

Analisis Biaya Produksi dan Harga Jual Makanan pada Rumah Makan Marintin di Gading Rejo Pringsewu

Sunarmi¹, Yenny Marthalena²

^{1,2}Universitas Aisyah Pringsewu Pringsewu Lampung, Indonesia

Corresponding Author ✉ niki.narmi@gmail.com

ABSTRACT

Production costs are one of the determining elements of the cost of goods and determining the selling price of food products at RM Marintin. Production costs can also be used to measure how much capital has been spent in generating profits. RM Marintin as a business that sells food is inseparable from the problem of achieving profit and returning capital. This study aims to determine the calculation of the cost of production and collection of costs to produce products in the form of food. To return the capital of the restaurant business in accordance with the resulting production capacity. This study uses a descriptive method with a qualitative approach. The results showed that RM Marintin achieved a stable financial condition and was able to achieve maximum results. The cost that has been spent is used as an element in the formation of the cost of goods manufactured and in determining the selling price. It is better if the RM Marintin business owner continues to improve his business and continue to innovate so that the business can survive and develop into a bigger, more advanced restaurant

Keywords: Analysis of Production, Cost of Production, Selling Price

Journal Homepage <https://journal.stai-alfurqan.ac.id/alqiyam/index.php/alqiyam/>

This is an open access article under the CC BY SA license

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

Published by Sekolah Tinggi Agama Islam (STAI) Al-Furqan Makassar

PENDAHULUAN

Beban perekonomian yang ditimbulkan oleh pandemi ini dirasakan sangat berat, bagi masyarakat maupun bagi pemerintah terlebih bagi para pelaku usaha. Banyak pelaku usaha yang memilih untuk menjalin kerjasama bersama platform e-commerce di Indonesia dalam pengembangan bisnis. Strategi ini merupakan salah satu kunci keberhasilan bagi beberapa pelaku usaha di bidang kuliner, berbeda halnya dengan para pelaku bisnis kuliner lainnya Rumah Marintin yang berlokasi di desa Wonokriyo kecamatan gading Rejo Kabupaten Pringsewu lebih memilih strategi yang berbeda untuk tetap bertahan dalam menghadapi persaingan. Strategi yang dijalankan oleh RM Marintin adalah menetapkan satu harga untuk beberapa varian makanan yang disajikan pada usaha kuliner dengan sistem layanan prasmanan sehingga pelanggan diberi keleluasaan dalam memilih dan menyajikan sendiri menu yang diminatnya.

Pelaku usaha harus mampu bersaing dalam persaingan bisnis kuliner yang saat masa pandemi seperti saat lebih banyak bekerja sama dengan platform e-commerce. Untuk tetap bertahan pemilik usaha dituntut untuk terus menghasilkan produk yang bermutu tinggi dengan harga jual yang kompetitif sehingga mencapai persaingan di dalam usaha. Harga jual ditentukan oleh kekuatan permintaan dan penawaran konsumen, sehingga akan sulit bagi penjual untuk memperoleh harga jual yang stabil mengingat harga-harga bahan baku yang terus mengalami perubahan. Penentuan harga jual yang kompetitif tidaklah mudah, akan tetapi penetapan harga yang akan dapat dijadikan strategi untuk menarik lebih banyak pelanggan hal ini pula yang digunakan oleh RM Marintin dalam strategi pemasarannya, yaitu penetapan satu harga untuk semua menu-menyunya dengan penyajian makanan

dengan cara prasmanan.

Jumlah pesaing yang memasuki pasar sejenis, selera konsumen, harga jual produk pesaing merupakan beberapa faktor yang mempengaruhi pembentukan harga jual. Faktor yang memungkinkan yang dapat digunakan oleh manajemen dalam membentuk harga jual adalah biaya. Biaya memberikan batas bawah harga jual produk yang akan dipasarkan. Contohnya pada usaha rumah makan yang sudah lebih maju, informasi biaya ini terlihat pada perhitungan harga pokok produk yang mencerminkan total biaya yang digunakan untuk memproduksi suatu produk.

