



ANALYSIS OF PRODUCTION COSTS IN DETERMINING FOOD SELLING PRICES AT PONDOK BASELO MAMA MIA AIR BANGIS WEST PASAMAN

ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM PENENTUAN HARGA JUAL MAKANAN PADA PONDOK BASELO MAMA MIA AIR BANGIS PASAMAN BARAT

Mardahleni¹, Mia Muchia Desda², Wildan³

^{1,2,3} Program Studi Manajemen, Institut Teknologi dan Ilmu Sosial Khatulistiwa

E-mail : mardahlenitanjung@gmail.com¹ , mia.muchia@gmail.com² , wildan.yappas70@gmail.com³

ARTICLE INFO

Correspondent

Mia Muchia Desda
mia.muchia@gmail.com

Key words:

production costs, cost of production, selling price

Website:

<https://idm.or.id/JSER/index.php/JSER>

Page: 1877 - 1885

ABSTRACT

Production costs are one part of determining the basic price of products from the "Pondok Baselo Mama Mia" Restaurant at Tugu Air Bangis Beach, as well as knowing the price determination and being able to determine how much return on capital has been spent so as to produce a profit. The restaurant "Pondok Baselo Mama Mia" as a business that makes food is also not free from the problem of achieving profits and returning capital. The method used is a descriptive method using a qualitative approach and can also use research to calculate the cost of production and collect costs that have been incurred for the food business. For return on capital for food businesses with the resulting production capacity. Research shows that the "Pondok Baselo Mama Mia" restaurant experiences stable financial conditions and can even achieve maximum results. The costs that have been incurred should be used as an element in calculating the cost of production and determining the selling price. It is best for the leadership of the "Pondok Baselo Mama Mia" Restaurant to maintain and improve the business as best as possible and innovate if the business wants to remain as a developed restaurant and adapt to market desires because it is in a tourist area.

Copyright © 2023 JSER. All rights reserved.

INFO ARTIKEL	ABSTRAK
Koresponden Mia Muchia Desda <i>mia.muchia@gmail.com</i> Kata kunci: <i>biaya produksi, harga pokok produksi, harga jual</i> Website: <i>https://idm.or.id/JSER/index.php/JSER</i> Hal: 1877 - 1885	<p>Biaya produksi adalah salah satu bagian penentu harga pokok produk dari Rumah Makan “Pondok Baselo Mama Mia” Pantai Tugu Air Bangis sekaligus mengetahui penentuan harga dan dapat menentukan seberapa besar pengembalian modal yang sudah dikeluarkan sehingga menghasilkan laba. Rumah Makan “Pondok Baselo Mama Mia” juga sebagai usaha yang membuat makanan juga tidak terlepas dari masalah pencapaian laba, dan pengembalian modal. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif juga dapat menggunakan penelitian untuk perhitungan harga pokok produksi dan pengumpulan biaya yang telah dikeluarkan untuk usaha makanan. Untuk Pengembalian Modal usaha makanan dengan kapasitas produksi yang dihasilkan. Penelitian menunjukkan bahwa Rumah Makan “Pondok Baselo Mama Mia” mengalami kondisi keuangan yang stabil bahkan dapat mencapai hasil yang maksimal. Biaya yang telah dikeluarkan ini seharusnya dipakai sebagai elemen perhitungan pembentukan harga pokok produksi dan penentuan harga jual. Sebaiknya pimpinan Rumah Makan “Pondok Baselo Mama Mia” mempertahankan dan meningkatkan usaha dengan sebaik mungkin dan berinovasi jika ingin usaha tetap bertahan sebagai rumah makan yang maju dan menyesuaikan dengan keinginan pasar karena berada di daerah wisata..</p> <p><i>Copyright © 2023 JSER. All rights reserved.</i></p>

PENDAHULUAN

Usaha kuliner merupakan bisnis yang sangat ketat persaingannya. Umur bisnis kuliner sangat bervariasi, bias sangat singkat hanya bertahan beberapa bulan saja, tetapi biasa juga bertahan puluhan tahun bahkan biasa turun-temurun ke ahli warisnya. Skala usaha bisnis kuliner juga bervariasi mulai dari sangat kecil dan tradisional berupa warung angkringan hingga menjadi perusahaan besar internasional.

