

## Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan pada Toko Roti

Wandiko Lumban Tobing<sup>1</sup> Miftakul Huda<sup>2</sup> Rozaq Pangestu<sup>3</sup> Wigiyati<sup>4</sup>

Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pelita Bangsa, Kabupaten Bekasi, Provinsi Jawa Barat, Indonesia<sup>1,2,3,4</sup>

Email: [tobingwandiko650@gmail.com](mailto:tobingwandiko650@gmail.com)<sup>1</sup> [miftakulhuda@pelitabangsa.ac.id](mailto:miftakulhuda@pelitabangsa.ac.id)<sup>2</sup>  
[rzqpangestu23@gmail.com](mailto:rzqpangestu23@gmail.com)<sup>3</sup> [wigiyati2527@gmail.com](mailto:wigiyati2527@gmail.com)<sup>4</sup>

### Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana pengaruh biaya produksi dan harga pokok penjualan terhadap laba yang diperoleh perusahaan manufaktur makanan. Unsur-unsur yang termasuk dalam biaya produksi adalah biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik, dan persediaan barang dalam proses. Persediaan barang dalam proses awal dan persediaan barang dalam proses akhir. Sedangkan unsur harga pokok penjualan meliputi total biaya produksi dan persediaan barang jadi (persediaan barang jadi awal dan persediaan barang jadi akhir). Faktor-faktor tersebut mempengaruhi harga jual produk. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan Mixed Methods Research is an approach to inquiry that combines or associated both qualitative quantitative from of research. dengan menggabungkan atau menghubungkan metode penelitian kualitatif dan kuantitatif yang diperoleh dengan cara mengamati objek secara langsung untuk memperoleh data yang relevan, serta hasil wawancara dengan perusahaan. Data sekunder dikumpulkan melalui dokumen perusahaan mengenai data terkait biaya produksi dan biaya penjualan yang mempengaruhi keuntungan penjualan makanan. Harga pokok produksi (HPP) adalah elemen krusial dalam pengelolaan biaya perusahaan manufaktur, khususnya dalam industri makanan. HPP tidak hanya menjadi dasar untuk menentukan harga jual tetapi juga sebagai alat untuk menilai efisiensi operasional perusahaan. Artikel ini bertujuan untuk menjelaskan proses perhitungan HPP, komponen utama yang terlibat, dan implementasinya dalam perusahaan manufaktur makanan. Dengan menggunakan pendekatan deskriptif berbasis teori akuntansi biaya, artikel ini memberikan gambaran lengkap mengenai pentingnya pengelolaan HPP dalam meningkatkan daya saing perusahaan.

**Kata Kunci:** Biaya Pabrikasi, Harga Pokok Produksi, Harga Pokok Penjualan, Laporan Laba/Rugi



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

### PENDAHULUAN

Perkembangan ekonomi Indonesia saat ini secara tidak langsung telah mendorong persaingan bisnis di berbagai bidang, salah satunya industri kuliner, yang memiliki skala bisnis mulai dari yang besar hingga menengah. Tujuan dibentuknya suatu usaha adalah untuk mencapai laba yang maksimal dengan biaya yang minimal. Salah satu masalah yang sering dihadapi oleh perusahaan manufaktur adalah menentukan harga jual produk, karena harga jual produk tidak dapat diubah secara akurat oleh pasar. Setiap kegiatan produksi memerlukan faktor produksi di antaranya tenaga kerja, sumber daya alam, modal, dan keahlian sebagai modal utama. Dalam kegiatan produksi memiliki tiga elemen biaya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Sebuah industri atau entitas yang proses produksinya dimulai dengan mengolah bahan baku menjadi suatu produk jadi sangat membutuhkan perhitungan atau penentuan harga pokok produksi serta harga pokok penjualan yang nantinya akan menjadi acuan dalam menentukan harga jual. Dalam hal ini konsumen pada umumnya, cenderung akan memilih perusahaan yang menawarkan produknya dengan harga yang relatif murah dengan kualitas produk yang baik, serta pelayanan yang baik yang diberikan oleh perusahaan itu sendiri (Satriani & Kusuma, 2020).

