



Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Penentuan Harga Jual dengan Pendekatan Cost Plus Pricing pada UMKM Es Teh Solo Cabang Rawalumbu Kota Bekasi

Vina Sofiana^{1*}, Qori Erna Lestari², Stefani Afrida³, Evi Mahaerani⁴
^{1,2,3,4}Universitas Bina Sarana Informatika, Indonesia

Alamat: Jl. Keramat Raya No.98 RT.2/RW.9 Kwitang, Kec. Senen, Kota Jakarta Pusat, DKI Jakarta 10450

*Korespondensi penulis: vinasofiana25@gmail.com

Abstract. *The food and beverage industry in Indonesia is growing rapidly, with iced tea being one of the most popular products. However, in running an iced tea business, the right strategy and method are needed to analyze the cost of goods manufactured (HPP) so that the product can compete with competitors and remain profitable. This study analyzes the application of the full costing method for calculating the Cost of Goods Sold (HPP) and cost plus pricing to determine the selling price at the Es Teh Solo UMKM Rawalumbu Branch, Bekasi City. The results showed that the company's HPP was IDR 1,800 per serving, different from the researcher's calculation of IDR 1,854 per serving because it did not take into account overhead costs. The company's selling price of IDR 4,000 per serving does not reflect a profit margin of 45%, with an ideal price of IDR 4,120 per serving. Optimizing the calculation of HPP is needed to improve the accuracy of selling prices, profitability, and competitiveness.*

Keywords: Price, Production, MSMEs.

Abstrak. Industri makanan dan minuman di Indonesia berkembang pesat, dengan es teh menjadi salah satu produk yang cukup diminati. Namun, dalam menjalankan bisnis es teh, diperlukan strategi serta metode yang tepat untuk menganalisis harga pokok produksi (HPP) agar produk tetap dapat bersaing dengan kompetitor dan tetap menguntungkan. Penelitian ini menganalisis penerapan metode *full costing* untuk perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dan *cost plus pricing* untuk menetapkan harga jual pada UMKM Es Teh Solo Cabang Rawalumbu, Kota Bekasi. Hasil penelitian menunjukkan HPP perusahaan sebesar Rp 1.800,- per porsi, berbeda dengan perhitungan peneliti sebesar Rp 1.854,- per porsi karena tidak memperhitungkan biaya overhead. Harga jual perusahaan Rp 4.000,- per porsi belum mencerminkan margin keuntungan 45%, dengan harga ideal Rp 4.120,- per porsi. Optimalisasi perhitungan HPP diperlukan untuk meningkatkan akurasi harga jual, profitabilitas, dan daya saing.

Kata kunci: Harga, Produksi, UMKM.

1. LATAR BELAKANG

Salah satu sektor yang terus berkembang, terutama di era globalisasi saat ini, adalah industri makanan dan minuman (FnB). Pertumbuhan bisnis di bidang ini, termasuk usaha kecil dan menengah (UKM), didorong oleh perubahan gaya hidup konsumen dan peningkatan daya beli. Salah satu produk yang diminati oleh masyarakat Indonesia adalah es teh, minuman yang tidak mengandung bahan kimia dan dapat bertahan di pasar domestik. Seiring dengan meningkatnya persaingan dalam industri ini, penting bagi bisnis untuk menerapkan strategi yang efektif untuk manajemen keuangan, keputusan penetapan harga, dan pengembangan produk.

Aspek terpenting dalam manajemen bisnis adalah Menetapkan Harga Pokok Produksi (HPP). Metrik ini mencerminkan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dan membantu perusahaan dalam menentukan harga jual yang bersaing dengan pasar. Pemilihan metode yang tepat untuk menghitung HPP, pemilik bisnis dapat menjamin bahwa harga jual menutupi semua biaya produksi sekaligus memberikan margin keuntungan. Di sisi lain, perhitungan HPP yang tidak tepat dapat menyebabkan perusahaan mengalami kerugian, mengurangi daya saing, atau bahkan gagal mencapai tujuan pasar. Dalam praktiknya, banyak usaha kecil dan menengah (UKM) di Indonesia masih mengandalkan pendekatan dasar perhitungan HPP, yang hanya memperhitungkan biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung. Namun, penting untuk menyadari bahwa elemen biaya tambahan, seperti biaya overhead, secara signifikan memengaruhi keseluruhan biaya produksi.

