

Implementasi Biaya Taksiran sebagai Pengendalian Produksi pada Usaha Rumahan Pembuatan Mie di Magelang Selatan

Roja Anantya Khoirunisa^{1*}, Naela Khaeraani^{2*}, Fatika Oktavia Ramadhani^{3*}, Endang Kartini Panggiarti^{4*}, Tiara Rani Santoso^{5*}

^{1,2,3,4,5}Program Studi S1 Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar

Email: ^{1*}rojaanantyakw@students.untidar.ac.id, ^{2*}naelakhaeraani@students.untidar.ac.id,
^{3*}fatikaoktaviaramadhani@students.untidar.ac.id, ^{4*}endangkartini@untidar.ac.id,
^{5*}tiararanisantoso@untidar.ac.id

History Artikel:

Diterima 1 Mei 2026

Direvisi 10 Mei 2026

Diterima 30 Mei 2026

Tersedia online 14 Juni 2026

:

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui efisiensi sistem biaya taksiran pada usaha rumahan pabrik mie di Kota Magelang dengan membandingkan biaya berdasarkan harga pasar dan biaya aktual yang dikeluarkan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan analisis deskriptif. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik usaha dan pedagang bahan mentah, sedangkan data sekunder diperoleh dari sumber resmi pemerintah daerah. Teknik analisis yang digunakan adalah membandingkan biaya taksiran dengan biaya aktual untuk menilai tingkat efisiensi pengeluaran usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya taksiran sebesar Rp4.542.800, sedangkan biaya aktual sebesar Rp3.964.000, sehingga terdapat selisih Rp578.800 yang menunjukkan penggunaan biaya yang lebih efisien. Efisiensi ini didukung oleh pembelian dalam jumlah besar dan hubungan jangka panjang dengan pemasok. Namun, masih ditemukan kelemahan dalam pencatatan biaya, seperti belum diperhitungkannya penyusutan mesin dan kendaraan, penundaan pencatatan biaya listrik dan air, serta pengelompokan biaya angkut konsumen yang kurang tepat sebagai biaya produksi.

Kata Kunci: Biaya Taksiran, Pengendalian Biaya Produksi, UMKM, Pabrik Mie

Abstract

This study aims to determine the efficiency of an estimated costing system in Edi's home-based noodle factory in Magelang City by comparing estimated costs with market prices and actual costs incurred. The research was conducted because the business unit had not yet established formal cost control standards. A qualitative approach with descriptive analysis was employed. Primary data were collected through direct interviews with the business owner and raw material suppliers, while secondary data were obtained from official government sources. The analysis technique involved comparing estimated costs and actual costs to assess cost efficiency. The results show that the total estimated cost was Indonesian rupiah 4,542,800, while the actual cost was Indonesian rupiah 3,964,000, resulting in a favorable variance of Indonesian rupiah 578,800. This indicates that the business unit operates efficiently, supported by bulk purchasing and long-term relationships with suppliers. However, weaknesses were found in cost recording, including the omission of machinery and vehicle depreciation, delays in recording electricity and water expenses, and the misclassification of customer transportation costs as production costs.

Keywords: Estimated Costing, Production Cost Control, MSMEs, Noodle Factory

PENDAHULUAN

UMKM memiliki peran strategis dalam perekonomian Indonesia karena berkontribusi besar terhadap penyerapan tenaga kerja dan keberlangsungan aktivitas ekonomi. Penelitian (Tria Nurul Arofah et al., 2025) menegaskan bahwa UMKM masih sering menghadapi kendala pada pengelolaan biaya produksi yang belum efisien, sehingga pengendalian biaya menjadi penting untuk menjaga efisiensi operasional dan laba usaha.

Meskipun memiliki kontribusi yang signifikan, sebagian besar pelaku UMKM masih menghadapi tantangan serius dalam pengelolaan keuangan dan pengendalian biaya produksi. (Tahulending & Rondonuwu, 2022) dalam penelitiannya terhadap CV. Kombos Tendean Manado menegaskan bahwa pengendalian biaya operasional memiliki peran penting dalam pengambilan keputusan strategis dan peningkatan laba usaha. Tanpa sistem pengendalian biaya yang terstruktur, pelaku usaha tidak akan mampu menilai efisiensi operasional secara objektif.