Pertumbuhan di dunia usaha terus menjadi luas perihalnya ini memunculkan terjalin persaingan diantara bermacam industri. Industri ialah wadah buat menggapai tujuan bersama para pendirinya dengan melaksanakan aktivitas ekonomi dalam sesuatu warga (Pura, 2013: 13). Biasanya sesuatu industri, baik industri besar, lagi ataupun kecil didirikan dengan tujuan utama ialah buat memperoleh laba, sehingga pengusaha senantiasa berupaya agar laba yang didapat jauh lebih besar dari pada pengeluaran operasionalnya. Terdapat statment yang menerangkan jika seandainya semakin besar penjualan sehingga semakin besar pula laba yang diperoleh, serta kebalikannya seandainya semakin rendah tingkatan penjualan sehingga semakin kecil laba yang dihasilkan (Satriani dan Kusuma, 2018). Laba ialah keuntungan yang diperoleh dari sesuatu industri dalam aktivitas bisnisnya. Melaksanakan bisnis, pengusaha berupaya semaksimal mungkin buat meningkatkan produk yang telah terbuat. Untuk itu tiap pengusaha hendak senantiasa berjuang melindungi kelancaran usahanya serta bisa berkompetensi dengan pesaing-pesaing yang lain buat menggapai tujuanyang diharapkan. Supaya tujuan tersebut bisa tercapai dibutuhkan aktivitas yang wajib dilaksanakan ialah memastikan harga jual serta harga pokok penjualan.

Perhitungan pada harga pokok penjualan, industri akan mudah menghitung harga jual sebab harga pokok penjualan ini sangat berarti selaku dasar buat memastikan harga jual ke konsumen. Terdapat statment yang menarangkan jika harga pokok penjualan berperan buat menetapkan harga jual yang ialah aspek berarti dalam pencapaian laba optimum, serupa halnya dalam penelitiannya jika harga pokok penjualan sangat dibutuhkan buat memastikan harga jual yang memiliki energi saing pasar (Sululing serta Asharudin, 2016: 23- 42). Harga pokok penjualan merupakan harga benda ataupun jasa selaku bahan baku ataupun jasa buat jadi benda dengan ditambah biaya-biaya yang berkaitan dengan harga pokok penjualan (Rochmaningrum & Waryanto, 2022). Bagi perusahaan roti, menghitung harga pokok penjualan dan harga pokok penjualan merupakan langkah penting dalam menentukan profitabilitas dan mengendalikan biaya. Langkah-langkah umum untuk menghitung kedua harga tersebut adalah:

**Harga pokok penjualan adalah total biaya produksi roti yaitu:**

1. Biaya bahan baku. Ini termasuk semua bahan yang langsung digunakan dalam proses produksi seperti tepung, ragi, telur, gula, mentega, dll.
2. Tenaga Kerja Langsung. Gaji dan upah pekerja. Mereka adalah orang-orang yang terlibat langsung dalam pembuatan roti.
3. Biaya overhead pabrik. Ini termasuk listrik, air, sewa ruang dan peralatan produksi, dan biaya lain yang terkait dengan produksi tetapi tidak terlihat secara langsung.

**Dampak pada laba toko:**

1. Mengurangi biaya produksi dan harga pokok penjualan. Mengurangi biaya produksi dan distribusi dapat meningkatkan margin keuntungan. Hal ini dapat dicapai melalui pengendalian biaya bahan baku, peningkatan efisiensi tenaga kerja, dan pengoptimalan proses penjualan.
2. Menetapkan harga jual yang wajar. Harga jual produk harus mempertimbangkan biaya produksi dan harga pokok untuk menghindari kerugian bisnis. Harga jual yang terlalu rendah mungkin tidak menutupi biaya produksi dan distribusi, sedangkan harga yang terlalu tinggi dapat membuat pelanggan enggan membeli.
3. Mengendalikan volume penjualan. Peningkatan volume penjualan memungkinkan perusahaan untuk menyebarkan sebagian biaya tetapnya ke lebih banyak unit produk, sehingga menutupi biaya produksi dan harga pokok penjualan, sehingga menghasilkan biaya per unit yang lebih rendah.