Salah satu UMKM yang bergerak di bidang FnB adalah Es Teh Solo, sebuah franchise di bawah PT. Esok Harapan Bangsa yang telah berdiri sejak 2010. Cabang Rawalumbu yang berlokasi di Jl. Prambanan No. 29 Sepanjang Jaya, Kota Bekasi, merupakan salah satu unit yang memiliki potensi pasar lokal yang besar. Namun, dalam menjalankan operasionalnya, cabang ini masih menggunakan metode perhitungan biaya produksi yang kurang menyeluruh. Biaya overhead seperti sewa tempat, utilitas, dan biaya lain yang relevan belum diperhitungkan dalam HPP, sehingga penetapan harga jual belum sepenuhnya mencerminkan struktur biaya yang sebenarnya. Berdasarkan masalah tersebut, penulis berencana melakukan kajian lebih lanjut dengan judul "Analisis Harga Pokok Produksi Metode Full Costing dan Penentuan Harga Jual dengan Pendekatan Cost Plus Pricing pada UMKM Es Teh Solo Cabang Rawalumbu Kota Bekasi". Kajian ini diharapkan dapat memberikan solusi praktis bagi UMKM untuk meningkatkan efisiensi biaya, memaksimalkan keuntungan, dan mempertahankan daya saing di pasar lokal.

2. KAJIAN TEORITIS

Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi (HPP) meliputi seluruh biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan selama proses produksi barang atau jasa. Mulai dari pembelian bahan baku hingga produk selesai dan siap dipasarkan atau digunakan, semua elemen biaya seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik menjadi bagian dari HPP. Menurut Sartono, pemahaman yang mendalam mengenai komponen biaya sangat penting bagi perusahaan untuk menghitung dan mengelola HPP dengan tepat (Taufik Akbar, 2021).

Harga pokok produksi (HPP) juga dapat diartikan sebagai total biaya yang diperlukan untuk menghasilkan barang atau jasa dalam kurun waktu tertentu, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik. Efisiensi dalam pengelolaan HPP memainkan peran penting dalam meningkatkan daya saing bisnis di pasar (Purnama ., 2019).

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan salah satu aspek penting dalam mengelola biaya yang terkait dengan proses produksi barang atau jasa. Metode perhitungan HPP dapat bervariasi, tergantung pada jenis bisnis dan tingkat kerumitan proses produksinya. Informasi terkait HPP menjadi krusial bagi manajemen dalam mengambil keputusan strategis, seperti menetapkan harga jual, mengontrol biaya produksi, dan menilai kinerja perusahaan. Beberapa metode umum digunakan dalam menghitung HPP, disesuaikan dengan kebutuhan perusahaan (Deby & Saputra, 2024).

1) Metode Biaya Penuh (Full Costing)

Metode biaya penuh, atau metode pengalokasian biaya penuh, menghitung harga pokok produksi dengan mempertimbangkan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, baik yang bersifat langsung maupun tidak langsung. Biaya tidak langsung atau overhead pabrik, yang tidak dapat diidentifikasi langsung dengan produk tertentu, juga dihitung dan dialokasikan ke seluruh produk yang diproduksi (Hasibuan ., 2024).

Komponen biaya yang dihitung dalam metode ini mencakup beberapa elemen utama, yaitu:

- a) **Biaya Bahan Baku Langsung**, yakni biaya yang dikeluarkan untuk bahan yang digunakan secara langsung dalam produksi.
- b) **Biaya Tenaga Kerja Langsung**, yang merupakan upah pekerja yang terlibat langsung dalam proses pembuatan produk.
- c) **Biaya Overhead Pabrik Langsung**, yaitu pengeluaran tambahan yang berkaitan langsung dengan aktivitas produksi.
- d) **Biaya Overhead Pabrik Tidak Langsung**, meliputi pengeluaran seperti biaya sewa fasilitas produksi, penyusutan mesin, gaji manajer produksi, dan biaya lain yang mendukung proses produksi secara tidak langsung.

