

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI TAHU DAN
SUSU KEDELAI DENGAN METODE *FULL COSTING* DAN *VARIABLE
COSTING* PADA INDUSTRI KECIL
(STUDI KASUS UKM TAHU PUTIH “XX” PEKANBARU)**

Desi Anita dan Desy Susanti

Program Studi S1 Akuntansi Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pelita Indonesia
Jalan Jend. A. Yani No. 78-88 Pekanbaru 28127

ABSTRACT

The study aims to determinesthe cost of productions calculations are applied by small Business Medium UKM XX, by using the method of full costing and variable costing methods. Data collected included primary data and secondary data. Primary data obtained from direct interviews with stakeholders is Business Owners and direct observation of the activity of UKM XX. Secondary data obtained from relevant books, journals, literature and data available on small business UKM XX. The method used is descriptive comparative method that analysis comparing the calculation of the cost of production which is applied by business owners using the full costing and variable costing methods. Moreover, it also analyzes the break even point on UKM XX. Influence the calculation of cost of goods manufactured by the method of full costing method the company and the selling price of tofu and soy milk that the benefits obtained by the method of calculation tofu and soy milk companies generate higher profits compared with by using full costing and variable costing method. The study recommends and suggest for business owners to implement full costing method because by using this method can provide real value to UKM XX.

Keywords: *Calculation of cost of production, Full Costing Method, Variable Costing Method, Break-Even Point, Semi Variable*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan usaha UKM XX dengan menggunakan metode perusahaan, *full costing* dan *variable costing*. Data yang dikumpulkan data primer didapatkan dari hasil wawancara langsung dengan pihak yang terkait, yaitu pemilik UKM XX dan pengamatan langsung terhadap aktivitas UKM XX. Metode yang digunakan adalah deskriptif komparatif, yaitu analisis yang membandingkan antara perhitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan, metode *full costing* dan *variable costing*. Pengaruh perhitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan terhadap harga jual perpotong tahu dan susu kedelai menghasilkan keuntungan yang lebih tinggi, jika dibandingkan dengan metode *full costing* dan *variable costing*. Meskipun keuntungan yang didapat dengan metode *full costing* lebih rendah dari metode perusahaan atau *variable costing*, tetapi metode *full costing* merefleksikan semua sumber daya yang digunakan.

Kata Kunci : Perhitungan Harga Pokok Produksi, *Full Costing*, *Variable Costing*, Titik Impas, Semi Variabel

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu dan Susu Kedelai dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* pada Industri Kecil (Studi Kasus UKM Tahu Putih “XX” Pekanbaru) (Desi Anita dan Desy Susanti)

PENDAHULUAN

Dunia industri pada saat ini berkembang sangat pesat. Masing-masing perusahaan akan berkompetisi untuk terus menghasilkan produk-produk yang berkualitas dengan harga yang cukup bersaing dan berusaha memiliki *strategi* dan metode yang tepat. Hal ini diperlukan agar perusahaan dapat mencapai keuntungan yang wajar.

Sektor usaha kecil dan menengah (UKM) merupakan salah satu industri yang turut bersaing dalam memajukan perekonomian Indonesia. UKM harus memiliki strategi bersaing diantaranya adalah keunggulan mutu produk yang tinggi, serta harga yang bersaing. Menurut Hansen (2009:53), “Harga pokok produksi adalah total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan. Biaya yang hanya dibebankan ke barang yang diselesaikan adalah biaya manufaktur bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead*”. Ketiga biaya tersebut harus dicatat dan diklasifikasikan secara cermat sesuai dengan jenis dan sifat biaya tersebut. Hal ini berguna untuk mempermudah dalam menganalisis berapa biaya sesungguhnya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk menghasilkan suatu produk. UKM XX adalah salah satu usaha yang memproduksi Tahu di Pekanbaru. Usaha ini merupakan industri perumahan yang disebarluaskan melalui dagangan ke warung-warung kecil maupun toko-toko. Dibawah ini adalah tabel harga jual rata-rata 1 potong tahu dan susu kedelai UKM XX, dibandingkan dengan beberapa UKM lain seperti UKM Aseng, UKM Toto, dan UKM Simas.

Tabel 1. Harga Jual Rata-rata per Potong Tahu Putih Beberapa UKM di Pekanbaru Tahun 2011 – 2014

No	Harga Jual			
	UKM XX (Rp)	UKM Aseng (Rp)	UKM Toto (Rp)	UKM Simas (Rp)
1.	175	180	200	170
2.	200	200	250	190
3.	225	250	275	230
4.	300	300	350	280

Sumber : Data Diolah

Tabel 2. Harga Jual Rata –rata per Botol Susu Kedelai di Beberapa UKM di Pekanbaru Tahun 2011 – 2014

No.	UKM XX	UKM AJO	UKM UCOK	UKM ASENG
1	Rp 3.000	Rp 2.500	Rp 3.000	Rp 2.500
2	Rp 3.500	Rp 3.000	Rp 3.500	Rp 3.000
3	Rp 3.800	Rp 3.500	Rp 4.000	Rp 3.500
4	Rp 4.000	Rp 4.000	Rp 4.000	Rp 4.000

Sumber : Data Diolah

Selama ini pemilik hanya menetapkan harga jual berdasarkan harga rata-rata pasar. Pemilik berasumsi, jika harga jual produknya sudah mengikuti harga rata-rata pasar, maka pemilik telah bersaing dengan penjual tahu lainnya. Sehingga dalam

menentukan harga jual tahunya hanyadengan melihat harga pasar, tanpa memperhitungkan harga pokok produksi secara detail. Hal ini menyebabkan pemilik usaha sampai sekarang belum bisa mengetahui apakah harga jual tahu yang telah ditetapkan sudah bisa menutupi biaya-biaya produksi yang dikeluarkan atau tidak.