## **METODE PENELITIAN**

Adapun metode dalam penelitian ini yaitu pendekatan Mixed Methods Research is an approach to inquiry that combines or associated both qualitative quantitative from of research. dengan menggabungkan atau menghubungkan metode penelitian kualitatif dan kuantitatif. Karena menyajikan hasil penelitian dengan angka-angka untuk melihat bagaimana pengaruh variabel Harga Pokok Produksi Dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan Pada Toko Roti. Serta menggunakan deskriptif karena peneliti bertujuan untuk menggambarkan kondisi variabel perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan Pada Toko Roti. Cresswell dan Clark (2007) mendefinisikan bahwa mixed method research adalah rancangan penelitian dengan asumsi filosofis yang membimbing arah dan metode pengumpulan data yang menggabungkan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Sebagai metode penelitian, mixed method berfokus untuk mengumpulkan, menganalisis, dan menggabungkan data kualitatif dan kuantitatif dalam satu penelitian atau rangkaian penelitian. John Cresswell dan Anselm Strauss pertama kali memperkenalkan mixed method research pada tahun 1960-an. Pada mulanya, metode ini hanyalah penggunaan metode kualitatif dan kuantitatif secara bersamaan pada suatu penelitian. Bagaimanapun, metode ini berkembang seiring berjalannya waktu menjadi metode penelitiannya sendiri secara terpisah dan memiliki teknik dan prinsipnya tersendiri. Tahun 1990-an menandai popularitas mixed method research karena kemampuannya dalam memberikan gambaran yang komprehensif dan menyeluruh.

## **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Menurut (Sofia 2014) Harga pokok produksi adalah biaya barang yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun sesudah selama periode akuntansi berjalan. Semua biaya ini adalah biaya persediaan, yaitu semua biaya produk yang dianggap sebagai aktiva dalam neraca ketika terjadi dan selanjutnya menjadi harga pokok penjualan ketika produk itu dijual. Harga pokok penjualan mencakup semua biaya produksi yang terjadi untuk membuat barang yang terjual. Harga pokok produksi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pembuatan suatu produk hingga produk tersebut siap dijual. Menurut (Harnanto 2017) metode penetapan harga pokok produksi adalah menghitung semua unsur biaya kerja dalam harga pokok produksi. Perhitungan harga pokok produksi pada penelitian ini menggunakan metode full costing yaitu memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi. 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, dan biaya overhead variabel maupun tetap (Wendy Kala Tikupadang dan, 2020).

Menurut Fathina, (2022) dari website finansial menjelaskan bahwa laba adalah Menurut Otoritas Jasa Keuangan atau OJK, laba adalah kelebihan pendapatan dibandingkan dengan jumlah biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh pendapatan tersebut atau profit, dengan kata lain laba merupakan penghasilan bersih atau imbalan dari aktivitas perusahaan. Laba merupakan satu tujuan akhir dari berbagai perencanaan dan kebijakan yang dilakukan setiap perusahaan dan sebagai komitmen dasar perusahaan tersebut berdiri dan dapat bertahan. Laba bersih (netprofit margin) adalah perbandingan yang digunakan untuk menghitung besarnya persentase pendapatan atas penjualan bersih (Angelica & Hadi, 2024). Laba bersih merupakan keuntungan yang didapat setelah dikurangi harga pokok dan berbagai pajak/beban, maka tinggi rendahnya laba bersih dipengaruhi oleh tinggi rendahnya penjualan dan beban (Bisnis, 2024).

### Analisa Perhitungan

|                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| 1. BIAYA PABRIKASI:          |                      |
| Biaya Bahan Baku             | 216.750.000          |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung  | 97.200.000           |
| Biaya Overhead Pabrik        | <u>448.585.000 +</u> |
| Total Biaya Pabrikasi        | 762.535.000          |
| 2. HARGA POKOK PRODUKSI:     |                      |
| Total Biaya Pabrikasi        | 762.535.000          |
| Persediaan BDP Awal –        |                      |
| Persediaan BDP Akhir         | <u>18.062.500 –</u>  |
| Harga Pokok Produksi         | 744.472.500          |
| 3. HARGA POKOK PENJUALAN:    |                      |
| Harga Pokok Produksi         | 744.472.500          |
| Persediaan Produk Jadi Awal  | 20.000.000 +         |
| Persediaan Produk Jadi akhir | <u>22.000.000 –</u>  |
| Harga Pokok Penjualan        | 742.472.500          |
| 4. LAPORAN LABA/RUGI:        |                      |
| Total Penjualan              | 3.450.000.000        |
| Harga Pokok Penjualan        | <u>742.472.500 –</u> |
| <b>Laba Kotor</b>            | <b>2.707.527.500</b> |
| Biaya-Biaya Operasi          | <u>117.330.000 –</u> |
| <b>Laba Bersih</b>           | <b>2.590.197.500</b> |

### Implementasi

#### Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan

Adapun unsur biaya yang dibebankan pada perusahaan terdiri dari:

