

Penerapan Metode Harga Pokok Proses dalam Menentukan Harga Jual pada UMKM Butterways

Assifa' Cintyaningrum^{1*}, Bilqis Assya Puan Ananda^{2*}, Elga Azrina^{3*}, Nadia Azzahra^{4*}, Endang Kartini Panggiarti^{5*}, Tiara Rani Santoso^{6*}

^{1,2,3,4,5,6*}Program Studi S1 Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar, Kota Magelang, Indonesia

^{1*}assifa.cintyaningrum@student.untidar.ac.id, ^{2*}bilqis.assya@students.untidar.ac.id,
^{3*}elgaazrina@students.untidar.ac.id ^{4*}nadia.azzahra@students.untidar.ac.id,
^{5*}endangkartini@untidar.ac.id, ^{6*}tiararanisantoso@untidar.ac.id,

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan metode harga pokok proses dalam menentukan harga pokok produksi dan harga jual pada UMKM Butterways. Tanpa HPP yang akurat, UMKM akan susah menentukan harga jual yang masuk akal, efisiensi anggaran, serta mengukur efisiensi produksi. Butterways merupakan usaha mikro yang memproduksi roti gandum dan sourdough sejak tahun 2021 dengan sistem pre-order dan konsinyasi. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Data diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi terhadap proses produksi pada UMKM Butterways. Penerapan metode harga pokok proses membantu UMKM dalam menentukan harga jual secara lebih akurat, mengendalikan biaya produksi, dan meningkatkan efisiensi usaha.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Harga Pokok Proses, Harga Jual, UMKM, Butterways

Abstract

This study aims to analyze the application of the process cost method in determining the cost of goods manufactured and selling prices at the Butterways SME. Without an accurate cost of goods manufactured, the SME will find it difficult to set reasonable selling prices, manage budget efficiency, and measure production efficiency. Butterways is a micro-enterprise that has been producing whole wheat and sourdough bread since 2021 using a pre-order and consignment system. The research method used is a qualitative method with a case study approach. Data was obtained through interviews, observations, and documentation of the production process at Butterways. The application of the process cost method helps the business determine selling prices more accurately, control production costs, and improve business efficiency.

Keywords: Process Costing, Selling Price, Cost of Goods Manufactured (COGM), Culinary MSME, Butterways.

PENDAHULUAN

Penentuan harga pokok produksi (HPP) menjadi unsur utama dalam akuntansi biaya yang belum berfungsi strategis, baik bagi sektor manufaktur maupun bagi usaha mikro kecil, dan menengah (UMKM). HPP tidak hanya menjadi dasar dalam penetapan harga jual, tetapi juga menjadi alat penting dalam pengendalian biaya dan penilaian efisiensi produksi (Sriwedari et al., 2025). Usaha roti dan kue termasuk dalam kategori Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang UMKM, usaha mikro dan kecil merupakan usaha produktif yang dimiliki perorangan atau badan usaha perorangan dengan skala kecil dan modal terbatas. UMKM memiliki peran penting dalam perekonomian, terutama dalam menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat (Yolanda, 2024).

Namun sebagian besar UMKM masih dikelola secara tradisional, tanpa pencatatan transaksi yang rapi, tanpa laporan laba-rugi, dan tanpa informasi keuangan yang benar. Sehingga, banyak pelaku usaha yang tidak mengetahui secara pasti apakah mereka memperoleh laba atau mengalami kerugian, tidak bisa menghitung harga pokok produksi secara tepat, dan kesulitan dalam menentukan strategi bisnis berbasis data (Arsepti & Winanda, 2025).

Salah satu metode yang dapat digunakan untuk menghitung HPP pada usaha yang memproduksi produk secara berkelanjutan adalah metode harga pokok proses. Metode ini cocok digunakan untuk usaha seperti *Butterways* yang memproduksi roti gandum dan *sourdough* setiap hari dalam jumlah yang relatif sama. Dengan metode ini, seluruh biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu periode, mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, hingga biaya overhead, dijumlahkan kemudian dibagi dengan jumlah unit yang dihasilkan sehingga diperoleh biaya per unit yang lebih akurat (Prasetya et al., 2025).