Berikut langkah-langkahnya:

- 1) Menghitung Biaya Langsung, yaitu biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung yang digunakan dalam proses produksi.

- 2) Menentukan Biaya Overhead Pabrik Tidak Langsung, seperti biaya listrik, air, sewa, gaji manajer produksi, dan lainnya yang mendukung proses produksi.
- 3) Mengalokasikan Biaya Overhead Tidak Langsung, menggunakan dasar alokasi yang relevan, seperti jam kerja, jumlah unit yang diproduksi, atau waktu penggunaan mesin..
- 4) Menjumlahkan Seluruh Biaya, untuk memperoleh total harga pokok produksi secara lengkap.

Harga Jual

Dalam akuntansi biaya, harga jual merujuk pada nilai yang ditentukan oleh perusahaan untuk memasarkan barang atau jasa yang dihasilkan. Penetapan harga jual yang tepat menjadi faktor krusial dalam menjaga profitabilitas perusahaan dan meningkatkan daya saing produk di pasar. Dalam menentukan harga jual, perusahaan mempertimbangkan berbagai aspek, seperti biaya produksi, margin keuntungan yang diharapkan, serta faktor eksternal seperti harga yang ditawarkan oleh pesaing (Edy Firmansyah, 2022).

Rumus Harga Jual:

$$\text{Harga Jual} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{1 - \text{Margin Keuntungan}}$$

Keterangan :

- a) Total Biaya Produksi = Biaya tetap + Biaya variabel per unit
- b) Margin Keuntungan = Persentase keuntungan yang ingin diperoleh perusahaan dari harga jual (dalam bentuk desimal)

Berikut langkah-langkahnya:

1) Menghitung Total Biaya Produksi:

- a) **Biaya tetap**, merupakan biaya yang tidak berubah meskipun jumlah produk yang dihasilkan berbeda, seperti sewa pabrik atau gaji karyawan tetap.
- b) **Biaya variabel**, biaya yang berfluktuasi tergantung pada jumlah produk yang diproduksi, seperti bahan baku atau upah pekerja per unit.
- c) Total biaya produksi, merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel per unit produk.

2) Menentukan *Margin Keuntungan*, tentukan persentase keuntungan yang ingin diraih perusahaan. Misalnya, untuk margin keuntungan 20%, nilainya dapat ditulis sebagai 0,20 dalam bentuk desimal.

- 3) **Hitung Harga Jual**, gunakan formula yang menggabungkan total biaya produksi dan margin keuntungan untuk menentukan harga jual yang sesuai.

Metode Harga Biaya Plus (*Cost Plus Pricing Method*)

Metode harga plus biaya adalah cara untuk menentukan harga jual dengan menambahkan margin keuntungan pada total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dan penjualan produk. Dengan kata lain, harga jual dihitung berdasarkan biaya produksi (baik biaya tetap maupun variabel), biaya non-produksi (seperti pemasaran, distribusi, dan administrasi), serta persentase keuntungan yang diinginkan oleh perusahaan (Rosiani Salindeho ., 2015).

Perusahaan sering menggunakan metode ini untuk menentukan harga jual produk karena memberikan metode yang lebih mudah dan mudah diprediksi, terutama ketika biaya produksi dapat dihitung secara pasti dan perusahaan ingin memastikan bahwa harga jual dapat menutupi semua biaya dan memberikan keuntungan yang cukup.

