



Contents lists available at Jurnal Sakinah
Jurnal Sakinah: Journal of Islamic and Social Studies
E-ISSN: 2722-6115, P-ISSN: 2337-6740

Journal homepage: <http://www.jurnal.stitnu-sadhar.ac.id>

Analisis Perbandingan Metode *Full Costing* dan *Variabel Costing* untuk Menghitung Harga Pokok Produksi (Studi Kasus : CJH Catering Purwakarta)

Retno Jati Rahayu¹, Sania Sara Monica², Alviyani Febriyanti³, Tiar Lina Situngkir⁴
^{1,2,3,4} Universitas Singaperbangsa Karawang

Article Info

Article history:

Received Jun 12th, 2019

Revised Aug 18th, 2019

Accepted Aug 26th, 2019

Keyword:

Cost of Production

The Full Costing Method

Variable Costing Method

Fourth keyword

Fifth keyword

ABSTRACT

Umkm is a business or trade activity that departs from home. Msmes are seen as the driving wheels of the Indonesian economy. But sometimes there are still obstacles to the administrative process. One of the problems that arises is the cost report that is mandated by the selling price determined by the cost of production. Based on the purwakarta umkm survey, we found umkm which is cjh catering purwakarta which where this umkm is engaged in the field of biga services where entrepreneurs serve ordering various kinds of food. This research aims to determine the specified selling price of the cost of production by using the method of full costing and variable costing. Full costing is a method that takes all elements of production costs into production costs and variable costing is a method that only takes into account production costs that behave variables into production costs. The data used is primary data and secondary data. Primary data can be from the interview process with the owner and business employees of CJH Catering Purwakarta and secondary data can be from previous research, and related book and journal sources. After the calculation is done there is a result of the cost of production that will determine the selling price, which is based on the calculation method of full costing and variable costing. There are differences in the results of the two methods, although the results of the difference are different but still affect the results of production activities and selling prices. It is expected that CJH Catering Purwakarta determines the cost of production by establishing one of the methods to be more accurate.

Corresponding Author:

Retno Jati Rahayu

Email: retnojatihay@gmail.com

Pendahuluan

Umkm memiliki peran penting dalam peningkatan sector perekonomian Indonesia dan berkontribusi dalam PDB Indonesia. Industri yang semakin berkembang dengan persaingan yang sangat ketat dan di tuntutan untuk menghasilkan produk yang berkualitas, pergerakan ekonomi oleh perusahaan yang bersaing mencari laba yang dimana laba memiliki peran yang sangat penting karena menyangkut keberlangsungan hidup sebuah perusahaan (Magdalena, Suwandi, & Martian, 2019).

Kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dapat mengakibatkan kesalahan pula pada penentuan harga jual hal ini bisa berakibat terlalu tinggi ataupun terlalu rendah, apabila hal

tersebut terjadi maka perusahaan dalam keadaan yang buruk, karena apabila harga jual terlalu tinggi maka perusahaan akan kehilangan pelanggan yang dikarenakan persaingan yang sangat ketat dengan produk sejenis dan apabila harga jual terlalu rendah perusahaan akan memperoleh laba yang rendah sehingga mengalami kerugian (Baity, Kurniati, & Kridianto, 2018).

Katering CJH (CJH catering) adalah UKM yang bergerak dibidang tata boga yang tempatnya terletak di Sadang, Purwakarta. CJH Catering memproduksi jenis – jenis makanan seperti Hainanese Chicken Rice dan lain sebagainya dan melayani pesanan untuk acara ulang tahun, syukuran, arisan, dan lain sebagainya dengan membatasi pesanan minimaln 50 box. CJH Catering menentukan perhitungan harga pokok produksinya dengan arbitrer (semena – mena) yaitu memperhitungkan semua biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung tanpa memperhatikan biaya overhead. Seperti yang kita ketahui penentuan harga pokok produksi sangat berpengaruh terhadap laba rugi, Maka dari itu, penulis memandang perlu dilakukan penelitian terkait penentuan harga pokok produksi dengan membandingkan hasil perhitungan antara metode *full costing* dengan metode *variabel costing*. Sehingga, kita bisa mengetahui penentuan harga pokok produksi termasuk metode yang cocok dan tepat untuk digunakan pada UKM CJH Catering.

