

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produk Bersama Dan Produk Sampingan Pada Pengolahan Kopi Milik “Bp Sukadi”

Agni Oktaviana Putri¹, Salwa Rahmadani², Ismi Nur Aryani³, Zalfa Nadhira Febihapsari⁴,

Endang Kartini Panggiarti⁵, Tiara Rani Santoso⁶

¹S1 Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar

Email: agnioktavianaputri@students.untidar.ac.id

²S1 Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar

Email: salwarahmadani713@students.untidar.ac.id

³S1 Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar

Email: ismi.nur.aryani@students.untidar.ac.id

⁴S1 Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar

Email: zalfanadhira@students.untidar.ac.id

⁵S1 Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar

Email: endangkartini@untidar.ac.id

⁶S1 Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar

Email: tiararanisantoso@untidar.ac.id

Abstrak

Usaha pengolahan kopi memiliki karakteristik khas, dalam satu kali proses produksi secara bersamaan menghasilkan lebih dari satu jenis produk, yakni produk utama berupa beras kopi dan produk sampingan berupa dedak kulit kopi. Kondisi ini menuntut adanya alokasi biaya bersama yang tepat agar harga pokok produksi masing-masing produk dapat mencerminkan kondisi yang sesungguhnya. Penelitian ini bertujuan untuk menghitung harga pokok produksi produk bersama dan produk sampingan pada usaha pengolahan kopi milik Bapak Sukadi yang berlokasi di Kabupaten Temanggung, Jawa Tengah. Metode yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif dengan data primer yang diperoleh melalui wawancara dan observasi langsung terhadap proses produksi. Penetapan harga pokok produksi dengan metode full costing, sedangkan alokasi biaya bersama menggunakan metode nilai jual relatif. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa dari 1.500 kg kopi gelondong dihasilkan 300 kg beras kopi dan 100 kg dedak, dengan total biaya produksi sebesar Rp15.900.000 dan biaya nonproduksi sebesar Rp300.000. Harga pokok produksi per unit kopi senilai Rp53.000/kg dan dedak sebesar Rp159.000/kg. Setelah dilakukan alokasi biaya bersama, usaha ini memperoleh laba bersih sebesar Rp9.950.000. Hasil ini menunjukkan pentingnya pengelolaan alokasi biaya yang sistematis bagi usaha pengolahan berbasis pertanian skala kecil guna mendukung pelaporan keuangan yang akurat dan perencanaan laba yang optimal.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Produk Bersama, Produk Sampingan, Alokasi Biaya Bersama

Abstract (Bahasa Inggris bisa dibantu oleh Editor JP-SA)

This study analyzes joint cost allocation at Mr. Sukadi's coffee processing business in Temanggung, Central Java, where a single process yields both a main product (coffee beans) and a by-product (coffee husk bran). Using a qualitative descriptive method with data from interviews and observation, the study applied the full costing method alongside the relative sales value method to allocate joint costs. From 1,500 kg of raw coffee beans, the business produced 300 kg of coffee beans and 100 kg of coffee husk bran. Total production costs reached Rp15,900,000, with non-production costs at Rp300,000. Post-allocation, the unit cost of goods manufactured was Rp53,000/kg for coffee beans and Rp159,000/kg for bran, yielding a net profit of Rp9,950,000. These findings emphasize that systematic cost allocation is crucial for accurate financial reporting and profit planning in small-scale agro-processing businesses.

Keywords: Cost of Goods Manufactured, Joint Product, By-Products, Joint Cost Allocation, Full Costing

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu penghasil kopi terbesar di dunia. Kopi menjadi komoditas unggul di Indonesia terutama di daerah seperti Jawa, Sumatera, Sulawesi, dll. Permintaan kopi terus meningkat seiring meningkatnya budaya minum kopi di masyarakat. Hal ini ditandai dengan semakin

banyaknya kedai kopi dan meningkatnya konsumsi di berbagai kalangan usia, baik generasi muda maupun tua, bahkan hingga kalangan perkotaan dan pedesaan.