Pemilik juga beranggapan bahwa selama ini laba yang diterimanya sudah cukup besar. Tetapi sesungguhnya tidaklah demikian karena pemilik usaha belum memperhitungkan biaya-biaya produksi secara benar, akibat dari perusahaan tidak tahu cara menghitung harga pokok produksi yang tepat.

Rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana perhitungan harga pokok produksi tahu dan susu kedelaiyang dilakukan oleh UKM XX selama ini.Bagaimana perhitungan harga pokok produksi tahu dan susu kedelai UKM XX dengan menggunakan Metode *Full Costing*.Bagaimana perhitungan harga pokok produksi tahu dan susu kedelai UKM XX dengan menggunakan Metode *Variable Costing*.Bagaimana analisis perbedaan perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu dan Susu Kedelai yang diterapkan oleh UKM XX dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* dan pengaruhnya terhadap harga jual.Berapa banyak tahu dan susu kedelai yang harus diproduksi oleh pemilik usaha agar tidak mengalami kerugian (*Break Event Point*)? Bagaimana dampak perhitungan Harga Pokok Produksi tahu dan susu kedelai yang diterapkan oleh UKM XX, Metode *Full Costing*, dan Metode *Variable Costing* terhadap laba.

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui perhitungan harga pokok produksi tahu dan susu kedelai yang diterapkan oleh UKM XX selama ini.Mengetahui perhitungan harga pokok produksi tahu dan susu kedelaiUKM XX dengan menggunakan metode *full costing*.Mengetahui perhitungan harga pokok produksi tahu dan susu kedelaiUKM XX dengan menggunakan metode *Variable Costing*.Menganalisis perbedaan perhitungan harga pokok produksitahu dan susu kedelai yang diterapkan oleh UKM XX dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* dan pengaruhnya terhadap harga jual.Mengetahui jumlah tahu dan susu kedelaiyang harus diproduksi pemilik usaha agar tidak mengalami kerugian.

Manfaat penelitian ini adalah bagi pemilik usaha, diharapkan dari hasil penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai perhitungan harga pokok produksi yang tepat agar perusahaan tidak salah dalam menetapkan harga jual.

Bagi peneliti selanjutnya, hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan pembandingan dan sebagai bahan masukan untuk penelitian selanjutnya.

TINJAUAN PUSTAKA

Menurut Keputusan Presiden RI No. 99 Tahun 1998, Usaha Kecil Menengah adalah kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil dengan bidang usaha yang secara mayoritas merupakan kegiatan usaha kecil dan perlu dilindungi untuk mencegah dari persaingan usaha yang tidak sehat.

Menurut Hansen(2010:40), biaya didefinisikan sebagai “kas atau nilai ekuivalen kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan memberikan manfaat saat ini atau di masa yang akan datang bagi organisasi”.

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu dan Susu Kedelai dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* pada Industri Kecil (Studi Kasus UKM Tahu Putih “XX” Pekanbaru) (Desi Anita dan Desy Susanti)

Menurut Mursyidi (2008:14) biaya adalah “suatu pengorbanan yang dapat mengurangi kas atau harta lainnya untuk mencapai tujuan, baik yang dapat dibebankan pada saat ini maupun pada saat yang akan datang”.

Menurut Mulyadi (2007:16), “Harga pokok produksi dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya, yaitu biaya produksi dan biaya nonproduksi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, sedangkan biaya nonproduksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan nonproduksi, seperti kegiatan pemasaran dan kegiatan administrasi umum. Biaya produksi membentuk harga pokok produksi yang digunakan untuk menghitung harga pokok produk yang pada akhir periode akuntansi masih dalam proses. Biaya nonproduksi ditambahkan pada harga pokok produksi untuk menghitung total harga pokok produk”.

Metode yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksi, yaitu *Full Costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam harga pokok produksi. Terdiri dari biaya-biaya yaitu, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap ditambah dengan biaya nonproduksi (Mulyadi, 2009).

Variabel Costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel kedalam harga pokok produksi, terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel ditambah dengan biaya nonproduksi variabel (biaya pemasaran variabel dan biaya administrasi dan umum variabel), dan biaya tetap (biaya overhead pabrik tetap, biaya pemasaran tetap, dan biaya administrasi dan umum tetap).

Menurut Bustami (2006:207) Analisis titik impas/*Break Even Point* adalah “suatu keadaan dimana perusahaan dalam operasinya tidak memperoleh laba dan juga tidak menderita kerugian atau dengan kata lain total biaya sama dengan total penjualan, sehingga tidak ada laba dan tidak ada rugi”. Hal ini bisa terjadi apabila perusahaan di dalam operasinya menggunakan biaya tetap dan biaya variabel, dan *volume* penjualannya hanya cukup menutupi biaya tetap dan biaya variabel.

Metode Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada UKM XX yang merupakan salah satu usaha kecil menengah yang memproduksi tahu di Pekanbaru. Pemilihan lokasi ini dilakukan secara sengaja karena pemilik usaha bergerak di bidang manufaktur, yaitu memproduksi dan memasarkan tahu, sehingga cocok dijadikan sebagai tempat penelitian mengenai harga pokok produksi, serta adanya kesediaan dari pemilik untuk memberikan data yang dibutuhkan dalam melakukan penelitian.

