

The Determination Selling Price of Opium Koffie Businesses in Lemahabang Area

Fadilah Muhamad^{1*}, Rini Marlita², Santi Pertiwi Hari Sandi³, Dwi Epty Hidayaty⁴

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Buana Perjuangan Karawang

Corresponding Author: Fadilah Muhamad

mn21.fadilahmuhamad@mhs.ubpkarawang.co.id

ARTICLE INFO

Keywords: Observation, Setting Selling Prices, Opium Koffie

Received : 03, April

Revised : 10, May

Accepted: 15, June

©2023 Muhammad, Marlita, Sandi, Hidayaty: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

The aims of this visit is to understand the pricing determination used by Candu Koffie Business in Lemahabang. The visit method used is the description and observation method, which aims to explain the company's condition based on existing facts and information obtained to acquire knowledge and draw conclusions about the current situation. The type of data used is primary data sources through direct interviews with the business owner and documents. Candu Koffie is located on Kedawung Street, No.3 Lemahabang. The results of the visit show that Candu Koffie initially did not accurately calculate production costs, and certain costs were also not included in the cost of goods sold. Candu Koffie considers production costs such as raw material costs, labor costs, and overhead costs. However, they do not include costs such as electricity, water, and other discount costs in determining the selling price of their products and sales. This visit provides valuable insights, especially in the food and beverage industry, to develop effective pricing strategies. With a better understanding of the factors that influence appropriate pricing.

Penetapan Harga Jual pada Usaha Candu Koffie di Daerah Lemahabang

Fadilah Muhamad^{1*}, Rini Marlita², Santi Pertiwi Hari Sandi³, Dwi Epty Hidayaty⁴

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Buana Perjuangan Karawang

Corresponding Author: Fadilah Muhamad

mn21.fadilahmuhamad@mhs.ubpkarawang.co.id

ARTICLE INFO

ABSTRAK

Kata Kunci: Observasi, Penetapan Harga Jual, Candu Koffie

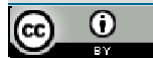
Received : 03, April

Revised : 10, Mei

Accepted: 15, Juni

©2023 Muhammad, Marlita, Sandi, Hidayaty: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

[Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



Kunjungan ini bertujuan untuk mengetahui penentuan harga jual yang digunakan oleh Usaha Candu Koffie di Lemahabang. Metode kunjungan yang digunakan adalah metode deskripsi dan observasi, yang bertujuan untuk menjelaskan keadaan perusahaan berdasarkan fakta yang ada dan informasi yang diperoleh untuk memperoleh ilmu dan menarik kesimpulan tentang keadaan yang ada. Jenis data yang digunakan adalah sumber data primer melalui wawancara langsung dengan pemilik usaha dan dokumen. Lokasi Candu Koffie terletak di Jalan Kedawung, No.3 Lemahabang. Hasil kunjungan menunjukkan bahwa Candu Koffie awalnya tidak menghitung biaya produksi secara akurat dan biaya tertentu juga tidak termasuk ke dalam harga pokok produksi. Candu Koffie memperhitungkan biaya produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead. Namun, tidak termasuk dengan biaya listrik, air dan biaya diskon lainnya untuk menentukan harga jual produk dan penjualan mereka. Kunjungan ini memberikan wawasan berharga, terutama dalam industri makanan dan minuman, untuk mengembangkan strategi penetapan harga yang efektif. Dengan pemahaman yang lebih baik tentang faktor-faktor yang mempengaruhi penetapan harga yang tepat.

PENDAHULUAN

Perkembangan Coffe Shop yang merambah kota dan daerah, statistik menunjukkan bahwa sebagian besar produsen kopi di Indonesia melaporkan bahwa 98,6% perkebunan kopi di Indonesia diproduksi oleh perkebunan kecil, 0,8% diproduksi oleh perkebunan negara besar, dan 0,6% diproduksi. dari perkebunan besar. perkebunan swasta (Badan Pusat Statistik, 2019).

Tabel 1. Penghasil Kopi Di Indonesia 2019

Kepemilikan	Presentasi (%)	Qty (ton)
Perkebunan rakyat	98,6	731.6000 ton
Perkebunan negara	0,8	5.600 ton
Perkebunan swasta	0,6	4.800 ton

Sumber: <https://www.bps.go.id/publication>

Hal ini membuktikan bahwa banyaknya perusahaan kopi di kota dan daerah tidak lebih dari sekedar nongkrong antar kalangan yang mendorong para pengusaha untuk menggeluti bisnis ini. Dalam menjalankan bisnis, penetapan harga jual yang tepat merupakan salah satu faktor kunci keberhasilan. Perusahaan harus menghitung biaya produksi dengan cermat. Biaya produksi meliputi berbagai unsur seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya produksi lainnya. Bahan baku yang terlalu banyak atau terlalu sedikit dapat mempengaruhi biaya dan hasil perusahaan (Kusuma. D. L. G., Joka, U 2020).

Candu Koffie menggunakan strategi penetapan harga biaya produksi untuk menentukan harga jualnya. Mereka mempertimbangkan berbagai faktor yang berkaitan dengan biaya produksi untuk menentukan harga jual yang tepat. Faktor-faktor tersebut antara lain biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya lainnya seperti biaya operasional dan overhead yang berkaitan dengan operasional kedai kopi.

Pengusaha mikro seringkali menghadapi berbagai permasalahan, salah satunya yaitu masalah penentuan harga jual produk yang dijual baik secara langsung maupun melalui aplikasi penjualan online. Penetapan harga jual bagi pengusaha mikro dipengaruhi berdasarkan perhitungan yang akurat. Sandi, S. P. H., Hidayaty, D. E., Romli, A. D., Rahayu, K.,Noviandra,A (2023).

Artikel ini membahas mengenai penetapan harga jual yang digunakan oleh Usaha Candu Koffie di Lemahabang. Tujuan dari kunjungan ini adalah untuk memahami penetapan harga yang diterapkan oleh Candu Koffie.

TINJAUAN PUSTAKA

Harga jual adalah sejumlah uang yang dibebankan atas suatu produk atau jasa atau jumlah yang ditukarkan konsumen atas manfaat-manfaat karena memiliki atau menggunakan produk atau jasa tersebut. Gayatri (2013).

Cost-plus pricing adalah penentuan harga jual dengan menjumlahkan semua biaya dengan jumlah tertentu yang disebut dengan markup. Halim, dkk (2013:126).

Menurut Mulyadi (2009:17) pengertian harga pokok produksi adalah: "Harga pokok produksi adalah cara untuk menghitung unsur-unsur biaya ke dalam unsur produksi. Serta dalam memperhitungkan harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yaitu metode full costing dan variable costing". Dalam metode ini biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk pesanan tertentu dan harga pokok produksi per satuan dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk pesanan tersebut dengan jumlah satuan produk dalam pesanan yang bersangkutan. Mulyadi (2009).

METODOLOGI

Kunjungan industri pada Usaha Candu Coffie dilaksanakan pada tanggal 12 Maret tahun 2023. Dalam kunjungan industri ini metode yang digunakan adalah pendekatan deskriptif dan observatif. Metode deskriptif dan observatif adalah cara untuk mengamati dan mencatat data tentang suatu objek atau fenomena tanpa mempengaruhinya dengan cara apapun. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik usaha dan dokumentasi. Lokasi kunjungan Industri di Candu Koffie berlokasi di Jalan Buahaseum No.3, Kedawung, Lemahabang. Subjek kunjungan adalah pemilik dan karyawan perusahaan. Prosedur Kunjungan industri ini meliputi pengamatan langsung terhadap kegiatan produksi, serta wawancara dengan pemilik dan karyawan untuk mengumpulkan informasi tentang biaya produksi dan penetapan harga jual.

HASIL PENELITIAN

Hasil Kegiatan Kunjungan Industri

Candu Koffie merupakan usaha kecil menengah yang bergerak dibidang makanan dan minuman dikenal dengan ciri khas andalan yaitu kopi-kopi yang digunakan merupakan biji kopi pilihan dan racikan sendiri. Candu Koffie ini berlokasi di Jalan Buahaseum No.3, Kedawung, Lemahabang.

Tabel 2. Waktu Kunjungan dan Observasi

	Tahapan	Hari/Tanggal	Keterangan Kegiatan	Keterangan
1.	Observasi tempat dan izin untuk melakukan observasi	Sabtu, 11 Maret 2023 Pukul 13.00-13.45 WIB	Melakukan observasi tempat	Kunjungan langsung ke tempat UMKM
2.	Pelaksanaan Observasi, dan meminta izin wawancara secara langsung	Minggu, 12 Maret 2023 Pukul 13.30-14.30 WIB	Melakukan wawancara	Melakukan wawancara dengan pegawai dan pemilik

Sumber : Data diolah (2023)

Subjek kunjungan industri ini yaitu pemilik dan karyawan Candu Koffie. Kami melakukan wawancara dengan pemilik dan karyawan Candu Koffie untuk mendapatkan informasi yang lebih mendalam tentang biaya produksi dan penetapan harga jual yang digunakan oleh Candu Koffie.



Gambar 1. Kunjungan Observasi Pada UMKM Candu Koffie di Lemahabang

Sumber: Observasi (2023)

Observasi dan wawancara selama kunjungan kami menemukan bahwa biaya produksidi Candu Koffie terdiri dari beberapa unsur yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja serta biaya lainnya. Berikut hasil dari kunjungan industri di Candu Koffie:

1). Harga Bahan Baku Standar

Berikut rincian pembelian dan penetapan harga standar bahan baku dengan dasarperhitungan 1 bulan sama dengan 30 hari di bulan Februari.

Tabel 3. Perhitungan Biaya Bahan Baku Standar

Jenis Produk	Bahan Baku	Keb. Perbulan	Harga Satuan	Total
Coffe Milk	Biji Kopi	5 Kg	150,000	750,000
	SKM	24 Kaleng	12,000	288,000
	Air	2 galon	18,000	36,000
Total Biaya Bahan Baku Standar				1,074,000
Coffe Latte	Biji Kopi	4 Kg	150,000	600,000
	Susu UHT	4 Kotak	23,000	92,000
	Air	5 galon	18,000	90,000
Total Biaya Bahan Baku Standar				782,000

Sumber: Data Diolah (2023)

2). Biaya Tenaga Kerja

Perhitungan biaya tenaga kerja Langsung menurut Akuntansi menghasilkan perhitunganyang lebih besar karena unsur-unsur kerja biaya tenaga langsung terdiri dari upahdan gaji pokok, tunjangan makan, dan bonus

pegawai (Sandi, S. P. H 2016). Berikut biaya tenaga kerjayang didapatkan oleh karyawan Candu Koffie.

Tabel 4. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja

Bagian	Jumlah Karyawan	Gaji Harian Setiap Karyawan
Barista	1	Rp 100.000
Pelayan	2	Rp 200.000
Chef	1	Rp 100.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung		Rp 400.000

Sumber: Data Diolah (2023)

1). Biaya Overhead Pabrik

Biaya-biaya overhead tetap yang dikeluarkan dalam proses produksi dapat terlihat daritabel sebagai berikut.

Tabel 5. Biaya Bahan Penolong

Bahan Baku	Kebutuhan	Biaya	Jumlah
Gas	5 Tabung	Rp 25.000	Rp 125.000
Saos Sambal	30 Botol	Rp 15.000	Rp 450.000
Plastik	5ikat	Rp 40.000	Rp 200.000
Dus Box/ Kemasan	300	Rp 400	Rp 120.000
Total Biaya Bahan Baku			<u>Rp 895.000</u>

Sumber : Data Diolah (2023)

PEMBAHASAN

Kunjungan industri yang sudah dilakukan pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Candu Koffie mereka memiliki permasalahan yaitu tidak terencananya penetapan harga pada usahanya dan berpengaruh terhadap keuangan perusahaan. Menurut Hidayaty, D., Sandi, S. P. H., Arimurti, T (2022) Meskipun UMKM berperan penting dalam perekonomian Indonesia, namun pengelolaan bisnis UMKM tidak mudah. Kenyataannya dilapangan yang masih banyak terjadi mengapa UMKM tidak berkembang bukan karena masalah permodalan/*capital* melainkan pada pengelolaan keuangan UMKM itu sendiri (Hidayaty, D., Sandi, S. P. H., Arimurti, T 2022). Candu Koffie sendiri belum memperhitungkan hargab pokok produksi yang tepat, terdapat beberapa biaya yang tidak tercatat seperti biaya variabel yaitu biaya listrik dan juga biaya tetap yaitu biaya penyusutan seperti penyusutan mesin kopi, gelas, blender, rice cookeer, dan lainnya.

Dilihat dari permasalahannya perlu dilakukannya penetapan harga jual yang tepat untuk menjaga keberlangsungan usaha dan memaksimalkan

keuntungan perusahaan. Untuk menentukan harga jual yang sesuai, perlu dipertimbangkan berbagai faktor yang berkaitan dengan biaya produksi. Beberapa faktor yang perlu dipertimbangkan adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, serta biaya operasional dan overhead yang berkaitan dengan operasional kedai kopi.

Dalam proses penetapan harga jual di Candu Koffie, langkah pertama yang penting adalah menghitung dengan cermat harga pokok produksi. Menurut Mulyadi dalam (Mulyadi, D & Sandi, S. P. H 2015) menjelaskan pengertian harga pokok produksi yaitu: "Harga pokok produksi adalah cara untuk menghitung unsur-unsur biaya ke dalam unsur produksi. Serta dalam memperhitungkan harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yaitu metode full costing dan variable costing".

Berikut adalah beberapa faktor yang harus dipertimbangkan dalam menghitung harga pokok produksi:

1. Biaya Bahan Baku: Candu Koffie perlu menghitung biaya bahan baku yang digunakan untuk menyajikan kopi kepada pelanggan. Hal ini meliputi biaya kopi biji, susu, gula, sirup, krim, atau bahan lainnya yang digunakan dalam minuman kopi. Perlu dilakukan pemantauan terhadap harga bahan baku agar biaya produksi tetap terkendali.
2. Biaya Tenaga Kerja: Candu Koffie harus memperhitungkan biaya tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi kopi. Ini termasuk gaji barista atau karyawan yang terlibat dalam penyajian kopi, serta staf administrasi atau keuangan yang terlibat dalam manajemen usaha. Perlu dilakukan analisis terhadap produktivitas tenaga kerja dan efisiensi dalam penggunaan tenaga kerja untuk mengoptimalkan biaya produksi.
3. Overhead: Overhead adalah biaya yang tidak secara langsung terkait dengan produksi satu unit produk, tetapi terkait dengan operasional keseluruhan Candu Koffie. Contoh overhead adalah biaya administrasi, pemasaran, pengembangan produk, dan biaya umum lainnya. Overhead perlu diperhitungkan dan dialokasikan secara proporsional untuk setiap unit produk yang dijual.
4. Biaya Operasional: Biaya operasional mencakup biaya yang terkait dengan operasional harian Candu Koffie. Ini meliputi biaya sewa tempat usaha, utilitas (listrik, air, gas), perawatan dan pemeliharaan peralatan, kebersihan, perizinan, dan asuransi. Semua biaya ini harus dihitung dan diperhatikan agar tidak melebihi pendapatan yang dihasilkan.

Setelah menghitung biaya produksi, Candu Koffie perlu menetapkan harga jual yang memadai untuk memastikan keberlanjutan usaha dan memaksimalkan keuntungan. Beberapa faktor yang perlu dipertimbangkan dalam menetapkan harga jual adalah:

1. Pengamatan Pasar: Candu Koffie perlu memahami kondisi pasar kopi di daerah operasionalnya.
2. Diferensiasi Produk: Jika Candu Koffie memiliki keunikan atau nilai tambah dalam produk kopi mereka, seperti kualitas biji kopi yang premium atau teknik penyajian yang khusus, mereka dapat menetapkan harga yang lebih tinggi.

3. **Margin Keuntungan:** Candu Koffie perlu menentukan margin keuntungan yang diinginkan. Margin keuntungan harus mencakup tidak hanya biaya produksi, tetapi juga biaya operasional, overhead, dan keuntungan yang diharapkan. Margin keuntungan yang wajar dan kompetitif harus ditetapkan untuk memastikan kelangsungan usaha.
4. **Penyesuaian Harga:** Harga jual perlu dievaluasi secara berkala untuk memastikan keseimbangan antara keuntungan dan daya beli pelanggan. Jika terjadi fluktuasi harga bahan baku atau biaya operasional, perlu dipertimbangkan penyesuaian harga yang sesuai agar tetap menguntungkan.

Mencapai harga jual yang sesuai dan memaksimalkan keuntungan perusahaan, Candu Koffie juga perlu melakukan pengendalian biaya produksi. Hal ini dapat dilakukan dengan cara:

1. **Pemantauan dan Analisis Biaya:** Candu Koffie perlu secara rutin memantau biaya produksi, biaya operasional, dan overhead. Analisis secara teratur akan membantu mengidentifikasi potensi penghematan dan pengurangan biaya yang tidak perlu.
2. **Efisiensi Operasional:** Proses operasional Candu Koffie perlu dioptimalkan untuk mengurangi pemborosan waktu, tenaga, atau bahan. Pelatihan karyawan, perbaikan proses, dan penggunaan teknologi yang tepat dapat membantu meningkatkan efisiensi operasional dan mengurangi biaya produksi.
3. **Negosiasi dengan Pemasok:** Candu Koffie dapat berupaya untuk bernegosiasi dengan pemasok bahan baku guna memperoleh harga yang lebih baik atau mendapatkan diskon dalam skala pembelian yang lebih besar.
4. **Pengelolaan Persediaan yang Efektif:** Candu Koffie perlu memantau persediaan bahan baku dengan cermat untuk menghindari pemborosan dan kerugian akibat barang kadaluwarsa atau rusak. Pengelolaan persediaan yang efektif akan membantu mengurangi biaya produksi.

Hasil kunjungan ke Candu Koffie penulis dapat belajar tentang proses penentuan harga jual, faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan penetapan harga, dan bagaimana strategi penetapan harga diintegrasikan ke dalam rencana pemasaran. Penulis juga memperoleh pengetahuan praktis tentang tantangan dan peluang yang dihadapi oleh usaha kecil dan menengah di sektor makanan dan minuman dalam hal penetapan harga yang efektif, yang dapat mereka gunakan untuk meningkatkan pemahaman mereka tentang strategi penetapan harga yang berhasil. Selain itu, penulis juga bisa melihat keseluruhan operasi dan manajemen Candu Koffie dan belajar tentang proses pembuatan dan penyajian makanan dan minuman mereka.

Pembahasan di atas tentang kunjungan industri ke UMKM Candu Koffie di Lemahabang, yang meliputi observasi tempat dan wawancara dengan pemilik dan karyawan Candu Koffie. Selama kunjungan, dilakukan observasi dan wawancara untuk mendapatkan informasi yang lebih mendalam tentang biaya produksi dan penetapan harga jual yang digunakan oleh Candu Koffie. Hasil observasi dan wawancara menunjukkan bahwa biaya produksi di Candu

Koffie terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Biaya bahan baku dihitung berdasarkan pembelian dan penetapan harga standar bahan baku dengan dasar perhitungan 1 bulan sama dengan 30 hari di bulan Februari. Biaya tenaga kerja dihitung berdasarkan gaji harian setiap karyawan. Biaya overhead pabrik terdiri dari biaya-biaya overhead tetap yang dikeluarkan dalam proses produksi.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Penetapan harga biaya produksi yang baik dan pengendalian biaya yang efektif, Candu Koffie dapat mencapai harga jual yang tepat, memastikan keberlanjutan usaha, dan memaksimalkan keuntungan perusahaan. Penting bagi Candu Koffie untuk terus memantau dan mengevaluasi strategi harga mereka sesuai dengan perubahan pasar dan kondisi operasional yang terjadi.

Ketidaktepatan dalam penetapan harga jual setiap produk pada usaha Candu Koffie dapat memiliki dampak negatif terhadap keuangan perusahaan. Tanpa memasukkan biaya variabel dan tetap ke dalam perhitungan harga pokok produksi, perusahaan mungkin tidak mampu memperoleh keuntungan yang diharapkan atau bahkan bisa mengalami kerugian.

Saran untuk usaha lainnya khususnya Coffe Shop selain memperhatikan biaya produksi, perusahaan juga perlu melakukan riset pasar dan mempertimbangkan faktor-faktor lain yang dapat mempengaruhi harga jual, seperti harga kompetitor, preferensi konsumen, dan daya beli di lokasi tertentu. Dengan memahami kondisi pasar dan kebutuhan konsumen, perusahaan dapat menyesuaikan harga jualnya agar tetap kompetitif dan menarik bagi pelanggan.

Dengan laba yang memadai, perusahaan dapat mempertahankan kelangsungan hidupnya bahkan mengembangkan usahanya. Oleh karena itu, perusahaan harus selalu berusaha untuk menghasilkan barang dan jasa yang berkualitas tinggi, namun dengan harga yang terjangkau bagi konsumen. Untuk mencapai hal tersebut, perusahaan harus menerapkan perencanaan dan pengendalian.

Untuk kunjungan industri selanjutnya yang akan mengambil topik yang sama diharapkan untuk mengambil bukannya hanya satu usaha yang memproduksi produk yang sama saja, mungkin bisa beberapa untuk membandingkan apakah harga pokok produksi dan harga jual mereka mendapatkan keuntungan atau malah kerugian.

DAFTAR PUSTAKA

- Fitri, A., Berliana, D., & Anggraini, N. (2021). Pengadaan Bahan Baku Produk Kopi Ready to Drink pada Coffee Shop di Kota Bandar Lampung. *Agrimor*, 6(1), 42-48.
- Gayatri, W. (2013). Penentuan Harga Jual Produk Dengan Metode Cost Plus Pricing Pada Pt. Pertani (Persero) Cabang Sulawesi Utara. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 1(4), 1817-1823.
- Halim, A., Supomo, B., & Kusufi, M. S. (2013). *Akuntansi Manajemen (Akuntansi Manajerial)* (2nd ed.). BPFE. Yogyakarta.
- Hamidah, Sri, Santi Pertiwi, Hari Sandi, Sri Hamidah, Santi Pertiwi, Hari Sandi, Fakultas Psikologi, Universitas Buana, and Perjuangan Karawang. 2019. "Tingkat Kepuasan Konsumen Umkm Keripik Pisang Di Desa Kertaraharja." 2(1):3416-2
- Hidayaty, Dwi Epty, Santi Pertiwi, Hari Sandi, Trias Arimurti, Universitas Buana, Perjuangan Karawang, Program Studi Manajemen, Program Studi Studi Akuntansi, Universitas Buana, and Perjuangan Karawang. 2022. "ANALISIS KEUANGAN UMKM ANYAMAN BAMBU DESA." 910-921.
- Kusuma. D.L.G., dan Joka, U. 2020. "Analisis Pengelolaan Penjualan Penyambung (Entres) Kopi Berdasarkan Penerapan Social Oriented, Kebun Induk Kopi Robusta, Desa Sai, Kecamatan Pupuan." *Agrimor* 5(2): 28-31.
- Massie, N. I. K., Saerang, D. P., & Tirayoh, V. Z. (2018). Analisis pengendalian biaya produksi untuk menilai efisiensi dan efektivitas biaya produksi. *Going concern: jurnal riset akuntansi*, 13(03).
- Mulyadi, D., Sandi, S. P. H. (2015) Analisis Penetapan Harga Dalam Produk Pesanan Pada Usaha Kue Hanif Cake. *Majalah Ilmiah SOLUSI*, 2(05).
- Sandi, S. P. H., & Maemunah, M. (2020). Dampak Keberadaan Minimarket Terhadap Warung Kecil di Kabupaten Karawang. *Buana Ilmu*, 5(1), 137-146.
- Sandi, S. P. H., Hidayaty, D. E., Romli, A. D., Rahayu, K., Noviandra, A. (2023). Pelatihan Penentuan Harga Jual Normal Produk Olahan Kopi Dalam Rangka Memajukan Penjualan Kopi Sanggabuana Menuju Kampung Kopi Berbasis Ekowisata Di Desa Mekarbuana Kec. Tegalwaru Kab. Karawang. *Prosiding Konferensi Nasional Penelitian Dan Pengabdian Universitas Buana Perjuangan Karawang*, 3(1), 2468-2476.
- Statistik Kopi Indonesia 2019 from <https://www.bps.go.id/publication>