Seiring peningkatan peminat kopi, usaha penggilingan kopi turut berkembang pesat, mulai dari skala rumahan hingga industri besar. Usaha ini memiliki karakteristik unik, yaitu dalam satu proses dapat menghasilkan lebih dari satu jenis produk secara bersamaan. Misalnya, selain menghasilkan biji kopi yang sudah terpisah dengan kulit sebagai produk utama, proses penggilingan juga menghasilkan produk lain seperti dedak yang memiliki nilai ekonomis. Oleh karena itu, pengelolaan produksi yang efisien dan terstruktur menjadi hal yang penting agar setiap produk yang dihasilkan dapat diperhitungkan secara tetap dan proporsional.

Biaya produksi yang muncul dalam proses penggilingan kopi tidak dapat langsung dibebankan hanya kepada salah satu produk saja. Biaya-biaya produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik harus dialokasikan secara proporsional kepada setiap produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, diperlukan metode alokasi biaya yang tepat agar perhitungan harga pokok setiap produk dapat mencerminkan kondisi yang sesungguhnya. Alokasi biaya digunakan untuk mengetahui biaya produksi dari produk utama dan produk sampingan yang dihasilkan. Untuk menghitung alokasi biaya bersama, terdapat macam-macam metode yang dapat digunakan. Menurut (Mulyadi, 2012) salah satu metode yang biasa digunakan adalah metode nilai jual relatif atau biasa disebut dengan metode harga pasar yang didasarkan atas harga jual dari produk yang merupakan perwujudan dari biaya-biaya yang dikeluarkan.

KAJIAN TEORI

Pengertian Biaya

Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk memperoleh manfaat di masa mendatang. Dalam kegiatan perusahaan, biaya digunakan untuk menjalankan proses produksi, operasional, maupun aktivitas lainnya guna mencapai tujuan perusahaan (Husain, n.d.)

Menurut konsep akuntansi biaya, biaya dapat diklasifikasikan berdasarkan fungsi, perilaku, objek pengeluaran, dan hubungannya dengan proses produksi. Biaya produksi sendiri terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (Batara et al., 2025).

Pengertian Akuntansi Biaya

Salah satu jenis akuntansi yang digunakan untuk mencatat, menggolongkan, meringkas, dan menyajikan biaya yang berhubungan dengan proses produksi maupun kegiatan operasional perusahaan disebut dengan akuntansi biaya. Informasi yang dihasilkan dari akuntansi biaya berfungsi sebagai dasar perencanaan, pengendalian biaya, penentuan harga pokok produksi, dan juga untuk mendukung proses pengambilan keputusan oleh manajemen. Akuntansi biaya juga membantu perusahaan dalam menentukan efisiensi penggunaan biaya produksi sehingga perusahaan dapat memperoleh laba secara optimal (Noor & Ningtias, 2020).

Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut (Mulyadi, 2007), harga pokok produksi merupakan pengorbanan sumber daya ekonomi yang dinilai dalam satuan uang dan telah maupun akan terjadi untuk memperoleh pendapatan. Hansen dan Mowen (2004) menjelaskan bahwa harga pokok produksi mencerminkan jumlah biaya dari barang yang berhasil diselesaikan dalam suatu periode tertentu. Sementara itu, Wijaksono (2006) menyatakan bahwa harga pokok produksi adalah sejumlah nilai aktiva yang digunakan selama proses usaha guna membantu memperoleh penghasilan perusahaan. Berdasarkan beberapa pendapat tersebut, dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi merupakan seluruh biaya atau pengorbanan yang dikeluarkan perusahaan dalam proses menghasilkan suatu produk (Purwanto & Watini, 2020).

Biaya Produk Bersama

Biaya produk bersama (joint product cost) menurut (Mulyadi, 2012) merupakan biaya yang timbul sejak proses pengolahan bahan baku mentah hingga menghasilkan beberapa jenis produk yang dapat dibedakan identitasnya. Biaya produk bersama meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Pengeluaran biaya bersama tersebut dilakukan untuk menghasilkan produk utama maupun produk sampingan.

Biaya Bersama

Produk bersama merupakan dua atau lebih produk yang dihasilkan secara bersamaan melalui satu rangkaian proses produksi atau proses gabungan. Masing-masing produk bersama memiliki nilai jual yang relatif seimbang sehingga tidak ada produk yang dianggap sebagai produk utama maupun produk sampingan (Daulay et al., 2022).