Dalam rangka menarik minat pembeli, pihak pengelola rumah makan perlu mengetahui dan melakukan perbaikan mutu melalui kebijakan pemilik usaha, dalam hal biaya yang sudah dialokasikan tetapi juga berapa biaya yang seharusnya dikeluarkan, yaitu melalui penetapan biaya-biaya dan biaya yang aktual.

Pemilik usaha dituntut untuk menghasilkan produk yang berkualitas agar diterima di pasaran, dan memenangkan persaingan di pasar. Oleh karena itu pengusaha harus terus melakukan terobosan-terobosan baru guna menetapkan kebijakan sehingga diperoleh suatu rumusan anggaran biaya produksi yang sesuai yang nantinya akan berpengaruh terhadap penentuan harga jual produk atau harga jual makanan. Langkah-langkah yang ditempuh oleh rumah makan Marintin adalah dengan menetapkan harga jual makanan dengan tarif satu harga dan metode penyajian prasmanan. Langkah yang diambil ini nantinya akan memberikan harga jual yang memuaskan bagi pemilik usaha dan pelanggan, sehingga kepuasan pelanggan dapat tercapai dan perusahaan memperoleh laba penjualan yang optimal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan biaya produksi dan penentuan harga jual pada RM Marintin.

Surwadjono, (2015) menyatakan bahwa: Akuntansi dapat didefinisikan sebagai seperangkat yang mempelajari perekrayasaan penyediaan jasa berupa informasi keuangan kuantitatif unit-unit organisasi dalam suatu lingkungan negara tertentu dan cara penyampaian (pelaporan) informasi tersebut kepada pihak yang berkepentingan untuk dijadikan dasar dalam pengambilan keputusan ekonomik. Reeve, Duchac, dan Wahyuni (2008) menyatakan akuntansi system informasi menyediakan laporan untuk *stakeholders* tentang aktivitas ekonomi dan kondisi bisnis. Mulyadi (2012) menyatakan bahwa pengertian akuntansi manajemen adalah informasi keuangan yang merupakan keluaran yang dihasilkan oleh tipe akuntansi manajemen, yang dimanfaatkan terutama oleh pemakai intern organisasi. Akuntansi keuangan berfokus pada pelaporan kepada pihak eksternal. Akuntansi keuangan mencatat transaksi-transaksi bisnis dan menyajikan laporan keuangan yang disusun berdasarkan prinsip-prinsip akuntansi yang diterima umum. (Hongren, Datar, & Foster 2008) Akuntansi manajemen mengukur dan melaporkan informasi keuangan dan non keuangan yang membantu manajer membuat keputusan dalam rangka mencapai tujuan organisasi. (Hongren, Datar, & Foster 2008).

Beberapa penelitian terdahulu Lambajang (2013) yang meneliti analisis perhitungan biaya produksi menggunakan metode *variable costing*. Penelitian ini bertujuan, untuk mengetahui informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu sehingga bermanfaat bagi manajemen dalam menentukan harga jual produk. Metode yang digunakan analisis deskriptif. Hasil penelitian, menunjukkan bahwa penerapan metode *variable costing* dalam penghitungan biaya produksi dan harga pokok PT. Tropica Cocoprime telah memadai. Persamaan, keduanya sama-sama ingin mengetahui biaya produksi dan harga pokok produksi. Perbedaan, objek yang akan diteliti.

Biaya Langsung dan Biaya Tidak Langsung

Biaya langsung adalah biaya yang dapat ditelusuri langsung kepada objek biaya tertentu. Contohnya biaya kertas dan tinta adalah biaya langsung dari perusahaan percetakan. Sedangkan biaya tidak langsung adalah biaya yang tidak dapat ditelusuri langsung kepada objek biaya tertentu. Contohnya biaya pengawas (*supervisor*) pada perusahaan *Diamond Cold Storage* terkait dengan produksi salah satu jenis produk, misalnya *ice cream*. Biaya pengawas tidak bisa langsung dibebankan pada produksi *ice cream*, karena pengawas juga mengawasi produksi produk lain, seperti *Yogurt*.