Penelitian terbaru pada UMKM Tempe Juarmanik Kabupaten Ngawi oleh (Krisnanto, 2025) menunjukkan bahwa UMKM yang belum menerapkan pencatatan biaya produksi yang belum terstruktur, kemudian menerapkan metode harga pokok proses dapat memperoleh HPP per unit yang lebih akurat. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa harga jual optimal seharusnya Rp6.000/unit (dengan target laba 25%) lebih tinggi dari harga aktual Rp5.000/unit, menunjukkan bahwa process costing lebih relevan dan akurat bagi UMKM dalam menentukan HPP dan mendukung keputusan penetapan harga jual optimal.

Namun hingga saat ini, *Butterways* belum menerapkan metode harga pokok proses secara sistematis. Harga jual yang ditetapkan masih berdasarkan perkiraan dan belum mencerminkan seluruh biaya produksi yang sesungguhnya. Kondisi ini tentu dapat berdampak pada keuntungan yang diperoleh, bahkan berisiko membuat usaha mengalami kerugian tanpa disadari oleh pemiliknya. *Butterways* sendiri merupakan merek produk dari sebuah bisnis UMKM berupa cake, cookies, wheat bread, dan *sourdough*. Fokus utama pada roti gandum dan roti *sourdough* yang dibuat dari ragi alami.

Menurut Mulyadi (2015), harga pokok produksi adalah seluruh biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Perhitungan harga pokok produksi sangat penting karena menjadi dasar dalam penentuan harga jual dan pengukuran laba yang akan diperoleh (Elmi et al., 2019). Mulyadi juga menjelaskan bahwa biaya produksi terdiri dari tiga unsur utama, yaitu:

1. Biaya bahan baku langsung, yaitu biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan yang digunakan langsung dalam proses produksi.
2. Biaya tenaga kerja langsung, yaitu biaya untuk tenaga kerja yang secara langsung mengerjakan produk.
3. Biaya overhead pabrik, yaitu biaya produksi selain bahan baku dan tenaga kerja langsung, seperti listrik, air, gas, dan penyusutan peralatan.

Dengan demikian, dalam usaha roti dan kue, biaya seperti tepung, gula, ragi, dan mentega termasuk bahan baku langsung, sedangkan biaya listrik oven dan gas termasuk biaya overhead pabrik.

1.1 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Mulyadi (2015) menjelaskan bahwa terdapat dua pendekatan dalam penentuan harga pokok produksi (Pasapan et al., 2023), yaitu:

1. Full Costing, yaitu metode penentuan HPP yang membebankan seluruh biaya produksi, baik biaya tetap maupun biaya variabel, ke dalam produk.
2. Variable Costing, yaitu metode yang hanya membebankan biaya produksi yang bersifat variabel ke dalam produk, sedangkan biaya tetap diperlakukan sebagai biaya periode.

Untuk usaha skala kecil seperti UMKM roti, metode full costing lebih sering digunakan karena lebih sederhana dan mencerminkan seluruh biaya produksi yang dikeluarkan.

1.2 Metode Perhitungan Harga Pokok Proses

Menurut Mulyadi (2015), metode harga pokok proses adalah metode pengumpulan biaya produksi yang digunakan oleh perusahaan yang menghasilkan produk secara massa atau berkelanjutan melalui satu atau lebih tahapan produksi. Dalam metode ini, biaya produksi dikumpulkan untuk setiap proses selama jangka waktu tertentu, dan biaya per satuan produk dihitung dengan membagi total biaya produksi periode tersebut dengan jumlah satuan produk yang dihasilkan. Metode ini juga memudahkan

dalam menentukan nilai persediaan produk dalam proses dan produk jadi, pemantauan realisasi biaya, serta penetapan harga jual produk karena memberikan ukuran biaya satuan yang sistematis untuk periode tertentu.

1.3 Hubungan Harga Pokok Proses dan Harga Jual

UMKM biasanya menentukan harga jual dengan cara memulai menentukan tujuan tingkat pengembalian tertentu (misalnya 10% dari pendapatan penjualan), kemudian menetapkan harga yang dapat menghasilkan tingkat pengembalian sesuai target tersebut (Rasyid et al., 2025). Oleh karena itu, ketepatan dalam menghitung HPP akan berpengaruh langsung terhadap besarnya keuntungan yang diperoleh. Jika perhitungan HPP tidak akurat, maka harga jual bisa terlalu rendah sehingga usaha mengalami kerugian, atau terlalu tinggi sehingga sulit bersaing di pasar.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengidentifikasi biaya-biaya produksi yang dikeluarkan oleh UMKM *Butterways*, meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead.
2. Untuk menghitung harga pokok produksi pada UMKM *Butterways* menggunakan metode harga pokok proses.
3. Untuk menentukan harga jual produk roti gandum dan *sourdough* yang tepat berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi.