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan oleh peneliti secara langsung dari pemilik usaha mengenai harga pokok produksi yang diterapkan. Sedangkan data sekunder, yaitu data yang sudah jadi atau olahan. Data sekunder ini

diperoleh dari buku-buku yang terkait, jurnal, literatur yang sesuai dengan judul penelitian, hasil penelitian terdahulu, serta data-data yang sudah ada di UKM XX.

Penelitian ini bersifat penelitian lapangan, yaitu secara langsung mendatangi ke tempat pelaku usaha dan mengambil data beserta informasi yang dibutuhkan pada pihak-pihak yang terkait dengan judul penelitian.

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kualitatif dan kuantitatif. Analisis kuantitatif dilakukan pada perhitungan harga pokok produksi dengan metode yang diterapkan oleh pemilik usaha, metode *full costing*, dan *variable costing*. Sedangkan analisis kualitatif diperoleh dengan membandingkan hasil perhitungan yang diperoleh antara metode *full costing*, *variable costing*, dan metode yang diterapkan oleh pemilik usaha (analisis deskriptif komparatif).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisi Deskriptif

Analisis deskriptif hasil penelitian mengenai sistem pembuatan tahu dan susu kedelai yaitu:

Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi perusahaan dalam memproduksi tahu, yaitu :

Pimpinan. Pimpinan berfungsi untuk mengambil keputusan dalam perusahaan. Pimpinan juga langsung mengontrol proses produksi dari bahan baku sampai menjadi tahu putih. Pimpinan juga ikut mengontrol terhadap distribusi atau pemasaran tahu putih ke pasar-pasar atau warung-warung.

Bagian Penimbangan. Bagian penimbangan berfungsi untuk membersihkan kacang kedelai dari kotoran dan menimbang kacang kedelai yang diperlukan untuk memproduksi tahu putih. Bagian ini juga berfungsi untuk merendam kacang kedelai dan menggiling kacang kedelai menggunakan mesin penggiling.

Bagian Penggilingan. Bagian ini berfungsi untuk menimbang, mencuci, merendam, dan menggiling kacang kedelai menggunakan mesin giling hingga menjadi bubur kedelai yang encer.

Bagian Penyaringan. Bagian ini bertugas untuk menyaring bubur kedelai, sehingga akan dihasilkan filtrat yang merupakan sari susu kedelai mentah.

Bagian Penggumpalan. Bagian ini berfungsi untuk memanaskan bubur kedelai yang dihasilkan dari proses penggilingan kacang kedelai, menyaring bubur kedelai, dan pemberian bibit tahu agar bubur menggumpal menjadi tahu. Bibit yang digunakan adalah air tahu yang didiamkan satu malam.

Bagian Pencetakan. Bagian ini berfungsi untuk mencetak bubur tahu yang telah menggumpal dengan menggunakan alat pencetak.

Bagian Pemasaran. Bagian pemasaran bertugas menyalurkan tahu putih ke toko-toko, warung maupun ke pasar dan juga sebagai pengantar pesanan tahu lewat via telepon.

Kegiatan Pembuatan Tahu dan Susu Kedelai

Tabel 4. Kebutuhan Bahan Baku Produksi Tahu Putih Per Hari

No.	Keterangan	Jumlah
1.	Kacang Kedelai	100 Kg
2.	Garam	5 Kg
3.	Bibit Tahu (Air Tahu)	Secukupnya

Sumber : Data Diolah

Tabel 5. Kebutuhan Bahan Baku Produksi Susu Kedelai Per Hari

No.	Keterangan	Jumlah
1.	Kacang Kedelai	16,5 Kg
2.	Air Galon	150 Liter
3.	Gula Pasir	9 Kg
4.	Vanili	10,5 ons

Sumber: Data Olahan

Identifikasi Proses Produksi Tahu PutihUKM XX

Proses-proses yang dilakukan dalam memproduksi tahu putih pada UKM XX adalah:

Penyortiran dan Pencucian. Setiap harinya, UKM XX menggunakan 100 kg biji kedelai yang sudah tua. Sebelum digiling, biji-biji kedelai itu harus dipilih terlebih dahulu.

Perendaman. Setelah kacang kedelai dicuci, kemudian kacang kedelai direndam dalam ember selama 7 jam. Perendaman kedelai dimaksudkan agar kedelai menyerap air, sehingga kacang kedelai menjadi lebih lunak dan kulitnya mudah dikupas.

Penggilingan. Keping-keping kedelai ditambah air panas dan dimasukkan ke dalam alat penggiling. Untuk kedelai ditambah dengan bagian air panas dengan tujuan untuk menonaktifkan enzim lipoksigenasi dalam kedelai yang menyebabkan bau langu.

Pendidihan. Setelah digiling, bubur kedelai tadi dididihkan. Pendidihan ini bertujuan untuk menonaktifkan zat antinutrisi kedelai dan meningkatkan nilai cerna.

Penyaringan. Setelah dididihkan, bubur kedelai ini selanjutnya disaring untuk mendapatkan sari kedelai. Selanjutnya, sari kedelai yang masih hangat dan berwarna kekuning-kuningan itu ditambah dengan batu tahu atau air cuka, sehingga timbul jonjot-jonjot putih. Penggumpalan ini berlangsung selama 10 menit agar mendapatkan protein yang sempurna.