Usaha kuliner yang pada dasarnya untuk memenuhi kebutuhan dasar manusia berupa pemenuhan rasa lapar mampu berkembang menjadi bisnis restoran dan rumah makan yang menjanjikan secara finansial. Tentunya untuk membangun bisnis kuliner yang stabil dan berdaya saing dibutuhkan sistem pengolahan bisnis yang baik. Sangat penting untuk menentukan biaya asli produk dengan benar dan komprehensif. Karena apabila perusahaan salah dalam menentukan harga pokok produk tanpa menghitung dengan benar biaya-biaya yang berkaitan dengan proses produksi, seperti bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya pabrik, hal ini akan

mempengaruhi perusahaan dalam menentukan harga jual. Penetapan biaya produksi yang tidak tepat akan menimbulkan kerugian bagi perusahaan jika perkiraan tidak dapat menutupi seluruh biaya operasional kuliner.

Kondisi ekonomi yang tidak stabil, akibat harga bahan baku yang semakin mahal sangat mempengaruhi operasional perusahaan. Sementara itu mempengaruhi produk yang diproduksi. Pemilik dituntut untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi dengan harga jual yang kompetitif untuk mencapai kompetitif dalam bisnis. Menentukan harga jual yang kompetitif memang tidak mudah. Dengan harga komoditas yang memiliki harga tertinggi dan terendah, pada akhirnya mempengaruhi penentuan biaya produksi. Yang tidak kalah pentingnya adalah tingkat pengetahuan yang dimiliki perusahaan tentang produk mereka dalam hal penetapan harga. Selain itu, pemahaman tentang keuangan dan keuntungan atau hasil akhir profit juga sangat penting. Semua hal tersebut dapat dilakukan dengan akuntansi yang baik.

Pondok Mama Mia adalah salah satu bisnis kuliner, dimana kegiatan utama dalam bisnis ini adalah menjual makanan sejenis seafood. Untuk memproduksi makanan tersebut pihak rumah makan menggunakan bahan baku seperti: beras, cabai, bawang merah, bawang putih, minyak goreng, dan lain-lain. Dari pengamatan awal diperoleh bahwa pihak rumah makan tersebut dalam menentukan harga jual makanan kurang memperhatikan faktor-faktor yang mempengaruhi harga jual produknya. Hal ini terlihat dalam perhitungan biaya produksi yang kurang memperhatikan ketidakstabilan harga pangan bahan bakunya.

Seperti yang diketahui bahwasanya beras, harga cabai, bawang merah, bawang putih, dan minyak goreng merupakan bahan baku yang harganya sangat tidak stabil di pasar. Ketidakstabilan harga bahan baku terkadang mengakibatkan harga bahan baku melonjak tinggi sewaktu-waktu

Tabel 1. Jumlah Pendapatan Pondok Mama Mia Tahun 2020-2023

No	Tahun	Penjualan
1	2020	28.000.000
2	2021	29.500.000
3	2022	32.500.000
4	2023	37.500.000

Sumber : Pondok Baselo Mama Mia (2023)

Keberlangsungan usaha rumah makan khususnya yang menyediakan menu seafood tidak dapat diprediksi. Bukan hanya karena produk tersebut hanya disukai oleh khalayak tertentu saja, tetapi juga karena keteguhan rumah makan dalam menyediakan produk berkualitas yang sesuai dengan keinginan konsumen dari waktu ke waktu guna membentuk kepuasan konsumen, karena konsumen memiliki keinginan dan kebutuhan tertentu yang berbeda-beda. kondisi konsumsi dan daya beli produk.

Pemilik usaha perlu menghasilkan produk berkualitas tinggi yang dapat diterima di pasar, terutama untuk memenangkan persaingan dengan perusahaan sejenis. Untuk itu pengusaha selalu harus melakukan langkah kebijakan ekonomi melalui anggaran biaya produksi yang berdampak signifikan terhadap harga pembelian dan penjualan produk.

