

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA RUMAH MAKAN BUNGO LADO JAMBI

Ary Andika ar¹⁾, Junaidi²⁾, Husni Raidah³⁾, Eka Julianti Efris Saputri⁴⁾,
Liona Efrina S.⁵⁾

Prodi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Adiwangsa, Kota Jambi^{1,2,3,4,5)}

e-mail: ary.andikaar95@gmail.com¹⁾, junaidiidi.0485@gmail.com²⁾, husniraidah@gmail.com³⁾,
ekajuliantiefrissaputri@gmail.com⁴⁾, lionaefrinaunaja2021@gmail.com⁵⁾

Abstrak

Penentuan harga pokok produksi (HPP) yang akurat merupakan faktor penting dalam mendukung keberlanjutan usaha, khususnya pada sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di bidang kuliner. Tidak tepatnya dalam perhitungan HPP dapat menyebabkan kesalahan dalam penetapan harga jual yang berdampak pada profitabilitas usaha. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan HPP menggunakan metode full costing serta membandingkannya dengan metode konvensional yang diterapkan pada Rumah Makan Bungo Lado Jambi. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode deskriptif-komparatif. Data diperoleh melalui wawancara dan dokumentasi terhadap komponen biaya produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa HPP berdasarkan metode konvensional sebesar Rp8.961 per porsi, sedangkan menggunakan metode full costing sebesar Rp10.070 per porsi. Selisih sebesar Rp1.109 menunjukkan adanya biaya produksi yang sebelumnya tidak diperhitungkan, khususnya biaya overhead dan penyusutan aset. Dengan demikian, metode full costing terbukti mampu menghasilkan perhitungan HPP yang lebih akurat dan komprehensif.

Kata kunci: harga pokok produksi, full costing, UMKM, akuntansi biaya

Abstract

Determining an accurate cost of production (COP) is a crucial factor in supporting business sustainability, especially for micro, small, and medium enterprises (MSMEs) in the culinary sector. Inaccurate calculation of production costs can lead to errors in setting selling prices, which ultimately affect business profitability. This study aims to analyze the calculation of cost of production using the full costing method and to compare it with the conventional method applied at Bungo Lado Restaurant Jambi. This research employs a quantitative approach with a descriptive-comparative method. Data were collected through interviews and documentation of production cost components. The results show that the cost of production based on the conventional method is Rp8,961 per portion, while using the full costing method it is Rp10,070 per portion. The difference of Rp1,109 indicates that there are production costs that were previously not taken into account, particularly overhead costs and asset depreciation. Therefore, the full costing method is proven to provide a more accurate and comprehensive calculation of production costs.

Keywords: cost of production, full costing, MSMEs, cost accounting

1. PENDAHULUAN

Penetapan harga pokok produksi (HPP) merupakan aspek fundamental dalam akuntansi biaya yang berperan penting dalam menentukan harga jual dan keberlanjutan usaha, khususnya pada sektor usaha kuliner. Dalam konteks bisnis rumah makan, HPP yang

akurat menjadi dasar dalam menetapkan harga jual yang mampu menutup seluruh biaya produksi serta menghasilkan margin keuntungan yang optimal (Hidayat, 2022). Pertumbuhan sektor rumah makan di Indonesia yang semakin pesat, termasuk di kota-kota berkembang seperti Jambi, menuntut pelaku usaha untuk memiliki sistem pengelolaan biaya yang lebih terstruktur dan akurat (Najah & Prasetyo, 2024). Namun demikian, praktik penetapan harga pada sebagian besar usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) masih cenderung bersifat konvensional dan belum berbasis pada perhitungan biaya yang komprehensif.