Pencetakan. Proses selanjutnya adalah pencetakan. Pertama-tama dimulai dengan pemisahan air asam atau cuka yang terdapat diatas endapan dengan cara meletakkan tampah diatas endapan, kemudian menekannya. Akhirnya jadilah tahu yang kemudian akan dipotong-potong dengan ukuran 5 cm x 5 cm.

Perebusan. Sebelum tahu ini dipasarkan, maka tahu harus direbus dahulu dan dibiarkan dalam air perebusan sampai saat dijual. Tujuan perebusan ini agar tahu tidak menjadi basi. Pada saat perebusan, kita bisa menambahkan perasaan kunyit atau garam.

Pemasaran. Setelah kacang kedelai diproses menjadi tahu putih dan sudah dikemas secara baik, tahu putih siap untuk dipasarkan ke warung, toko, dan pasar.

Identifikasi Proses Produksi Susu Kedelai UKM XX

Proses-proses yang dilakukan dalam memproduksi susu kedelai pada UKM XX adalah : (1) Bersihkan kacang kedelai dari kotoran. Gunakan kacang kedelai yang bersih dan tidak terdapat bercak atau noda hitam. Hal ini dilakukan agar susu kedelai yang dihasilkan enak dan tidak pahit. (2) Rendam dalam air panas selama sekitar 4 jam hingga kedelai menjadi empuk. (3) Giling kacang kedelai dengan mesin penggiling dan tambahkan air sedikit demi sedikit. (4) Saring kacang kedelai hingga tersisa ampasnya. (5) Masukkan air hasil saringan ke dalam panci, kemudian dipanaskan. (6) Masukkan duapampaitiga lembar daun pandan dan $\frac{1}{4}$ kg gula pasir. (7) Aduk-aduk selama sekitar 1 jam hingga mendidih. Pengadukannya harus dilakukan terus menerus supaya susu kedelai yang dihasilkan tidak “pecah”, sehingga tidak mudah basi. (8) Dan langkah terakhir yaitu, angkat, kemudian dinginkan.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Perusahaan

UKM XX sudah melakukan perhitungan harga pokok produksi, namun perhitungan yang dilakukan masih sederhana. Pemilik usaha belum merinci semua biaya yang telah dikeluarkan secara tepat ke dalam perhitungan harga pokok produksi.

Dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi, pemilik usaha hanya membebankan biaya bahan baku, yaitu kacang kedelai dan garam, serta biaya tenaga kerja, biaya kayu, biaya solar, dan biaya listrik. Ada biaya-biaya lain yang seharusnya masuk ke biaya *overhead* pabrik, tetapi tidak dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi. Biaya *overhead* yang dimasukkan oleh pemilik

usaha hanya biaya listrik, biaya solar dan biaya kayu, sedangkan biaya *overhead* lainnya, seperti biaya penyusutan dan biaya kain belum dibebankan oleh perusahaan.

Tabel 6. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan Tahun 2011 untuk Tahu Putih

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	207,900,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	13,200,000
3	Biaya Overhead Pabrik	22,080,000
	Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan Tahun 2011	243,180,000
	Total Produksi Dalam 1 Tahun (potong)	1,320,000
	Harga Pokok Produksi Per Potong Tahu	184.23

Sumber: Data Olahan

Tabel di atas merupakan perhitungan harga pokok produksi tahu putih tahun 2011 dengan metode perusahaan. Dapat dilihat bahwa harga pokok produksi per potong tahu tahun 2011 adalah Rp 184.

Tabel 7. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan Tahun 2012 untuk Tahu Putih

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	221,925,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	13,800,000
3	Biaya Overhead Pabrik	23,634,000
	Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan Tahun 2012	259,359,000
	Total Produksi Dalam 1 Tahun (potong)	1,320,000
	Harga Pokok Produksi Per Potong Tahu	196

Sumber: Data Olahan

Tabel di atas merupakan perhitungan harga pokok produksi tahu putih tahun 2012 dengan metode perusahaan. Dapat dilihat bahwa harga pokok produksi per potong tahu tahun 2012 adalah Rp 196.

Tabel 8. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan Tahun 2013 untuk Tahu Putih

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	235,950,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	14,400,000
3	Biaya Overhead Pabrik	24,858,000

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
	Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan Tahun 2013	275,208,000
	Total Produksi Dalam 1 Tahun (potong)	1,320,000
	Harga Pokok Produksi Per Potong Tahu	208.49

Sumber: Data Olahan

Tabel di atas merupakan perhitungan harga pokok produksi tahu putih tahun 2013 dengan metode perusahaan. Dapat dilihat bahwa harga pokok produksi per potong tahu tahun 2013 meningkat menjadi Rp 208.

Tabel 9. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan Tahun 2014 untuk Tahu Putih

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	243,375,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	15,000,000
3	Biaya Overhead Pabrik	25,200,000
	Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan Tahun 2014	283,575,000
	Total Produksi Dalam 1 Tahun (potong)	1,320,000
	Harga Pokok Produksi Per Potong Tahu	215

Sumber: Data Olahan

Tabel di atas merupakan perhitungan harga pokok produksi tahu putih tahun 2014 dengan metode perusahaan. Dapat dilihat bahwa harga pokok produksi per potong tahu tahun 2014 adalah Rp 215.

Tabel 10. Perhitungan Harga Pokok Produksi Susu Kedelai Metode Perusahaan Tahun 2011

No	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	80,023,074
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	13,200,000
3	Biaya Overhead Pabrik	3,400,000
	Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan Tahun 2011	96,623,074
	Total Produksi Dalam 1 Tahun (botol)	140,400
	Harga Pokok Produksi Per Botol Susu Kedelai	688

Sumber: Data Olahan

Tabel di atas merupakan perhitungan harga pokok produksi susu kedelai tahun 2011 dengan metode perusahaan. Dapat dilihat bahwa harga pokok produksi per botol susu kedelai tahun 2011 adalah Rp 688.