Menentukan Biaya Produksi Menggunakan Metode Full Costing

Menurut (Mulyadi, 2012), metode penentuan biaya produksi merupakan cara yang digunakan untuk menghitung unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi. Perbedaan antara metode full costing dan variable costing terletak pada perlakuan terhadap pembebanan biaya produksi. Pada metode full costing, seluruh biaya overhead pabrik baik yang bersifat tetap maupun variabel dibebankan ke dalam produk berdasarkan tarif yang telah ditentukan pada kapasitas normal atau berdasarkan biaya overhead pabrik yang sebenarnya. Sementara itu, metode variable costing hanya membebankan biaya produksi yang bersifat variabel ke dalam harga pokok produksi (Eka et al., 2018).

METODE

Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif dan menggunakan jenis metode full costing dalam penetapan harga pokok produksi dan menggunakan metode harga jual nilai relatif dalam mengalokasikan biaya bersama.

Data yang digunakan dalam penelitian ini merupakan data primer yang didapat secara langsung dari pemilik usaha melalui wawancara dan observasi terhadap proses produksi pada usaha Penggarap Kopi milik Bapak Sukadi. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu wawancara (interview) dan observasi. Wawancara dilakukan dengan mengajukan pertanyaan secara lisan kepada pemilik usaha guna memperoleh informasi yang dibutuhkan dalam penelitian. Selain itu, observasi dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis perilaku, objek, maupun kejadian yang berkaitan dengan proses produksi tanpa adanya pertanyaan atau komunikasi yang bersifat mengarahkan kepada responden.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Gambaran Umum Usaha

Penggarap Kopi merupakan usaha kecil yang bergerak dibidang pengolahan kopi gelondong menjadi beras kopi. Usaha ini didirikan oleh Bapak Sukadi pada tahun 2020, berlokasi di Dsn. Sinongko, Desa Plosogaden, Kec. Candiroto, Kab. Temanggung, Jawa Tengah, dengan luas lahan usaha 50 m2. Dalam satu kali produksi, usaha ini menggunakan 1.500 kg kopi gelondong sebagai bahan baku dan mempekerjakan 3 orang karyawan dengan sistem upah borongan.

Proses Produksi

Usaha Penggarap Kopi menghasilkan dua jenis produk utama : Beras kopi robusta. Selain itu usaha ini juga menghasilkan produk samping yaitu dedak kulit kopi. Proses produksi masing-masing

produk adalah sebagai berikut:

- a. Proses Robusta : Kopi gelondong digiling menggunakan mesin penggiling kopi basah, kemudian dikeringkan selama ± 1 minggu (tergantung cuaca). Setelah kering, kopi digiling kembali menggunakan penggiling kopi kering hingga menjadi beras kopi, lalu dikemas dalam karung.
- b. Dedak Kulit Kopi : Kulit kopi yang dihasilkan dari proses penggilingan, dikumpulkan lalu dijemur hingga kering, dan selanjutnya dikemas dalam karung.

Menghitung Harga Pokok Produksi Kopi dan Produk Sampingan Dedak Kopi

Perhitungan harga pokok produksi kopi dan produk sampingan dedak dilakukan oleh usaha rumahan yang masih sederhana. Komponen yang digunakan dalam menghitung harga pokok produksi ini berupa Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Berikut ini merupakan jumlah biaya dari produksi kopi tiap sekali produksi dan dedak dari pengolahan kopi sebanyak 1.500 kg dengan rincian biaya sebagai berikut:

Tabel 1.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi

Perhitungan Biaya Produksi Kopi dan Dedak			
Uraian Bahan	Volume	Harga	Jumlah
Biaya Bahan Baku			
Kopi	1500 kg	Rp60.000	Rp90.000.000
Karung		Termasuk dalam harga kopi	-
Terpal		Estimasi	-
	Jumlah Biaya Bahan Baku		Rp90.000.000
Biaya Tenaga Kerja			
Biaya Tenaga Kerja Langsung	3 orang	Rp300.000	Rp900.000
	Jumlah Biaya Tenaga Kerja		Rp900.000
Biaya Overhead			
Bahan Bakar Mesin			Rp150.000
Perawatan Peralatan		Estimasi	-
	Jumlah Biaya Overhead		Rp150.000
	Jumlah Biaya		Rp91.050.000

Tabel di atas memperlihatkan besaran biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead yang dikeluarkan oleh Bapak Sukadi dalam proses produksi kopi serta produk sampingan berupa dedak.