Permasalahan utama yang dihadapi oleh pelaku usaha rumah makan adalah ketidakakuratan dalam perhitungan biaya produksi akibat tidak diterapkannya metode akuntansi biaya secara sistematis. Banyak pelaku usaha hanya memperhitungkan biaya bahan baku tanpa memasukkan komponen biaya lain seperti tenaga kerja langsung dan biaya overhead produksi, sehingga berpotensi menimbulkan *under costing* maupun *over costing* (Deren, 2024)(Deren, 2024). Metode *full costing* menawarkan pendekatan yang lebih komprehensif karena memasukkan seluruh unsur biaya produksi, baik biaya langsung maupun tidak langsung, dalam perhitungan HPP (Caesar et al., 2024). Meskipun demikian, penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa penerapan metode ini pada UMKM masih terbatas dan sering kali belum dilakukan secara konsisten (Setiawati et al., 2025).

Sejumlah studi terdahulu telah mengkaji penerapan metode *full costing* pada berbagai jenis usaha makanan dan minuman, seperti warung makan, usaha kerupuk, dan toko roti (Lau & Prihanisetyo, 2024). Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa terdapat perbedaan signifikan antara perhitungan HPP menggunakan metode *full costing* dengan metode tradisional yang digunakan pelaku usaha. Namun, penelitian yang secara spesifik mengkaji penerapan metode *full costing* pada rumah makan di wilayah lokal seperti Jambi masih relatif terbatas (Titania Nurul Haliza et al., 2023). Selain itu, sebagian besar penelitian sebelumnya lebih bersifat deskriptif dan belum banyak menggunakan pendekatan kuantitatif untuk mengukur tingkat akurasi dan implikasi perhitungan biaya terhadap penetapan harga jual (Ramdaniyati, 2022).

Urgensi penelitian ini semakin meningkat mengingat kompleksitas biaya operasional rumah makan yang dipengaruhi oleh fluktuasi harga bahan baku, variabilitas permintaan, serta alokasi biaya overhead yang tidak merata (Widyati et al., 2024). Ketidaktepatan dalam penetapan harga jual akibat perhitungan HPP yang tidak akurat dapat berdampak pada menurunnya profitabilitas, ketidakmampuan menutup biaya operasional, hingga risiko kegagalan usaha. Oleh karena itu, penerapan metode *full costing* menjadi penting sebagai upaya untuk meningkatkan akurasi informasi biaya dan mendukung pengambilan keputusan manajerial yang lebih rasional (Febrianti & Rahmadani, 2022).

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada Rumah Makan Bungo Lado Jambi serta membandingkannya dengan metode penetapan harga yang selama ini digunakan oleh pihak usaha. Penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi baik secara teoretis maupun praktis, yaitu memperkaya literatur akuntansi biaya pada sektor UMKM serta memberikan bukti empiris mengenai pentingnya penerapan metode *full costing* dalam meningkatkan akurasi penetapan harga. Selain itu, penelitian ini juga berkontribusi dalam pengembangan pendekatan kuantitatif dalam studi akuntansi biaya UMKM, sehingga dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya maupun bagi pelaku usaha dalam mengoptimalkan strategi penetapan harga.

2. KAJIAN PUSTAKA

Harga pokok produksi (HPP) merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk, yang mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead produksi. HPP memiliki peran penting sebagai dasar dalam penetapan harga jual dan pengukuran efisiensi biaya produksi. Menurut Hidayat (2022), akurasi dalam perhitungan HPP sangat menentukan kemampuan perusahaan dalam memperoleh laba yang optimal serta menjaga daya saing usaha.

Dalam konteks UMKM, khususnya sektor kuliner, perhitungan HPP sering kali masih dilakukan secara sederhana dan belum mencerminkan seluruh biaya produksi yang sebenarnya. Hal ini menyebabkan terjadinya distorsi biaya yang berdampak pada ketidaktepatan harga jual (Deren, 2024).

Metode *full costing* adalah metode penentuan biaya produksi yang memasukkan seluruh unsur biaya, baik biaya variabel maupun biaya tetap. Metode ini dianggap lebih komprehensif dibandingkan metode tradisional karena mampu menggambarkan total biaya produksi secara menyeluruh (Caesar et al., 2024).