Tabel 11. Perhitungan Harga Pokok Produksi Susu Kedelai Metode Perusahaan Tahun 2012

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	87,759,853
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	15,000,000
3	Biaya Overhead Pabrik	3,600,000
	Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan Tahun 2012	106,359,853
	Total Produksi Dalam 1 Tahun (botol)	140,400
	Harga Pokok Produksi Per Botol Susu Kedelai	758

Sumber: Data Olahan

Tabel di atas merupakan perhitungan harga pokok produksi susu kedelai tahun 2012 dengan metode perusahaan. Dapat dilihat bahwa harga pokok produksi per botol susu kedelai tahun 2012 adalah Rp 758.

Tabel 12. Perhitungan Harga Pokok Produksi Susu Kedelai Metode Perusahaan Tahun 2013

No	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	92,688,632
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	16,800,000
3	Biaya Overhead Pabrik	3,900,000
	Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan Tahun 2013	113,388,632
	Total Produksi Dalam 1 Tahun (botol)	140,400
	Harga Pokok Produksi Per Botol Susu Kedelai	808

Sumber: Data Olahan

Tabel di atas merupakan perhitungan harga pokok produksi susu kedelai tahun 2013 dengan metode perusahaan. Dapat dilihat bahwa harga pokok produksi per potong tahu tahun 2013 adalah Rp 808.

Tabel 13. Perhitungan Harga Pokok Produksi Susu Kedelai Metode Perusahaan Tahun 2014

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	97,757,811
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	18,000,000
3	Biaya Overhead Pabrik	4,200,000
	Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan Tahun 2014	119,957,811
	Total Produksi Dalam 1 Tahun (botol)	140,400
	Harga Pokok Produksi Per Botol Susu Kedelai	854

Sumber: Data Olahan

Tabel di atas merupakan perhitungan harga pokok produksi susu kedelai tahun 2014 dengan metode perusahaan. Dapat dilihat bahwa harga pokok produksi per botol susu kedelai tahun 2014 adalah Rp 854.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Putih dan Susu Kedelai dengan Metode *Full Costing*

Tabel 14. Harga Pokok Produksi Tahu dengan Metode *Full Costing* pada Tahun 2011

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	207,900,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	13,200,000
3	Biaya Overhead	29,000,000
	Harga Pokok Produksi Tahu (potong)	250,100,000
	Harga Pokok Produksi per Potong Tahu	189

Sumber : Data Olahan

Tabel di atas merupakan harga pokok produksi tahu UKM XX dengan menggunakan metode *full costing*. Total harga pokok produksi dengan metode *full costing* untuk tahun 2011 adalah Rp 250.100.000. Total Harga pokok produksi per potong tahu adalah Rp 189.

Tabel 15. Harga Pokok Produksi Tahu dengan Metode *Full Costing* pada Tahun 2012

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	221,925,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	13,800,000
3	Biaya Overhead	30,550,333
	Harga Pokok Produksi Tahu (potong)	266,275,333
	Harga Pokok Produksi per Potong Tahu	189

Sumber : Data Olahan

Tabel di atas merupakan harga pokok produksi tahu UKM XX dengan menggunakan metode *full costing*. Total harga pokok produksi dengan metode *full costing* untuk tahun 2012 adalah Rp 266,275,333. Total Harga pokok produksi per potong tahu adalah Rp 202.

Tabel 16. Harga Pokok Produksi Tahu dengan Metode *Full Costing* pada Tahun 2013

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	235,950,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	14,400,000

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
3	Biaya Overhead	31,384,000
	Harga Pokok Produksi Tahu (potong)	281,734,000
	Harga Pokok Produksi per Potong Tahu	213

Sumber : Data Olahan

Tabel di atas merupakan harga pokok produksi tahu UKM XX dengan menggunakan metode *full costing*. Total harga pokok produksi dengan metode *full costing* untuk tahun 2013 adalah Rp 281.734.000. Total Harga pokok produksi per potong tahu kedelai adalah Rp 213.

Tabel 17. Harga Pokok Produksi Tahu dengan Metode Full Costing pada Tahun 2014

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	243,375,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	15,000,000
3	Biaya Overhead	32,292,333
	Harga Pokok Produksi Tahu (potong)	290,667,333
	Harga Pokok Produksi per Potong Tahu	220

Sumber : Data Olahan

Tabel di atas merupakan harga pokok produksi tahu putih UKM XX dengan menggunakan metode *full costing*. Total harga pokok produksi dengan metode *full costing* untuk tahun 2014 adalah Rp 290.667.333. Total harga pokok produksi per potong tahu adalah Rp 220.

Tabel 18. Harga Pokok Produksi Susu Kedelai dengan Metode Full Costing pada Tahun 2011

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	80,023,074
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	13,200,000
3	Biaya Overhead Variabel	6,640,000
4	Biaya Overhead Tetap	1,124,733
	Harga Pokok Produksi Susu Kedelai	100,987,807

Sumber : Data Olahan

Tabel di atas merupakan harga pokok produksi susu kedelai UKM XX dengan menggunakan metode *full costing*. Total harga pokok produksi dengan metode *full costing* untuk tahun 2011 adalah Rp 100.987.807. Total Harga pokok produksi per botol susu kedelai adalah Rp 719.