Pengendalian biaya produksi memegang peranan penting dalam membuat perencanaan dan keputusan strategis suatu perusahaan (Hasibuan et al., 2024). Pengendalian merupakan usaha manajemen yang sistematis untuk mencapai tujuan, dan tanpa pengendalian yang baik maka semua keputusan yang telah direncanakan menjadi hal yang tidak dapat diprediksi (Inayah, 2023). Oleh karena itu, diperlukan suatu sistem pengendalian biaya yang mudah diterapkan namun tetap efektif bagi usaha skala kecil, salah satunya adalah metode biaya taksiran.

Secara teori, biaya produksi terdiri dari tiga komponen utama, yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Pengendalian biaya diperlukan agar realisasi biaya tidak menyimpang dari rencana, sedangkan penetapan estimasi biaya di awal produksi dapat menjadi patokan untuk membandingkan biaya aktual dan membantu menjaga efisiensi sejak tahap perencanaan. Penelitian (Langi et al., 2022) menunjukkan bahwa anggaran biaya produksi berperan dalam efektivitas pengendalian biaya, sementara (Hasibuan et al., 2024) menegaskan bahwa analisis biaya standar dapat dipakai sebagai alat perencanaan dan pengendalian biaya produksi pada UMKM.

Biaya taksiran (*estimated cost*) merupakan salah satu metode dalam akuntansi biaya yang digunakan sebagai standar biaya yang ditetapkan sebelum proses produksi dilakukan (Romadlon et al., 2023). Metode ini dinilai lebih sederhana dan mudah diterapkan pada usaha skala kecil dibandingkan dengan biaya standar (*standard cost*) yang memerlukan kajian ilmiah mendalam. Menurut (Hasibuan et al., 2024), biaya standar dan biaya taksiran sama-sama berfungsi sebagai alat perencanaan dan pengendalian biaya produksi yang membantu manajemen dalam menetapkan tolak ukur efisiensi.

Usaha pembuatan mie basah milik Bapak Edi Ristiyawan yang beroperasi di Kampung Karanggading, Kelurahan Rejowinangun Selatan, Kecamatan Magelang Selatan, Kota Magelang, merupakan salah satu *home industry* yang masih menghitung laba secara sederhana tanpa memisahkan komponen biaya produksi secara rinci. Kondisi tersebut menyebabkan pemilik usaha belum dapat menilai tingkat efisiensi biaya produksi secara objektif. Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini mengusulkan penerapan metode biaya taksiran sebagai alat pengendalian biaya produksi. Rencana pemecahan masalah dilakukan dengan menyusun estimasi biaya produksi, membandingkannya dengan biaya realisasi, serta menganalisis selisih yang terjadi untuk menilai efisiensi biaya. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis penerapan biaya taksiran dalam pengendalian biaya produksi pada *Home Industry* Mie Pak Edi. Hipotesis yang dikembangkan adalah bahwa penerapan biaya taksiran dapat membantu pengendalian biaya produksi dan memperjelas selisih antara biaya taksiran dan biaya aktual.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus deskriptif. Pendekatan kualitatif digunakan untuk memahami fenomena secara mendalam berdasarkan kondisi nyata di lapangan, sedangkan studi kasus memungkinkan peneliti melakukan analisis secara rinci terhadap objek penelitian tertentu (Arif Rachman et al., 2024). Pemilihan informan dilakukan

menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu penentuan informan berdasarkan pertimbangan bahwa pihak yang dipilih memiliki informasi yang relevan dengan fokus penelitian (Suriani et al., 2023).