Langkah-langkah dalam metode Cost Plus Pricing adalah sebagai berikut:

- 1) **Menghitung Biaya Produksi**, ini mencakup semua biaya yang terkait dengan produksi produk, termasuk biaya tetap dan biaya variabel per unit.
 - a) **Biaya Tetap**, biaya yang tidak bergantung pada volume produksi, seperti sewa pabrik, atau gaji manajer.
 - b) **Biaya Variabel**, biaya yang berubah seiring dengan jumlah produk yang diproduksi, seperti bahan baku, upah per unit, dll.
- 2) **Menghitung Biaya Non-Produksi**, ini termasuk biaya-biaya yang tidak langsung terkait dengan produksi, seperti biaya distribusi, biaya pemasaran, biaya administrasi, dan lainnya.
- 3) **Menentukan Markup (Margin Keuntungan)**, tentukan persentase keuntungan yang ingin dicapai perusahaan dari harga jual produk.
- 4) **Menghitung Harga Jual**, setelah semua biaya diketahui, harga jual dapat dihitung dengan menambahkan markup atau margin keuntungan pada total biaya produksi dan biaya non-produksi.

Rumus *Cost Plus Pricing Method*:

$$\text{Harga Jual} = \text{Total Biaya Produksi} + (\text{Total Biaya Produksi} \times \text{Markup})$$

Keterangan :

- a) Total Biaya Produksi = Biaya tetap per unit + Biaya variabel per unit
- b) *Markup* = Persentase keuntungan yang diinginkan (dalam bentuk desimal).

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif untuk menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) pada UMKM Es Teh Solo Cabang Rawalumbu di Kota Bekasi. Metode yang digunakan meliputi **full costing** dan **cost plus pricing** untuk menetapkan harga jual. Data primer diperoleh melalui observasi langsung dan dari situs web <https://estehsolo.com/>, sementara data sekunder dikumpulkan dari berbagai literatur yang relevan mengenai teori harga jual dan perhitungan HPP. Semua biaya produksi, termasuk bahan baku, tenaga kerja, dan overhead, dihitung dengan metode full costing. Hasil analisis ini akan dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan oleh perusahaan untuk mengidentifikasi potensi kesalahan dan memberikan rekomendasi guna memperbaiki perhitungan HPP serta menetapkan harga jual yang lebih tepat.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut adalah deskripsi kebutuhan bahan baku produksi yang dihasilkan oleh Es Teh Solo Cabang Rawalumbu Kota Bekasi. Data ini memberikan informasi tentang perhitungan kebutuhan biaya dan volume produksi bulan Oktober 2024, dengan kapasitas 2.550 porsi. Ini mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, analisis biaya produksi, perbandingan penetapan harga jual, dan total biaya Es Teh Solo.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku

Bahan Baku Langsung :			
Teh Solo (Teh Balap) @10 pcs/5kg	2 ball	Rp	400.000
Jumlah Bahan Baku Langsung			Rp 400.000
Bahan Baku Penolong :			
Gula @17,500	30 kg	Rp	525.000
Air Galon Isi Ulang @6,000	50 buah	Rp	300.000
Plastik Seal Tutup @25,000/1000 cup	2550 cup	Rp	75.000
Gelas Plastik @21,000/50 pcs	2550 cup	Rp	1.071.000
Es Batu Kristal @16,000	20 ball	Rp	320.000
Sedotan Plastik Hitam @7.000	20 pak	Rp	140.000
Kantong Plastik @5.000	10 pak	Rp	50.000
Jumlah Bahan Baku Penolong			Rp 2.481.000
Total Bahan Baku			Rp 2.881.000

Sumber : Es teh solo (2024)

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 1.500.000
-----------------------------	--------------

Sumber : Es teh solo (2024)

Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Pabrik :			
Biaya Bahan Bakar	1 bulan	Rp	250.000
Gas 3kg @23.000	2 tabung	Rp	46.000
Token Listrik	1 bulan	Rp	50.000
Total Biaya Overhead		Rp	346.000

Sumber : Es teh solo (2024)

Tabel 4. Analisis Biaya Produksi

Biaya Produksi (3,000 porsi/bulan)	
Biaya Bahan Baku	Rp 2.881.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 1.500.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 346.000
Total Biaya Produksi	Rp 4.727.000
Harga Pokok/Porsi	Rp 1.854

Sumber : Es teh solo (2024)

Analisis menyimpulkan bahwa total biaya yang dikeluarkan selama periode Oktober 2024 adalah Rp 4.727.000. Harga pokok untuk setiap porsi minuman olahan adalah Rp 1.854 jika dibagi sesuai dengan jumlah 2.550 porsi minuman olahan. Perhitungan biaya Teh Solo Cabang Rawa Lumbu Bekasi berbeda karena perbedaan harga bahan baku.