Maka dari uraian diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa biaya produksi sangat berpengaruh dalam penetapan harga jual, oleh karena itu, penulis tertarik untuk

meneliti dan menulis lebih lanjut dan menuangkannya dalam skripsi dengan judul : **“Analisis Biaya Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Makanan Pada Pondok Mama Mia Air Bangis Pasaman Barat “**.

Adapun tujuan penelitian adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui identifikasi harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik pada Pondok Mama Mia
2. Untuk mengetahui penentuan biaya produksi dengan pendekatan metode full costing dan metode variabel costing dalam menentukan harga jual makanan pada Pondok Mama Mia

METODE PENELITIAN

Data, sumber Data, Penelitian ini dilakukan di objek Wisata Pantai Air Bangis. Sementara waktu penelitian dan penyusunan laporan kurang lebih 2 (dua) bulan maret sampai april.

Adapun jenis data dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut : a. Data Kuantitatif, berupa data yang berhubungan dengan penetapan Data harga pokok pesanan. b. Data Kualitatif, berupa sejarah singkat perusahaan, struktur organisasi, proses produksi dan informasi lainnya yang relevan dengan penulisan ini.

Sumber Data

1. Data Primer, penulis ini meneliti secara langsung pada obyek penelitian dengan jalan menyusun daftar pertanyaan, mengadakan wawancara langsung pada bagian keuangan dan akuntansi serta bagian produksi.
2. Data Sekunder, yaitu data yang diperoleh dari perusahaan baik berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik serta informasi tertulis dari pihak lain dalam kaitannya dengan pembahasan penelitian

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, yaitu memberikan fakta-fakta yang diperoleh dari hasil kegiatan penelitian lapangan tentang kegiatan objek penelitian serta menganalisis data dengan cara mengumpulkan data dan kemudian menganalisis dan mengintrestasi hasil analisis. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses pengolahan bahan baku menjadi produk. Adapun biaya produksi dapat digolongkan menjadi tiga, diantaranya :

1. Biaya bahan baku
2. Biaya Tenaga Kerja Langsung
3. Biaya Overhead Pabrik

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Sejarah Perusahaan

Pondok Baselo Mama Mia dibentuk pada awal tahun 2008, yang merupakan usaha keluarga didirikan oleh Bapak Desmukibri dan Ibu Rifda Anis berlokasi di Pantai Tugu Air Bangis, Kecamatan Sunugai Beremas, Kabupaten Pasaman Barat. Usaha ini yang awalnya merupakan ide sipemilik yang melihat potensi sekitar tempat tinggal mereka untuk bagaimana membuka usaha makanan seafood, agar dapat membantu keuangan keluarga serta tenaga kerja yang ada di lingkungan mereka. Pondok Baselo

Mama Mia juga memproduksi makanan lain selain ragey karena permintaan pasar pada umumnya juga. Berikut faktor yang mendorong usaha ini antara lain:

1. Menambah penghasilan keluarga
2. Mengembangkan usaha
3. Membuka lapangan pekerjaan

Makanan yang dihasilkan Rumah makan ini juga antara lain :

1. Sup kepiting Saos Tiram
2. Sup Udang Saos Padang
3. Sup Cumi Saos Padang
4. Pecal Ayam
5. Nasi Goreng

Melihat peluang pasar yang tersedia juga memberikan keuntungan yang lebih baik maka semangat untuk mendirikan usaha ini semakin besar, berdasarkan dari berbagai pemikiran dan pertimbangan. Adapun lokasi yang menjadi alasan pemilihan lokasi rumah makan yaitu di Pinggir Pantai Tugu Air Bangis, sebagai berikut :

