Pokok Produksi yang dihitung dengan menggunakan metode *Full Costing* dari 1 (satu) Porsi ayam bakar dapat menghasilkan keuntungan atau laba yang lebih yaitu sebesar Rp. 1.999,26 atau sebesar 6% dari perhitngan yang dilakukan secara manual oleh manajemen Rumah Makan H. Ijay.

Harga Jual 1(satu) porsi ayam bakar menurut perhitungan yang dilakukan secara manual oleh manajemen Rumah Makan H. Ijay yaitu sebesar Rp. 30.000 lebih rendah jika dibandingkan dengan harga jual menggunakan metode *Full Costing* yaitu sebesar Rp. 31.999,26 dengan perhitungan keinginan laba yang di harapkan sekitar 100% maka hipotesis diterima.

SIMPULAN DAN SARAN

1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan H. Ijay Di Samarinda, dapat disimpulkan bahwa :

- a. Perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual pada Rumah Makan H. Ijay dan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* dalam menentukan harga jual menunjukkan hasil yang berbeda. Rumah Makan H. Ijay membebankan biaya bahan baku dengan jumlah yang sama untuk semua jenis produknya, sedangkan secara teori biaya bahan baku untuk 1 porsi ayam bakar berbeda dengan bahan baku yang lain karena komposisi bahan bakunya berbeda maka biaya yang dikeluarkan juga berbeda.
- b. Perhitungan Rumah Makan H. Ijay harga jual 1 porsi ayam bakar yaitu sebesar Rp 30.000,00 sementara menurut Penulis Harga Pokok Produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* dalam menentukan harga jualnya sebesar Rp. 31.999,26 karena semua beban biaya di perhitungkan mulai dari bahan baku, bahan baku penunjang, biaya *overhead* dan biaya tenaga kerja langsung sehingga terdapat selisih harga jualnya. Dengan begitu selisih harga jual sekitar Rp. 1.999,26 dengan persentase selisih sebesar 3% dengan laba yang di harapkan sebesar 100%.

2. Saran

Berdasarkan hasil simpulan diatas, maka dapat disampaikan beberapa saran sebagai berikut :

- a. Bagi Rumah Makan H. Ijay :

Sebaiknya menghitung harga pokok produksi secara metode *full costing* karena perbedaan komposisi antara perhitungan Rumah Makan H. Ijay dalam menentukan Harga Jualnya dengan Harga Pokok Produksi dengan metode *Full Costing* dalam menentukan harga jual memiliki perbedaan walaupun tidak terlalu banyak akan tetapi semua pengeluaran biaya dapat di perhitungkan sehingga manajemen rumah makan dapat mendapatkan laba yang diinginkan.

- b. Bagi Peneliti Selanjutnya :

Diharapkan penelitian selanjutnya dapat dilakukan dengan menambah variabel lain agar penelitian selanjutnya dapat lebih baik lagi.

REFERENCES

- Abdullah Wasillah & Firdaus Ahmad Dunia. 2012. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Bustami Bastian.& Nurlela. 2012. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta; Graha Ilmu.
- Dunia Firdaus A & Abdullah W. 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi 3. Jakarta : Salemba Empat.
- Masiyah Kholimi Yuningsih. 2014. *Akuntansi Biaya*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Mulyadi. 2012, *Akuntansi Biaya*, UPP STIM YKPN, Edisi 5. Yogyakarta.
- _____. 2013. *Sistem Akuntansi*, Edisi Ketiga, Cetakan Keempat, Salemba Empat, Jakarta.
- _____. 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi ke 5. Universitas Gajah Mada, Bagian Penerbitan STIE YKPN.