Menurut Mulyadi (2014), Biaya tidak langsung (*indirect cost*) adalah biaya yang terjadi tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya ini tak dapat dihubungkan secara langsung pada unit yang diproduksi. Contoh biaya tidak langsung: biaya depresiasi, asuransi, listrik, biaya overhead yang terbagi lagi menjadi biaya overhead pabrik, biaya penjualan, serta biaya umum dan administrasi.

Cost Behavior (Perilaku Biaya)

Perilaku biaya adalah bagaimana suatu biaya akan merespon perubahan yang terjadi dalam aktivitas perusahaan jika tingkat kegiatan mengalami kenaikan atau penurunan. Hansen dan Mowen (2007) menyatakan bahwa perilaku biaya adalah istilah umum yang menggambarkan perubahan biaya ketika tingkat output berubah. Biaya yang tidak berubah ketika output berubah adalah biaya tetap. Biaya variabel di sisi lain adalah peningkatan biaya secara total ketika terjadi peningkatan aktivitas output dan penurunan biaya secara total ketika terjadi penurunan kegiatan output.

Akuntansi Biaya

Menurut Sujarweni (2015) menyatakan bahwa: Akuntansi biaya adalah informasi tentang biaya produksi untuk kepentingan kegiatan manajemen perusahaan industri, yang meliputi bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, penyimpanan, dan penjualan produk jadi.

Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya-biaya pembuatan dan penjualan produk atau penyerahan jasa dengan cara-cara tertentu beserta penafsiran terhadap hasilnya. (Surjadi 201). Akuntansi biaya merupakan bagian dari akuntansi keuangan apabila akuntansi biaya ini berperan dalam memperhitungkan harga pokok produksi atau jasa yang dihasilkan dan sebagai bagian akuntansi manajemen ketika akuntansi biaya ini digunakan sebagai alat perencanaan, pengendalian dan pembuatan keputusan terhadap pemakaian biaya. Akuntansi biaya mengukur dan melaporkan setiap informasi keuangan dan non keuangan yang terkait dengan biaya perolehan atau pemanfaatan sumber daya dalam suatu organisasi.

Menurut Mulyadi (2014) Akuntansi Biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan pengkajian biaya, pembuatan dan penjualan produk atau jasa dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya.

Menurut R.A Supriyono (2014) akuntansi biaya adalah salah satu cabang akuntansi yang merupakan alat manajemen dalam memonitor dan merekam transaksi biaya secara sistimatis, serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan biaya.

Manfaat biaya adalah menyediakan salah satu informasi yang diperlukan oleh manajemen dalam mengelola perusahaannya, yaitu untuk perencanaan dan pengendalian laba; penentuan harga pokok produk dan jasa serta bagi pengambilan keputusan oleh manajemen.

Harga Pokok Produksi

Menurut Nafarin (2009) Harga pokok produksi adalah Semua biaya yang berkaitan dengan produk (barang) yang diperoleh, diaman didalamnya terdapat unsur biaya produk berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Mulyadi (2012) harga pokok produksi atau disebut harga pokok adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh penghasilan. (Milton Carter 2006) bahan baku langsung adalah semua bahan baku yang membentuk bagian integral dari produk jadi dan dimasukkan secara eksplisit dalam perhitungan biaya produk.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode analisis deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian ini dilakukan untuk membuat suatu uraian sistematis berdasarkan data-data yang telah dikumpulkan seperti latar belakang perusahaan, struktur organisasi, *job description*, visi dan misi perusahaan, dan produksi perusahaan. Tempat yang menjadi penelitian ini adalah Rumah Makan Marintin, berlokasi di Desa Wonokriyo kecamatan Gadingrejo Kabupaten Pringsewu, Jangka waktu dalam melakukan penelitian ini adalah 3 bulan yaitu mulai dari bulan Desember 2020 sampai dengan Maret 2021. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan data kuantitatif yang berupa struktur organisasi, *job description*, latar belakang perusahaan dan laporan keuangan perusahaan. Untuk kelengkapan data pada penelitian ini, data yang telah dikumpulkan digunakan sebagai bahan penelitian adalah : Data Primer: Adalah data yang diperoleh langsung dari perusahaan melalui keterangan- keterangan, dan penjelasan dari pemilik perusahaan yang berhubungan langsung dengan penelitian ini. Data Sekunder Adalah data yang diperoleh dari bahan atau sumber yang tersedia di buku-buku dan sumber referensi lain yang berhubungan dengan penelitian ini.