Tabel 19. Harga Pokok Produksi Susu Kedelai dengan Metode Full Costing pada Tahun 2012

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	87,759,853
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	15,000,000
3	Biaya Overhead Variabel	7,215,000
4	Biaya Overhead Tetap	1,007,400
Harga Pokok Produksi Susu Kedelai		110,982,253

Sumber : Data Olahan

Tabel di atas merupakan harga pokok produksi susu kedelai UKM XX dengan menggunakan metode *full costing*. Total harga pokok produksi dengan metode *full costing* untuk tahun 2012 adalah Rp 110.982.253. Total harga produksi per botol susu kedelai adalah Rp 790.

Tabel 20. Harga Pokok Produksi Susu Kedelai dengan Metode Full Costing pada Tahun 2013

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	92,688,632
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	16,800,000
3	Biaya Overhead Variabel	7,710,000
4	Biaya Overhead Tetap	1,007,400
Harga Pokok Produksi Susu Kedelai		118,206,032

Sumber : Data Olahan

Tabel di atas merupakan harga pokok produksi susu kedelai UKM XX dengan menggunakan metode *full costing*. Total harga pokok produksi dengan metode *full costing* untuk tahun 2013 adalah Rp 118.206.032. Total harga pokok produksi per botol susu kedelai adalah Rp 842.

Tabel 21. Harga Pokok Produksi Susu Kedelai dengan Metode Full Costing pada Tahun 2014

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	97,757,811
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	18,000,000
3	Biaya Overhead Variabel	8,730,000
4	Biaya Overhead Tetap	1,005,000
Harga Pokok Produksi Susu Kedelai		125,492,811

Sumber : Data Olahan

Tabel di atas merupakan harga pokok produksi susu kedelai UKM XX dengan menggunakan metode *full costing*. Total harga pokok produksi dengan metode *full costing* untuk tahun 2014 adalah Rp 125.492.811. Total harga pokok produksi per botol susu kedelai adalah Rp 894.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Putih dan Susu Kedelai dengan Metode Variable Costing

Tabel 22. Harga Pokok Produksi Tahu Putih dengan Metode Variable Costing pada Tahun 2011

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	207,900,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	13,200,000
3	Biaya Overhead Pabrik Variabel	22,737,146
4	Harga Pokok Produksi Variabel	243,837,146
	Harga Pokok Produksi per Potong Tahu	184.73

Sumber : Data Olahan

Tabel di atas merupakan harga pokok produksi tahu UKM XX dengan menggunakan metode *variable costing*. Total harga pokok produksi dengan metode *variable costing* untuk tahun 2011 adalah Rp 243.837.146. Total harga pokok produksi per potong tahu adalah Rp 185.

Tabel 23. Harga Pokok Produksi Tahu Putih dengan Metode Variable Costing pada Tahun 2012

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	221,925,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	13,800,000
3	Biaya Overhead Pabrik Variabel	24,679,141
4	Harga Pokok Produksi Variabel	260,404,141
	Harga Pokok Produksi per Potong Tahu	197

Sumber : Data Olahan

Tabel di atas merupakan harga pokok produksi tahu UKM XX dengan menggunakan metode *variable costing*. Total harga pokok produksi dengan metode *variable costing* untuk tahun 2012 adalah Rp 266.404.141. Total harga pokok produksi per potong tahu adalah Rp 197.

Tabel 24. Harga Pokok Produksi Tahu Putih dengan Metode Variable Costing pada Tahun 2013

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	235,950,000

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	14,400,000
3	Biaya Overhead Pabrik Variabel	25,621,241
4	Harga Pokok Produksi Variabel	275,971,241
	Harga Pokok Produksi per Potong Tahu	209.07

Sumber : Data Olahan

Tabel di atas merupakan harga pokok produksi tahu UKM XX dengan menggunakan metode *variable costing*. Total harga pokok produksi dengan metode *variable costing* untuk tahun 2013 adalah Rp 275.971.241. Total harga pokok produksi per potong tahu adalah Rp 209.07.

Tabel 25. Harga Pokok Produksi Tahu Putih dengan Metode Variable Costing pada Tahun 2014

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	243,375,000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	15,000,000
3	Biaya Overhead Pabrik Variabel	26,031,409
4	Harga Pokok Produksi Variabel	284,406,409
	Harga Pokok Produksi per Potong Tahu	215

Sumber : Data Olahan

Tabel di atas merupakan harga pokok produksi tahu UKM XX dengan menggunakan metode *variable costing*. Total harga pokok produksi dengan metode *variable costing* untuk tahun 2014 adalah Rp 284.406.409. Total harga pokok produksi per potong tahu adalah Rp 215.

Tabel 26. Harga Pokok Produksi Susu Kedelai dengan Metode Variable Costing pada Tahun 2011

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	80,023,074
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	13,200,000
3	Biaya Overhead Pabrik Variabel	4,709,985
4	Harga Pokok Produksi Variabel	97,933,059
	Harga Pokok Produksi per Botol Susu Kedelai	698

Sumber : Data Olahan

Tabel di atas merupakan harga pokok produksi susu kedelai UKM XX dengan menggunakan metode *variable costing*. Total harga pokok produksi dengan metode *variable costing* untuk tahun 2011 adalah Rp 97.933.059. Total harga pokok produksi per botol susu kedelai adalah Rp 698.