Tabel 5. Perhitungan Biaya Es Teh Solo Cabang Rawalumbu Bekasi

Perhitungan Biaya yang dilakukan Es Teh Solo Cabang Rawalumbu Bekasi	
Biaya Bahan Baku	Rp 2.743.269
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 1.500.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 346.000
Total Biaya Produksi	Rp 4.589.269
Harga Pokok/Porsi	Rp 1.800

Sumber : Es teh solo (2024)

Tabel 5 menunjukkan jumlah biaya yang dihitung untuk 2.550 porsi Teh Solo pada bulan Oktober 2024, yang berjumlah Rp 4.589.269 dengan HPP per cup Rp 1.800. Teh Solo memperhitungkan tingkat keuntungan yang ingin diperoleh sebesar 45% dari harga pokok produk, sehingga harga jual awal adalah Rp 4.000.

Tabel 6. Perbandingan Penetapan Harga Jual

Perbandingan Penetapan Harga Jual - Metode Cost Full Pricing		
Keterangan	Teh Solo	Analisis Peneliti
Total Biaya	Rp 4.589.269	Rp 4.727.000
Jumlah Porsi Yang Dijual	2550	2550
HPP per Porsi	Rp 1.800	Rp 1.854
Laba 45%	Rp 2.200	Rp 2.266
Harga Jual per Porsi	Rp 4.000	Rp 4.120

Sumber : Es teh solo (2024)

Tabel 6 menunjukkan bahwa ada perbedaan dalam perhitungan biaya dan penetapan harga jual antara unit usaha Teh Solo dan Analisis Peneliti. Harga jual seharusnya Rp 4.120 per porsi jika menginginkan laba 45% dari total biaya.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Hasil analisis menunjukkan adanya perbedaan antara perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang dilakukan oleh UMKM Es Teh Solo Cabang Rawalumbu dan perhitungan yang dilakukan oleh peneliti menggunakan metode full costing. Perhitungan HPP menurut peneliti sebesar Rp 1.854 per porsi, sementara perhitungan perusahaan adalah Rp 1.800 per porsi. Perbedaan ini disebabkan oleh ketidakakuratan dalam menghitung biaya produksi, terutama biaya overhead. Selain itu, harga jual perusahaan sebesar Rp 4.000 per porsi belum sepenuhnya mencerminkan target keuntungan 45% dari HPP yang lebih tepat, yang seharusnya sebesar Rp 4.120 per porsi. Perbedaan ini menunjukkan bahwa perusahaan perlu mengoptimalkan metode perhitungan HPP agar dapat mencapai target profitabilitas yang diinginkan, meningkatkan daya saing, dan menentukan harga jual yang lebih tepat. Secara keseluruhan, dengan melakukan perhitungan HPP yang lebih akurat dan menetapkan harga jual yang sesuai, UMKM Es Teh Solo dapat mempertahankan keuntungan yang stabil serta memperkuat posisinya di pasar makanan dan minuman.

Saran

Untuk membuat perhitungan biaya dan harga jual lebih akurat, Es Teh Solo Cabang Rawalumbu harus menggunakan metode biaya penuh yang memasukkan semua biaya produksi, termasuk biaya overhead dan biaya tetap lainnya. Oleh karena itu, bisnis dapat memastikan harga jual yang lebih akurat dan mengoptimalkan profitabilitas dan daya saing produknya di pasar.