Menurut Febrianti dan Rahmadani (2022), metode *full costing* memberikan dasar yang lebih akurat dalam pengambilan keputusan manajerial, khususnya dalam penetapan harga jual. Dengan memasukkan biaya overhead secara sistematis, metode ini mampu menghindari kesalahan perhitungan biaya yang sering terjadi pada UMKM.

Penetapan harga jual berbasis biaya (*cost-based pricing*) merupakan pendekatan yang menetapkan harga jual berdasarkan HPP ditambah margin keuntungan yang diinginkan. Pendekatan ini sangat bergantung pada akurasi perhitungan biaya produksi (Nurfritri et al., 2025). Jika HPP tidak dihitung secara tepat, maka harga jual yang dihasilkan dapat terlalu rendah atau terlalu tinggi, yang berdampak pada profitabilitas dan daya saing usaha. Oleh karena itu, metode perhitungan biaya yang tepat menjadi faktor kunci dalam strategi penetapan harga.

Berbagai penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa metode *full costing* menghasilkan nilai HPP yang lebih akurat dibandingkan metode konvensional. Penelitian oleh Azizah dan Cahyani (2024) menunjukkan bahwa penerapan metode *full costing* pada UMKM menghasilkan HPP yang lebih tinggi karena memasukkan biaya yang sebelumnya tidak diperhitungkan. Temuan ini menunjukkan adanya *hidden cost* dalam praktik usaha tradisional.

Selanjutnya, penelitian oleh Setiawati et al. (2025) menemukan bahwa terdapat perbedaan signifikan antara metode *full costing* dan metode tradisional dalam menentukan HPP, yang berimplikasi pada perubahan strategi harga dan peningkatan profitabilitas usaha.

Penelitian lain oleh Lau dan Prihanisetyo (2024) juga menegaskan bahwa metode *full costing* lebih efektif dalam mencerminkan kondisi biaya yang sebenarnya pada usaha makanan dan minuman. Namun demikian, penelitian yang secara spesifik mengkaji penerapan metode ini pada rumah makan lokal di daerah seperti Jambi masih terbatas (Titania Nurul Haliza et al., 2023). Selain itu, sebagian besar penelitian sebelumnya masih bersifat deskriptif dan belum banyak menggunakan pendekatan kuantitatif (Ramdaniyati, 2022; Resma Faniza et al., 2024).

Berdasarkan kajian teori dan penelitian terdahulu, dapat disimpulkan bahwa metode *full costing* merupakan pendekatan yang lebih akurat dalam menghitung HPP karena mencakup seluruh komponen biaya produksi. Ketidaktepatan dalam perhitungan biaya pada UMKM menyebabkan kesalahan dalam penetapan harga jual.

Dengan demikian, penelitian ini berangkat dari asumsi bahwa penerapan metode *full costing* pada Rumah Makan Bungo Lado Jambi akan menghasilkan HPP yang lebih akurat dan memberikan dasar yang lebih rasional dalam penetapan harga jual.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan jenis penelitian deskriptif dan komparatif. Pendekatan kuantitatif dipilih karena penelitian bertujuan menganalisis data numerik berupa komponen biaya produksi dan menghitung harga pokok produksi (HPP) secara sistematis (Vijayendra & Fantone, 2023). Pendekatan deskriptif digunakan untuk menggambarkan secara rinci struktur biaya produksi, sedangkan pendekatan komparatif digunakan untuk membandingkan hasil perhitungan HPP menggunakan metode *full costing* dengan metode penetapan harga yang diterapkan oleh pelaku usaha (Creswell & Creswell, 2018). Pemilihan desain ini dinilai tepat karena penelitian tidak berfokus pada hubungan sebab-akibat, melainkan pada analisis dan perbandingan hasil perhitungan biaya (Azizah & Cahyani, 2024).

Penelitian dilaksanakan pada Rumah Makan Bungo Lado Jambi yang berlokasi di Kota Jambi, Indonesia. Pemilihan lokasi didasarkan pada karakteristik usaha yang merepresentasikan UMKM sektor kuliner serta belum menerapkan sistem akuntansi biaya secara terstruktur. Pengumpulan data dilakukan dalam satu periode operasional dengan fokus pada data biaya produksi yang relevan, sehingga mampu menggambarkan kondisi biaya secara aktual dan kontekstual.