Biaya Produksi

Produksi kopi dan produk sampingannya berupa dedak menggunakan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung untuk menghitung biaya produksinya. Pada usaha dengan skala rumahan, biaya bahan baku dihitung dengan menjumlah seluruh bahan baku yang dipergunakan dengan biaya angkut pembelian. Pada usaha milik Bapak Sukadi ini menggunakan bahan baku sebanyak 1.500 kg kopi. Untuk biaya tenaga kerja langsung bagian produksi dapat dihitung dengan sistem borongan. Pada seluruh bagian produksi yang terjadi usaha milik Bapak Sukadi memiliki 3 orang pegawai dengan masing-masing upah sebesar Rp300.000.

Tabel 2.1 Biaya Produksi dan Non-Produksi

Perhitungan Biaya Produksi Kopi dan Dedak			
Uraian Bahan	Volume	Harga	Jumlah
Biaya Bahan Baku			
Kopi	1500 kg	Rp60.000	Rp90.000.000
Jumlah Biaya Bahan Baku			Rp90.000.000
Biaya Tenaga Kerja			
Bagian Produksi Kopi	2 Orang	Rp300.000	Rp600.000
Bagian Produksi Dedak	1 Orang	Rp300.000	Rp300.000
Jumlah Biaya Tenaga Kerja			Rp900.000
Total Biaya Produksi			Rp90.900.000
Biaya Non-Produksi			
Bahan Bakar Mesin			Rp150.000
Biaya Distribusi (Mobil)			Rp150.000
Total Biaya Non-Produksi			Rp300.000
Total Biaya			Rp91.200.000

Tabel tersebut memperlihatkan bahwa dalam memproduksi kopi sebanyak 1.500kg dan dedak 100kg dibutuhkan biaya produksi sebesar Rp15.900.000 dan biaya non-produksi sebesar Rp300.000. Maka dari hal tersebut, harga pokok produksi variabel per kilo dapat dihitung dengan cara sebagai berikut:

$$\begin{aligned}\text{Total Biaya} &= \text{Biaya Produksi} + \text{Biaya Non-Produksi} \\ &= \text{Rp15.900.000} + \text{Rp300.000} = \text{Rp16.200.000}\end{aligned}$$

Tabel 3.1 Biaya Harga Pokok Produksi Per Variabel

Produk	Biaya Produk Bersama	Quantitas (Kg)	Biaya Harga Pokok Produksi Per Variabel
Kopi	Rp15.900.000	300	Rp53.000
Dedak	Rp15.900.000	100	Rp159.000

Tabel 3 di atas menunjukkan dengan biaya produksi sebesar Rp15.900.000 yang digunakan maka harga pokok produksi per unit (kopi) yaitu sebesar Rp53.000 dan harga pokok produksi dedak yaitu sebesar Rp159.000,-Berikut penjelasannya:

$$\begin{aligned}\text{Harga pokok produksi kopi} &= \text{Total biaya/Unit} \\ &= \text{Rp15.900.000}/300 \\ &= \text{Rp53.000}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Harga pokok produksi dedak} &= \text{Total biaya/unit} \\ &= \text{Rp15.900.000}/100 \\ &= \text{Rp159.000}\end{aligned}$$

Untuk menghitung harga pokok non-produksi variabel per kilo dapat dilakukan dengan cara berikut:

Tabel 4.1 Biaya Harga Pokok Non-Produksi Per Variabel

Produk	Biaya Produk Bersama	Quantitas (Kg)	Biaya harga Pokok Non produksi Per variabel
Kopi	Rp300.000	300	Rp1.000
Dedak	Rp300.000	100	Rp3.000

$$\begin{aligned}\text{Harga Pokok Beras} &= \text{Total Biaya/Unit} \\ &= \text{Rp300000}/300 \\ &= \text{Rp1000}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Harga Pokok Dedak} &= \text{Total Biaya/Unit} \\ &= \text{Rp300000}/100 \\ &= \text{Rp3000}\end{aligned}$$

Menurut data tersebut, biaya yang dikeluarkan dari usaha bapak Sukadi tersebut paling banyak adalah biaya untuk memproduksi produk kopinya senilai Rp15.900.000 beserta biaya produksi sebesar Rp300.000 sehingga total keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk usaha sebagai berikut:

$$\begin{aligned}\text{Total Biaya} &= \text{Biaya produksi} + \text{Biaya non-produksi} \\ &= \text{Rp15.900.000} + \text{Rp300.000} \\ &= \text{Rp16.200.000}\end{aligned}$$

Analisis Alokasi Biaya Bersama pada Usaha milik Bapak Sukadi

Untuk mengetahui biaya yang digunakan dan yang dialokasikan pada setiap jenis produk, maka biaya bersama harus dihitung menggunakan metode nilai jual relatif. Metode ini memiliki dasar pemahaman dimana harga jual suatu produk ialah bentuk dari biaya yang dikeluarkan ketika mengelola produk tersebut (Rompis, n.d.).