1. Lingkungan masyarakat, yaitu sekitar tempat tinggal yang juga membutuhkan lapangan pekerjaan yang mendukung usaha rumah makan ini. Dimana mempekerjakan karyawan yang berasal dari lingkungan sekitar, sehingga secara langsung membantu pertumbuhan ekonomi yang lebih baik.
2. Tenaga Kerja, yaitu yang terampil dan rajin dalam bekerja serta dalam pembuatan makanan, karena baru ada sedikit rumah makan jenis tersebut serta dibutuhkan keahlian memasak sehingga sebagian besar masyarakat yang sudah memiliki pengalaman.
3. Bahan Baku, yaitu usaha rumah makan dalam memproduksi makanan didapat dari hasil laut dari Pantai Air Bangis dan sebagian membeli bahan baku di pasar tradisional
4. Prasarana lain, yaitu yang mendukung tersedia tempat usaha yang berlokasi di pinggir pantai dan tempat wisata yang menjadi ikon wisata daerah Air Bangis.

Hasil Penelitian

Usaha Rumah makan di Indonesia khususnya di Kenagaian Air Bangis menawarkan potensi dan peluang besar karena merupakan daerah tujuan wisata di pinggir pantai. Saat ini dengan kebutuhan masyarakat akan makanan yang bisa di beli tanpa memasak sendiri semakin meningkat. Pondok Baselo Mama Mia semakin tertarik dalam mengembangkan usaha seperti merenovasi tempat usaha dan menambah fasilitas sehingga dapat menambah minat masyarakat untuk membeli dan tempat wisata, serta mencapai pendapatan yang lebih baik.

Inovasi terus dilakukan pihak Pondok Baselo Mama Mia dalam pengembangan hasil makanan dimana saat ini bahan baku yang ada memiliki variasi harga beli sehingga beberapa hasil produksi yang mengalami kenaikan harga jual. Potensi pengembangan produk juga lebih luas ditambah dengan adanya produk-produk makanan ringan yang dijual kembali sehingga menambah minat pembeli serta bahan baku yang lebih baik. Untuk mengetahui daftar rincian biaya bahan baku Pondok Baselo Mama Mia dapat dilihat pada tabel 4.3 berikut :

Table 2. Daftar Rincian Bahan Baku

Jenis bahan	Jumlah	Harga
Kepiting	15 ekor	Rp. 300.000
Udang	1 kg	Rp. 120.000
Cumi	1 kg	Rp. 80.000
Ayam	2 ekor	Rp. 140.000
Beras	1 karung	Rp. 180.000
Minyak goreng	2 liter	Rp. 44.000
Rempah-rempah	-	Rp. 100.000
Total		Rp. 964.000

Sumber : Pondok Baselo Mama Mia (2023)

Dalam menentukan harga jual produksi tersebut pihak rumah makan tidak melakukan perhitungan yang khusus hanya berdasarkan perkiraan keuntungan dan biaya yang dikeluarkan secara manual. Begitu pula dengan harga pokok produk, Pondok Baselo Mama Mia hanya menjelaskan bahwa harga pokok produk yang dihasilkan dihitung berdasarkan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, biaya karyawan dan biaya lainnya. Dari hasil penelitian maka disimpulkan data penjualan Pondok Baselo Mama Mia tahun 2023 dapat dilihat pada tabel :

Tabel 3. Rincian Harga Makanan

Jenis makanan	Harga makanan (Rp)
Sup kepiting Saos Tiram	35.000
Sup Udang Saos Padang	35.000
Sup Cumi Saos Padang	35.000
Pecal Ayam	20.000
Nasi Goreng	15.000
Nasi Putih	5.000

Sumber : Pondok Baselo Mama Mia (2023)

Berikut ini adalah data harga jual makanan, Harga pokok produk, dan pendapatan kotor Pondok Baselo Mama Miatahun 2023.