Populasi dalam penelitian ini meliputi seluruh data biaya produksi yang terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead produksi dalam satu periode operasional. Selain itu, populasi juga mencakup informan kunci yaitu pemilik atau pengelola usaha yang memahami struktur biaya dan kebijakan penetapan harga. Teknik sampling yang digunakan adalah total sampling (*sensus*), di mana seluruh populasi dijadikan sampel penelitian karena jumlahnya terbatas dan memungkinkan untuk dianalisis secara menyeluruh (Sugiyono, 2022). Pendekatan ini bertujuan untuk meningkatkan akurasi dan validitas hasil penelitian dengan meminimalkan bias pemilihan sampel.

Instrumen penelitian yang digunakan meliputi wawancara terstruktur dan dokumentasi. Wawancara digunakan untuk memperoleh data kuantitatif terkait komponen biaya produksi serta metode penetapan harga yang diterapkan oleh usaha, sedangkan dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan bukti tertulis seperti nota pembelian bahan baku, data upah tenaga kerja, serta biaya overhead. Instrumen wawancara disusun secara sistematis agar data yang diperoleh konsisten dan terstandarisasi. Validitas data dijaga melalui teknik triangulasi dengan membandingkan hasil wawancara dan dokumentasi, serta melakukan klarifikasi langsung kepada informan apabila terdapat ketidaksesuaian data (Sugiyono, 2022; Creswell & Creswell, 2018).

Teknik pengumpulan data dilakukan secara langsung di lokasi penelitian melalui tahapan wawancara terstruktur dan pengumpulan dokumen biaya produksi. Seluruh data yang diperoleh kemudian diklasifikasikan sesuai dengan komponen biaya dalam metode *full costing*, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead produksi. Prosedur pengumpulan data dilakukan secara sistematis untuk memastikan kelengkapan, akurasi, dan konsistensi data yang digunakan dalam analisis.

Analisis data dilakukan menggunakan teknik analisis deskriptif kuantitatif dan komparatif. Analisis deskriptif digunakan untuk menghitung dan menggambarkan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* dengan menjumlahkan seluruh komponen biaya produksi dan membaginya dengan jumlah unit produk yang dihasilkan. Selanjutnya,

analisis komparatif digunakan untuk membandingkan hasil perhitungan HPP dengan metode full costing dan metode penetapan harga yang diterapkan oleh usaha, baik dalam bentuk selisih nominal maupun persentase. Hasil analisis kemudian diinterpretasikan untuk menjelaskan implikasi penggunaan metode full costing terhadap ketepatan penetapan harga dan pengambilan keputusan usaha (Azizah & Cahyani, 2024).

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa struktur biaya produksi pada Rumah Makan Bungo Lado Jambi terdiri atas tiga komponen utama, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead produksi. Berdasarkan data yang diperoleh, total biaya bahan baku sebesar Rp40.706.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp6.000.000, dan biaya overhead sebesar Rp7.060.000. Dengan demikian, total biaya produksi dalam satu periode operasional mencapai Rp53.766.000 dengan jumlah produksi sebanyak 6.000 porsi, sehingga diperoleh harga pokok produksi (HPP) sebesar Rp8.961 per porsi. Temuan ini menunjukkan bahwa biaya bahan baku merupakan komponen dominan dalam struktur biaya produksi, yang mengindikasikan bahwa usaha bersifat material intensive.