Kajian Pustaka

Harga pokok produksi

Harga pokok produksi merupakan sebuah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dengan cara satuan uang untuk memperoleh penghasilan, dan informasi yang dihasilkan dari harga pokok produksi dapat digunakan untuk pengambilan keputusan penentuan harga jual (Anita). Dalam penentuan harga pokok produksi ini bisa dilakukan dengan cara metode *full costing* dan *variabel costing*.

Harga jual

Harga jual adalah besarnya suatu harga yang dibebankan kepada konsumen yang meliputi biaya harga pokok produksi serta laba yang diharapkan.

Metode *full costing*

Menurut Mulyadi *full costing* adalah metode dengan penentuan kos produksi ke dalam produksi, yang dimana terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Dalam metode ini, biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku tetap ataupun variabel yang dimana dibebankan kepada produk yang diproduksi atas dasar tarif yang ditentukan di muka pada kapasitas normal atau atas dasar biaya *overhead* pabrik sebenarnya, maka dari itu biaya *overhead* pabrik tetap akan melekat dengan harga pokok persediaan produk dalam proses dan persediaan produk jadi yang belum laku terjual (Maghfirah & BZ, 2016). Komponen yang akan diperhitungkan dalam metode *full costing* yaitu:

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Biaya bahan baku | xxx |
| Biaya tenaga kerja langsung | xxx |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel | xxx |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap | <u>xxx +</u> |

Biaya produksi xxx

Metode variabel costing

Menurut Mulyadi *variabel costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya menghitung biaya-biaya produksi variabel saja ke dalam harga pokok produksi, yang dimana terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel (Mangintiu, Ilat, & Runtu, 2020). Berikut komponen yang akan diperhitungkan dalam metode *full costing* yaitu:

Biaya bahan baku xxx
Biaya tenaga kerja langsung xxx
Biaya *overhead* pabrik variabel xxx +
Biaya produksi xxx

Metodologi

Metode pengumpulan data yang dilakukan oleh penulis untuk penelitian ini adalah sebagai berikut:

- Metode wawancara yaitu penulis melakukan wawancara secara langsung kepada CJH Catering untuk mendapatkan informasi yang berkaitan dengan penelitian.
- Metode studi literature dilakukan untuk menyelesaikan persoalan dengan menelusuri sumber – sumber tulisan yang pernah dibuat sebelum. Sumber tersebut bisa berasal dari jurnal, laporan terdahulu, internet, dan buku.

Hasil dan Pembahasan

a. Perhitungan harga pokok produksi CJH Catering

Berdasarkan informasi yang diperoleh oleh penulis, biaya produksi CJH Catering terdiri dari biaya langsung dan tidak langsung. Biaya langsung yaitu biaya yang berhubungan langsung dengan produk yang dihasilkan oleh usaha CJH Catering. Sedangkan biaya tidak langsung yaitu biaya yang mendukung proses produksi, dalam hal ini biaya tenaga kerja langsung dimasukan kedalam biaya tidak langsung. Dari data yang penulis peroleh biaya langsung dan tidak langsung pada usaha CJH Catering dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 1
CJH Catering
Biaya langsung (perbulan)

| Nama Bahan | Harga (Rp)/satuan | Kuantitas | Biaya (Rp) |
|--------------|-------------------|-----------|--------------|
| Ayam potong | Rp30.000,00 | 20 kg | Rp600.000,00 |
| Beras | Rp28.000,00 | 20 kg | Rp560.000,00 |
| Telur | Rp30.000,00 | 2 kg | Rp60.000,00 |
| Tomat | Rp16.000,00 | 4 kg | Rp64.000,00 |
| Timun | Rp12.000,00 | 4 kg | Rp48.000,00 |
| Cabai | Rp20.000,00 | 3 kg | Rp60.000,00 |
| Minyak sayur | Rp20.000,00 | 4 liter | Rp80.000,00 |
| Bumbu | | | Rp120.000,00 |