Objek penelitian ini adalah *Home Industry* Mie Pak Edi yang berlokasi di Kampung Karanggading, Kelurahan Rejowinangun Selatan, Kecamatan Magelang Selatan, Kota Magelang. Usaha ini dipilih karena merupakan industri rumahan yang belum menerapkan sistem pencatatan biaya produksi dan pengendalian biaya secara sistematis. Fokus penelitian diarahkan pada penerapan biaya taksiran sebagai alat pengendalian biaya produksi melalui perbandingan antara biaya taksiran dan biaya aktual yang terjadi selama proses produksi.

Deskripsi fokus penelitian meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik, biaya taksiran, biaya aktual, dan selisih biaya (*variance*). Ketiga komponen biaya produksi tersebut merupakan unsur utama dalam perhitungan harga pokok produksi yang digunakan sebagai dasar pengendalian biaya pada suatu usaha manufaktur (Waicaksono et al., 2024).

Penelitian dilaksanakan di *Home Industry* Mie Pak Edi selama periode pengumpulan data penelitian. Karena penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, maka subjek penelitian dinyatakan sebagai informan. Informan utama adalah pemilik usaha, sedangkan informan pendukung terdiri atas pedagang bahan baku dan pihak lain yang memiliki informasi terkait proses produksi dan penentuan harga bahan baku. Penggunaan informan utama dan pendukung bertujuan untuk meningkatkan keakuratan data melalui proses triangulasi sumber (Ilhami et al., 2024).

Bahan penelitian berupa data biaya produksi yang meliputi harga bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik, jumlah produksi, dan data penjualan. Alat yang digunakan dalam penelitian meliputi pedoman wawancara, lembar observasi, alat tulis, dokumentasi, serta perangkat lunak pengolahan data untuk membantu proses perhitungan biaya.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan secara langsung dengan pemilik usaha dan informan pendukung untuk memperoleh informasi mengenai proses produksi dan biaya yang dikeluarkan. Observasi dilakukan untuk mengamati aktivitas produksi secara langsung, sedangkan dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data pendukung berupa catatan usaha, bukti pembelian bahan baku, dan dokumen lain yang berkaitan dengan penelitian (Ardiansyah et al., 2023).

Teknik analisis data menggunakan model analisis interaktif yang dikembangkan oleh Miles dan Huberman yang terdiri atas pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi. Setelah data biaya produksi terkumpul, peneliti menyusun biaya taksiran berdasarkan harga pasar dan kondisi produksi yang berlaku, kemudian membandingkannya dengan biaya aktual untuk mengetahui selisih biaya yang terjadi sebagai dasar evaluasi pengendalian biaya produksi (Spradley & Huberman, 2024).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha pembuatan mie ini didirikan secara mandiri oleh ayah Bapak Edi Ristiyawan pada tahun 2009 dan kemudian dilanjutkan oleh Bapak Edi pada tahun 2011 setelah ayahnya meninggal dunia. Produk utama yang dihasilkan adalah mie besar dan mie kecil. Sebagian besar pelanggan usaha ini adalah pengepul besar yang menjual kembali produk dalam kemasan 1–2 kg. Keunggulan produk mie ini adalah tidak menggunakan pengawet berat sehingga lebih sehat, namun daya tahannya hanya sekitar dua hari. Meskipun demikian, produk biasanya langsung diserahkan kepada pelanggan setelah proses produksi selesai sehingga tidak terdapat persediaan barang jadi di gudang.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, diketahui bahwa usaha ini belum menetapkan standar pengendalian biaya operasional secara khusus. Evaluasi usaha selama ini lebih menitikberatkan pada selisih antara pendapatan dan pengeluaran tanpa pemisahan komponen biaya produksi secara rinci. Oleh karena itu, peneliti menyusun biaya taksiran berdasarkan harga pasar dan membandingkannya dengan biaya aktual yang dikeluarkan oleh usaha tersebut.