Tabel 4. Data Harga Jual Makanan, Harga Pokok Produk, Pendapatan Kotor
(Per Bulan)

Harga jual makanan	Jumlah penjualan dalam 30 hari	Harga satuan/porsi (Rp)	Harga total (Rp.)
Sup kepiting Saos Tiram	200 porsi	35.000	7.000.000
Sup Udang Saos Padang	150 porsi	35.000	5.250.000
Sup Cumi Saos Padang	140 porsi	35.000	4.900.000
Pecal Ayam	350 porsi	20.000	7.000.000
Nasi Goreng	750 porsi	15.000	11.250.000
Nasi Putih	400 porsi	5.000	2.000.000
		TOTAL	37.400.000

Tabel 5. Data harga jual, harga pokok produk, modal (per bulan)

Harga Pokok Produk	Jumlah penjualan dalam 30 hari	Harga satuan/porsi	Harga total
Sup kepiting Saos Tiram	200 porsi	20.000	4.000.000
Sup Udang Saos Padang	150 porsi	18.000	2.700.000
Sup Cumi Saos Padang	140 porsi	18.000	2.520.000
Pecal Ayam	350 porsi	12.000	4.200.000
Nasi Goreng	750 porsi	8.000	6.000.000
Nasi Putih	400 porsi	2.500	1.000.000
TOTAL			20.420.000

Sumber : Pondok Baselo Mama Mia (2023)

Pembahasan

Pada penelitian usaha Pondok Baselo Mama Mia sama seperti usaha rumah makan lain pada umumnya, orientasinya adalah untuk mencapai tujuan perusahaan yaitu menghasilkan laba yang maksimal bagi perusahaan. Untuk memenuhi hal tersebut, maka perusahaan perlu menjalankan berbagai fungsi mulai dari proses produksi hingga ke fungsi akuntansi. Seperti juga yang telah dijelaskan sebelumnya bahwa fungsi akuntansi memegang peranan penting dalam penciptaan pelaporan keuangan yang bermutu dan dapat digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan manajemen perusahaan maupun pihak luar yang berkepentingan dengan perusahaan. Sebelum melakukan penentuan harga jual, perusahaan terlebih dahulu menentukan perencanaan karena perencanaan adalah suatu cara bertindak yang ditetapkan terlebih dahulu dalam mengambil suatu keputusan dengan mempertimbangkan alternatif-alternatif yang tersedia.

Rumah Makan ini membuat perencanaan dengan mengontrol biaya yang terkendalkan yaitu; biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik. Dalam menyusun rencana produksi ini biaya-biaya tersebut harus disusun berdasarkan data historis dengan penyesuaian-penyesuaian yang dibutuhkan di periode mendatang. Dalam menyusun rencana biaya bahan baku pihak Rumah Makan melakukan survei dan tinjauan langsung dalam membeli dan menyediakan bahan. Untuk biaya tenaga kerja pihak Rumah Makan membayar biaya tenaga kerja per-hari agar pengeluaran dapat terkendali.

Pada overhead pabrik hanya beberapa hal tertentu dalam overhead pabrik yang dapat dikendalikan seperti penggunaan bahan perlengkapan dapur, biaya kebersihan, biaya listrik dan lain-lain serta tentunya biaya tersebut sudah terestimasi oleh pihak Rumah Makan. Setelah rencana diterapkan lalu dilakukan pengendalian,

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Biaya produksi Rumah Makan Pondok Baselo Mama Mia dianalisis pada aktivitas operasi dan usaha terlihat jelas, sehingga menggambarkan kestabilan keuangan dimana pengusaha mampu mendanai sejumlah aktivitas-aktivitas rumah makan. Hal ini menjelaskan pentingnya perusahaan Rumah Makan Pondok Baselo Mama Mia untuk menyusun suatu laporan. Selain berfungsi menunjukkan laporan keuangan dalam perusahaan, penerapan laporan keuangan juga berfungsi untuk menunjukkan siap tidaknya kondisi perusahaan dimasa yang akan datang. Dari hasil penelitian

diasas dapat dilihat bahwa Rumah Makan Pondok Baselo Mama Mia mengalami kondisi keuangan yang stabil bahkan dapat mencapai hasil yang maksimal. Tentunya hal ini perlu dipertahankan dan ditingkatkan oleh pemilik usaha jika ingin usaha tetap bertahan sebagai rumah makan yang maju. Rumah Makan Pondok Baselo Mama Mia memiliki kemampuan dalam mendanai setiap aktivitas-aktivitas perusahaan. Capaian ini mengisyaratkan bahwa Rumah Makan Pondok Baselo Mama Mia memberikan hasil yang maksimal dan membuka peluang usaha yang baik dimasa yang akan datang.