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengidentifikasi biaya-biaya produksi yang dikeluarkan oleh UMKM *Butterways*, meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead.
2. Untuk menghitung harga pokok produksi pada UMKM *Butterways* menggunakan metode harga pokok proses.
3. Untuk menentukan harga jual produk roti gandum dan *sourdough* yang tepat berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan wawancara. Metode ini dipilih karena penelitian bertujuan untuk memperoleh informasi secara langsung dari pemilik usaha mengenai biaya-biaya produksi yang dikeluarkan serta cara penetapan harga jual produk pada UMKM *Butterways*. Melalui pendekatan wawancara, peneliti dapat menggali data secara lebih mendalam, memahami konteks operasional usaha, dan memperoleh gambaran yang sesuai dengan kondisi riil di lapangan.

Subjek penelitian adalah pemilik usaha *Butterways*, sedangkan objek penelitian adalah perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual produk roti gandum dan *sourdough*. Data yang digunakan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik usaha *Butterways*, sedangkan data sekunder diperoleh dari catatan biaya produksi yang dimiliki usaha tersebut. Penelitian ini menggunakan dua jenis data, yaitu:

1. Data primer: Diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik usaha *Butterways*. Data ini mencakup informasi mengenai komponen biaya produksi, strategi penetapan harga, serta praktik pengelolaan keuangan sehari-hari.
2. Data sekunder: Diperoleh dari dokumentasi internal usaha, termasuk catatan biaya produksi, laporan pembelian bahan baku, catatan produksi, dan dokumen keuangan lainnya yang relevan.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Data yang telah terkumpul kemudian dianalisis secara deskriptif kualitatif, yaitu dengan menjelaskan dan menguraikan hasil penelitian berdasarkan teori harga pokok produksi. Dalam menghitung HPP,

penelitian ini menggunakan metode harga pokok proses, yaitu dengan menjumlahkan seluruh biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead, kemudian dibagi dengan jumlah unit yang diproduksi untuk memperoleh biaya per unit secara akurat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

UMKM *Butterways* memproduksi roti gandum dan roti *sourdough* secara berkelanjutan dengan rata-rata produksi 40 pcs per hari dengan harga Rp12.000,00- 15.000,00 per pcs. Produk dibuat berdasarkan sistem *pre-order* (open PO) melalui media sosial yaitu *Whatsapp Story* dan sebagian dititipkan di toko (konsinyasi).

Proses produksi dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu:

1. Persiapan bahan baku (tepung gandum/terigu, ragi instan atau ragi alami, gula atau madu, susu, telur, margarin dan mentega, garam).
2. Pencampuran adonan selama 2–3 jam.
3. Fermentasi
 - Roti gandum: 4–6 jam (pre-fermentasi) dan pendinginan maksimal 24 jam.
 - *Sourdough*: feeding starter 4–6 jam, fermentasi 12–36 jam tergantung suhu ruang dan kelembaban udara.
2. Pemanggangan selama 15–30 menit.
3. Pendinginan dan pengemasan sebelum distribusi.

Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku dalam satu kali proses produksi 40 pcs *sourdough* sebagai berikut.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku

Nama Barang	Jumlah	Harga
Tepung Terigu	1kg	16.000
Tepung Gandum Utuh	1kg	20.000
Tepung Gandum Ireks	1kg	85.000
Tepung Gandum Reflor	1kg	50.000
Tepung Kraftkorn	1kg	180.000
Telur	1butir	2.500
Ragi Alami	1/4	30.000
Susu	1liter	14.000
Madu	500 ml	100.000
Margarin	1kg	50.000
Butter	1kg	195.000
Total		724.500

Sumber: (UMKM *Butterways*, 2026)

Sebagian bahan baku masih dipengaruhi oleh harga pasar dan bahan baku impor sehingga sering mengalami perubahan harga.

