

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* pada Pempek Feri Palembang

Siska Amalda¹, Bakti Setyadi², Dewi Sartika³, M. Titan Terzaghi⁴

Program Studi Akuntansi, Fakultas Sosial Humaniora, Universitas Bina Darma

bakti.setyadi@bakerhuges.com

ABSTRACT

This study aims to analyze the calculation of the cost of production at UMKM Pempek Feri Palembang using the full costing method. The research method applied is descriptive qualitative with a case study approach. Data were collected through observation, documentation, and interviews to obtain information regarding raw material costs, direct labor, and factory overhead costs. The results indicate a difference between the company's calculation of the cost of production and the full costing method, where the full costing method provides more accurate results as it includes all cost components, both variable and fixed. Therefore, the implementation of the full costing method can assist the company in determining a more precise selling price and improving the accuracy of production cost control.

Keywords: *Cost of Production, Full Costing Method, MSMEs, Pempek*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Pempek Feri Palembang dengan menggunakan metode *full costing*. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Data dikumpulkan melalui observasi, dokumentasi, dan wawancara untuk memperoleh informasi mengenai biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik. Hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi perusahaan dengan metode *full costing*, di mana metode *full costing* memberikan hasil yang lebih akurat karena mencakup seluruh unsur biaya produksi, baik variabel maupun tetap. Dengan demikian, penerapan metode *full costing* dapat membantu perusahaan dalam menentukan harga jual yang lebih tepat dan meningkatkan akurasi pengendalian biaya produksi.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, Metode *Full Costing*, UMKM, Pempek

PENDAHULUAN

Perkembangan perekonomian Indonesia saat ini secara tidak langsung telah mendorong persaingan bisnis di berbagai bidang, salah satunya di industri kuliner dengan skala bisnis mulai dari yang besar, menengah hingga yang kecil. Tujuan dibentuknya suatu usaha adalah untuk mencapai laba yang maksimal dengan pengeluaran biaya yang minimal. (Satriani and Kusuma 2020)

Meningkat atau menurunnya pertumbuhan ekonomi di Indonesia dipengaruhi oleh berbagai faktor, salah satunya keterlibatan UMKM. Sesuai dengan UUD 1945 pasal 33 ayat 4, UMKM merupakan bagian dari perekonomian nasional

yang berwawasan kemandirian dan memiliki potensi besar untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. UMKM memiliki peran yang signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi negara. (Novietta, Nurmadi, and Minan 2022)

UMKM memegang peran sentral dalam pembangunan ekonomi global, regional, dan lokal. Sebagai sektor yang luas dan beragam, UMKM menyumbang dengan pengaruh besar terhadap perkembangan ekonomi, pembentukan peluang pekerjaan, dan pemberdayaan masyarakat secara mencolok. Keberagaman produk dan layanan yang dihasilkan oleh UMKM mencerminkan kekayaan budaya, inovasi, dan ketahanan ekonomi di berbagai wilayah. Wirausaha merupakan suatu proses dinamis untuk mencapai kemakmuran melalui produksi barang dan jasa, sambil mengelola dan mengatasi risiko yang mungkin timbul. Motivasi internal individu menjadi kekuatan utama yang mendorong mereka untuk terlibat dalam kegiatan wirausaha. (Narundana, Waskito, and Purisky 2024)

Kegiatan produksi memerlukan pengorbanan sumber ekonomi berupa berbagai jenis biaya untuk menghasilkan produk yang akan dipasarkan. Biaya-biaya ini akan menjadi dasar dalam penentuan Harga Pokok Produksi. Elemen-elemen yang membentuk Harga Pokok Produksi dapat dikelompokkan menjadi tiga golongan besar yakni bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Ketiga biaya tersebut harus dicatat dan diklasifikasikan secara cermat sesuai dengan jenis dan sifat biaya tersebut. Hal ini dimaksudkan untuk mempermudah perusahaan mengetahui berapa besarnya biaya sebenarnya yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan suatu produk yang disebut harga pokok produksi. Dalam menentukan perhitungan harga pokok produksi. (Pomantow, Tinangon, and Runtu 2021)