| | |
|-------|----------------|
| TOTAL | Rp1.592.000,00 |
|-------|----------------|

Sumber :CJH Catering

Berdasarkan tabel diatas biaya langsung CJH Catering terdiri dari biaya bahan baku yakni mulai dari pembelian beras dan ayam dengan bahan penolong yaitu bumbu dengan total pembelian sebesar **Rp 1.592.000**

TABEL 2
CJH Catering
Biaya tidak langsung (perbulan)

| Unsur Biaya | Jumlah |
|-----------------------|----------------|
| Gaji karyawan | Rp400.000,00 |
| Biaya air dan listrik | Rp200.000,00 |
| Tabung gas | Rp100.000,00 |
| Box nasi | Rp150.000,00 |
| Plastik dan sendok | Rp60.000,00 |
| Transport belanja | Rp50.000,00 |
| Kompore gas | Rp350.000,00 |
| Panci | Rp75.000,00 |
| Kukusan | Rp100.000,00 |
| Baskom | Rp35.000,00 |
| Wajan | Rp60.000,00 |
| Sendok sayur | Rp15.000,00 |
| Sendok nasi | Rp17.000,00 |
| Ulekan | Rp25.000,00 |
| TOTAL | Rp1.637.000,00 |

Sumber : CJH Catering

Berdasarkan tabel diatas biaya tidak langsung CJH Catering terdiri dari biaya gaji karyawan, biaya listrik, biaya gas, dan biaya – biaya lainnya. Dengan total biaya sebesar **Rp. 1.637.000**

CJH Catering dalam menghitung harga pokok produksi dengan pencatatan sederhana, dimana tidak terperinci semua biaya – biaya yang berpengaruh dalam proses produksi. Biaya yang diperhitungkan yaitu biaya langsung dan biaya tidak langsung.

Tabel 3

Harga pokok produksi menurut CJH Catering

| JENIS BIAYA | TOTAL BIAYA |
|----------------------------|--------------|
| Biaya langsung | Rp 1.592.000 |
| Biaya tidak langsung | Rp 1.637.000 |
| Total biaya | Rp 3.229.000 |
| Jumlah produksi | 200 |
| Harga pokok produksi/porsi | Rp 16.145 |

Sumber : CJH Catering

Berdasarkan perhitungan diatas, harga pokok produksi CJH Catering sebesar Rp. 16.145. Data dan informasi yang diperoleh penulis dari pengelola catering menyatakan bahwa harga jual rata – rata Rp. 20.000 / porsi. Artinya laba yang diperoleh catering sebesar Rp 20.000 – Rp. 16.145 = **Rp. 3.855 / porsi.**

a. Perhitungan Harga Pokok Produksi CJH Catering Metode *Full Costing*

Harga pokok produksi menurut metode *full costing* terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan BOP baik yang variabel maupun yang tetap.

- Biaya bahan baku

Tabel 4

Biaya bahan baku

| Nama Bahan | Harga (Rp)/Satuan | Kuantitas | Biaya (Rp) |
|--------------|-------------------|-----------|----------------|
| Ayam Potong | Rp30.000,00 | 20 kg | Rp600.000,00 |
| Beras | Rp28.000,00 | 20 kg | Rp560.000,00 |
| Telur | Rp30.000,00 | 2 kg | Rp60.000,00 |
| Tomat | Rp16.000,00 | 4 kg | Rp64.000,00 |
| Timun | Rp12.000,00 | 4 kg | Rp48.000,00 |
| Cabai | Rp20.000,00 | 3 kg | Rp60.000,00 |
| Minyak Sayur | Rp20.000,00 | 4 liter | Rp80.000,00 |
| TOTAL | | | Rp1.472.000,00 |

Sumber : hasil olah data

Sesuai dengan data biaya bahan baku dengan perhitungan menggunakan metode *full costing* yaitu sebesar **Rp. 1.472.000**

- Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung merupakan balas jasa yang diberikan oleh perusahaan kepada semua karyawan yang terlibat dalam hal proses produksi. Dari informasi yang diperoleh penulis, CJH Catering menetapkan

BTKL untuk karyawan yang memasak sebesar 75.000/50 porsi/orang dan untuk karyawan yang *packing* sebesar 25.000/50 porsi/orang.