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini adalah sebagai berikut : Wawancara yaitu, suatu teknik pengumpulan data dengan cara melakukan tanya jawab langsung kepada pemilik usaha untuk memberikan data dan informasi yang diperlukan dalam penelitian. Observasi yaitu, teknik pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan-pengamatan secara langsung pada kegiatan operasi perusahaan, dalam hal ini rumah Makan Marintin agar memperoleh data yang objektif dan sistematis. Studi kepustakaan yaitu, suatu teknik pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku, referensi dan literatur yang berhubungan dengan penelitian. Dokumentasi adalah, cara pengumpulan data melalui dokumen tertulis terutama berupa arsip-arsip dan termasuk juga buku-buku tentang pendapat, teori, hukum-hukum, dan lain-lain yang berhubungan dengan masalah penelitian. Metode analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Penelitian Deskriptif adalah penelitian terhadap fenomena atau populasi tertentu yang diperoleh oleh peneliti dari subjek berupa individu, organisasional, industri atau perspektif yang lain.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Saat ini usaha rumah makan di Kabupaten Pringsewu masih memiliki potensi dan peluang yang besar. Melihat kecenderungan masyarakat saat ini akan kebutuhan makanan yang bisa di beli tanpa memasak sendiri semakin meningkat. Pemilik rumah makan Marintin semakin antusias dalam mengembangkan usahanya seperti menerapkan strategi pemasaran dengan penyajian prasmanan, desain tempat duduk lesehan dan menambah fasilitas lain sehingga menambah minat masyarakat untuk membeli, sehingga mencapai pendapatan yang semakin meningkat.

Strategi dan inovasi terus dilakukan pemilik Rumah Makan Marintin agar diperoleh pengembangan hasil makanan yang berkualitas dengan penerapan satu harga untuk semua menu makanan yang dijual. Daftar rincian biaya bahan baku Rumah Makan Marintin dapat dilihat pada tabel 2. berikut ini :

Tabel 2. Daftar Biaya Bahan Baku Rumah Makan Marintin per Hari.

Jenis Bahan	Jumlah	Harga
Daging Ayam	5 kg	Rp. 125.000
Ikan laut	5 kg	Rp. 115.000
Lele	5 kg	Rp. 75.000
Nila	5 kg	Rp. 125.000
Sayur	-	Rp. 25.000

Beras	1 karung (10kg)	Rp. 100.000
Minyak Goreng	2 liter	Rp. 35.000
Rempah – rempah	-	Rp. 150.000
Total		Rp. 750.000

Sumber data : RM Marintin (2020)

Tabel 2. Menunjukkan rincian jumlah bahan baku yang dibutuhkan untuk menghasilkan menu makanan dan jumlah biaya yang dikeluarkan setiap harinya. Rincian bahan baku dan biaya tersebut yang nantinya akan dihitung sebagai dasar penentuan harga pokok makanan pada Rumah Makan Marintin.

Dalam penentuan harga jual produk makanan tersebut pemilik rumah makan tidak melakukan perhitungan yang khusus tetapi berdasarkan perkiraan akan keuntungan dan biaya yang dikeluarkan secara manual. Dari hasil penelitian dapat digambarkan rincian daftar menu dan harga penjualan Rumah Makan Marintin tahun 2020 pada tabel berikut ini:

Tabel 3. Rincian Harga Jual Makanan

Jenis Makanan	Harga Makanan (satuan/porsi)
Nasi +Nila sayur	Rp.10.000
Nasi + ayam bakar +lalapan +sambal	Rp.10.000
Nasi +ayam rica-rica +sayur	Rp.10.000
Nasi + ati ayam + sayur	Rp.10.000
Nasi+ Ikan Lele+Sayur	Rp.10.000
Nasi + Ikan laut balado+sayur	Rp.10.000

Sumber data : RM MARINTIN (2020)

Tabel 3. Menunjukkan daftar menu dan harga jual makanan yang dijual pada rumah makan Marintin, pada tabel dapat dilihat bahwa rumah makan Marintin menetapkan satu harga untuk tiap menunya, hal ini sebagai salah satu strategi pemasaran yang diterapkan oleh rumah makan Marintin, agar harga makanan dapat dijangkau oleh semua kalangan, disamping itu rumah makan Marintin menerapkan penyajian secara prasmanan agar pelanggan dapat menentukan sendiri seberapa banyak menu yang akan dipilih pelanggan.