Tabel 1. Data Biaya Taksiran per Hari

Nama Bahan	Total
Biaya Bahan Baku	
Tepung Terigu	Rp 2.700.000,00
Tepung Pati	Rp 144.000,00
Garam	Rp 60.000,00
Biaya Tenaga Kerja	
Upah Karyawan Pabrik	Rp 567.000,00
Biaya Overhead Pabrik	
Minyak (Bahan Penolong)	Rp 126.000,00
Natrium Benzoat (Bahan Penolong)	Rp 49.800,00
Tartrazine (Bahan Penolong)	Rp 420.000,00
Solar (Bahan Bakar)	Rp 320.000,00
Plastik (Pengemasan)	Rp 32.000,00
Makan Karyawan (Kesejahteraan)	Rp 100.000,00
Listrik dan Air	Rp 24.000,00
Penyusutan Mesin dan Kendaraan	Rp 3.000,00
Total Biaya yang Dikeluarkan	Rp 4.542.800,00

Tabel 1 menunjukkan biaya taksiran yang telah disusun oleh peneliti untuk produksi yang dilakukan selama satu hari. Perhitungan harga bahan baku dan bahan penolong diperoleh dari situs resmi datago.magelangkota.go.id milik Pemerintah Kota Magelang yang menyajikan gambaran harga pangan di Kota Magelang pada periode tersebut. Selanjutnya, perhitungan dilakukan berdasarkan total bahan yang diperkirakan digunakan dalam satu kali produksi. Selain itu, peneliti juga melakukan wawancara dengan beberapa toko kelontong di wilayah Kota Magelang. Data biaya tenaga kerja dihitung berdasarkan UMR Kota Magelang sebesar Rp2.429.285 per bulan yang dikonversi menjadi upah harian sebesar Rp81.000. Data terkait komponen biaya *overhead* pabrik diperoleh melalui teknik wawancara mendalam dengan pelaku usaha. Pendekatan ini dilakukan karena beberapa komponen biaya, seperti penyusutan mesin, penyusutan kendaraan, dan tunjangan konsumsi karyawan, bersifat spesifik pada masing-masing unit usaha. Total biaya produksi yang ditaksir oleh peneliti adalah sebesar Rp4.542.800.

Setelah menetapkan standar melalui perhitungan biaya taksiran, peneliti selanjutnya menyajikan realisasi biaya yang terjadi selama proses produksi dalam satu hari. Informasi terkait biaya aktual bersumber dari hasil wawancara langsung dengan pihak pemilik usaha sebagai penanggung jawab operasional.

Tabel 2. Data Biaya Aktual per Hari Bulan April

Nama Bahan	Total
Biaya Bahan Baku	
Tepung Terigu	Rp 2.136.000,00
Tepung Pati	Rp 120.000,00
Garam	Rp 43.200,00
Biaya Tenaga Kerja	

Upah Karyawan Pabrik	Rp 420.000,00
Biaya Overhead Pabrik	
Minyak (Bahan Penolong)	Rp 150.000,00
Natrium Benzoat (Bahan Penolong)	Rp 43.200,00
Tartrazine (Bahan Penolong)	Rp 420.000,00
Solar (Bahan Bakar)	Rp 320.000,00
Plastik (Pengemasan)	Rp 32.000,00
Makan Karyawan (Kesejahteraan)	Rp 100.000,00
Biaya Angkut	Rp 180.000,00
Total Biaya yang Dikeluarkan	Rp 3.964.400,00

Tabel 2 menunjukkan biaya yang dikeluarkan setiap produksi sehari di bulan April. Fluktuasi biaya yang dikeluarkan biasanya tidak terlalu signifikan kecuali saat hari-hari besar nasional di mana permintaan produksi mie meningkat tajam. Data aktual tersebut mencakup seluruh komponen yang dilibatkan dalam sekali produksi dengan total pengeluaran sebesar Rp3.964.400 dan struktur pengeluaran didominasi oleh pengeluaran bahan baku yaitu pada komponen terigu yaitu sebesar Rp2.136.000.