Biaya Overhead

Biaya overhead yang dikeluarkan dalam satu minggu sebagai berikut:

Tabel 2. Biaya Overhead

Nama Barang	Unit	Harga	UE	Penyusutan
Gas	1kg	90.000	10	187,5
Oven	1kg	1.000.000	4	5.250
Mixer	1kg	1.500.000	4	7.812,5
Timbangan	1kg	50.000	4	260,5
Loyang	1kg	100.000	2	1.125
Total		2.740.000		14.635,5

Perhitungan HPP Setelah Penerapan Metode Harga Pokok Proses

Sebelum penelitian ini, UMKM Butterways belum menerapkan sistem pencatatan biaya produksi yang terstruktur, sehingga dalam penentuan harga pokok produk masih dihitung tanpa memperhitungkan seluruh komponen biaya secara lengkap. Pemilik Usaha Butterways hanya memperhitungkan biaya bahan baku secara kasar tanpa adanya alokasi biaya overhead pabrik yang proporsional. Hal ini sejalan dengan temuan(Krisnanto, 2025). yang menyatakan bahwa sebagian besar UMKM belum menerapkan sistem perhitungan biaya yang terstruktur. Berikut Perhitungan harga pokok produk yang terstruktur(Putri, 2025):

Perhitungan Total Biaya dalam 1 minggu

- Biaya bahan baku per minggu
 $= \text{BBB per hari} \times 5 \text{ hari}$
 $= 742.500 \times 5$
 $= 3.712.500$
- Biaya overhead pabrik per minggu
 $= 14.635,5$
- Total Biaya yang dikeluarkan dalam satu minggu adalah
 $= 3.712.500 + 14.635,5$
 $= 3.727.135,5$

Biaya tenaga kerja tidak diperhitungkan secara nominal karena sistem yang digunakan adalah sharing profit di antara ketiga owner.

- Perhitungan unit ekuivalen
 $= 40 \text{ pcs} \times 5 \text{ hari}$
 $= 200 \text{ unit selesai}$
- Perhitungan HPP per unit
 $\text{HPP} = \text{Total Biaya} \div \text{unit ekuivalen}$
 $\text{HPP} = (\text{Biaya bahan baku} + \text{Biaya overhead pabrik}) \div 200$

$$\text{HPP} = (3.712.500 + 14.635,5) \div 200$$

$$\text{HPP} = 3.727.135,5 \div 200$$

$$\text{HPP} = 18.635$$

Perhitungan Harga Jual

Harga Jual = HPP + Presentase keuntungan yang diinginkan

$$\text{Harga Jual} = 19.600 + (19.600 \times 25\%)$$

$$\text{Harga Jual} = 19.600 + 4.900 = 24.500$$

PEMBAHASAN

Biaya Tenaga Kerja Langsung

UMKM Butterways memiliki tiga owner yang terjun langsung dalam proses pembuatan produk tanpa menerima gaji formal. Sistem kompensasi yang diterapkan adalah profit sharing dengan persentase yang sama bagi masing masing owner. Oleh karena itu, dalam perhitungan Harga jual dengan menggunakan metode harga pokok proses, biaya tenaga kerja langsung tidak dicatat sebagai beban melainkan dengan sistem profit sharing dimana distribusi laba diperlakukan sebagai pembagian hak pemilik, bukan sebagai beban usaha.

Implikasi Perhitungan Harga Pokok Proses terhadap Strategi Bisnis

Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan, ditemukan bahwa HPP untuk produk roti adalah Rp19.600 per unit. Dengan target keuntungan sebesar 25%, harga jual ditetapkan menjadi Rp24.500. Penerapan metode *full costing* dalam harga pokok proses ini memberikan dampak krusial bagi Butterways:

1. Transparansi Biaya: Memungkinkan pemilik melihat biaya tersembunyi seperti depresiasi alat (oven, mixer, loyang) yang sebelumnya sering terabaikan.
2. Rasionalisasi Harga: Penentuan harga tidak lagi berdasarkan perkiraan pasar semata, melainkan menutup seluruh biaya produksi (bahan baku dan overhead).
3. Pengendalian Efisiensi: Dengan mengetahui biaya per unit secara akurat, pemilik dapat mengevaluasi penggunaan bahan baku yang harganya fluktuatif di pasar (Andriyani et al., 2018).