UMKM Pempek Feri Palembang adalah perusahaan yang fokus pada pengolahan dan penjualan berbagai jenis pempek. Usaha ini telah beroperasi selama 9 tahun, yang tentunya bukanlah pencapaian yang mudah, terutama di tengah maraknya minat masyarakat terhadap dunia kuliner saat ini. Banyak pesaing yang juga memproduksi produk serupa. Meskipun telah beroperasi lama, hal ini tidak menjamin bahwa manajemen usaha tersebut sudah optimal, terutama dalam hal penetapan harga jual. Harga jual dapat ditentukan setelah mengetahui biaya pokok produksi yang sebenarnya diperlukan untuk menghasilkan setiap unit produk.

Metode yang saat ini diterapkan oleh Pempek Feri Palembang hanya biaya bahan baku dan tenaga kerja yang diperhitungkan. Penulis menyarankan agar usaha ini mempertimbangkan penggunaan metode *full costing* untuk menghitung harga pokok produksi. Dalam pendekatan ini, biaya produksi akan mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik yang semuanya akan dihitung sebagai bagian dari harga pokok produksi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis harga pokok produksi pada UMKM Pempek Feri Palembang dengan menggunakan metode *full costing* pada bulan Maret 2025. Pendekatan kualitatif yang diterapkan dalam penelitian ini memungkinkan peneliti untuk mengumpulkan data yang relevan, sehingga dapat

memperoleh pemahaman yang objektif mengenai harga pokok produksi. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih mendalam tentang faktor-faktor yang mempengaruhi biaya produksi.

Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk mengukur variabel-variabel yang berhubungan dengan harga pokok produksi secara sistematis, sehingga hasil yang diperoleh dapat diandalkan dan valid. Untuk mencapai tujuan tersebut, metode yang diterapkan adalah metode deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk menjelaskan dan menggambarkan faktor-faktor yang mempengaruhi harga pokok produksi. Dengan demikian, peneliti dapat memberikan analisis mendalam tentang data yang diperoleh, serta menyajikan informasi yang bermanfaat bagi pengelolaan biaya produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Biaya Bahan Baku

Berdasarkan Tabel 4.7, Tabel 4.8, dan Tabel 4.9 mengenai hasil analisis biaya bahan baku langsung, terlihat adanya perbedaan pengklasifikasian biaya antara perhitungan perusahaan dengan hasil analisis penulis berdasarkan teori akuntansi biaya. Perusahaan UMKM Pempek Feri Palembang masih menggabungkan sebagian biaya bahan baku tidak langsung ke dalam biaya bahan baku langsung dalam perhitungan harga pokok produksi. Hal ini mengakibatkan adanya selisih biaya sebesar Rp 201.000 pada masing-masing jenis produk, baik pempek adaan, pempek lenjer, maupun pempek telur.

Bahan baku tidak langsung yang seharusnya tidak dimasukkan ke dalam komponen bahan baku langsung terdiri dari gula merah, asam jawa, cabe rawit, bawang putih, vetsin, dan gas elpiji. Komponen tersebut lebih tepat dikategorikan sebagai bahan penolong atau bahan baku tidak langsung karena tidak dapat secara langsung diidentifikasi ke dalam produk jadi, melainkan hanya berfungsi mendukung proses produksi.

Dengan adanya kesalahan klasifikasi ini, maka perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan cenderung lebih tinggi dibandingkan dengan hasil analisis berdasarkan teori, karena terdapat penggabungan biaya bahan baku tidak langsung. Koreksi klasifikasi ini penting dilakukan agar laporan biaya produksi dapat lebih akurat, serta memudahkan perusahaan dalam menilai efisiensi penggunaan bahan baku utama maupun bahan penolong.

Analisis Biaya Tenaga Kerja

Berdasarkan data hasil wawancara dengan Ibu Rika Meli selaku pemilik UMKM Pempek Feri Palembang, diketahui bahwa biaya tenaga kerja yang dikeluarkan perusahaan hanya berasal dari satu orang karyawan yang bertugas memproduksi

pempek. Sistem pengupahan yang digunakan adalah berdasarkan jumlah kilogram pempek yang dihasilkan, yaitu sebesar Rp 20.000 per kilogram.