Tabel 3. Perbandingan Biaya Taksiran dengan Biaya Aktual

Nama Bahan	Biaya Taksiran	Biaya Rill	Selisih	U/F
Biaya Bahan Baku				
Tepung Terigu	Rp2.700.000,00	Rp2.136.000,00	Rp564.000,00	F
Tepung Pati	Rp 144.000,00	Rp 120.000,00	Rp 24.000,00	F
Garam	Rp 60.000,00	Rp 43.200,00	Rp 16.800,00	F
Biaya Tenaga Kerja				
Upah Karyawan Pabrik	Rp 267.000,00	Rp 420.000,00	Rp147.000,00	F
Biaya Overhead Pabrik				
Minyak (Bahan Penolong)	Rp 126.000,00	Rp 150.000,00	-Rp 24.000,00	U
Natrium Benzoat (Bahan Penolong)	Rp 49.800,00	Rp 43.200,00	Rp 6.600,00	F
Tartrazine (Bahan Penolong)	Rp 420.000,00	Rp 420.000,00	Rp -	NV
Solar (Bahan Bakar)	Rp 320.000,00	Rp 320.000,00	Rp -	NV
Plastik (Pengemasan)	Rp 32.000,00	Rp 32.000,00	Rp -	NV
Makan Karyawan (Kesejahteraan)	Rp 100.000,00	Rp 100.000,00	Rp -	NV
Listrik dan Air	Rp 24.000,00	Rp -	Rp 24.000,00	F
Penyusutan Mesin dan Kendaraan	Rp 3.000,00	Rp -	Rp 3.000,00	F
Biaya Angkut	Rp -	Rp 180.000,00	-Rp180.000,00	U
Total Biaya	Rp4.542.000,00	Rp3.964.400,00	Rp578.400,00	

Jika dibandingkan dengan data biaya taksiran sebelumnya, terlihat bahwa terdapat selisih yang cukup besar pada total biaya produksi. Total biaya yang ditaksir berdasarkan kondisi pasar sebesar Rp4.542.800, sedangkan pengeluaran aktualnya sebesar Rp3.964.400; selisih ini menunjukkan bahwa biaya aktual lebih rendah daripada biaya taksiran sehingga secara keseluruhan bersifat *favorable* dan mengindikasikan adanya efisiensi produksi (Timpaulu et al., 2023). Perbedaan terbesar terdapat pada komponen biaya bahan baku, khususnya tepung terigu, dengan selisih sebesar Rp564.000. Komponen

bahan baku lain juga memiliki selisih, di antaranya tepung pati sebesar Rp24.000 dan garam sebesar Rp16.000. Selisih tersebut dapat terjadi karena pembelian bahan baku dalam kuantitas besar serta hubungan kemitraan jangka panjang dengan pemasok tetap, yang pada praktiknya sering membuat biaya bahan baku lebih efisien

Terdapat selisih lain pada biaya tenaga kerja sebesar Rp147.000 dan juga bersifat *favorable*. Pada usaha mikro dan kecil, besaran upah memang sering disesuaikan dengan kemampuan usaha, dan banyak pelaku UMK memberikan upah di bawah standar minimum karena skala usahanya masih terbatas (Fitriani, 2025). Pada komponen biaya *overhead* pabrik juga terdapat selisih meskipun tidak sebesar komponen yang lain. Biaya minyak goreng yang dikeluarkan aktual sebesar Rp150.000 sedangkan taksirannya Rp126.000, sehingga biaya aktualnya lebih besar Rp24.000 dan bersifat *unfavorable*. Selain itu, biaya natrium benzoat lebih rendah sebesar Rp6.600. Beberapa komponen lain tidak memiliki selisih, seperti tartrazine, solar, plastik, dan biaya makan karyawan.