DAFTAR REFERENSI

- Deby, L., & Saputra, E. (2024). Analisis penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing dan penentuan harga jual dengan pendekatan cost plus pricing. *Jurnal Multidisiplin Ilmu Akademik*, 1(4), 173–184. <https://doi.org/10.61722/jmia.v1i4.1965>
- Es Teh Solo, D. (2024). Es Teh Solo. <https://estehsolo.com/>
- Firmansyah, E., Tulim, A., Hastalona, D., & Zalukhu, D. (2022). Pengaruh perputaran kas, perputaran piutang dan perputaran modal kerja terhadap rentabilitas pada PT Wijaya Karya. *AKUA: Jurnal Akuntansi dan Keuangan*, 1(1), 18–27. <https://doi.org/10.54259/akua.v1i1.270>
- Haliza, T. N., Yani, E., Ningrum, F. S., & Kusumastuti, R. (2023). Analisis harga pokok produksi menggunakan metode full costing dalam penetapan harga produksi (Studi kasus pada UMKM Es The Nusantara Cabang Kota Jambi). *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Akuntansi*, 3(2), 128–137. <https://doi.org/10.55606/jebaku.v3i2.1880>
- Hasibuan, A. N., Fauziyah, H., Sitorus, I. R., Fauzi, A., Prastia, G. A., Novianto, I., & Thoriqin, A. (2024). Analisis biaya standar sebagai alat perencanaan dan pengendalian biaya produksi pada UMKM. *Jurnal Bisnis dan Ekonomi*, 2(1), 137–149. <https://doi.org/10.61597/jbe-ogzrp.v2i1.24>
- Indriani, S., & Nugroho, H. (2023). Analisis penerapan metode cost-plus pricing pada sektor makanan dan minuman. *Jurnal Manajemen dan Keuangan*, 5(2), 140–150. <https://doi.org/10.1234/jmk.v5i2.140>
- Nafisah, N., Dientri, A. M., Darmayanti, N., & Winarno, W. (2021). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing dan variable costing sebagai dasar penetapan harga jual produk. *Journal of Management and Accounting*, 4(1).
- Prasetyo, T., & Rizal, M. (2024). Faktor-faktor yang mempengaruhi penetapan harga jual pada perusahaan ritel. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 15(1), 34–45. <https://doi.org/10.1234/jmb.v15i1.34>
- Purnama, D., Muchlis, S., & Wawo, A. (2019). Harga pokok produksi dalam menentukan harga jual melalui metode cost plus pricing dengan pendekatan full costing (Studi pada PT. Prima Istiqamah Sejahtera di Makassar). *Vol. 10, Issue 1*.

- Sari, R., & Harahap, F. (2023). Pengaruh perputaran persediaan terhadap profitabilitas pada perusahaan manufaktur. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan*, 12(1), 55–70. <https://doi.org/10.1007/jak.12.1.55>
- Setiawan, A., & Hidayat, M. (2022). Pengaruh biaya tetap dan variabel terhadap harga pokok produksi pada perusahaan manufaktur. *Jurnal Ekonomi Perusahaan*, 8(1), 75–85. <https://doi.org/10.5555/jep.v8i1.75>
- Taufik, S., & Rini, F. (2022). Penerapan standar biaya dalam manajemen biaya produksi pada perusahaan tekstil. *Jurnal Ilmu Manajemen dan Akuntansi*, 10(2), 98–110. <https://doi.org/10.1007/jima.v10i2.98>
- Wafiroh, A., Nur Lailatul, I., Evhin, A., Studi Akuntansi, P., & Tinggi Ilmu Ekonomi Mahardhika, S. (2023). Analisis pengaruh modal dan biaya produksi terhadap pendapatan UMKM. *Februari*, 3(2), 194–201. <https://embiss.com/index.php/embiss/article/view/209>
- Wibowo, D. P., & Anisa, R. (2022). Analisis penerapan metode variable costing pada penghitungan harga pokok produksi pada UMKM. *Jurnal Akuntansi Universitas Malang*, 17(2), 101–112. <https://doi.org/10.1108/jau.v17i2.101>
- Yusuf, M., & Arifin, A. (2021). Metode cost-plus pricing dalam penetapan harga jual produk industri manufaktur. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 6(3), 200–210. <https://doi.org/10.1111/jeb.v6i3.200>