Pada bulan Maret 2025, Pempek Feri Palembang memproduksi 30 kg pempek adaan, 31 kg pempek lenjer, dan 28 kg pempek telur. Dengan demikian, total biaya tenaga kerja yang dikeluarkan untuk produksi tersebut adalah Rp 1.780.000, terdiri dari Rp 600.000 untuk pempek adaan, Rp 620.000 untuk pempek lenjer, dan Rp 560.000 untuk pempek telur sebagaimana ditunjukkan pada Tabel 4.10.

Dari hasil analisis dapat disimpulkan bahwa sistem pembayaran upah berdasarkan berat pempek yang diproduksi mencerminkan biaya tenaga kerja langsung yang dapat dengan jelas diidentifikasi terhadap produk jadi. Dengan demikian, biaya tenaga kerja pada UMKM Pempek Feri Palembang sudah diklasifikasikan dengan tepat sebagai biaya tenaga kerja langsung, karena secara langsung memengaruhi jumlah produksi yang dihasilkan.

Analisis Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya overhead pabrik merupakan biaya produksi yang tidak dapat ditelusuri secara langsung terhadap produk, namun tetap diperlukan dalam menunjang kelancaran proses produksi. Berdasarkan hasil wawancara dan data yang diperoleh, diketahui bahwa UMKM Pempek Feri Palembang belum melakukan klasifikasi serta pembebanan biaya overhead pabrik secara tepat ke dalam harga pokok produksi. Beberapa komponen biaya masih digabungkan dengan biaya bahan baku langsung dan sebagian lainnya belum diperhitungkan sama sekali, seperti biaya listrik, air, sewa tempat, dan penyusutan aset tetap.

Dari hasil analisis, biaya overhead pabrik yang seharusnya dibebankan pada bulan Maret 2025 meliputi:

- 1) Biaya bahan baku penolong sebesar Rp 603.000.
- 2) Biaya listrik sebesar Rp 101.480.
- 3) Biaya air sebesar Rp 100.000.
- 4) Biaya plastik pembungkus (administrasi & umum) sebesar Rp 100.000.
- 5) Biaya sewa tempat sebesar Rp 750.000.
- 6) Biaya penyusutan aset sebesar Rp 64.236.

Sehingga total biaya overhead pabrik yang terjadi pada bulan Maret 2025 adalah **Rp 1.718.716**.

Selanjutnya, biaya overhead pabrik dialokasikan secara proporsional berdasarkan jumlah produksi masing-masing jenis pempek. Dari total produksi 89 kg, dialokasikan sebagai berikut:

- 1) Pempek Adaan: Rp 579.207 (33,7%).
- 2) Pempek Lenjer: Rp 598.113 (34,8%).
- 3) Pempek Telur: Rp 541.395 (31,5%).

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa pengalokasian biaya overhead pabrik melalui metode *full costing* memberikan gambaran lebih akurat mengenai biaya produksi tiap jenis pempek. Analisis ini juga menunjukkan bahwa UMKM Pempek Feri Palembang perlu melakukan pembenahan dalam pencatatan dan pengklasifikasian biaya agar harga pokok produksi dapat dihitung dengan tepat.

Selain itu, melalui penerapan metode *full costing*, biaya overhead pabrik dapat dihitung dan dialokasikan ke masing-masing jenis pempek, sehingga perhitungan harga pokok produksi menjadi lebih akurat dan mencerminkan biaya sebenarnya yang dikeluarkan dalam proses produksi.