Dalam perhitungan biaya produksi, pemilik tidak memasukkan penyusutan mesin dan kendaraan pada biaya aktual produksi mie. Praktik ini membuat harga pokok produksi menjadi lebih rendah dari kondisi sebenarnya, padahal metode *full costing* memperhitungkan seluruh biaya produksi, termasuk biaya *overhead* tetap seperti depresiasi, listrik, dan biaya pabrikasi lain; unsur *overhead* tersebut juga mencakup biaya listrik dan air serta penyusutan bangunan atau peralatan (Anggaria et al., 2024). Pemilik juga tidak memasukkan biaya listrik dan air ke dalam perhitungan HPP, padahal komponen tersebut termasuk *overhead* pabrik yang seharusnya dialokasikan dalam biaya produksi. Kesalahan terakhir adalah dimasukkannya biaya angkut ke konsumen ke dalam biaya produksi. Biaya pengiriman atau distribusi lebih tepat digolongkan sebagai biaya pemasaran, bukan biaya produksi (Runtu et al., 2021).

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan sistem biaya taksiran berbasis harga pasar pada Usaha Rumahan Pabrik Mie milik Pak Edi berhasil mencapai tingkat efisiensi produksi yang tinggi. Hal ini terlihat dari biaya aktual yang lebih kecil sebesar Rp578.400 dibandingkan biaya taksirannya. Selisih yang menguntungkan tersebut (*favorable variance*) terutama disebabkan oleh efisiensi pada biaya bahan baku tepung terigu serta kebijakan pemilik dalam menetapkan biaya tenaga kerja yang disesuaikan dengan skala ekonomi daerah dan kemitraan jangka panjang. Kondisi ini menunjukkan bahwa unit usaha telah mengoptimalkan penggunaan sumber daya lokal di Kota Magelang dengan baik.

Meskipun secara umum telah efisien, penelitian ini menemukan beberapa kelemahan dalam akuntansi biaya. Praktik usaha masih belum menerapkan standar pengendalian biaya internal secara memadai serta belum memasukkan biaya penyusutan aset tetap seperti mesin dan kendaraan. Selain itu, terdapat penundaan pembebanan biaya utilitas seperti listrik dan air, serta kesalahan pengelompokan biaya angkut konsumen ke dalam biaya produksi, padahal seharusnya masuk ke biaya pemasaran. Kondisi tersebut dapat menimbulkan distorsi laba dan berpotensi mengganggu keberlanjutan usaha dalam jangka panjang.

SARAN

Pemilik usaha disarankan untuk menyusun dan menetapkan biaya taksiran secara berkala agar dapat berfungsi sebagai alat pengendalian operasional dan membantu mengantisipasi fluktuasi biaya sejak awal, bukan hanya bergantung pada laba bersih akhir. Pemilik juga perlu mulai mengalokasikan biaya penyusutan mesin dan kendaraan secara rutin sebagai langkah persiapan terhadap risiko pemeliharaan maupun penggantian aset di masa depan.

Selain itu, biaya listrik dan air sebaiknya dihitung sebagai biaya taksiran harian atau per proses produksi dan dimasukkan ke dalam komponen harga pokok produksi agar perhitungan biaya menjadi lebih akurat. Biaya angkut pengiriman kepada konsumen juga perlu dipisahkan dari biaya produksi

