

Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Pada Rumah Tempe Indonesia

Cost of Production
and Selling price for
Small Business

Siti Zahratun Fardilah, Jasmadeti

Program Studi Akuntansi, Institut Bisnis dan Informatika Kesatuan

Email : sitizahratunfardilah@gmail.com

21

Submitted:
SEPTEMBER 2023

Accepted:
DESEMBER 2023

ABSTRACT

One of the problems that is often faced by UMKM is the calculation of production time which makes management look bad. The calculation of the cost of production is very helpful in determining the selling price of a product, so the company must calculate the cost of production first. After the cost of production is obtained, the company can determine the selling price of the products sold to customers. Determining the selling price that is not right can cause losses if the selling price is too low and cannot cover the production costs that have been incurred. The location that is the object of this review is Rumah Tempe Indonesia. This research is expected to provide an overview of the calculation of the cost of goods manufactured and the determination of the selling price correctly in accordance with applicable accounting rules. Rumah Tempe Indonesia (RTI) is one of the UMKM engaged in the tempe processing industry which is owned by KOPTI Bogor Regency. The results of this review indicate that the cost of production of tempe bacem according to Rumah Tempe Indonesia is not in accordance with cost accounting standards so that the selling price is set lower than the selling price calculated according to cost accounting standards. The calculation of the cost of production carried out by Rumah Tempe Indonesia is not yet detailed, so the profit generated is not maximized. The calculation of the selling price used by Rumah Tempe Indonesia is also not correct because the price set is in accordance with market competition prices while the selling price calculation is according to accounting standards which is higher than the calculation of Rumah Tempe Indonesia.

Keywords: Cost, Cost of Production, Selling Price.

ABSTRAK

Perhitungan harga pokok produksi sangat membantu dalam menentukan harga jual suatu produk, sehingga perusahaan harus menghitung harga pokok produksinya terlebih dahulu. Setelah harga pokok produksi diperoleh, perusahaan dapat menentukan harga jual produk yang dijual ke pelanggan. Penentuan harga jual yang tidak tepat dapat menyebabkan kerugian jika harga jual nya terlalu rendah dan tidak dapat menutupi biaya-biaya produksi yang telah dikeluarkan. Lokasi yang menjadi objek tinjauan ini adalah Rumah Tempe Indonesia. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual dengan benar sesuai dengan aturan akuntansi yang berlaku. Rumah Tempe Indonesia (RTI) merupakan salah satu UMKM yang bergerak di bidang industri pengolahan tempe yang secara kepemilikan dimiliki oleh KOPTI Kabupaten Bogor. Hasil tinjauan ini menunjukkan bahwa harga pokok produksi tempe bacem menurut Rumah Tempe Indonesia belum sesuai dengan standar akuntansi biaya sehingga harga jual yang ditetapkan lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan harga jual menurut standar akuntansi biaya. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan Rumah Tempe Indonesia belum rinci, sehingga laba yang dihasilkan belum maksimal. Perhitungan harga jual yang digunakan oleh Rumah Tempe Indonesia juga masih belum tepat karena harga yang ditetapkan sesuai dengan harga persaingan pasar sedangkan untuk perhitungan harga jual menurut standar akuntansi yang mana lebih tinggi dibandingkan perhitungan Rumah Tempe Indonesia.

Kata Kunci : Akuntansi Biaya, Harga Pokok Produksi, Harga Jual

JADKES

Jurnal Abdimas Dedikasi
Kesatuan
Vol. 5 No.1, 2024
page 21-28
IBI KESATUAN
E-ISSN 2745 – 7508
DOI: 10.37641/jadkes.v5i1.2449