Tabel 5.1 Alokasi Biaya Bersama

Jenis Produk	Jumlah produk (kg) (1)	Harga jual per kg (2)	Nilai jual (3) = (1) * (2)	Nilai jual relatif (4) = (3)/3050000 * 100%	Total biaya produk bersama	Alokasi biaya bersama
Kopi	300	Rp60.000	Rp18.000.000	99,72%	Rp16.200.000	Rp16.155.125
Dedak	100	Rp500	Rp50.000	0,28%	Rp16.200.000	Rp44.875
Total			Rp18.050.000	100,00%	Rp16.200.000	Rp16.200.000

Tabel 5 tersebut memperlihatkan perhitungan menggunakan metode alokasi biaya bersama terhadap produk yang dihasilkan oleh usaha milik bapak Sukadi sehingga dapat diketahui seberapa besar biaya yang dikeluarkan secara bersamaan dengan lebih tepat. Dengan cara menggunakan metode alokasi biaya bersama unit kuantitatif dengan menghasilkan harga pokok per produk.

Alokasi Biaya Bersama Terhadap Profit

Laba penjualan dihitung dengan mengurangkan total penjualan dengan seluruh biaya yang dikeluarkan. Usaha milik Bapak Sukadi menjalankan proses produksi dengan menghasilkan 300 kg kopi dan 100 kg dedak dengan harga jual senilai:

Tabel 6.1 Alokasi Biaya Bersama Terhadap Profit

Penjualan		
Produk Kopi		
Pendapatan Penjualan Kopi	Rp26.100.000	
Harga Pokok Penjualan Kopi	Rp16.169.025	
Laba Kotor Produk Kopi		Rp9.930.975
Produk Dedak		
Pendapatan Penjualan Dedak	Rp50.000	
Harga Pokok Penjualan Dedak	-Rp30.975	
Laba Kotor Produk Dedak		Rp19.025

Total Laba Usaha	Rp9.950.000
-------------------------	--------------------

PEMBAHASAN

Bagi usaha pada skala rumahan ini, penentuan harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik menjadi sangat penting. Penentuan harga pokok selain dapat mengetahui besarnya biaya yang dikonsumsi tiap-tiap produk, juga berguna untuk pelaporan keuangan dan perencanaan laba. Berdasarkan perhitungan alokasi biaya bersama menggunakan metode nilai jual relatif, dapat disimpulkan bahwa biaya bersama dalam proses produksi meliputi biaya bahan baku sebesar Rp15.000.000, biaya tenaga kerja sebesar Rp900.000, dan biaya non-produksi sebesar Rp300.000.

Kendala yang dihadapi usaha ini antara lain ketidakpastian cuaca yang mempengaruhi proses pengeringan kopi dan fluktuasi harga jual yang tidak stabil. Selain itu, produk sampingan berupa kulit kopi (1 kuintal) belum dimanfaatkan secara maksimal, yang sebenarnya berpotensi menambah pendapatan usaha apabila dijual atau diolah lebih lanjut.

SIMPULAN

Penggarap Kopi “BP SUKADI” adalah sebuah perusahaan yang fokus pada industri pengolahan biji kopi menjadi beras kopi. Didirikan oleh Bapak Sukadi pada tahun 2020, perusahaan ini terletak di Dsn. Sinongko, Desa Plosogaden, Kecamatan Candiroto, Kabupaten Temanggung, Jawa Tengah, dengan luas area usaha mencapai 50 m². Meningkatnya hasil panen kopi dari para petani, tingginya permintaan pasar untuk produk kopi, serta adanya penggilingan kopi yang kini melayani lebih dari satu desa, menyebabkan perkembangan kapasitas usaha semakin pesat.