Secara deskriptif, struktur biaya produksi rumah makan menunjukkan dominasi biaya bahan baku sebagai komponen terbesar. Hal ini terlihat dari total biaya bahan baku sebesar Rp40.706.000 yang mencakup berbagai kebutuhan utama seperti beras, daging, ayam, ikan, serta bumbu dapur. Rincian biaya bahan baku dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Biaya Bahan Baku

No	Jenis Bahan Baku	Total Biaya (Rp)
...	(berbagai bahan)	...
Total		40.706.000

Sumber : Pengolahan Data, 2026

Biaya tenaga kerja langsung relatif lebih kecil, yaitu sebesar Rp6.000.000 per bulan dengan jumlah tenaga kerja sebanyak tiga orang, sebagaimana disajikan pada tabel berikut:

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Keterangan	Nilai
Jumlah tenaga kerja	3 orang
Total biaya	Rp6.000.000

Sumber : Pengolahan Data, 2026

Sementara itu, biaya overhead pabrik yang mencakup gas elpiji, listrik, air, dan bensin mencapai Rp7.060.000 dalam metode konvensional, sebagaimana ditunjukkan pada tabel berikut:

Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik (Konvensional)

Jenis Biaya	Total (Rp)
Gas, listrik, air, bensin	7.060.000

Sumber : Pengolahan Data, 2026

Berdasarkan ketiga komponen biaya tersebut, total biaya produksi yang dihitung secara konvensional adalah sebesar Rp53.766.000 dengan jumlah produksi sebanyak 6.000 porsi, sehingga diperoleh HPP sebesar Rp8.961 per porsi. Perhitungan ini menunjukkan

bahwa metode konvensional belum memasukkan seluruh biaya produksi secara lengkap, terutama biaya overhead tetap dan penyusutan aset.

Dalam analisis menggunakan metode *full costing*, seluruh komponen biaya produksi diperhitungkan secara menyeluruh, termasuk biaya overhead yang lebih lengkap serta biaya penyusutan aset produksi. Hasil analisis menunjukkan bahwa biaya overhead meningkat menjadi Rp13.060.000 karena mencakup tambahan biaya seperti sewa bangunan, sedangkan biaya penyusutan aset produksi sebesar Rp654.292 per bulan. Rincian biaya utama dalam metode *full costing* dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4. Komponen Biaya Metode Full Costing

Komponen Biaya	Total (Rp)
Biaya bahan baku	40.706.000
Tenaga kerja langsung	6.000.000
Overhead pabrik	13.060.000
Penyusutan aset	654.292
Total HPP	60.420.292

Sumber : Pengolahan Data, 2026

Dengan total produksi tetap sebesar 6.000 porsi, maka HPP per porsi berdasarkan metode *full costing* adalah sebesar Rp10.070. Hasil ini menunjukkan adanya peningkatan HPP dibandingkan metode konvensional, yang disebabkan oleh dimasukkannya seluruh komponen biaya produksi secara komprehensif.

Perbandingan antara metode konvensional dan metode *full costing* menunjukkan adanya selisih yang signifikan, sebagaimana ditunjukkan pada tabel berikut:

Tabel 5. Perbandingan HPP

Keterangan	Konvensional (Rp)	Full Costing (Rp)	Selisih (Rp)
Total biaya produksi	53.766.000	60.420.292	6.654.292
HPP per porsi	8.961	10.070	1.109

Sumber : Pengolahan Data, 2026

Selisih sebesar Rp1.109 per porsi menunjukkan bahwa metode konvensional menghasilkan nilai HPP yang lebih rendah (*undercosting*) karena tidak memperhitungkan biaya overhead tetap dan penyusutan aset. Sebaliknya, metode *full costing* memberikan gambaran biaya yang lebih realistis dan akurat karena mencakup seluruh pengorbanan ekonomi dalam proses produksi.

Hasil pengujian hipotesis menunjukkan bahwa metode *full costing* terbukti menghasilkan perhitungan HPP yang lebih akurat, sehingga hipotesis pertama diterima (H_{a1}). Selain itu, ditemukan perbedaan nyata antara harga berdasarkan metode *full costing* dan metode yang digunakan oleh rumah makan, sehingga hipotesis kedua juga diterima (H_{a2}). Secara empiris, temuan ini menegaskan bahwa pendekatan konvensional yang tidak memasukkan seluruh biaya produksi berpotensi menyebabkan distorsi dalam penetapan harga jual dan perhitungan keuntungan.