PENDAHULUAN

Sektor utama penggerak ekonomi di Indonesia adalah Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Salah satu masalah yang sering dihadapi oleh UMKM adalah perhitungan saat produksi yang membuat manajemen terlihat buruk, padahal masalah manajemen keuangan dianggap sebagai kelemahan utama pelaku bisnis saat mengembangkan bisnisnya, dikarenakan mereka tidak memiliki laporan keuangan dan biasanya menggabungkan dana usaha dengan dana keluarga. Pelaku usaha harus mampu bersaing dan tetap mendapatkan keuntungan atau laba yang maksimal namun dengan menekan biaya-biaya lainnya. Harga pokok produksi adalah total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik (Bustami dan Nurlela, 2014). Harga pokok produksi dapat digunakan sebagai dasar perhitungan harga jual produk yang akan dijual, sehingga perusahaan dapat menentukan harga jual yang menguntungkan dan bersaing di pasaran. Setelah memperoleh harga pokok produksi, perusahaan dapat menentukan harga jual produk yang akan dijual ke pelanggan atau pasar. Penentuan harga jual juga sangat penting bagi perusahaan, karena kebanyakan perusahaan dalam menentukan harga jual hanya sesuai dengan harga pasar saja tanpa melihat kembali berapa harga pokok produksi yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung hingga produk tersebut bisa untuk dipasarkan.

Rumah Tempe Indonesia (RTI) adalah salah satu Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang bergerak di bidang industri pengolahan tempe yang secara kepemilikan dimiliki oleh Koperasi Produsen Tempe Tahu Indonesia (KOPTI) Kabupaten Bogor. Produk yang dijual RTI meliputi produk tempe segar dan produk tempe olahan. Produk tempe segar yang dihasilkan RTI memiliki keunggulan disimpan dua kali lebih lama dari tempe yang diproduksi secara tradisional. Sedangkan olahan tempe yang dijual RTI antara lain tempe bacem, tempe ungkep bumbu kuning, nugget tempe, cookies tempe, keripik tempe, dimsum tempe dan siomay tempe.

Adapun maksud dan tujuan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah :

1. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada Rumah Tempe Indonesia
2. Untuk mengetahui penentuan harga jual produk pada Rumah Tempe Indonesia
3. Untuk mengetahui perbedaan perhitungan harga pokok produksi pada Rumah Tempe Indonesia dengan metode full costing.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan dalam kurun waktu 3 (bulan) untuk memperoleh data serta informasi yang diperlukan dalam penyusunan penelitian ini, pelaksanaan penelitian dilakukan di Rumah Tempe Indonesia yang bertempat di Jalan Raya Cilendek No. 27 Bogor Jawa Barat. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Data penelitian diperoleh dengan melalui cara observasi dan wawancara terhadap pihak-pihak yang terkait serta melalui studi literatur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagi suatu perusahaan, perhitungan harga pokok produksi sangat penting karena merupakan salah satu bagian yang dapat digunakan oleh para pemimpin perusahaan untuk membuat keputusan. Tujuan dari perhitungan harga pokok produksi adalah untuk mengetahui seberapa banyak biaya yang dikeluarkan untuk mengubah bahan baku menjadi barang jadi atau barang yang siap dijual. Oleh karena itu, harga pokok produksi dapat digunakan sebagai dasar untuk menentukan harga jual produk agar perusahaan tidak memiliki dampak negatif seperti mengalami kerugian.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada RTI

Produk yang dihasilkan oleh RTI terdiri dari produk tempe segar dan tempe olahan. Oleh karena itu, data produk yang digunakan dalam tinjauan ini adalah produk tempe bacem.