Gambaran tentang harga pokok, harga jual dan jumlah pendapatan kotor per bulan yang diperoleh rumah makan Marintin dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4. Daftar Harga Jual Makanan, Harga Pokok Produk, dan Pendapatan Kotor Rumah Makan Marintin Tahun 2020 (Per Bulan)

Harga Jual Makanan	Jumlah penjualan dlm 30 hari	Harga satuan/Porsi	Total harga
Nasi +Nila sayur	300 porsi	Rp. 10.000	Rp. 3.000.000
Nasi + ayam bakar +lalapan +sambal	600 porsi	Rp. 10.000	Rp. 6.000.000
Nasi +ayam rica-rica +sayur	600 porsi	Rp. 10.000	Rp. 6.000.000

Nasi + ati ayam + sayur	600 porsi	Rp. 10.000	Rp. 6.000.000
Nasi+ Ikan Lele+Sayur	300 porsi	Rp. 10.000	Rp. 3.000.000
Nasi + Ikan laut balado+sayur	300 porsi	Rp. 10.000	Rp. 3.000.000
Total			Rp.30.000.000

Harga Pokok Produk	Jumlah	Harga Satuan	Total harga
Nasi +Nila sayur	300 porsi	Rp. 9.000	Rp. 2.700.000
Nasi + ayam bakar +lalapan +sambal	600 porsi	Rp. 8.500	Rp. 5.100.000
Nasi +ayam rica-rica +sayur	600 porsi	Rp. 8.500	Rp. 5.100.000
Nasi + ati ayam + sayur	600 porsi	Rp. 7.500	Rp. 4.500.000
Nasi+ Ikan Lele+Sayur	300 porsi	Rp. 8.000	Rp. 2.400.000
Nasi + Ikan laut balado+sayur	300 porsi	Rp. 9.000	Rp. 2.700.000
Total			Rp.22.500.000
Hasil penjualan	Rp.30.000.000		
Harga pokok makanan	Rp.22.500.000		
Pendapatan kotor	Rp. 7.500.000		

Sumber data : RM. MARINTIN(2020)

Tabel 4. Menunjukkan daftar menu, harga pokok,harga jual makanan dan jumlah pendapatan kotor yang diperoleh rumah makan Marintin, setiap bulannya. Pada tabel dapat dilihat bahwa rumah makan Marintin memperoleh pendapatan kotor sebesar Rp.7.500.000,00 per bulan.

Penelitian pada Rumah Makan Marintin seperti usaha rumah makan lainnya yaitu menghasilkan laba yang maksimal dan berkelanjutan. Untuk mencapai tujuan tersebut, maka rumah makan Marintin perlu menjalankan berbagai upaya mulai dari proses produksi hingga pada proses

pencatatan laporan keuangan. Pencatatan keuangan memegang peranan yang sangat penting dalam kegiatan operasional usaha dimana pencatatan keuangan yang akan dijadikan dasar perhitungan dalam pelaporan keuangan. Laporan keuangan digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan oleh pemilik usaha maupun pihak luar yang memiliki kepentingan dengan usaha rumah makan ini.

Dalam menetapkan harga jual makanan rumah makan Marintin membuat daftar perencanaan yang digunakan sebagai dasar untuk mengontrol biaya-biaya yang dikeluarkan, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik lainnya. Perencanaan biaya produksi ini disusun berdasarkan data-data yang telah terjadi atau yang telah dikeluarkan pada periode sebelumnya dan disesuaikan dengan kebutuhan di masa mendatang. Dalam membuat perencanaan biaya bahan baku pihak rumah makan melakukan survei dan tinjauan langsung pada saat penyediaan bahan baku. Untuk biaya tenaga kerja pemilik rumah makan membayar biaya tenaga kerja secara harian untuk menekan dan mengendalikan pengeluaran.