Tabel 27. Harga Pokok Produksi Susu Kedelai dengan Metode Variable Costing pada Tahun 2012

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	87,759,853
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	15,000,000
3	Biaya Overhead Pabrik Variabel	5,315,423
4	Harga Pokok Produksi Variabel	108,075,275
	Harga Pokok Produksi per Botol Susu Kedelai	770

Sumber : Data Olahan

Tabel di atas merupakan harga pokok produksi susu kedelai UKM XX dengan menggunakan metode *variable costing*. Total harga pokok produksi dengan metode *variable costing* untuk tahun 2012 adalah Rp 108.075.275. Total harga pokok produksi per botol susu kedelai adalah Rp 770.

Tabel 28. Harga Pokok Produksi Susu Kedelai dengan Metode Variable Costing pada Tahun 2013

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	92,688,632
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	16,800,000
3	Biaya Overhead Pabrik Variabel	5,746,353
4	Harga Pokok Produksi Variabel	115,234,985
	Harga Pokok Produksi per Botol Susu Kedelai	821

Sumber : Data Olahan

Tabel di atas merupakan harga pokok produksi susu kedelai UKM XX dengan menggunakan metode *variable costing*. Total harga pokok produksi dengan metode *variable costing* untuk tahun 2013 adalah Rp 115.234.985. Total harga pokok produksi per botol susu kedelai adalah Rp 821.

Tabel 29. Harga Pokok Produksi Susu Kedelai dengan Metode Variable Costing pada Tahun 2014

No.	Keterangan	Total Biaya / Tahun (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	97,757,811
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	18,000,000
3	Biaya Overhead Pabrik Variabel	6,791,178
4	Harga Pokok Produksi Variabel	122,548,989
	Harga Pokok Produksi per Botol Susu Kedelai	873

Sumber : Data Olahan

Tabel di atas merupakan harga pokok produksi susu kedelai UKM XX dengan menggunakan metode *variable costing*. Total harga pokok produksi dengan metode *variable costing* untuk tahun 2014 adalah Rp 122.548.989. Total harga pokok produksi per botol susu kedelai adalah Rp 873.

Break Event Point

Menurut Bustami (2010:207) Analisis titik impas/*Break Even Point* adalah “suatu keadaan dimana perusahaan dalam operasinya tidak memperoleh laba dan juga tidak menderita kerugian atau dengan kata lain total biaya sama dengan total penjualan, sehingga tidak ada laba dan tidak ada rugi”.

Hal ini bisa terjadi apabila perusahaan di dalam operasinya menggunakan biaya tetap dan biaya variabel, dan *volume* penjualannya hanya cukup menutupi biaya tetap dan biaya variabel. Apabila penjualan hanya cukup menutupi biaya variabel dan sebagian biaya tetap, maka perusahaan menderita kerugian. Sebaliknya, perusahaan akan memperoleh keuntungan, apabila penjualan melebihi biaya variabel dan biaya tetap yang harus dikeluarkan.

Table 30. Perbandingan Hasil Produksi Perusahaan dengan Hasil Break Event Point Full Costing dan Variable Costing

No	Tahun	Hasil Produksi Perusahaan		BEP	
		Tahu	Susu Kedelai	Tahu	Susu Kedelai
1	2011	1.320.000	140.400	107,641	4,765
2	2012	1.320.000	140.400	86,090	3,741
3	2013	1.320.000	140.400	88,585	3.417
4	2014	1.320.000	140.400	76,228	3.264

Sumber : Data Olahan

PENUTUP

Simpulan

Perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh pemilik usaha masih sangat sederhana karena terdapat beberapa biaya yang tidak dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi, sehingga harga pokok produksi yang dihasilkan belum bisa mencerminkan total biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha untuk memproduksi tahu putih dan susu kedelai.

Perhitungan harga pokok produksi tahu dan susu kedelai dengan menggunakan Metode *Full Costing* lebih mencerminkan biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha karena Metode *Full Costing* memasukkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, sehingga menyebabkan harga pokok produksinya lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan menurut UKM XX.

Berbeda dengan perhitungan harga pokok produksi tahu putih dan susu kedelai dengan menggunakan Metode *Variable Costing*. Metode ini hanya membebankan biaya variabel ke dalam harga pokok produksi, sedangkan biaya tetap

dilaporkan dalam laporan laba rugi. Sehingga harga pokok produksinya tidak terlalu tinggi dibandingkan metode *full costing*.

Dari selisih antara harga pokok produksi per unit dengan harga jual per unit, didapat hasil bahwa perhitungan dengan metode UKM memiliki selisih yang tertinggi. Sedangkan dengan metode *full costing* memiliki selisih yang terendah. Pada tahun 2014, selisih perhitungan harga pokok produksi dengan harga jual menggunakan metode UKM adalah sebesar Rp 99. Sedangkan menggunakan metode *full costing* adalah sebesar Rp 94 dan menggunakan metode *variable costing* adalah sebesar Rp 98. Hal ini disebabkan karena perhitungan harga pokok produksi per potong tahu dengan metode perusahaan paling kecil di antara metode *full costing* dan *variable costing*.

Dari selisih antara harga pokok produksi per unit dengan harga jual per unit didapat hasil bahwa perhitungan dengan metode UKM memiliki selisih yang tertinggi. Sedangkan dengan metode *full costing* memiliki selisih yang terendah. Pada tahun 2014, selisih perhitungan harga pokok produksi dengan harga jual menggunakan metode UKM adalah sebesar Rp 2.121. Sedangkan dengan menggunakan metode *full costing* adalah sebesar Rp 2.081 dan menggunakan metode *variable costing* adalah sebesar Rp 2.102. Hal ini disebabkan karena perhitungan harga pokok produksi per botol susu kedelai dengan metode perusahaan paling kecil di antara metode *full costing* dan *variable costing*.