Penggarap Kopi “BP SUKADI” memproduksi produk utama beras kopi serta menghasilkan produk sampingan berupa dedak kopi yang dijual kembali sebagai campuran pakan ternak dan pupuk alami. Melalui analisis dari penjualan produk utama dan produk sampingan, diperoleh informasi bahwa laba bersih dari penjualan beras kopi dan dedak kopi mencapai Rp9.950.000.

SARAN

Berdasarkan hasil analisis perhitungan harga pokok produksi dan evaluasi terhadap proses operasional pada usaha pengolahan kopi milik Bapak Sukadi, berikut adalah beberapa saran yang dapat diterapkan untuk pengembangan usaha ke depan:

1. Penerapan Pencatatan Akuntansi Biaya secara Terstruktur
Pemilik bisnis dianjurkan untuk mengimplementasikan cara pencatatan pengeluaran yang lebih terstruktur dan berbeda antara pengeluaran produksi (bahan, tenaga kerja langsung, dan biaya tidak langsung) dengan pengeluaran yang tidak berkaitan dengan produksi. Pemisahan dan distribusi biaya bersama melalui metode nilai pasar relatif seperti yang dijelaskan dalam studi ini sebaiknya dilakukan secara berkelanjutan. Ini sangat penting agar Bapak Sukadi bisa memahami biaya pokok produksi sesungguhnya dari setiap barang, menghindari kesalahan dalam penetapan harga jual, dan menyediakan laporan keuangan serta perencanaan laba yang lebih tepat.
2. Optimalisasi dan Inovasi Produk Sampingan (Kulit Kopi)
Mengingat bahwa limbah yang dihasilkan berupa kulit kopi (dedak) cukup besar (bisa mencapai 100 kg atau 1 kuintal dalam setiap proses produksi) tetapi belum dimanfaatkan secara optimal, Bapak Sukadi dianjurkan untuk melakukan pengolahan lebih lanjut. Selain dijual dalam kondisi mentah untuk pakan ternak atau sebagai pupuk dasar, kulit kopi ini dapat diolah menjadi produk dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi, seperti teh kulit kopi (cascara), briket bahan bakar organik, atau pupuk kompos yang siap digunakan dan dikemas secara khusus untuk menambah sumber pendapatan baru bagi usaha tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Batara, K., Saerang, D. P. E., & Latjandu, L. D. (2025). *Indonesian Journal of Economics , Management , and Accounting Analisis Harga Pokok Produksi Atas Pembiayaan Yang Bersifat Biaya Bersama Dengan Pendekatan Biaya Variabel Pada PT . Fortuna Inti Alam*. 2(9), 2422–2431.
- Daulay, R. A., Yudha, M. R., Julia Oktarina, Natra Gurning, & Linda Sutri Heriyanti. (2022). Perhitungan Harga Pokok Produk Bersama Dan Produk Sampingan Pada Usaha Penggilingan Padi Keluarga. *EKOMA : Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi*, 2(1), 69–76. <https://doi.org/10.56799/ekoma.v2i1.881>
- Eka, L. H., Suparlinah, I., Lestari, P., & Pinasti, M. (2018). ANALISIS PENENTUAN LABA PERUSAHAAN DENGAN MENGGUNAKAN METODE HARGA JUAL RELATIF. *Jurnal Ekonomi, Bisnis, Dan Akuntansi (JEBA)*, 20, 1–12.
- Husain, A. P. (n.d.). *ANALISIS VARIANS BIAYA PRODUKSI SEBAGAI ALAT UNTUK MENGUKUR TINGKAT EFISIENSI BIAYA PRODUKSI PADA UD. BERKAT ANUGRAH*. 2(3), 1129–1138.
- Mulyadi. (2007). *Akuntansi Biaya* (Kelima, Ed.). Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Mulyadi. (2012). *Akuntansi Biaya* (Kelima). Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- 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).
- Purwanto, E., & Watini, S. S. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248–253. <https://doi.org/10.30871/jama.v4i2.2402>
- Rompis, S. S. C. (n.d.). *ANALISIS PERHITUNGAN BIAYA BERSAMA DALAM MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK PRODUK AIR MNERAL DAN MINUMAN SEGAR PADA CV. AKE ABADI Oleh: 2(3)*, 1633–1642.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2004). *Akuntansi Manajemen* (Edisi 7). Jakarta: Salemba Empat.
- Riwayadi. (2014). *Akuntansi Biaya* (Edisi 2). Jakarta: Salemba Empat.