Tabel 3.1 Perhitungan Harga Pokok RTI

| Keterangan | Kuantitas | Satuan | Harga Per Satuan | Total |
|---|-----------|--------|------------------|----------------|
| Biaya Bahan Baku : | | | | |
| Tempe Segar | 25 | pcs | 12.150 | 303.750 |
| Bumbu-Bumbu | - | - | - | 3.000 |
| Total Biaya Bahan Baku | | | | 306.750 |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung : | | | | |
| Gaji Karyawan | 2 | orang | 7.500 | 15.000 |
| Biaya Overhead Pabrik : | | | | |
| Biaya Plastik, Stiker dan Selotip | 30 | pcs | 2.000 | 60.000 |
| Total Biaya Overhead Pabrik | | | | 60.000 |
| Harga Pokok Produksi | | | | 381.750 |
| Jumlah Produksi | | | | 30 |
| Harga Pokok Produksi per kemasan | | | | 12.725 |

Berdasarkan keterangan dari bagian produksi tempe bacem Rumah Tempe Indonesia bahan baku yang digunakan dalam pembuatan tempe bacem berasal dari produksi tempe segar yang dilakukan di Rumah Tempe Indonesia itu sendiri, terkadang juga berasal dari hasil retur yang dilakukan oleh konsumen karena beberapa faktor tertentu, seperti plastik kemasan yang rusak dan pertumbuhan jamur dari ragi yang tidak merata yang mengakibatkan tempe tidak matang sempurna. Dari data diatas dapat dilihat harga pokok produksi tempe bacem per kemasan pada satu hari produksi yaitu sebesar Rp.17.725. Namun Rumah Tempe Indonesia dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi belum sesuai dengan standar akuntansi biaya karena belum memasukan seluruh biaya yang digunakan dalam proses produksinya dan hanya memasukan biaya yang terlihat saja.

Perhitungan Harga Jual Pada RTI

Penetapan harga jual pada suatu barang dan jasa harus sesuai karena dengan suatu tingkat tertentu diharapkan dapat menutup biaya produksi dan mendapatkan laba yang sebesar-besarnya. Berdasarkan keterangan dari Rumah Tempe Indonesia dimana diketahui margin yang diharapkan yaitu sebesar 40%. Maka perhitungan harga jual menurut Rumah Tempe Indonesia untuk satu hari produksi dengan metode biaya plus yaitu :

$$\begin{aligned}
 \text{Margin} &= \text{Harga Pokok Produksi} \times \text{Presentase laba yang diharapkan} \\
 &= \text{Rp. 12.725} \times 40\% \\
 &= \text{Rp. 4.900} \\
 \text{Harga Jual} &= \text{Harga Pokok Produksi} + \text{Margin} \\
 &= \text{Rp. 12.725} + \text{Rp. 4.900} \\
 &= \text{Rp. 17.815}
 \end{aligned}$$

Perbedaan Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing

Manfaat dari perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing ini dapat mencerminkan biaya produksi yang lebih akurat, jumlah persediaan akan menjadi lebih tinggi dan laba hasil operasi juga akan menjadi lebih tinggi. Dalam metode full costing, seluruh biaya akan dihitung dan di pertimbangkan dengan baik sehingga seluruh biaya yang relevan terhadap produk akan dibebankan kepada produk tersebut yang berarti harga produk akan mencerminkan seluruh komponen biaya yang akurat.

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah biaya bahan mentah yang digunakan untuk memproduksi hingga menghasilkan sebuah produk. Berikut ini adalah biaya bahan baku yang akan

digunakan dalam proses pembuatan tempe bacem di Rumah Tempe Indonesia sebagai berikut :

Tabel 3.2 Perhitungan Biaya Bahan Baku

| Keterangan | Kuantitas | Satuan | Harga Per Satuan | Total |
|------------------------|-----------|--------|------------------|----------------|
| Tempe Segar | 25 | Pcs | 12.150 | 303.750 |
| Bumbu-Bumbu | - | - | - | 3.000 |
| Total Biaya Bahan Baku | | | | 306.750 |

Berdasarkan tabel diatas dari 1 buah tempe segar dapat di potong menjadi 12 bagian, jadi untuk 25 buah tempe segar dapat menjadi 300 bagian. Untuk bumbu-bumbu terdiri dari kecap manis, bawang putih, bawang merah, gula, merah, kemiri, daun salam, ketumbar dan garam. Dari bahan baku tersebut dapat ditaksir menghasilkan sebanyak 30 kemasan dan per kemasan berisi 9 potong tempe bacem.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah kompensasi atau upah yang diterima oleh tenaga kerja yang dipekerjakan selama proses membuat bahan baku menjadi sebuah produk. Tenaga kerja langsung dalam pembuatan tempe bacem pada Rumah Tempe Indonesia berjumlah 2 orang. 1 pegawai bertugas memasak tempe bacem dan 1 pegawai lainnya bertugas mempacking produk. Berikut ini adalah biaya tenaga kerja langsung yang digunakan dalam proses pembuatan tempe bacem di Rumah Tempe Indonesia sebagai berikut :

Tabel 3.3 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung

| Keterangan | Kuantitas | Satuan | Harga Per Satuan | Total |
|-----------------------------------|-----------|--------|------------------|---------------|
| Bagian Produksi | 2 | Orang | 7.500 | 15.000 |
| Total Biaya Tenaga Kerja Langsung | | | | 15.000 |

c. Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik adalah biaya tambahan selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung dengan proses produksi perusahaan. Berikut ini adalah biaya overhead pabrik yang digunakan dalam proses pembuatan tempe bacem di Rumah Tempe Indonesia sebagai berikut :

Tabel 3.4 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik

| Keterangan | Kuantitas | Satuan | Harga Per Satuan | Total |
|------------------------------------|-----------|--------|------------------|----------------|
| Biaya Listrik | - | - | 16.667 | 16.667 |
| Biaya Sarung Tangan | 8 | Pcs | 700 | 5.600 |
| Biaya Haircap | 4 | Pcs | 600 | 2.400 |
| Biaya Masker | 4 | Pcs | 2.000 | 8.000 |
| Biaya Gas | 2 | Pcs | 8.000 | 16.000 |
| Biaya Plastik | 30 | Pcs | 500 | 15.000 |
| Biaya Stiker | 30 | Pcs | 500 | 15.000 |
| Biaya Selotip | 1 | Pcs | 5.000 | 5.000 |
| Biaya Penyusutan Gedung | 1 | Pcs | 50.000 | 50.000 |
| Biaya Penyusutan Freezer | 1 | Pcs | 2.083 | 2.083 |
| Biaya Penyusutan Dandang Perebusan | 4 | Pcs | 111 | 444 |
| Biaya Penyusutan Kompor | 2 | Pcs | 206 | 411 |
| Biaya Penyusutan Saringan | 2 | Pcs | 28 | 56 |
| Biaya Penyusutan Keranjang | 2 | Pcs | 14 | 28 |
| Biaya penyusutan Tabung Gas | 2 | Pcs | 92 | 183 |
| Biaya Penyusutan Stempel Tanggal | 1 | Pcs | 6 | 6 |
| Total Biaya Overhead Pabrik | | | | 136.877 |

Dari data diatas dapat dilihat bahwa biaya overhead pabrik yang digunakan dalam proses produksi tempe bacem untuk satu hari produksi yaitu sebesar Rp. 136.877. Perhitungan biaya overhead pabrik yang dilakukan oleh Rumah Tempe Indonesia hanya mencakup biaya plastik, stiker dan selotip saja, sedangkan menurut metode full costing terdapat biaya bahan baku tidak langsung seperti masker, haircap, sarung tangan, gas serta biaya penyusutan peralatan.

d. Laporan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing

Berikut ini disajikan laporan harga pokok produksi menurut metode full costing untuk periode tahun 2023, sebagai berikut :

Tabel 3.5 Laporan Harga Pokok Produksi

| Rumah Tempe Indonesia | | |
|---|---------|----------------|
| Harga Pokok Produksi Tempe Bacem | | |
| Menurut metode <i>full costing</i> | | |
| Per hari tahun 2023 | | |
| Biaya Bahan Baku | | |
| Tempe Segar | 303.750 | |
| Bumbu-Bumbu | 3.000 | |
| Total Biaya Bahan Baku | | 306.750 |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung | | |
| Bagian Produksi | 15.000 | |
| Total Biaya Tenaga Kerja Langsung | | 15.000 |
| Biaya Overhead Pabrik Tetap | | |
| Biaya Penyusutan Gedung | 50.000 | |
| Biaya Penyusutan Freezer | 2.083 | |
| Biaya Penyusutan Dandang Perebusan | 444 | |
| Biaya Penyusutan Kompor | 411 | |
| Biaya Penyusutan Saringan | 56 | |
| Biaya Penyusutan Keranjang | 28 | |
| Biaya penyusutan Tabung Gas | 183 | |
| Biaya Penyusutan Stempel Tanggal | 6 | |
| Total Biaya Overhead Pabrik Tetap | | 53.211 |
| Biaya Overhead Pabrik Variabel | | |
| Biaya Listrik | 16.667 | |
| Biaya Sarung Tangan | 5.600 | |
| Biaya Haircap | 2.400 | |
| Biaya Masker | 8.000 | |
| Biaya Gas | 16.000 | |
| Biaya Plastik | 15.000 | |
| Biaya Stiker | 15.000 | |
| Biaya Selotip | 5.000 | |
| Total Biaya Overhead Pabrik Variabel | | 83.667 |
| Harga Pokok Produksi | | 458.628 |
| Jumlah Produksi | | 30 |
| Harga Pokok Produksi Per Kemasan | | 15.288 |

e. Perhitungan Harga Jual

Untuk perhitungan harga jual menurut metode perhitungan harga pokok produksi full costing dengan margin yang sama yaitu 40% maka :

$$\begin{aligned}
 \text{Margin} &= \text{Harga Pokok Produksi} \times \text{Presentase laba yang diharapkan} \\
 &= \text{Rp. 15.288} \times 40\% \\
 &= \text{Rp. 6.115} \\
 \text{Harga Jual} &= \text{Harga Pokok Produksi} + \text{Margin} \\
 &= \text{Rp. 15.288} + \text{Rp. 6.115} \\
 &= \text{Rp. 21.403}
 \end{aligned}$$

f. Perbandingan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual

Tabel 3.6 Perbandingan Harga Pokok Produksi

| Keterangan | Berdasarkan RTI | Berdasarkan Metode Full Costing | Selisih |
|----------------------------------|-----------------|---------------------------------|---------|
| Harga Pokok Produksi | 381.750 | 458.628 | 76.878 |
| Harga Pokok Produksi Per Kemasan | 12.725 | 15.288 | 2.563 |

Dari data diatas dapat diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi berdasarkan Rumah Tempe Indonesia dan berdasarkan metode full costing memiliki selisih sebesar Rp. 76.878 sedangkan harga pokok produksi per kemasan memiliki perbedaan yang signifikan yakni sebesar Rp.2.563.

Tabel 3.7 Perbandingan Harga Jual

| Keterangan | Berdasarkan RTI | Berdasarkan Metode Biaya Plus | Selisih |
|------------------------|-----------------|-------------------------------|---------|
| Harga Jual Per Kemasan | 17.800 | 21.400 | 3.600 |

Dari data diatas dapat diketahui bahwa perhitungan harga jual per kemasan berdasarkan Rumah Tempe Indonesia dan berdasarkan metode biaya plus memiliki perbedaan yang signifikan yakni sebesar Rp. 3.600. Tetapi, Menurut Rumah Tempe Indonesia, penentuan harga jual untuk tempe bacem yang sesungguhnya yaitu sebesar Rp. 17.000 per kemasan. Harga tersebut ditetapkan dengan menggunakan harga persaingan pasar untuk penjualan BTB (business to business), sedangkan untuk harga jual ke masyarakat yaitu sebesar Rp. 24.000 per kemasan.

PENUTUP

Berdasarkan tinjauan atas perhitungan harga pokok produksi dan harga jual Rumah Tempe Indonesia diatas maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Perhitungan harga pokok produksi tempe bacem menurut Rumah Tempe Indonesia adalah sebesar Rp. 381.750 dan harga pokok produksi per kemasan yaitu sebesar Rp. 12.725 yang terdiri dari biaya bahan baku (tempe segar dan bumbu), biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik (biaya plastik, stiker dan selotip).
2. Perhitungan harga jual yang digunakan oleh Rumah Tempe Indonesia dengan menggunakan metode biaya plus dengan laba yang diharapkan yaitu sebesar 40%, maka didapatkan harga jual tempe bacem menurut Rumah Tempe Indonesia yaitu sebesar Rp. 17.800 per kemasan.
3. Perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut metode full costing, didapatkan hasil yaitu sebesar Rp. 458.628 dan harga pokok produksi per kemasan yaitu sebesar Rp. 15.288, harga pokok produksi tersebut lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan menurut Rumah Tempe Indonesia, sehingga laba yang dihasilkan belum maksimal. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan Rumah Tempe Indonesia juga belum rinci, karena belum memasukan semua biaya overhead pabrik yang digunakan dalam pembuatan tempe bacem seperti perhitungan biaya listrik, biaya penyusutan dan biaya bahan baku tidak langsung, sehingga dalam perhitungan harga pokok produksi per kemasan didapatkan selisih sebesar Rp. 2.563. Sedangkan untuk harga jual yaitu sebesar Rp. 21.400 untuk setiap kemasan tempe bacem, dimana didapatkan selisih sebesar Rp. 3.600 yang mana harga jual menurut standar akuntansi biaya lebih tinggi dibandingkan perhitungan Rumah Tempe Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Asmadi, D. dan Rahmawati, S. 2021. *Analisis dan Estimasi Biaya*. Edisi Pertama. Banda Aceh : Syiah Kuala University Press.
- Ariffin, M., Sastra, H., Srihandoko, W. and Fahsani, D.H., 2020. Pelatihan Peningkatan Pengetahuan Tentang Pembukuan Keuangan Dan Laporan Keuangan Bagi Karyawan PT. Mahatani Di Kota Bogor. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 1(2), pp.133-142.
- Brahim, Muh. N. E. 2021. *Produk Kreatif dan Kewirausahaan Akuntansi dan Keuangan Lembaga*. Yogyakarta: ANDI.
- Chairia, dkk. 2022. *Akuntansi Manajemen*. Bandung : CV Media Sains Indonesia.
- Darmanik, R. dkk. 2023. *Akuntansi Biaya*. Edisi Pertama. Yayasan Kita Menulis.
- Gandarejeki, U. 2022. *Penerapan Teknologi Produksi Dalam Mendukung Proses Pembuatan Tempe di Rumah Tempe Indonesia*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Politeknik Enjiniring Pertanian Indonesia.
- Harahap, B. dan Tukino. 2020. *Akuntansi Biaya*. Edisi Pertama. Batam : Batam Publisher.
- Harahap, M. G. dkk. 2023. *Akuntansi Manajemen*. Banten : PT. Sada Kurnia Pustaka.
- Husain, F. 2020. *Buku Ajar Akuntansi Biaya*. Gorontalo : CV Cahaya Arsh Publisher & Printing.
- Iryanie, E. Handayani, M. 2019. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Percetakan Deepublish.
- Janrols, E. dan Khadijah. 2021. *Akuntansi Keuangan Menengah*. Batam: Batam Publisher.
- Lestari, W. dan Permana, D. B. 2020. *Akuntansi Biaya Dalam Perspektif Manajerial*. Edisi Kedua. Depok: PT. RajaGrafindo Persada.
- Lishandi, R. 2022. *Analisis Pengembangan Usaha Keripik Tempe di Rumah Tempe Indonesia*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Politeknik Enjiniring Pertanian Indonesia.
- Maulidina, M. 2022. *Tinjauan atas Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Penetapan Harga Jual Coffee Roaster pada Kemenady Coffee and Roasters*. Jurusan Akuntansi Institut Bisnis dan Informatika Kesatuan, Bogor.
- Krismayanti, E., Marlina, T. and Yuliandi, Y., 2021. Pendampingan penerapan standar akuntansi keuangan EMKM dalam penyajian laporan keuangan UMKM sebagai salah satu dasar pengajuan kredit pinjaman bank. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 2(1), pp.27-36.
- Marlina, T., Listari, S. and Muanas, M., 2021. Pendampingan Dasar-dasar Keuangan Bisnis Bagi UMKM Kota Bogor. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 2(1), pp.97-102.
- Nurfauziah, F. L. dkk. 2023. *Akuntansi Biaya*. Bandung : CV. Media Sains Indonesia.
- Patimah, S. dkk. 2022. *Akuntansi Manajemen*. Padang: PT. Global Eksekutif Teknologi.
- Pratama, F. A. 2016. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta : Penerbit K-Media.
- Pratiwi, A. 2022. *Kewirausahaan UMKM (Metode dan Implementasi Pemasaran UMKM)*. Edisi Pertama. Surakarta : UNISRI Press.
- Putra, I. M. 2021. *Akuntansi Biaya (Pedoman Terlengkap Analisis dan Pengendalian Biaya Produksi)*. Edisi Pertama. Yogyakarta : Anak Hebat Indonesia.
- Qomariyah, S. N. dan Firdaus, C. F. 2021. *Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual*. Jombang : Universitas KH. A. Wahab Hasbullah.
- Rachmawati, R. 2020. *Kewirausahaan*. Edisi Pertama. Yogyakarta : Penerbit Deepublish.
- Ramdhani, D. dkk. 2020. *Akuntansi Biaya (Konsep dan Implementasi di Industri Manufaktur)*. Yogyakarta: CV. Markumi.
- Rumah Tempe Indonesia. 2023. Home | Rumah Tempe Indonesia. 13 Mei 2023. Website : www.rumahtempeindonesia.com
- Sudradjat, S., Mulyana, A. and Gabriela, V.V., 2021. Pelatihan Sistem Informasi Akuntansi Penerimaan dan Pengeluaran Kas Pada Venice Gallery. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 2(2), pp.191-196.
- Sahla, W. A. 2020. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Percetakan Deepublish.
- Thian, A. 2021. *Pengantar Akuntansi 1 dan 2*. Yogyakarta : ANDI.

- Ulum, M. dan Rahmawati, D. 2020. *Kewirausahaan Berbasis Teknologi 4.0*. Edisi Pertama. Malang : Media Nusa Creative.
- Wijaya, D. 2018. *Akuntansi UMKM*. Yogyakarta : Penerbit Gava Media.
- Wijaya, K. dkk. 2022. *Akuntansi Biaya*. Padang: PT. Global Eksekutif Teknologi.
- Yandira, C.S., Herawati, H. and Andrianto, T., 2021. PKM Evaluasi Pada Implementasi Pelaporan Keuangan Organisasi Nirlaba (PSAK 45) Pada Yayasan Untuk Segala Bangsa Dan Yayasan Pondok Akar. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 2(1), pp.47-56.
- Yunita, A. dkk. 2020. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta : Penerbit K-Media.
- Zakhia, A. 2022. *Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full costing untuk Penentuan Harga Jual pada Usaha Tahu Gudang Ransum di Sawahlunto*. Jurusan Akuntansi Syariah Institut Agama Islam Negeri Batusangkar.
- Zamzami, F. dan Nusa, N. D. 2016. *Akuntansi : Pengantar I*. Edisi Pertama. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.