Perbedaan perhitungan harga pokok produksi tahu dan susu kedelai yang diterapkan oleh UKM XX, metode *full costing* dengan metode *variable costing* hanya terletak pada pembebanan biaya ke dalam harga pokok produksi. Pada perhitungan yang diterapkan oleh UKM tidak semua biaya dibebankan ke dalam harga pokok produksi. Sedangkan pada metode *full costing*, semua biaya produksi dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi. Berbeda pula dengan metode *variable costing* hanya membebankan biaya *variable*.

Saran

Dari ketiga metode yang telah dianalisis, sebaiknya UKM XX menggunakan metode *full costing* dalam perhitungan harga pokok produksinya. Dengan metode *full costing* pemilik usaha dapat mengetahui semua biaya-biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan untuk memproduksi tahu dan susu kedelai, karena metode ini memasukkan semua biaya tanpa memperhatikan perilakunya ke dalam perhitungan harga pokok produksinya. Perhitungan harga pokok produksi yang didapat dari metode *full costing* mampu membuat pemilik usaha dapat menaikkan, maupun menurunkan harga jualnya tanpa harus menunggu sampai periode akuntansi. Berbeda dengan metode *variable costing*, untuk menaikkan maupun menurunkan harga jualnya harus menunggu sampai periode akuntansi berakhir agar bisa melihat total biaya yang telah dikeluarkan.

Sebaiknya pemilik menghitung biaya gaji pemilik karena pemilik terlibat langsung dalam pemasaran produk tahu putih dan susu kedelai. Data penelitian ini hanya menggunakan data selama 5 tahun, sehingga diharapkan kepada peneliti

selanjutnya dapat menggunakan data yang lebih banyak lagi guna untuk mendukung data lebih akurat.

DAFTAR RUJUKAN

- Bastian dan Nurlela. 2011. *Akuntansi Biaya Melalui Pendekatan Manajerial*, Jakarta : Mitra Wacana Media.
- Bustami dan Nurlela, Bastian. *Akuntansi Biaya: Kajian Teori dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2012
- Carter, Usry. 2011. *Cost Accounting-Akuntansi Biaya*. Edisi 13, buku 1. diterjemahkan oleh Krista SE., AK, Jakarta:Salemba Empat.
- Charles, Horngren. *Akuntansi Biaya Penekanan Manajerial Jilid Satu*. Jakarta : PT. Indeks Kelompok Gramedia, 2011
- D. Agus Harjito, Martono. *Manajemen Keuangan*. Yogyakarta : Penerbit Ekonisia, 2011
- Dipta, I. Wayan. 2012. *Membangun Jaringan Usaha Bagi Usaha Kecil dan Menengah*. Jakarta.
- Hansen, Mowen. 2012. *Manajemen Biaya*, Buku I, Edisi Pertama, Salemba Empat, Jakarta.
- Hansen, Mowen. 2011. *Akuntansi Manajemen*. Salemba Empat, Jakarta.
- Henry Simamora. 2011. *Akuntansi Manajemen*. Jakarta : Salemba Empat.
- Ivana, E. 2011. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Karkas dengan menggunakan metode *Full Costing*, *Variable Costing* dan *Activity Based Costing* (Studi Kasus Rumah Potong Ayam (RPA) Asia Afrika, Bogor, Jawa Barat). Skripsi pada Jurusan Ilmu-Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Iwantono, Sutrisno. 2011. *Pemikiran Tentang Arah Kebijakan Pemerintah Dalam Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah*. Jakarta.
- Kementrian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah.2013.Survei Industri kecil Menengah.Indonesia
- Khoirul. 2013. *Permasalahan yang Dihadapi UKM*.
http://kangaminblog.blogspot.com/2013_12_01_archive.html
- Mangara, Irwan. *Modul Manajemen Usaha Kecil dan Menengah*. Universitas Mercu Buana,Yogyakarta, 2011
- Mulyadi. 2011. *Sistem Akuntansi*. Jakarta : Salemba Empat.
- Mulyadi. 2012. *Akuntansi biaya*. Unit Penerbit Dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN, Yogyakarta.
- _____.2013. *Akuntansi biaya*. Unit Penerbit Dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN, Yogyakarta.
- Murpi, Solehuddin. *Business Plan Praktis dan Dahsyat Untuk UMKM*. Jakarta: Laskar Aksara, 2011
- Mursyidi. 2012. *Akuntansi Biaya*. Refika Aditama, Jakarta.

- R.A. Supriyono, 2011, *Akuntansi Biaya, Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*, Buku I, Edisi Kedua, Cetakkan Ketigabelas, BPFE, Yogyakarta.
- Samryn. 2012. *Akuntansi Manajerial*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada.
- Silvania, E. 2011. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Tahu dengan metode *Full Costing* Pada Industri Kecil (Studi Kasus CV Laksamana Mandiri). Skripsi pada Jurusan Ilmu-Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soemarso. *Akuntansi Suatu Pengantar Edisi Kelima*. Jakarta : Salemba Empat, 2011
- SR Soemarno. 2012. *Akuntansi Suatu Pengantar Buku I Edisi 5*. Jakarta : Salemba Empat.
- STIE Pelita Indonesia Pekanbaru. *Pedoman Umum Penulisan Skripsi Mahasiswa di Lingkungan*. Pekanbaru, 2012
- Supriyono. 2011. *Akuntansi Biaya (Edisi 2)*. Yogyakarta : BPFE