Tabel 5
Biaya tenaga kerja langsung

| Keterangan | Jumlah Produksi | Total |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Karyawan Masak | 200 Porsi | Rp300.000,00 |
| Karyawan <i>packing</i> | 200 Porsi | Rp100.000,00 |
| Total BTKL | | Rp400.000,00 |

Sumber : hasil olah data

- biaya overhead pabrik

Biaya overhead pabrik adalah biaya produksi yang tidak termasuk dalam biaya bahan baku maupun biaya tenaga kerja langsung.

1. Biaya bahan penolong

Tabel 6
Biaya bahan penolong

| Nama Bahan | Harga (Rp)/ Satuan | Kuantitas | Biaya (Rp) |
|--------------|--------------------|-----------|------------|
| Bumbu | - | - | Rp 120.000 |
| TOTAL | | | Rp 120.000 |

Sumber : hasil olah data

2. Biaya kemasan

Tabel 7
Biaya kemasan

| Keterangan | Harga (Rp)/ satuan | kuantitas | Biaya (Rp) |
|--------------------|--------------------|-----------|---------------------|
| Kotak nasi | Rp750,00 | 200 | Rp150.000,00 |
| Plastik dan sendok | Rp300,00 | 200 | Rp60.000,00 |
| TOTAL | | | Rp210.000,00 |

Sumber : hasil olah data

1. Biaya penyusutan peralatan

Tabel 8
Biaya penyusutan peralatan

| Alat | Jumlah | Harga Satuan | Harga perolehan | Nilai sisa | Nilai Ekonomis | Biaya Penyusutan |
|--------------|--------|--------------|-----------------|------------|----------------|-------------------|
| Kompore gas | 1 | Rp 350.000 | Rp 350.000 | Rp 100.000 | 4 | Rp 62.500 |
| Tabung gas | 4 | Rp 25.000 | Rp 100.000 | - | 4 | Rp 25.000 |
| Panci | 1 | Rp 75.000 | Rp 75.000 | - | 1 | Rp 75.000 |
| Kukusan | 2 | Rp 100.000 | Rp 100.000 | - | 1 | Rp 100.000 |
| Baskom | 5 | Rp 35.000 | Rp 35.000 | - | 1 | Rp 35.000 |
| Wajan | 1 | Rp 60.000 | Rp 60.000 | - | 1 | Rp 60.000 |
| Sendok sayur | 1 | Rp 15.000 | Rp 15.000 | - | 1 | Rp 15.000 |
| Sendok nasi | 1 | Rp 17.000 | Rp 17.000 | - | 1 | Rp 17.000 |
| Ulekan | 1 | Rp 25.000 | Rp 25.000 | - | 1 | Rp 25.000 |
| Total | | | | | | Rp 414.500 |

Sumber : hasil olah data

Tabel 9
Biaya penyusutan peralatan per bulan

| Alat | Biaya Penyusutan Per Tahun | Biaya Penyusutan Per Bulan |
|--------------|----------------------------|----------------------------|
| Kompore gas | Rp 62.500 | Rp 5.208 |
| Tabung gas | Rp 25.000 | Rp 2.083 |
| Panci | Rp 75.000 | Rp 6.250 |
| Kukusan | Rp 100.000 | Rp 8.333 |
| Baskom | Rp 35.000 | Rp 2.917 |
| Wajan | Rp 60.000 | Rp 5.000 |
| Sendok sayur | Rp 15.000 | Rp 1.250 |
| Sendok nasi | Rp 17.000 | Rp 1.417 |
| Ulwkan | Rp 25.000 | Rp 2.083 |
| Total | | Rp 34.542 |