Saran

Pembahasan yang telah disajikan diatas, dapat dikemukakan beberapa saran yang dapat bermanfaat untuk meningkatkan kinerja usaha Rumah Makan Pondok Baselo Mama Mia dan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan:

1. Perusahaan dalam hal ini perlu untuk menganalisis kondisi keuangan secara berkelanjutan dengan menerapkan laporan keuangan sebagai dasar pengambilan keputusan dan perkembangan keuangan usaha. Hal ini dikarenakan keputusan yang berhubungan dengan keuangan sangat penting dalam menjaga kestabilan operasional usaha dimasa yang akan datang.
2. Dalam perusahaan karyawan di bagian administrasi dan keuangan harus lebih aktif dan bertanggungjawab akan keberlangsungan posisi keuangan perusahaan, dengan menjalankan fungsi akuntansi dibidangnya lebih maksimal. Yaitu dengan membuat laporan keuangan, yang secara detail menjelaskan penerimaan dan pengeluaran kas serta berbagai aktifitas perusahaan yang mempengaruhi kas.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustinus. 2016. Evaluasi Penentuan Harga Pokok Produksi Pesanan Studi Kasus di CV. Andi Offset. Fakultas Ekonomi Jurusan Akuntansi. Universitas Sanata Dharma.
- Anis Wuryansari. 2016. Analisis Penghitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan Metode Full Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual. Program studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- Armanto Wijaksono. 2006. Akuntansi Biaya. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Bustami Bastian dan Nurlela, 2009. "Akuntansi Biaya", edisi I, Mitra Wacana, Media, Jakarta.
- Erawati. 2012. Analisis Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pada CV. Harapan Inti Usaha Palembang.
- Firdaus Ahmad Dunia dan Wasilah Abdullah, 2009. "Akuntansi Biaya", edisi kedua, penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- Heriyansyah . 2013. Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Harga Pokok Pesanan (Job Order Costing) Pada Konveksi Takzim Skripsi. Fakultas Ekonomi Islam Negeri Pekanbaru.
- Irvana Marina. 2015. Penerapan Cost Plus Pricing dalam Penetapan Harga Jual untuk Pesanan khusus pada UD. Dewa Bakery Manado.
- Kamaruddin Ahmad. 2013. Dasar-dasar Konsep Biaya dan pengambilan keputusan. Akuntansi Manajemen.

- Kotler dan Keller.2009. Penerapan Cost Plus Pricing Dalam keputusan Penetapan Harga Jual Untuk Pesanan Khusus Pada UD. Dewa Bakery Manado.Jurnal Ilmiah. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Mulyadi, 2005, Akuntansi Biaya,Edisi Kelima, Cetakan 7, UPP AMP YKPN, Yogyakarta.Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN. Yogyakarta.
- Mulyadi. 2007. Akuntansi Biaya.Yogyakarta:BPFE-UGM
- Mursyidi. 2008. Akuntansi Biaya. Bandung: Refika Aditama.
- Mulyadi,2009.“Akuntansi Biaya”, edisi kelima, UPP STIM YKPN, Yogyakarta
- Nadylah Sulpa. 2014. Proses Penentuan Harga Jual pada Rumah Makan Citra Minang Makassar. Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Sylvania Eprilianta. 2011. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu dengan Metode Full Costing pada industri kecil. Program Sarjana Manajemen Fakultas Ekonomi.
- Swata. 2010. Penerapan Cost Plus Pricing Dalam keputusan Penetapan Harga Jual Untuk Pesanan Khusus Pada UD. Dewa Bakery Manado.Jurnal Ilmiah. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Yulli Astuti. 2011. Penentuan Harga Pokok Pesanan Sebagai dasar Penentuan Harga Jual Tas Ransel pada CV. Beby Collection. Fakultas Ekonomi Jurusan Akuntansi. Universitas Gunadarma.