Perbandingan Harga Jual dari Hasil Analisis dengan Harga Jual yang sudah di tetapkan oleh toko butterways

Berdasarkan perhitungan harga pokok proses yang telah dilakukan, diperoleh HPP per unit sebesar Rp18.635. Dengan menambahkan keuntungan yang diharapkan sebesar 25%, maka harga jual yang seharusnya ditetapkan adalah Rp23.294 per unit. Namun, pada kenyataannya harga jual yang ditetapkan oleh toko tempat Butterways menitipkan produknya melalui sistem konsinyasi hanya berkisar antara Rp12.000 hingga Rp15.000 per unit.

Kondisi ini menunjukkan bahwa harga jual yang berlaku saat ini berada di bawah HPP yang sesungguhnya. Artinya, setiap unit roti yang terjual melalui jalur konsinyasi, Butterways tidak mendapatkan keuntungan, melainkan justru mengalami kerugian berkisar antara Rp3.635 hingga Rp6.635 per unit. Kerugian ini bahkan belum memperhitungkan komponen biaya lain seperti biaya tenaga kerja, listrik, air, dan transportasi yang seharusnya juga masuk dalam perhitungan HPP. Apabila seluruh komponen tersebut diperhitungkan, maka kerugian per unit bisa menjadi jauh lebih besar dari angka tersebut.

Hal ini terjadi karena selama ini pemilik Butterways belum melakukan perhitungan HPP secara sistematis dan terperinci. Penetapan harga jual hanya didasarkan pada perkiraan dan melihat harga pasar yang ada, tanpa mempertimbangkan seluruh biaya produksi yang benar-benar dikeluarkan. Akibatnya,

harga yang disepakati dengan pihak toko tidak mencerminkan biaya riil yang ditanggung oleh pelaku usaha.

Jika dihitung lebih lanjut, dengan rata-rata produksi sebanyak 200 unit per minggu, potensi kerugian yang ditanggung *Butterways* dari jalur konsinyasi bisa mencapai Rp727.000 hingga Rp1.327.000 per minggu, atau sekitar Rp2.908.000 hingga Rp5.308.000 per bulan. Angka ini tentu cukup besar bagi usaha berskala mikro seperti *Butterways* dan dapat mengancam keberlangsungan usaha dalam jangka panjang apabila tidak segera diperbaiki.

Berbeda dengan jalur konsinyasi, sistem pre-order yang juga dijalankan oleh *Butterways* dinilai lebih menguntungkan karena pemilik dapat menetapkan harga jual secara mandiri tanpa tekanan dari pihak luar. Apabila harga jual melalui pre-order ditetapkan minimal sebesar Rp23.294 per unit, maka target keuntungan sebesar 25% dapat tercapai dan seluruh biaya produksi dapat tertutup dengan baik.

Oleh karena itu, terdapat beberapa hal yang perlu dilakukan oleh *Butterways* ke depannya. Pertama, pemilik disarankan untuk melakukan negosiasi ulang harga dengan pihak toko dengan membawa data HPP sebagai dasar argumen, sehingga harga konsinyasi dapat dinaikkan minimal mendekati angka Rp19.000 hingga Rp20.000 per unit. Kedua, *Butterways* sebaiknya lebih memprioritaskan jalur pre-order sebagai sumber pendapatan utama karena margin keuntungannya lebih dapat dikendalikan. Ketiga, komponen biaya tenaga kerja serta biaya utilitas seperti listrik, air, dan transportasi perlu segera dimasukkan dalam perhitungan HPP agar gambaran biaya produksi yang diperoleh semakin akurat dan dapat dijadikan dasar pengambilan keputusan bisnis yang lebih baik.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, menunjukkan bahwa penentuan harga pokok proses pada UMKM roti gandum memerlukan perhitungan yang sistematis terhadap biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead yang terjadi dalam setiap tahap produksi. Dengan menggunakan metode harga pokok proses yang tepat, pelaku usaha dapat mengetahui biaya per unit roti secara lebih akurat sehingga penetapan harga jual menjadi lebih rasional dan tidak hanya mengandalkan perkiraan semata.