Perbandingan Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan dan Metode *Full Costing*

Perhitungan harga pokok produksi merupakan proses penting untuk mengetahui total biaya yang dikeluarkan dalam menghasilkan suatu barang atau jasa. Biaya ini tidak hanya meliputi bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung, tetapi juga biaya overhead yang terkait dengan proses produksi. Dengan perhitungan yang tepat, perusahaan dapat menilai efisiensi produksi serta mengetahui biaya per unit secara lebih akurat. Perbandingan antara metode perusahaan dan metode *full costing* menjadi penting karena dapat memperlihatkan perbedaan hasil penghitungan biaya, terutama pada pengalokasian biaya tidak langsung. Dengan demikian, hasil perbandingan ini tidak hanya berfungsi sebagai evaluasi, tetapi juga sebagai dasar untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi usaha. Berikut tabel perbandingan analisis harga pokok produksi menurut metode perusahaan dan dengan metode *full costing*:

Tabel
Hasil Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi

No	Keterangan Biaya	Pempek Adaan	Pempek Lenjer	Pempek Telur
MENURUT PERUSAHAAN				
1	Bahan Baku	Rp 4.395.000	Rp 4.126.000	Rp 4.115.000
2	Tenaga Kerja	Rp 600.000	Rp 620.000	Rp 560.000

Jumlah HPP Perusahaan		Rp 4.995.000	Rp 4.746.000	Rp 4.675.000
Jumlah Produksi		4.500 porsi	4.600 porsi	4.200 porsi
Harga Pokok Per Produksi		Rp 1.110	Rp 1.031	Rp 1.113
METODE FULL COSTING				
1	Bahan Baku	Rp 4.194.000	Rp 3.925.000	Rp 3.914.000
2	Tenaga Kerja	Rp 600.000	Rp 620.000	Rp 560.000
3	Alokasi Overhead	Rp 579.207	Rp 598.113	Rp 541.395
Jumlah HPP Full Costing		Rp 5.373.207	Rp 5.143.113	Rp 5.015.395
Jumlah Produksi		4.500 porsi	4.600 porsi	4.200 porsi
Harga Pokok Per Produksi Full Costing		Rp 1.194	Rp 1.118	Rp 1.194

Untuk Periode Maret 2025

Berdasarkan tabel 4.25 dapat dilihat adanya perbedaan hasil perhitungan harga pokok produksi antara metode yang digunakan perusahaan dan metode full costing. Pada perhitungan perusahaan, harga pokok produksi hanya mencakup biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung, sehingga menghasilkan harga pokok per produksi yang relatif lebih rendah, yaitu Rp1.110 untuk pempek adaan, Rp1.031 untuk pempek lenjer, dan Rp1.113 untuk pempek telur.

Sementara itu, pada metode full costing, perhitungan HPP ditambahkan dengan biaya overhead pabrik yang dialokasikan, seperti penggunaan gas, bumbu tambahan, serta biaya lain yang bersifat tidak langsung. Akibatnya, total HPP menjadi lebih besar, yaitu Rp5.373.207 untuk pempek adaan, Rp5.143.113 untuk pempek lenjer, dan Rp5.015.395 untuk pempek telur. Hal ini juga berpengaruh pada harga pokok per produksi yang meningkat menjadi Rp1.194 pada pempek adaan, Rp1.118 pada pempek lenjer, dan Rp1.194 pada pempek telur.

Dari hasil analisis dapat disimpulkan bahwa metode full costing memberikan gambaran yang lebih realistis mengenai total biaya produksi karena memasukkan semua elemen biaya, termasuk biaya tidak langsung. Walaupun menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan perusahaan, metode ini lebih akurat dalam menunjukkan biaya riil yang dikeluarkan sehingga perusahaan dapat melakukan evaluasi biaya secara tepat, menetapkan harga jual yang

sesuai, serta menjaga keberlanjutan usaha dalam jangka panjang. Sebaliknya, apabila perusahaan tetap hanya menggunakan metode perhitungannya, maka risiko kesalahan dalam menentukan harga jual akan lebih besar dan dapat berakibat pada penetapan harga yang terlalu rendah sehingga tidak mampu menutup seluruh biaya produksi. Oleh karena itu, meskipun metode full costing menampilkan margin keuntungan yang lebih kecil, metode ini justru lebih aman digunakan dalam pengambilan keputusan bisnis karena mencerminkan kondisi yang sesungguhnya serta mendukung perhitungan keberlanjutan usaha.