karena termasuk biaya pemasaran. Untuk penelitian selanjutnya, keterbatasan penelitian ini yang masih menggunakan analisis deskriptif kualitatif dalam jangka waktu pendek dapat dikembangkan dengan analisis varians formal dalam periode yang lebih panjang agar hasil kajian menjadi lebih mendalam.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggaria, A., Gerungai, N. Y. T., & Kalalo, M. Y. B. (2024). Penerapan metode full costing dan variable costing dalam perhitungan biaya produksi pada PT. Fortuna Inti Alam. *Manajemen Bisnis Dan Keuangan Korporat*, 2(2), 368–376. <https://doi.org/10.58784/mbkk.240>
- Ardiansyah, Risnita, & Jailani, M. S. (2023). IHSAN: Jurnal Pendidikan Islam <http://ejournal.yayasanpendidikandzurriyatulquran.id/index.php/ihsan> Volume 1 Nomor 2 Juli 2023. Ardiansyah, Risnita, M. Syahrani Jailani Teknik Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian Ilmiah Pendidikan Pada Pendekatan Kualitatif. *Jurnal IHSAN: Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 1–9.
- Arif Rachman, Yochanan, Andi Ilham Samanlangi, H. P. (2024). Dan R & D. In *CV Saba Jaya Publishr*.
- Fitriani, N. (2025). *Dampak Gaji di Bawah UMR terhadap kelayakan hidup karyawan UMKM*. 3(2), 220–224.
- Hasibuan, A. N., Fauziyah, H., Sitorus, I. R., Fauzi, A., Prastia, G. A., Novianto, I., & Thoriqin, A. (2024). Analisis Biaya Standar Sebagai Alat Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Produksi Pada UMKM. *Jurnal Bisnis Dan Ekonomi*, 2(1), 137–149. <https://doi.org/10.61597/jbe-ogzrp.v2i1.24>
- Ilhami, M. W., Nurfajriani, W. V., Mahendra, A., Sirodj, R. A., & Afghani, M. W. (2024). Triangulasi Data Dalam Analisis Data Kualitatif. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(September), 826–833.
- Inayah, R. Z. (2023). Analisis pengendalian biaya produksi pada umkm pondok ice cream di kota depok. *Skripsi*. <https://repository-feb.unpak.ac.id/xmlui/handle/123456789/7688%0Ahttps://repository-feb.unpak.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/7688/2023>
- Rahma Zulma Inayah 022119093.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Langi, O. J., Morasa, J., & Rondonuwu, S. (2022). *Analisis Anggaran Biaya Produksi sebagai Alat Pengendalian Biaya Pada UD. Immanuel*. 17(4), 194–203.
- Romadlon, F., Lestiana, F., Audrey, T., Rahmania, P., & Nur Faizah, P. (2023). Preliminary study on cost analysis estimation and production yield of SMEs convection in Banyumas, Indonesia. *Journal of Industrial Engineering and Management*, 1(1), 39–42. <https://doi.org/10.52088/jaiem.v1i1.1>
- Runtu, H. M. T., Thenu, G., & Manossoh, H. (2021). Analisa Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penentuan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu. *Jurnal EMBA*, 9(2), 306–313.
- Spradley, P., & Huberman, M. (2024). Kajian Teoritis tentang Teknik Analisis Data dalam Penelitian Kualitatif: Perspektif Spradley, Miles dan Huberman. *Journal of Management, Accounting and Administration*, 1(2), 77–84. <https://pub.nuris.ac.id/journal/jomaa/article/view/93>
- Suriani, N., Risnita, & Jailani, M. S. (2023). The Concepts of Population and Sampling as well as Participant Selection in the Context of Educational Scientific Research. *Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 24–36.
- Tahulending, M., & Rondonuwu, S. N. (2022). Analisis Pengendalian Biaya Operasional Terhadap Peningkatan Laba pada CV. Kombos Tendean. *Jurnal LPPM Bidang EkoSusBudKum*, 6(1), 543–554.
- Timpaulu, C., Rondonuwu, S., Latjandu Jurusan Akuntansi, L. D., & Ekonomi dan Bisnis, F. (2023). *Analisis Varians Biaya Produksi Sebagai Alat Untuk Mengukur Tingkat Efisiensi Biaya Produksi Pada UD. Kamang Wangko Production Cost Variance Analysis as a Tool for Measuring the Level of Production Cost Efficiency At UD. Kamang Wangko*. 7(4), 287–296.
- Tria Nurul Arofah, Elysa Puji Nur Rochmah, Dina Maulidia, Fifi Kurniawati, Hoirul Anam, Moh. Zeinor Ridho, & Mochamad Reza Adiyanto. (2025). *Analisis Pengendalian Biaya Produksi dalam Meningkatkan Laba pada UMKM Soto Abas Trunojoyo*.
- Waicaksono, K. A., Hilmawan, T., Azie, M., Nafis, A., & Waicaksono, A. (2024). Analisis Harga Pokok Produksi dan Harga Jual pada UMKM Mie Gobyos. *Nemr*, 2(1), 7–17. <https://journal.unusida.ac.id/index.php/nemr/>