Dalam perspektif teoritis, hasil penelitian ini sejalan dengan konsep akuntansi biaya yang menyatakan bahwa metode *full costing* merupakan pendekatan yang paling komprehensif dalam menentukan HPP karena memasukkan seluruh biaya produksi, baik yang bersifat variabel maupun tetap. Temuan ini juga konsisten dengan teori *cost-based*

pricing yang menekankan bahwa harga jual harus didasarkan pada biaya produksi yang lengkap agar dapat mencerminkan kondisi ekonomi yang sebenarnya. Dengan demikian, penerapan metode *full costing* menjadi penting bagi pelaku UMKM dalam meningkatkan akurasi informasi biaya dan kualitas pengambilan keputusan manajerial.

Secara praktis, penelitian ini memberikan implikasi bahwa pelaku usaha rumah makan perlu mengadopsi metode perhitungan biaya yang lebih sistematis agar harga jual yang ditetapkan tidak hanya kompetitif, tetapi juga mampu menutup seluruh biaya produksi dan menghasilkan keuntungan yang optimal. Selain itu, hasil penelitian ini dapat menjadi referensi bagi pengembangan literasi akuntansi biaya pada sektor UMKM, khususnya dalam menghadapi persaingan usaha yang semakin kompleks. Secara keseluruhan, penerapan metode *full costing* terbukti memberikan manfaat signifikan dalam meningkatkan akurasi perhitungan HPP, sehingga dapat mendukung keberlanjutan dan efisiensi usaha rumah makan.

5. KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi (HPP) menggunakan metode *full costing* pada Rumah Makan Bungo Lado Jambi menghasilkan nilai biaya produksi yang lebih komprehensif dan akurat dibandingkan metode konvensional yang selama ini digunakan. Dengan memasukkan seluruh komponen biaya, yaitu biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead produksi, diperoleh HPP sebesar Rp8.961 per porsi. Hasil ini menegaskan bahwa struktur biaya produksi didominasi oleh biaya bahan baku, serta menunjukkan bahwa metode *full costing* mampu mengungkap biaya yang sebelumnya tidak diperhitungkan secara sistematis dalam praktik usaha.

Temuan ini memiliki implikasi penting baik secara teoretis maupun praktis. Secara teoretis, hasil penelitian memperkuat konsep akuntansi biaya bahwa metode *full costing* merupakan pendekatan yang lebih akurat dalam menentukan harga pokok produksi karena mencakup seluruh pengorbanan sumber daya ekonomi. Secara praktis, penerapan metode ini memberikan dasar yang lebih rasional bagi pelaku usaha dalam menetapkan harga jual, sehingga dapat meningkatkan efisiensi biaya, menjaga margin keuntungan, serta memperkuat daya saing usaha, khususnya pada sektor UMKM kuliner.

Kontribusi ilmiah penelitian ini terletak pada penyediaan bukti empiris mengenai penerapan metode *full costing* pada usaha rumah makan skala lokal dengan pendekatan kuantitatif. Penelitian ini tidak hanya melengkapi studi sebelumnya yang cenderung bersifat deskriptif, tetapi juga memberikan gambaran yang lebih terukur mengenai pentingnya akurasi perhitungan biaya dalam penetapan harga. Dengan demikian, penelitian ini berkontribusi dalam pengembangan ilmu akuntansi biaya, khususnya pada konteks UMKM sektor kuliner.

Meskipun demikian, penelitian ini masih memiliki keterbatasan yang membuka peluang untuk penelitian lanjutan. Penelitian berikutnya disarankan untuk mengkaji hubungan antara penerapan metode *full costing* dengan profitabilitas usaha secara lebih mendalam menggunakan analisis statistik inferensial. Selain itu, penelitian selanjutnya dapat memperluas objek penelitian pada berbagai jenis usaha kuliner atau wilayah yang berbeda, serta mengintegrasikan variabel lain seperti strategi harga, efisiensi operasional, dan daya saing pasar agar diperoleh pemahaman yang lebih komprehensif.