Analisis Laba Kotor

Berdasarkan tabel 4.24, terlihat adanya perbedaan laba kotor yang dihitung perusahaan dengan laba kotor menggunakan metode full costing. Perusahaan memperoleh total laba kotor sebesar Rp 32.134.000 dengan margin laba kotor 69,0%, sedangkan menurut analisis full costing, laba kotor yang diperoleh lebih rendah yaitu Rp 31.018.284 dengan margin laba kotor 66,6%. Perbedaan ini muncul karena perhitungan perusahaan hanya memperhitungkan biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung, sedangkan metode full costing menambahkan biaya overhead pabrik yang turut berkontribusi dalam proses produksi.

Jika dianalisis per produk, pempek lenjer memberikan kontribusi laba kotor tertinggi baik menurut perusahaan (Rp 11.354.000; margin 70,5%) maupun menurut full costing (Rp 10.956.887; margin 68,1%). Hal ini menunjukkan bahwa pempek lenjer merupakan produk yang paling efisien dan paling menguntungkan dibandingkan jenis pempek lainnya. Sementara itu, pempek adaan dan pempek telur memiliki margin laba kotor yang lebih rendah, yakni 65,9% menurut full costing, sehingga keduanya kurang efisien dibanding pempek lenjer.

Secara keseluruhan, analisis ini menegaskan bahwa metode full costing memberikan gambaran yang lebih realistis mengenai kondisi profitabilitas perusahaan. Walaupun laba kotor yang dihasilkan lebih kecil dibandingkan perhitungan perusahaan, metode ini mampu menunjukkan biaya produksi riil yang dikeluarkan sehingga dapat membantu manajemen dalam menetapkan harga jual yang lebih tepat, meminimalkan risiko kesalahan dalam perhitungan laba, serta menjaga keberlanjutan usaha dalam jangka panjang.

KESIMPULAN

Berdasarkan perhitungan dan pengamatan yang dilakukan oleh peneliti, dapat disimpulkan bahwa UMKM Pempek Feri Palembang selama ini belum melakukan perhitungan harga pokok produksi sesuai teori akuntansi biaya. Perusahaan hanya menghitung biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, sehingga biaya overhead pabrik seperti bahan baku penolong, listrik, air, sewa tempat, plastik pembungkus, serta penyusutan aset belum dimasukkan ke dalam perhitungan. Hal ini

menyebabkan harga pokok produksi yang ditentukan perusahaan menjadi lebih rendah dari biaya sebenarnya.

Dengan menerapkan metode full costing sesuai teori Mulyadi (2018), seluruh komponen biaya produksi (biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik) dihitung secara menyeluruh. Hasil perhitungan menunjukkan adanya selisih biaya dan laba kotor yang cukup signifikan. Menurut perusahaan, laba kotor yang diperoleh sebesar Rp 32.134.000 dengan margin 69,0%, sementara hasil analisis full costing menunjukkan laba kotor lebih rendah yaitu Rp 31.018.284 dengan margin 66,6%. Meskipun laba terlihat lebih kecil, metode full costing memberikan gambaran yang lebih realistis dan akurat mengenai kondisi keuangan perusahaan.

Secara empiris, data menunjukkan bahwa pempek lenjer merupakan produk dengan harga pokok per porsi paling efisien baik dalam perhitungan perusahaan (Rp 1.031/porsi) maupun dalam full costing (Rp 1.118/porsi), dengan margin laba kotor tertinggi dibandingkan jenis pempek lainnya. Hal ini mengindikasikan bahwa faktor skala produksi dan penggunaan bahan baku berperan penting dalam efisiensi biaya.

Dengan demikian, secara teoritis metode full costing sejalan dengan prinsip akuntansi biaya modern, sedangkan secara empiris penerapannya pada UMKM Pempek Feri terbukti mampu memperbaiki akurasi perhitungan, meningkatkan kualitas informasi keuangan, serta menjadi dasar pengambilan keputusan strategis dalam penetapan harga jual dan keberlanjutan usaha jangka panjang.