Sumber : hasil olah data

2. Biaya listrik dan air

Tabel 10
Biaya listrik dan air

| Keterangan | Harga (Rp)/ Satuan | Kuantitas | Biaya (Rp) |
|-----------------------|-----------------------|-----------|-------------------|
| Biaya listrik dan air | | | Rp 200.000 |
| TOTAL | | | Rp 200.000 |

Sumber : hasil olah data

3. Biaya transportasi

Tabel 11
Biaya transportasi

| Keterangan | Harga (Rp)/ Satuan | Kuantitas | Biaya (Rp) |
|--------------------|-----------------------|-----------|------------------|
| Biaya transportasi | | | Rp 50.000 |
| TOTAL | | | Rp 50.000 |

Sumber : hasil olah data

Berdasarkan uraian diatas maka biaya *overhead* pabrik CJH Catering sebagai berikut :

Tabel 12
Biaya overhead

| Keterangan | Jumlah | |
|----------------------------|-------------------|-------------------|
| | Variabel | Tetap |
| Bahan penolong | Rp 120.000 | |
| Biaya kemasan | Rp 210.000 | |
| Biaya penyusutan peralatan | | Rp 34.542 |
| Biaya listrik dan air | | Rp 200.000 |
| Biaya transportasi | Rp 50.000 | |
| TOTAL | Rp 380.000 | Rp 234.542 |

Sumber : hasil olah data

Metode *full costing* merupakan metode harga pokok produksi yang mempehitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi.

Tabel 13
Harga pokok produksi metode full costing

| Jenis biaya | Total |
|-------------------------------------|------------------|
| Biaya bahan baku | Rp 1.472.000 |
| BTKL | Rp 400.000 |
| Biaya overhead variabel | Rp 380.000 |
| Biaya overhead tetap | Rp 234.542 |
| Jumlah produksi | 200 |
| Harga pokok produksi / porsi | Rp 12.433 |

Sumber : hasil olah data

Berdasarkan perhitungan diatas, harga pokok produksi metode *full costing* sebesar Rp. 12.433. Data dan informasi yang diperoleh penulis dari pengelola catering menyatakan bahwa harga jual rata – rata Rp. 20.000 / porsi. Artinya laba yang diperoleh catering sebesar Rp 20.000 – Rp. 12.433 = **Rp. 7.567 / porsi.**

b. Perhitungan Harga Pokok Produksi CJH Catering Metode Variabel Costing

Metode *variabel costing* merupakan metode yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi. Terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan BOP variabel.

Tabel 14
Harga Pokok Produksi Metode Variabel Costing

| Jenis biaya | Total |
|-------------------------------------|------------------|
| Biaya bahan baku | Rp 1.472.000 |
| BTKL | Rp 400.000 |
| Biaya overhead variabel | Rp 380.000 |
| Jumlah produksi | 200 |
| Harga pokok produksi / porsi | Rp 11.260 |

Sumber : hasil olah data

Berdasarkan perhitungan diatas, harga pokok produksi metode *full costing* sebesar Rp. 11.260. Data dan informasi yang diperoleh penulis dari pengelola catering menyatakan bahwa harga jual rata – rata Rp. 20.000 / porsi. Artinya laba yang diperoleh catering sebesar Rp 20.000 – Rp. 11.260 = **Rp. 8.740 / porsi.**

Kesimpulan

Tabel 15
Perbandingan harga pokok produksi metode perusahaan, full costing, dan variabel costing

| Keterangan | Metode perusahaan | Full costing | Variabel costing |
|------------|-------------------|--------------|------------------|
| | | | |

| | | | |
|------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Harga pokok produksi / porsi | Rp 16.145 | Rp 12.433 | Rp 11.260 |
| Laba / porsi | Rp 3.855 | Rp 7.567 | Rp 8.740 |