DAFTAR PUSTAKA

Azizah, S. U., & Cahyani, N. P. D. (2024). Analisis Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing untuk Menentukan Harga Jual pada UMKM Warung Makan Parkiran. *Kompeten: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 2(5), 808–813.

- <https://doi.org/10.57141/kompeten.v2i5.110>
- Caesar, N. U. M., Mahdi, P. Z. Al, & Muhamad, A. Y. (2024). PERHITUNGAN UNIT COST PADA PERUSAHAAN KATERING DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING. *Jurnal Rekayasa Sistem Informasi Dan Teknologi*, 2(2), 786–800. <https://doi.org/10.70248/jrsit.v2i2.1457>
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2018). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (5th, berilus ed.). SAGE Publications, 2018. <https://books.google.co.id/books?id=s4ViswEACAAJ>
- Deren, A. (2024). Cost accounting as a management accounting tool for monitoring restaurant profitability. *Humanities & Social Sciences Reviews*, 12(1), 13–20. <https://doi.org/10.18510/hssr.2024.1212>
- Febrianti, R., & Rahmadani, R. (2022). Analisis Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 10(1), 47–52. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v10i1.1190>
- Hidayat, T. (2022). Analisis Biaya Produksi Sebagai Penetapan Harga Jual Makanan Resto Ikan Bakar Taria Minang di Bogor. *Diversity: Jurnal Ilmiah Pascasarjana*, 2(1). <https://doi.org/10.32832/djip-uika.v2i1.5012>
- Lau, T., & Prihanisetyo, A. (2024). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi berdasarkan Metode Full Costing di Rumah Makan D'garazi Balikpapan. *Jurnal Ilmiah Fokus Ekonomi, Manajemen, Bisnis & Akuntansi (EMBA)*, 3(1), 12–24. <https://doi.org/10.34152/emba.v3i1.938>
- Najah, B. S., & Prasetyo, Y. (2024). ANALYSIS OF COST OF GOODS PRODUCED AS A DETERMINANT OF SELLING PRICE USING THE FULL COSTING METHOD AT TAWABANG MSMES IN JOMBANG. *Proceeding of International Students Conference of Economics and Business Excellence*, 1(1), 257–263. <https://doi.org/10.33830/iscebe.v1i1.4504>
- Nurfutri, A., Saputra, B. A., Aidillah, D., & Octaviana, L. (2025). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada Warung Boci Raos Teh Een. *Jurnal Manajemen Ekonomi Dan Akuntansi*, 1(4), 328–333. <https://doi.org/10.63921/jmaeka.v1i4.121>
- Ramdaniyati, S. (2022). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing dan variable costing dalam menentukan harga jual. *Co-Creation : Jurnal Ilmiah Ekonomi Manajemen Akuntansi Dan Bisnis*, 1(2), 28–35. <https://doi.org/10.55904/cocreation.v1i2.355>
- Setiawati, E. S. A., Eka Helmalia, D., Luthpiyatunnisa, L., Tamara, M., & Lestari, T. (2025). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada UMKM Es Teh Solo Cabang Cidodol. *Jurnal Manajemen Ekonomi Dan Akuntansi*, 1(4), 310–314. <https://doi.org/10.63921/jmaeka.v1i4.107>
- Sugiyono. (2022). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D* (Revisi). Alfabeta. <https://onesearch.id/Record/IOS3112.slims-36568>
- Titania Nurul Haliza, Yani, E., Ningrum, F. S., & Kusumastuti, R. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Produksi (Studi Kasus Pada UMKM Es The Nusantara Cabang Kota Jambi). *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Akuntansi*, 3(2), 128–137. <https://doi.org/10.55606/jebaku.v3i2.1880>
- Vijayendra, K., & Fantone, A. (2023). Recent Trends of Quantitative Approaches in Different Sectors: A Concise Review. *Asian Journal of Education and Social Studies*, 41(2), 22–34. <https://doi.org/10.9734/ajess/2023/v41i2891>