DAFTAR PUSTAKA

- Astri, E. M., & Universitas Muhammadiyah Sukabumi. (2021). Analisis penerapan metode full costing dan variabel costing sebagai perhitungan harga pokok produksi dalam penentuan harga jual. *Nusantara Hasana Journal*, 1(4), 121–128.
- Basuni, M., & Iskandar, K. (2021). Analisis perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual pada Rajaswa Coffee. *Journal Economics and Management (JECMA)*, 1(2), 18–24.
- Budiyanto, A. K. (2022). *Analisis penentuan harga pokok produksi dan harga jual pada UMKM Mi Glosor CV. Taruna Bogor periode Juni 2021* [Skripsi, Universitas Pakuan]. Universitas Pakuan Repository. <http://localhost:8080/xmlui/handle/123456789/6367>
- Cahyadi, Universitas Buddhi Dharma. (2022). Pengaruh kualitas produk dan harga terhadap keputusan pembelian baja ringan di PT Arthanindo Cemerlang. *Ekonomi dan Manajemen Bisnis*, 1, 60–73.
- Fairus, & Syah, H. (2020). Analisis pengendalian internal atas sistem dan prosedur penggajian dalam usaha mendukung efisiensi biaya tenaga kerja pada PT Pancaran Samudera Transport, Jakarta. *STIE Indonesia Repository*, 1–14.

http://repository.stei.ac.id/2173/1/11160000085_ARTIKEL%20INDONESIA_2020.pdf

- Kurniasih, R. (2022). Analisis penentuan harga pokok produksi metode full costing. 4, 77-87(8.5.2017), 2003–2005. www.aging-us.com
- Maryanti, M. (2022). *Analisis perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar penentuan harga jual produk homecare pada CV Mamatata Fitria Sejahtera periode tahun 2021* [Skripsi, Universitas Pakuan]. Universitas Pakuan.
- Mekari Jurnal. (2025). Pengertian dan jenis faktur dalam kegiatan bisnis.
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi biaya*. YKPN.
- Narundana, V. T., Waskito, B., & Purisky, A. (2024). Peningkatan keterampilan UMKM Desa Ganjar Asri, Kota Metro melalui pelatihan pembuatan harga pokok produksi. *Jurnal ...*, 5(1), 669–677.
- Novietta, L., Nurmadi, R., & Minan, K. (2022). Analisis pentingnya perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan untuk optimalisasi harga jual produk UMKM. *Jurnal Akuntansi, Manajemen dan Ekonomi Digital (JAMED)*, 2(3), 56–63.
- Nusi, P., Monoarfa, R., & Husain, S. P. (2022). Analisis perhitungan laba bersih melalui harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing di Pabrik Tahu Mekar Jaya. *Jurnal Mahasiswa Akuntansi*, 1(3), 177–184.
- Pomantow, L., Tinangon, J., & Runtu, T. (2021). Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing pada RM. Ayam Goreng Krispy Dahar. *Jurnal EMBA*, 9(3), 843–852.
- Priadana, & Sunarsih. (2021). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Pascal Books.
- Riwayadi. (2016). *Akuntansi biaya: Pendekatan tradisional dan kontemporer* (Edisi ke-2). Salemba Empat.
- Sari, I. P. (2022). *Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nusantara PGRI Kediri 2022*.
- Sari, P. A., & Ratmono, R. (2021). Pengaruh kemampuan kerja, kompensasi, disiplin kerja, dan pengawasan terhadap kinerja karyawan pada PT PLN (Persero) UP3 Kota Metro. *Jurnal Manajemen Diversifikasi*, 1(2), 319–331. <https://doi.org/10.24127/diversifikasi.v1i2.611>
- Sasongko. (2018). *Akuntansi: Suatu pengantar* (Buku 2).
- Satriani, D., & Kusuma, V. V. (2020). Perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan terhadap laba penjualan. *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, dan Akuntansi)*, 4(2), 438. <https://journal.universitassuryadarma.ac.id/index.php/jtin/article/view/645>

Al-Kharaj: Jurnal Ekonomi, Keuangan & Bisnis Syariah

Volume 7 Nomor 11 (2025) 4073 – 4082 P-ISSN 2656-2871 E-ISSN 2656-4351

DOI: 10.47467/alkharaj.v7i11.9833

Sulistiyowati, W. (2017). Buku ajar statistika dasar. *Buku Ajar Statistika Dasar*, 14(1), 15–31. <https://doi.org/10.21070/2017/978-979-3401-73-7>