1. Biaya Bahan Baku. Biaya bahan baku adalah biaya bahan yang digunakan sebagai dasar pembuatan barang jadi.
2. Biaya Tenaga Kerja Langsung. Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk mengerjakan bahan baku menjadi produk jadi. Tenaga kerja langsung ialah tenaga kerja yang menangani langsung proses pembuatan dari bahan mentah menjadi produk jadi, antara lain: Karyawan bagian produksi dan Kepala produksi.
3. Biaya Overhead Pabrik. Biaya overhead Pabrik adalah seluruh biaya yang digunakan untuk membuat barang jadi selain biaya material langsung, biaya overhead pabrik diantaranya:

#### Biaya Overhead Pabrik Variabel

1. Biaya Bahan Penolong. Biaya bahan penolong adalah bahan yang tidak menjadi bagian dari produk jadi atau bahan yang meskipun menjadi bagian produk jadi tapi nilainya cenderung kecil.
2. Biaya Listrik dan Air. Biaya Listrik dan air merupakan biaya yang digunakan untuk membayar biaya pemakaian listrik serta air selama proses produksi yang digunakan dalam jangka satu tahun. Biaya listrik dan air yang dikeluarkan sebesar Rp1.500.000 perbulan atau Rp60.000 perhari. Sehingga jika setahun = Rp18.000.000
3. Biaya Bahan Pengembang Pada Toko Roti biaya bahan pengembang dikeluarkan untuk pembelian bahan pengembang yang akan digunakan sebagai campuran pada adonan bahan baku dalam proses pembuatan roti. Biaya Bahan Pengembang Pada Toko Roti sebesar Rp57.000/hari dan sebesar Rp1.425.000/bulan. Sehingga jika setahun = Rp17.100.000.
4. Biaya Bahan Pengempuk Sama seperti biaya bahan pengembang, biaya bahan pengempuk

digunakan sebagai campuran daripada adonan bahan baku dalam proses pembuatan roti. Biaya Bahan Pengempuk Roti adalah sebesar Rp41.500/hari dan sebesar Rp1.037.500/bulan. Sehingga jika setahun = Rp12.450.000

5. Biaya Bahan Garam Sama halnya seperti 2 biaya diatas, pada Toko Roti biaya bahan garam juga digunakan sebagai campuran pada adonan bahan baku dalam proses pembuatan roti. Biaya Bahan Garam Pada Roti adalah sebesar Rp100.000/bulan, sehingga perhari = Rp4.000. Sehingga jika setahun = Rp1.200.00.
6. Biaya Bahan Cokelat, Mocca, dan Kream Pada Toko Roti Biaya Bahan Cokelat, Mocca, dan Kream merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pembelian Cokelat, Mocca, dan Kream yang digunakan sebagai isian pada roti yang diproduksi oleh Toko Roti. Total pembelian Bahan Cokelat, Mocca, dan Kream adalah sebesar Rp126.600/hari dan Rp3.165.000/bulan. Sehingga jika setahun = Rp37.980.000.
7. Biaya Plastik Packing Pada Toko Roti packing roti menggunakan plastik dengan harga Rp100, sehingga jika roti yang diproduksi sebanyak 700 roti, maka Biaya Plastik Packing sebesar Rp70.000/hari dan Rp1.750.000/bulan. Sehingga jika setahun = Rp21.000.00.
8. Biaya Bahan Oven. Biaya bahan oven adalah biaya yang digunakan untuk membayar biaya pemakaian bahan oven dalam proses produksi yang digunakan. Biaya bahan bakar dalam sehari sebesar Rp32.000 (2 gas LPG), sehingga jika sebulan adalah sebesar Rp800.000. Sehingga jika setahun = Rp9.600.000

#### **Biaya Overhead Pabrik Tetap**

1. Biaya Perawatan dan Pemeliharaan Aset Pada Toko Roti Biaya untuk Perawatan dan Pemeliharaan Aset adalah sebesar Rp300.000/3bulan. Sehingga Setahun Rp1.200.000.
2. Biaya Depresiasi Aset Merupakan biaya depresiasi dari aset yang dimiliki oleh Toko Roti yang berkaitan dengan proses produksi roti (Bangunan, Kendaraan, Mesin Penggiling Adonan, Oven Listrik, Loyang, Ember, Baskom, Oven manual, Mixer, Timbangan, Gas LPG, dan Kompor) Biaya Depresiasi Aset pada Toko Roti pertahun sebesar Rp17.305.000.