Pada biaya *overhead* pabrik hanya pada item tertentu yang bisa ditekan seperti bahan perlengkapan dapur, biaya kebersihan, biaya listrik dan lain-lain, biaya-biaya ini sudah diperkirakan sebelumnya oleh pemilik rumah makan. Setelah perencanaan dijalankan kemudian dilakukan pengendalian, selanjutnya pemilik rumah makan Marintin menetapkan harga jual produknya.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap analisis biaya produksi dan harga jual pada rumah makan Marintin dapat disimpulkan bahwa rumah makan Marintin sudah mencapai kondisi keuangan yang stabil dan dapat mencapai keuntungan yang optimal. Penting bagi pemilik usaha rumah makan Marintin melakukan penyusunan laporan keuangan usaha, disamping berfungsi untuk menunjukkan laporan keuangan perusahaan, penerapan laporan keuangan yang benar juga berfungsi untuk mengantisipasi berbagai kemungkinan di masa mendatang, terutama di masa pandemi seperti sekarang ini.

Agar dapat bermanfaat untuk meningkatkan kinerja usaha rumah makan Marintin, beberapa saran yang dapat dikemukakan dari pembahasan diatas, adalah sebagai berikut: Pemilik usaha perlu menganalisis kondisi keuangan secara berkesinambungan dengan menerapkan laporan keuangan sebagai dasar pengambilan keputusan dan pengembangan usaha. Hal ini dikarenakan keputusan usaha yang berkaitan dengan keuangan sangat penting untuk kestabilan dan keberlanjutan usaha dimasa mendatang. Karyawan khususnya di bagian administrasi dan keuangan harus lebih pro aktif dan bertanggungjawab terhadap laporan posisi keuangan perusahaan, dengan cara membuat laporan keuangan lengkap secara detail yang menggambarkan penerimaan dan pengeluaran kas dan berbagai aktifitas yang mempengaruhi keuangan perusahaan. Terus melakukan inovasi terkait variasi menu, rasa atau bahkan penyajian agar pelanggan tidak mengalami kejenuhan.

DAFTAR PUSTAKA

- Hansen, Don R. , dan Marryanne M Mowen. 2007,. *Managerial Accounting* 8th edition, Thomson South- Western, Australia.
- Hongren, Datar, dan George Foster. 2008, *Akuntansi Biaya* Jilid I Edisi Kesebelas , PT Indeks, Jakarta. Lambajang, Amelia . 2013, Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Variable Costing. *Jurnal EMBA* Vol.1 No. 3. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Unsrat <http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/1874> , tanggal akses 12 September 2014. Hal 673-683.
- Carter, William K, 2009, *Akuntansi Biaya* 1, Salemba Empat. Edisi 14. Jakarta Garrison, 2008, *Akuntansi Manajerial* edisi II. Buku 1 Salemba Empat. Jakarta.
- Reeve, J , Warren , C, Duchac, J, Wahyuni, 2008. *Principles of accounting (Indonesia adaptation)*. *Cengage Learning Asia*, Singapura.

- Supriyono, 2011, *Akuntansi Manajemen*, Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Surjadi, Lukman. 2013, *Akuntansi Biaya*, Penerbit Indeks, Jakarta.
- Winanda, Sari. 2011. Analisis Pengalokasian Biaya Bersama (*Common Cost*). Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Kripik. Fakultas Ekonomis dan Bisnis Universitas Lampung. *Skripsi*. Lampung. <http://fe-akuntansi.unila.ac.id/2010/index.php/skripsi/338-analisis-pengalokasian-biaya-bersama-common-cost-dalam-penentuan-harga-pokok-produksi-keripik-studi-kasus-pada-ukm-istana-keripik-ibu-merry->. tanggal akses 30 Nopember 2020. Hal. 1.
- Lambajang, Amelia . 2013, Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Variable Costing. Jurnal EMBA Vol.1 No. 3. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Unsrat <http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/1874> , tanggal akses 30 Nopember 2020. Hal 673-683.