Selain itu, penerapan metode analisis harga pokok proses juga membantu UMKM dalam mengendalikan efisiensi biaya, meningkatkan transparansi laporan keuangan, serta mendukung pengambilan keputusan terkait pengembangan usaha dan strategi pemasaran di masa depan. Oleh karena itu, sangat disarankan agar pelaku usaha terus mengembangkan sistem pencatatan biaya yang lebih rapi dan memperbarui data biaya produksi secara berkala agar informasi yang diperoleh tetap relevan dengan kondisi usaha.

Dengan demikian, artikel ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas kepada para pelaku UMKM, khususnya yang bergerak di bidang produksi roti gandum, tentang pentingnya perhitungan harga pokok proses sebagai dasar penentuan harga jual dan pengelolaan keuangan yang lebih baik. Ke depan, penelitian lanjutan dapat dilakukan dengan melibatkan lebih banyak sampel UMKM serta membandingkan berbagai metode akuntansi biaya untuk menemukan pendekatan yang paling sesuai dengan karakteristik usaha kecil dan menengah di Indonesia.

SARAN

1. Pelaku usaha disarankan untuk mulai mengembangkan sistem pencatatan biaya yang lebih rapi dan terperinci, terutama pada komponen biaya overhead yang selama ini masih menggunakan perkiraan dari bahan baku.
2. Data biaya produksi harus sering diperbarui agar informasi yang diperoleh tetap relevan dengan kondisi pasar karena harga bahan baku sering mengalami kenaikan.
3. Meskipun terdapat hubungan kekeluargaan di antara para pemilik, penerapan perhitungan Biaya Tenaga Kerja tetap harus dilakukan sesuai dengan kaidah akuntansi yang berlaku, untuk memastikan bahwa usaha yang dijalankan benar-benar mencerminkan laba bersih yang sesungguhnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriyani, L. E., Maharani, P., & Mardiana A., L. (2018). Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Harga Pokok Proses Pada Pabrik Roti Morisa Tahun 2016. *Jurnal Aktual Akuntansi Keuangan Bisnis Terapan (AKUNBISNIS)*, 1(1), 54–72. <https://doi.org/10.32497/akunbisnis.v1i1.1231>
- Arsepti, & Winanda. (2025). Penyusunan Laporan Keuangan Usaha Mikro Kecil Menengah BerdaSARKAN SAK EMKM (Studi Kasus Di UMKM Ketoprak & Tahu Gimbal Ibu Sun). *Jurnal Akademik Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1–18.
- Elmi, M., Sumarni, I., & Avriyanti, S. (2019). ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING TERHADAP HARGA JUAL (Studi Pada Olahan Pangan Usaha Mikro Gula Habang (Arenga Pinnata) Aneka Rasa Desa Teratau Kecamatan Jaro Kabupaten Tabalong). *Jurnal Administrasi Publik Dan Administrasi Bisnis*, 2(1), 124–133.
- Krisnanto, K. G. (2025). Indonesia Economic Journal. *Indonesia Economic Jurnal*, 1(2), 635–664.
- Pasapan et.al. (2023). *Jurnal EMBA Vol . 11 No . 2 April 2023 , Hal . 453-463*. 11(2), 453–463.
- Prasetya, I. Y., Dani, N. P., & Fristika, N. A. (2025). Analisis Perhitungan HPP dalam Metode Harga Pokok Proses pada UMKM Mie Ayam. *Jurnal Penelitian Dan Inovasi Manajemen*, 01(05), 1553–1560.
- Putri, I. A. (2025). Expensive : Jurnal Akuntansi dan Keuangan Website : <https://scholar.ummetro.ac.id/index.php/expensive>. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 1(3), 2.
- Rasyid, A., Putri Ndraha, P., Patricia Winata, J., Marvin Sumedi, R., & Farhan, M. (2025). Penerapan Strategi Penetapan Harga pada UMKM. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sultan Indonesia*, 2(2), 25–32. <https://doi.org/10.58291/abdisultan.v2i2.420>
- Sriwedari, T., Siregar, W. N., Zahira, T. Al, & Pangaribuan, H. S. (2025). ANALISIS KOMPARATIF PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE HARGA POKOK PROSES (PROCESS COSTING). 7(1), 1–11.
- Yolanda, C. (2024). Peran Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM) Dalam Pengembangan Ekonomi Indonesia. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 2(3), 170–186. <https://doi.org/10.36490/jmdb.v2i3.1147>