#### **Penentuan Biaya Produksi**

Produk yang dihasilkan harus memiliki kualitas yang baik untuk bertahan dalam industri kuliner. Untuk bisnis toko roti, menentukan biaya produksi sangat penting karena merupakan komponen penting dari tindakan internal yang dilakukan toko untuk meningkatkan kualitas dan kinerjanya. Industri roti selalu mempertahankan perjanjian ini selama proses produksi. Industri toko roti memiliki biaya produksi yang digunakan perusahaan dalam memproduksi roti adalah sebagai berikut:

1. Biaya Bahan Baku. Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi roti, meliputi biaya pembelian tepung, biaya pembelian telur, biaya pembelian gula, dan biaya pembelian mentega.
  - a. Biaya Pembelian Tepung Untuk memproduksi roti menghabiskan 2 sak tepung seharga Rp185.000/sak. Maka penggunaan tepung adalah  $2 \times \text{Rp185.000} = \text{Rp370.000/hari}$ . Jika perbulan maka :  $25 \text{ (Hari)} \times \text{Rp370.000} = \text{Rp9.250.000/bulan}$ . Sehingga jika setahun =  $\text{Rp111.000.000}$
  - b. Biaya Pembelian Telur Tiap harinya Toko Roti menghabiskan 3 rak telur dalam setiap produksinya. Maka penggunaan telur adalah  $3 \text{ (rak)} \times \text{Rp55.000} = \text{Rp165.000/hari}$  Maka perbulan :  $25 \text{ (Hari)} \times \text{Rp165.000} = \text{Rp4.125.000/bulan}$ . Sehingga jika setahun =  $\text{Rp49.500.000}$
  - c. Biaya Pembelian Gula Dalam sehari untuk memproduksi roti menggunakan 10kg gula pasir perhari. Maka penggunaan gula pasir adalah  $10\text{kg} \times \text{Rp12.000} =$

Rp120.000/hariMaka perbulan : 25 (Hari) X Rp120.000 = Rp3.000.000/bulan. Sehingga jika setahun = Rp36.000.000

- d. Biaya Pembelian Mentega Penggunaan mentega untuk memproduksi roti, selama sehari adalah 3kg. Maka sehari = 3kg X Rp22.500 = Rp67.500 Jika sebulan : 25 (hari) X Rp67.500 = Rp1.687.500/bulan. Sehingga jika setahun = Rp20.250.000

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung. Biaya tenaga kerja langsung, terdapat 6 orang pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi dan diberikan penggajian per bulan. Masing-masing pekerja bertugas sebagai pengaduk adonan 2 pekerja, bagian pembakar 2 pekerja dan bagian pengemasan roti 2 pekerja. Masing-masing pekerja diberi gaji sebesar Rp 1.350.000 per bulan sehingga selama periode perbulan Toko Roti mengeluarkan biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp8.100.000 dan sebesar Rp324.000/hari. Sehingga jika setahun = Rp97.200.000

### **Persediaan Akhir Barang Dalam Proses**

Persediaan akhir adalah jumlah barang yang dimiliki oleh perusahaan pada akhir tahun fiskal. Hal ini erat kaitannya dengan Biaya persediaan akhir yang merupakan jumlah uang yang dikeluarkan untuk mendapatkan barang-barang dalam persediaan. Hal ini harus dihitung berdasarkan biaya terendah atau pasar. Berikut total biaya Persediaan Akhir barang dalam proses pada Toko Roti Rp18.062.500

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan dari penelitian yang telah penulis lakukan dapat diuraikan permasalahan-permasalahan yang ada pada Toko Roti sehingga dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

- a. Proses perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan yang ada pada Industri makanan toko roti yakni: Perhitungan harga pokok produksi yaitu dengan cara menghitung persediaan bahan baku awal ditambah dengan total biaya pabrik (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik) dan dikurangi persediaan bahan baku akhir. Harga pokok produksi untuk tahun periode 2021. Dan untuk menentukan harga pokok penjualan dibutuhkan perhitungan harga pokok produksi ditambah dengan persediaan produk jadi awal. Dan dari hasil penjumlahan tersebut dikurangi dengan persediaan produk jadi akhir. Harga pokok penjualan pada Industri makanan roti untuk tahun periode 2021.
- b. Dampak Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan terhadap laba perusahaan. Berdasarkan hasil dari proses perhitungan laba operasi perusahaan untuk tahun periode 2021 Toko roti menghasilkan laba operasi sebesar Rp2.590.197.500 dengan harga pokok penjualan sebesar Rp742.472.500 bahwa Toko roti ini memiliki volume penjualan yang cukup besar, salah satu alasan yang mendasari keuntungan yang cukup besar adalah roti ini lebih banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya yang enak dengan harganya yang terjangkau.. Besarnya pengaruh total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi toko roti serta proses perhitungan harga pokok penjualan yang akan berpengaruh terhadap harga jual sehingga akan mempengaruhi penjualan makanan roti yang akan berdampak pada laba toko. Hal ini berarti jika semakin tinggi penjualan maka semakin besar pula laba yang diperoleh, dan sebaliknya jika semakin rendah tingkat penjualan maka semakin kecil laba yang akan dihasilkan.

### **Saran**

Saran yang diharapkan dapat bermanfaat bagi pihak toko sebagai pertimbangan dalam pengambilan keputusan serta dalam penentuan harga jual yang tepat adalah sebagai berikut:

1. Untuk meningkatkan harga jual sebaiknya dilakukan penekanan pada biaya operasional, hal ini dilakukan agar harga jualnya tidak terlalu tinggi dan bisa menjual lebih banyak lagi.
2. Peningkatan promosi produk agar penjualan makann ini lebih banyak peminatnya sehingga penjualan dapat meningkat dan menambah keuntungan yang didapat toko.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Ahmad, Firdaus dan Wasilah Abdullah. 2012. Akuntansi Biaya. Jakarta Selatan : Salemba Empat.
- Ahmad, Firdaus dan Wasilah Abdullah. 2012. Akuntansi Biaya. Jakarta Selatan: Salemba Empat.
- Gill dan Chatton. 2008. Memahami laporan Keuangan. Jakarta.
- Bisnis, J. E. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Penjualan dan Harga Pokok Produksi Dalam Meningkatkan Laba Pada Regina Florist Medan. 1921–1930.
- Carter, W. K., & Usry, M. F. (2005). Cost Accounting. South-Western Cengage Learning.
- Costing. Bandung : PT. Refika Aditama.
- Dr. H. Zuchri Abdussamad, S.I.K., M. S. (2021). Metode Penelitian Kualitatif. Syakir Media Press.
- Gill dan Chatton. 2008. Memahami laporan Keuangan. Jakarta : Dwi Prabaningtyas.
- Islahuzzaman. 2012. Istilah-Istilah Akuntansi & Auditing. Jakarta : Bumi Aksara.
- Krismiaji. 2015. Sistem Informasi Akuntansi. Yogyakarta : UPP STIM YKPN. Mulyadi . 2010. Sistem Akuntansi. Jakarta : Salemba Empat.
- Mulyadi. 2014. Akuntansi Biaya. Yogyakarta : Sekolah Tinggi Ilmu Manajmen YKPN. Mursyidi. 2010. Akuntansi Biaya Conventional, just in time, and activity-based
- Mursyidi. 2010. Akuntansi Biaya Conventional, just in time, and activity-based Costing. Bandung: PT. Refika Aditama.
- Rochmaningrum, A. D., & Waryanto, R. B. D. (2022). Pengaruh penentuan harga jual dan harga pokok penjualan terhadap laba pada Toko Sepatu Vletcher Tanggulangin Sidoarjo. *Journal of Sustainability Business Research*, 3(1), 341–349.
- Rukminingsih, Adnan, G., & Latief, M. A. (2020). Metode Penelitian Pendidikan. Penelitian Kuantitatif, Penelitian Kualitatif, Penelitian Tindakan Kelas. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9).
- Satriani, D., & Kusuma, V. V. (2020). Perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan terhadap laba penjualan. *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, Dan Akuntansi)*, 4(2), 438.
- Sujarweni V. Wiratna. 2015. Akuntansi Biaya Teori dan Penerapannya. Yogyakarta : Pusaka Baru Press.
- Sunarsi, D. (2017). Pengaruh Rekrutmen, Seleksi dan Pelatihan Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan PT Mercolade Tangerang.
- Sunarsi, D., & MM, C. Pengaruh Kepemimpinan dan Budaya Organisasi Terhadap Kinerja Karyawan pada Bank Dki Cabang Pembantu Pondok Labu-Jakarta Selatan. <https://journal.universitassuryadarma.ac.id/index.php/jtin/article/view/645>
- Wendy Kala Tikupadang dan, C. A. P. (2020). Vol 1 No 2 (2020): Paulus Journal of Accounting (PJA). 1(2), 45–53.
- Zulkarnaen, W., Sasangka, I., Sukirman, D., Yuniati, & Rahadian, F. (2020). Harmonization of sharia rules in effort copyright protection in Indonesia. *Journal of Advanced Research in Dynamical and Control Systems*, 12(2), 2612–2616. <https://doi.org/10.5373/JARDCS/V12I2/S20201311>