Sumber : hasil olah data

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dijelaskan pada bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar penetapan harga jual yang dilakukan CJH Catering dengan metode menurut CJH Catering sendiri. Biaya yang dihitung meliputi biaya langsung dan biaya tidak langsung. Sedangkan biaya overhead variable dan overhead tetap tidak diperhitungkan. Sehingga harga produk produksi yang diperoleh Rp. 16.145. Harga jual yang dinyatakan adalah Rp. 20.000 maka laba yang didapat sebesar Rp. 3.855 per porsi.
2. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing pada CJH Catering Purwakarta yaitu dengan menghitung seluruh biaya bahan baku, BTKL, biaya overhead variable, dan biaya overhead tetap. Sehingga harga pokok produksi yang diperoleh Rp. 12.433. Harga jual yang dinyatakan adalah Rp. 20.000 maka laba yang didapat sebesar Rp. 7.567 per porsi.
3. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode variable costing pada CJH Catering Purwakarta yaitu dengan menghitung biaya bahan baku, BTKL, biaya overhead variable. Sehingga harga pokok produksi yang diperoleh Rp. 11.260. Harga jual yang dinyatakan adalah Rp. 20.000 maka laba yang didapat sebesar Rp. 8.740.

Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka ada saran sebagai berikut:

Sebaiknya CJH Catering Purwakarta menggunakan perhitungan dengan metode variable costing. Disebabkan pengupahan untuk tenaga kerja langsung sangat ambigu dimana untuk pembuatan 20-50 per porsi CJH Catering Purwakarta menetapkan Rp. 75.000 untuk yang memasak dan Rp. 20.000 untuk mempacking. Sehingga apabila dimasukkan ke dalam harga pokok produksi akan menimbulkan kesulitan dalam penetapan harga pokok produksi dan nantinya akan menimbulkan ketidak pastian pelaporan keuangan pada buku besar dan harga pokok produksi. Dalam hal pengupahan tenaga kerja, bisnis sejenis melakukan pengupahan dengan gaji tetap dan dibayarkan di akhir bulan, hal ini tidak diterapkan pada CJH Catering Purwakarta dikarenakan CJH Catering Purwakarta pernah melakukan cara tersebut dan gagal karena jumlah order CJH Catering Purwakarta yang masih belum stabil, sehingga pengupahan yang dilakukan CJH Catering Purwakarta nantinya akan berdasarkan order yang diterima.

References

- Anita, U. (n.d.). ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI SEBAGAI DASAR PENETAPAN HARGA JUAL PRODUK FURNITURE (Studi kasus pada PT. Hanin Designs Indonesia - Indonesian Legal Wood). 4.
- Baity, N., Kurniati, R. R., & Kridianto, D. (2018). ANALISIS PERBANDINGAN HARGA POKOK PRODUKSI FULL COSTING DAN VARIABLE COSTING DALAM PENENTUAN HARGA JUAL (STUDI PADA PABRIK TAHU ADMA MALANG). *Jurusan Administrasi Bisnis, Fakultas Ilmu Administrasi, Universitas Islam Malang* .
- Magdalena, L., Suwandi, & Martian, T. (2019). ANALISA PERBANDINGAN PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI METODE FULL COSTING DENGAN VARIABLE COSTING DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL (STUDI KASUS : UD. MONAS BAKERY). *JURNAL DIGIT Vol. 9, No.1, 23*.
- Maghfirah, M., & BZ, F. S. (2016). ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN PENERAPAN METODE FULL COSTING PADA UMKM KOTA BANDA ACEH. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA)*, 64.
- Mangintiu, A. C., Ilat, V., & Runtu, T. (2020). ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI ROTI TAWAR DALAM PENETAPAN HARGA JUAL DENGAN MENGGUNAKAN METODE VARIABEL COSTING (STUDI KASUS PADA DOLPHIN DONUTS BAKERY MANADO). *Jurnal EMBA Vol.8 No.4* , 677.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Supriyono, R. (2011). *Akuntansi Biaya buku 2*. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta.