

## **Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Roti Pada Ukm Roti Cirasa Bakery**

**Ari Ahmad<sup>1\*</sup>, Ova Novi Irama<sup>2</sup>**

Universitas Muslim Nusantara Al - Washliyah Medan

**ABSTRAK:** Penelitian ini berjudul Analisis Penentuan Harga Pokok produksi Dalam Menentukan Harga Jual Roti Pada UKM Roti Cirasa Bakery. Dalam Studi tentang system penentapan biaya produksi dengan pendekatan terhadap biaya produk atau *Full Costing*. Tujuan dalam Penelitian ini adalah Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi dalam menetapkan harga jual dengan menggunakan metode *Full Costing* pada UKM Roti Cirasa Bakery. Jenis penelitian ini adalah studi kasus, teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan 3 teknik yaitu teknik wawancara, Observasi dan Dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini dalam menjawab rumusan masalah adalah analisis kualitatif dan Deskriptif. Hasil penelitian penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dan metode *Full Costing* menunjukkan hasil yang berbeda, terbukti dari perbedaan harga pokok produksi sebesar 51,84% pada roti keju dan 48,16% untuk roti kelapa. Saran untuk perusahaan perusahaan sebaiknya untuk menghitung harga Pokok produksi dengan menggunakan teknik atau metode *Full Costing*.

**Kata kunci :** biaya produksi, harga pokok produksi, full costing

*Submitted: 3 December; Revised: 15 December; Accepted: 24 December*

**Corresponding Author:** [aa9105211@gmail.com](mailto:aa9105211@gmail.com)

## PENDAHULUAN

Dimasa sekarang ini didalam berbagai bidang sudah banyak mengalami perkembangan, salah satu nya perkembangan Ekonomi, perkembangan ekonomi sudah semakin pesat, perekonomian saat banyak dituntut untuk mengikuti perkembangan yang terjadi saat ini. Semua perusahaan maupun industri dengan berbagai bidang usaha besaing dalam memenuhi permintaan pasar yang menuntut dengan kualitas produk yang semakin baik, banyaknya produk produk yang bervariasi dan pelayanan kepada konsumen tidak diragukan lagi. Dalam memenuhi permintaan pasar yang berbagai macam ragam, maka setiap perusahaan maupun industri haruslah memperhitungkan biaya biaya yang dikeluarkan dalam memenuhi permintaan pasar.

Salah satu industri perusahaan maupun industri yang bergerak di bidang usaha kuliner yaitu makananan ringan yang cukup mengenyangkan adalah Roti. Roti merupakan makanan yang paling banyak di sukai di Indonesia, mulai dari anak anak sampai orang tua. Salah satu industri yang berkembang sejak tahun 1990 di Medan adalah UKM Roti Cirasa Bakery yang merupakan salah satu usaha kecil dan menengah yang beralokasikan di Jalan Seto No 84 Medan yang memproduksi beragai macam roti yang di produksi. Pada penelitian ini peneliti mengambil dua jenis roti yaitu roti kelapa dan roti keju yang merupakan roti yang laris dan diproduksi secara terus menerus. Dalam proses produksi yang dilakukan oleh UKM Cirasa Bakery meliputi pengolahan bahan baku yang menjadi adonan roti, penimbangan, pencetakan dan pemanggangan sampai yang terakhir pemolesan roti.

Dalam proses produksi meliputi biaya biaya yang terjadi dalam proses produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *Overhead* pabrik. Dalam rincian pembebanan biaya biaya tersebut harus tepat dan sesuai. Dengan demikian UKM Cirasa Bakery harus mengetahui secara rinci mengenai biaya produksi yang dikeluarkan pada produksi tersebut dengan memperhitungkan Harga Pokok Produksi.

Dengan melakukan Obsevasi pada UKM Cirasa Bakery tidak mengolongkan biaya biaya produksi sesuai dengan Akuntansi biaya yang seharusnya. Hal ini akan mengakibatkan dalam menentukan Harga Pokok Produksi kurang tepat maka akan berpengaruh pada Harga Jual roti dan laba yang diinginkan.

## TINJAUAN PUSTAKA

### *Akuntansi biaya*

Menurut Siregar dkk (2016:10) Akuntansi biaya adalah proses pengukuran, penganalisan, perhitungan, pelaporan biaya, profitabilitas, dan kinerja operasi untuk kepentingan internal perusahaan. Menurut Mulyadi (2015:7) Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa dengan cara cara tertentu serta penafsiran terhadapnya. Menurut Samryn (2012:4) Secara umum pengertian akuntansi adalah "suatu proses indentifikasi, pengukuran, dan pengomunikasikan informasi yang menghasilkan informasi yang berguna bagi pembuatan kebijakan dan keputusan oleh pemakainya."

### ***Tujuan akuntansi biaya***

Menurut Siregar dkk (2016:10) Akuntansi biaya dapat digunakan sebagai proses pengukuran, penganalisisan, perhitungan dan laporan biaya, probabilitas dan kinerja operasi yang berguna untuk kepentingan manajer dalam pengambilan keputusan untuk perusahaannya sendiri.

### ***Biaya***

Menurut Mulyadi (2015:8) Biaya dapat diartikan dalam arti luas dan sempit. Dalam arti luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Dalam arti sempit biaya adalah sebagai pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva. Menurut Siregar dkk (2016:23) Biaya adalah kos barang atau jasa yang telah memberikan manfaat yang digunakan untuk memperoleh pendapatan.

### ***Klasifikasi biaya***

Akuntansi biaya pada umumnya bertujuan untuk menyajikan informasi yang akurat dan tepat bagi manajemen dalam mengelola suatu perusahaan yang secara efektif. Oleh karena itu perlu dikelompokkan sesuai dengan tujuan informasi biaya sehingga biaya dapat digunakan sebagai konsep dalam biaya yang berbeda dengan tujuan yang berbeda. Menurut Sujarweni (2015:11) Biaya yang terjadi di perusahaan perlu di telusuri besar dari mana saja biaya tersebut. Angka-angka yang di sebut sebagai biaya dapat diklasifikasikan antara lain : Berdasarkan pengelompokan biaya, Berdasarkan perilaku biaya ,Berdasarkan pengambilan keputusan, Berdasarkan sesuatu yang dibiayai, Biaya kesempatan(*Opportunity Cost*)

### ***Harga pokok produksi***

Menurut Mulyadi (2015:121) Harga pokok produksi adalah semua unsur - unsur biaya produksi baik biaya produksi yang berperilaku tetap maupun yang berperilaku variabel yang dikorbankan dalam memperoleh aktiva. Menurut Buatami dan Nurlela dalam kutipan jurnal (Pangestu, Syam, & Oktavendi, 2017) Harga pokok produksi merupakan Kumpulan biaya produksi yang terjerdiri dari Bahan baku, Biaya tenaga kerja langsung dan biaya *Overhead* pabrik (BOP) di tambah persediaan produk dalam proses awal dan di kurang persediaan produk dalam proses akhir, Maka harga pokok produksi sama dengan biaya produksi.

### ***Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi***

Menurut Mulyadi (2015:65) Dalam perusahaan informasi harga pokok produksi dihitung untuk jangka waktu yang tertentu maka harga pokok produksi bermanfaat bagi manajemen yaitu : Menentukan harga jual produk, Memantau realisasi biaya produksi, Menghitung Laba atau Rugi Bruto periode tertentu, Menentukan Harga Pokok Persediaan Produk jadi dan produk dalam Proses yang di sajikan dalam Neraca.

### **Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi**

Dalam menentukan biaya produk dan jasa merupakan dasar dalam menetapkan harga jual dan dapat menentukan besar laba yang diinginkan. Setiap menentukan harga pokok produksi pasti menggunakan metode tertentu sesuai dengan sifat produksi dari produk yang dihasilkan. Menurut Mulyadi (2015:17) Metode pengumpulan data harga pokok produksi dapat dibagi atas dua yaitu : Metode harga pokok produksi atas pesanan(*Job order cost method*), Metode harga pokok produksi atas proses(*Process Cost Method*)

### **Metode Penentuan Harga Pokok Produksi**

Menurut Mulyadi (2015:17) Metode dalam penentuan harga pokok produksi adalah cara menghitung unsur unsur biaya kedalam biaya produksi. Dalam menghitung unsur unsur biaya ke dalam biaya produksi ada dua pendekatan yaitu metode *Full Costing* dan metode *Variabel Costing*.

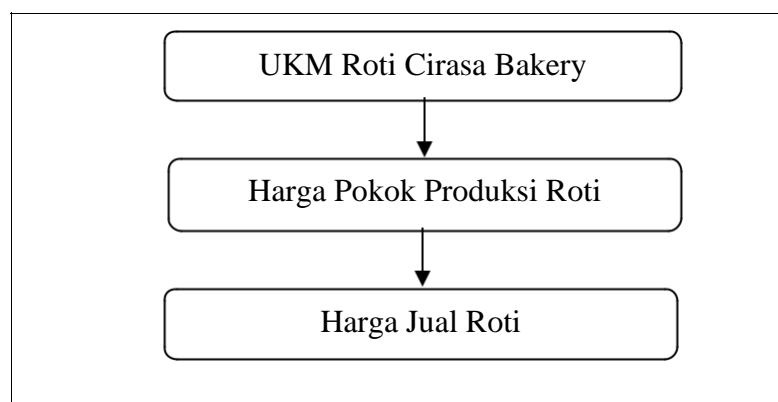
### **Harga Jual**

Menurut Supriyono (2016:211) “Harga jual adalah jumlah beban yang dibebankan suatu unit usaha kepada pembeli atau konsumen atas barang atau jasa yang di jual atau di serahkan”. Sedangkan menurut Suparyano & Rosad (2015:141) “Harga adalah jumlah sesuatu yang memiliki nilai pada umumnya uang di korbangkan untuk mendapatkan suatu produk.”

### **Tujuan menetapkan harga**

Suatu perusahaan mempunyai tujuan dalam menetapkan harga dengan berbagai macam macam, semakin jelas suatu tujuan perusahaan maka akan semakin mudah dalam menetapkan harg jual suatu produk. Menurut Malau, (2018:148) pada dasarnya ada empat jenis tujuan penetapan harga yaitu Tujuan berorientasi pada laba, Tujuan berorientasi pada volume, Tujuan stabilisasi harga jual, Tujuan-tujuan lainnya.

Berdasarkan uraian diatas maka kerangka pemikiran dapat digambarkan sebagai berikut :



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

## METODOLOGI

Metode yang digunakan Penelitian ini merupakan penelitian survey yang menggunakan pendekatan studi kasus dengan metode deskriptif kualitatif. Menurut Arikunto (2010:85) Subjek penelitian Adalah benda, hal atau orang tempat variabel penelitian Dalam penelitian ini yang menjadi subjek penelitiannya adalah UKM Roti Cirasa Bakery dan yang menjadi Objek dalam penelitian ini adalah Laporan Harga Pokok produksi UKM Cirasa Bakery. penulis melakukan penelitian pada UKM Roti Cirasa Bakery yang berlokasi di Jl. Seto No. 84 Tegal Sari II, Kec. Medan Area, Kota Medan, Sumatra Utara. penulis dalam penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data Menurut Sugiyono (2019:137) Teknik pengumpulan data adalah ketetapan cara yang digunakan dalam mengumpulkan data yang dapat dilakukan dalam berbagai sumber dan berbagai cara dalam penelitian yang digunakan wawancara, Observasi dan Dokumentasi dan teknik analisis data yang digunakan adalah analisis kualitatif komperatif. Teknik analalisis dalam penelitian ini yaitu mengklasifikasikan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *Overhead* pabrik untuk menentukan harga pokok produksi dengan pendekatan *Full Costing*.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### *Deskripsi Data*

Penentuan harga pokok produksi dilakukan dengan mengumpulkan seluruh biaya produksi. Biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Biaya-biaya produksi yang dimaksud yaitu:

### *Biaya Bahan Baku*

Bahan baku yang digunakan dalam usaha roti cirasa bakery adalah tepung terigu, gula, mentega, garam, susu bubuk, ragi, keju, dan kelapa.

- a. Tepung Terigu  
Tepung terigu dibeli per karung dengan harga Rp. 180.000.
- b. Gula  
Gula dibeli dengan harga Rp. 14.000 per kg.
- c. Mentega  
Mentega dibeli dengan harga Rp. 11.666,66 per kg.
- d. Garam  
Garam dibeli dengan harga Rp. 7.000 per kg.
- e. Susu Bubuk  
Susu bubuk dibeli dengan harga Rp. 30.000 per kg
- f. Ragi  
Ragi dibeli dengan harga Rp. 30.000 per kg.
- g. Keju  
Keju dibeli dengan harga Rp. 60.000 per kg.
- h. Kelapa

Kelapa dibeli dengan harga Rp. 5.000 per biji.

**Biaya Tenaga Kerja Langsung**

Tenaga kerja yang melakukan proses produksi berjumlah 5 orang. Dalam perusahaan ini ada 2 orang yang bertanggung jawab dalam seksi pencetakan, 1 orang yang bertugas di seksi pemanggangan, 1 orang yang bertugas di seksi pengandonan, 1 orang yang bertugas di seksi poles. Untuk di bagian pencetakan dan pemanggangan mendapat gaji sebesar Rp. 2.400.000 per bulan, sedangkan di bagian pengandonan dan poles mendapat gaji Rp. 1.920.000 per bulan.

**Biaya Overhead Pabrik**

Biaya selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang harus diperhitungkan dalam harga pokok produksi untuk roti keju dan roti kelapa adalah sebagai berikut:

- a. Listrik  
Tagihan listrik untuk pabrik cirsas bakery sebesar Rp. 1.500.000 per bulan.
- b. Air  
Tagihan air untuk pabrik cirsas bakery sebesar Rp. 500.000 per bulan.
- c. Gas  
Biaya gas elpiji 3 kg untuk satu tabung sebesar Rp. 16.000.

**Analisis data**

**Biaya Bahan Baku**

Pertama, untuk roti keju pada tahun 2019 memproduksi sebanyak 108.000 roti, proses produksi membutuhkan bahan baku dengan rincian sebagai berikut :

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Roti Keju Pada Tahun 2019

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Per Satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Unit di Produksi	Biaya per unit
	(1)	(2)	(1)*(2) = (3)	(4)	(3)/(4)=(5)
Tepung Terigu	192	180.000	34.560.000	108.000	320
Gula	2400	14.000	33.600.000	108.000	311,11
Mentega	1440	11.666,66	16.800.000	108.000	155,55
Garam	48	7.000	336.000	108.000	3,11
Susu Bubuk	240	30.000	7.200.000	108.000	66,66
Ragi	24	30.000	2.160.000	108.000	20
Keju	576	60.000	34.560.000	108.000	320
<b>Total</b>			127.776.000		1.196,43

Kedua, untuk roti kelapa pada tahun 2019 memproduksi 180.000 roti, proses produksi membutuhkan bahan sebagai berikut :

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Roti Kelapa Pada Tahun 2019

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Per Satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Unit di Produksi	Biaya per unit
	(1)	(2)	(1)*(2) = (3)	(4)	(3)/(4)=(5)
Tepung Terigu	192	180.000	34.560.000	180.000	192
Gula	2400	14.000	33.600.000	180.000	186,67
Mentega	1440	11.666,66	16.800.000	180.000	93,33
Garam	48	7.000	336.000	180.000	1,87
Susu Bubuk	240	30.000	21.600.000	180.000	40
Ragi	24	30.000	2.160.000	180.000	4
Kelapa	8640	5.000	43.200.000	180.000	240
<b>Total</b>			152.256.000		757,87

### *Biaya Tenaga Kerja Langsung*

Jumlah tenaga kerja langsung yang melakukan proses produksi berjumlah 5 orang. Gaji yang diberikan berupa gaji pokok tetap dan tidak berpengaruh pada jumlah variabel unit yang di produksi. Selain 5 tenaga kerja, terdapat untuk kedua rasa yang berbeda pula. Dengan demikian dapat diperhitungkan sebagai berikut :

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Langsung untuk Roti Keju Pada Tahun 2019

Keterangan	Karyawan	Gaji	Jumlah (unit)	Produksi (tahun)	Gaji per unit
		(1)	(2)	(3)	(1)/(2)/(3)=(4)
Seksi Pencetakan	2	57.600.000	108.000	12	44,4
Seksi Pemanggang	1	28.800.000	108.000	12	22,2
Seksi Pengandonan	1	23.040.000	108.000	12	17,7
Seksi Poles	1	23.040.000	108.000	12	17,7
<b>Total</b>		132.480.000			102



Tabel 4. Biaya Tenaga Kerja Langsung untuk Roti Kelapa Pada Tahun 2019

Keterangan	Karyawan	Gaji	Jumlah	Produksi	Gaji per unit
		(1)	(unit)	(tahun)	(1)/(2)/(3)=(4)
Seksi Pencetakan	2	57.600.000	180.000	12	26,67
Seksi Pemanggang	1	28.800.000	180.000	12	13,33
Seksi Pengandoran	1	23.040.000	180.000	12	10,67
Seksi Poles	1	23.040.000	180.000	12	10,67
<b>Total</b>		132.480.000			61,34

**Biaya Overhead Pabrik**

## a) Biaya Listrik

Biaya listrik yang dikeluarkan oleh pengelola sebesar Rp. 1.500.000 per bulan, maka dalam setahun pengelola membayar tagihan sebesar Rp. 18.000.000.

## b) Biaya Air

Biaya air yang dikeluarkan oleh pengelola sebesar Rp. 500.000 per bulannya, maka dalam setahun pengelola membayar tagihan air sebesar Rp. 6.000.000.

## c) Biaya Gas

Biaya gas elpigi 3 kg untuk satu tabungnya sebesar Rp. 16.000. Pada tahun 2019 pengelola menggunakan gas sebanyak 2.448 tabung gas, maka pada tahun 2019 pengelola mengeluarkan biaya untuk gas sebesar Rp. 39.168.000.

Tabel 5. Biaya *Overhead* Pabrik untuk Roti Keju pada Tahun 2019

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga perolehan per satuan (Rp)	Jumlah biaya (Rp)	Unit dihasilkan	Biaya per unit
	(1)	(2)	(1)*(2)=(3)	(4)	(3)/(4)=(5)
Biaya Listrik	12	1.500.000	18.000.000	108.000	166,6
Biaya Air	12	500.000	6.000.000	108.000	55,5
Biaya gas elpiji 3 kg	2.448	16.000	39.168.000	108.000	362,6
<b>Total</b>			63.168.000		584,7

Tabel 6. Biaya *Overhead* Pabrik untuk Roti Kelapa pada Tahun 2019

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga perolehan per satuan (Rp)	Jumlah biaya (Rp)	Unit dihasilkan	Biaya per unit
	(1)	(2)	(1)*(2)=(3)	(4)	(3)/(4)=(5)
Biaya Listrik	12	1.500.000	18.000.000	180.000	100
Biaya Air	12	500.000	6.000.000	180.000	33,33
Biaya gas elpiji 3 kg	2.448	16.000	39.168.000	180.000	217,6
<b>Total</b>			63.168.000		350,93

Berikut total biaya produksi serta harga pokok produksi roti keju dan roti kelapa yang dihitung menggunakan metode *Full Costing*.



Tabel 7. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Keju dan Roti Kelapa menurut Metode *Full Costing* Tahun 2019

Nama	Roti Keju	Roti Kelapa
Bahan Baku	1.196,43	757,87
Tenaga Kerja Langsung	102,00	61,34
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	584,70	350,93
Total Biaya Produksi	1.883,13	1.170,93
Produk dalam Proses (Awal)	0	0
Produk dalam Proses	1.883,13	1.170,93
Produk dalam Proses (Akhir)	0	0
Harga Pokok Produksi	1.883,13	1.170,93

### Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan dengan Menurut *Full Costing*

Tabel 8. Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan dengan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

Menurut Perusahaan		Menurut Metode <i>Full Costing</i>		Selisih		Persentase	
Keju	Kelapa	Keju	Kelapa	Keju	Kelapa	Keju	Kelapa
Rp. 1.700	Rp. 1.000	Rp. 1.883,13	Rp. 1.170,93	Rp. 183,13	Rp. 170,14	51,84%	48,16%

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa ada selisih antara penghitungan perhitungan harga pokok produksi perusahaan menunjukkan hasil yang berbeda antara roti keju sebesar Rp. 1.700 dengan roti kelapa sebesar Rp. 1.000. Selisih perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dan menurut *full costing* untuk roti keju sebesar Rp. 183,13 (51,84%) dengan roti kelapa sebesar Rp. 170,14 (48,16%). Berdasarkan kesimpulan harga pokok produksi untuk setiap roti berbeda dikarenakan perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabriknya berbeda.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa perhitungan harga pokok produksi perusahaan menunjukkan hasil yang berbeda antara roti keju sebesar Rp. 1.700 dengan roti kelapa sebesar Rp. 1.000. Selisih perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dan menurut *full costing* untuk roti keju sebesar Rp. 183,13 (51,84%) dengan roti kelapa sebesar Rp. 170,14 (48,16%). Berdasarkan kesimpulan harga pokok produksi untuk setiap roti berbeda dikarenakan perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabriknya berbeda.

## **SARAN**

Berdasarkan hasil kesimpulan diatas, maka saran kepada perusahaan untuk menghitung harga pokok produksi seharusnya dengan menggunakan metode *full costing*, sebab metode ini mampu menampilkan jumlah biaya *overhead* secara komprehensif karena memiliki dua jenis biaya didalamnya, yakni biaya *overhead* tetap dan variabel. Metode ini bisa melakukan penundaan dalam beban biaya *overhead* saat produk belum laku dijual di pasaran.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih kepada pembimbing Ibu Ova Novi Irama,SE,M.Ak selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu dan pikiran dalam menyelesaikan penelitian serta rekan-rekan yang membantu dalam penyelesaian laporan penelitian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (2013). *Manajemen penelitian*. Jakarta: PT. Rineka cipta.
- Malau, H. (2018). *Manajemen Pemasaran Teori dan Aplikasi Pemasaran Era Tradisional Sampai Era Modernisasi Global*. Bandung: Alfabeta.
- Mulyadi. (2015). *akuntansi biaya edisi 5*. Yogyakarta: Sekolah tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Pangestu, D. A., Syam, D., & Oktavendi, T. W. (2017). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Bubuk Kopi Pada UMKM Ndatuk Kopi -Ogan Komerling Ulu Selatan*. jurnal akuntansi indosnesia(JAI) , 13 (2).
- Samryn, L. (2012). *Akuntansi Manajemen: Informasi biaya untuk mengendalikan aktivitas operasi dan informasi edisi Revisi*. Jakarta: Kencana pranadamedia Group
- Siregar, B., Suropto, B., Hapsoro, D., Lo, E. W., Herowati, E., Kusumasari, L., et al. (2016). *akuntansi biaya edisi 2*. Jakarta: salemba empat.
- Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta,cv.
- Sujarweni, V. W. (2015). *akuntansi biaya*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Suparyanyo, & Rosad. (2015). *Manajemen Pemasaran*. Bogor : In media.
- Supriyono. (2016). *Akuntansi biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok buku1 Edisi kedua*. Yogyakarta: BPFEE.