



Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Pendekatan Full Costing Di Usaha Why Nut Donut Mataram

Nila Rahayu¹, Paradisa Sukma², Adrianda Anwar³, Akram⁴

^{1,3} Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram, Kota Mataram, Indonesia.

^{2,4} Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram, Kota Mataram, Indonesia.

¹ nilarahayu_feb@unram.ac.id

² paradisasukma@unram.ac.id

³ adriandaanwar_feb@unram.ac.id

⁴ mm_akram@yahoo.com

Article Info

Received: 23 April 2023

Revised: 26 Mei 2023

Accepted: 29 Mei 2023

***Corresponding Author:**

Nila Rahayu,

Jurusan Manajemen,
Fakultas Ekonomi dan Bisnis,
Universitas Mataram,
Mataram, Indonesia;

Email:

nilarahayu_feb@unram.ac.id

Abstrak: Usaha mikro, kecil, dan menengah atau biasa disebut UMKM adalah bisnis yang dijalankan oleh perseorangan atau badan usaha dalam skala kecil. Pemerintah menyatakan bahwa peran UMKM dalam perekonomian Indonesia termasuk sebagian dari system perekonomian yang mandiri serta berpotensi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. UMKM memiliki banyak permasalahan, salah satu masalah mendasar yang dihadapi oleh para pelaku UMKM adalah kurangnya kemampuan dalam bidang akuntansi termasuk melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan benar. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing pada UMKM Why Nut Donut Mataram. Dengan menggunakan full costing, maka pemilik tidak perlu membuat perhitungan harga pokok lagi di dalam penyusunan laporan laba rugi perusahaan Why Nut Donut dikarenakan pada metode full costing, semua komponen biaya produksi, termasuk biaya overhead variable dan biaya overhead tetap telah dimasukkan dalam perhitungan.

Keywords: harga pokok produksi, metode full costing, UMKM

Abstract: *Micro, small and medium enterprises or MSMEs, are businesses run by individuals or business entities on a small scale. The government stated that the role of MSMEs in the Indonesian economy is part of an independent economic system with the potential to improve people's welfare. MSMEs have many problems. One of the fundamental problems faced by MSMEs is the need for more skills in accounting, including calculating the cost of production correctly. The purpose of this study was to determine the calculation of the cost of production using the full costing method at Why Nut Donut Mataram UKM. By using full costing, the owner does not need to calculate the cost of goods again in preparing the Why Nut Donut company profit and loss statement because in the full costing method, all components of production costs, including variable overhead costs and fixed overhead costs have been included in the calculation.*

Keywords: *Cost of Production, Full Costing Method, MSMEs*

PENDAHULUAN

Usaha mikro, kecil, dan menengah atau biasa disebut UMKM adalah bisnis yang dijalankan oleh perseorangan atau badan usaha dalam skala kecil. Peran UMKM dalam perekonomian Indonesia dapat dikatakan sangat besar dan krusial. Menurut Undang – Undang No 20 Tahun 2008, UMKM memiliki peran yang sangat penting dan strategis dalam menopang pembangunan ekonomi nasional. Peran tersebut antara lain: (1) kedudukannya sebagai pemain utama dalam kegiatan ekonomi di berbagai sektor, (2) penyedia lapangan kerja terbesar, (3) pemain penting dalam pengembangan kegiatan ekonomi lokal dan pemberdayaan masyarakat, (4) pencipta pasar baru dan sumber inovasi, serta (5) sumbangannya dalam menjaga neraca pembayaran melalui kegiatan ekspor (Widiatmoko et al., 2020).

UMKM merupakan usaha yang biasanya dijalankan oleh orang yang baru memulai usaha. Tidak banyak pemilik UMKM yang menjalankan bisnisnya seperti bisnis profesional. Masalah yang sering dihadapi oleh pengusaha UMKM bersifat multidimensi, yang artinya UMKM memiliki banyak permasalahan (Maghfirah & Syam, 2016). Salah satu masalah mendasar yang dihadapi oleh para pelaku UMKM adalah kurangnya kemampuan dalam bidang akuntansi termasuk melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan benar. Menurut Fadli & Ramayanti (2020), penentuan harga pokok produksi sangat penting bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Perhitungan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting mengingat manfaat informasi harga pokok produksi adalah untuk menentukan harga jual produk yang akan disajikan dalam laporan posisi keuangan (Nugroho, 2013). Harga Pokok Produksi dalam industri merupakan bagian terbesar dari biaya yang harus dikeluarkan perusahaan. Informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk menentukan harga jual produk, memantau realisasi biaya produksi, menghitung laba atau rugi periodik, menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca (Purwanto & Watini, 2020). Jika informasi biaya untuk pekerjaan atau proses tersedia dengan cepat, maka manajemen mempunyai dasar yang kuat untuk merencanakan kegiatannya. Perusahaan harus cermat dan rinci dalam membuat laporan keuangan terutama yang berkaitan dengan biaya produksi agar tidak terjadi penyimpangan-penyimpangan serta pemborosan biaya dalam proses produksi. Informasi harga pokok produksi dapat dijadikan titik tolak dalam menentukan harga jual yang tepat kepada konsumen dalam arti yang menguntungkan perusahaan dan menjamin kelangsungan hidup perusahaan. Hasyim (2018) menjelaskan bahwa penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur – unsur biaya ke dalam harga pokok produksi.

Penentuan harga pokok produksi agar menghasilkan biaya yang efisien dan meminimalisir kesalahan perhitungan, diperlukan suatu metode yang baik. Adapun metode yang dapat digunakan dalam menghitung biaya produksi tersebut adalah metode full costing dan variable costing (Sylvia, 2018). Metode full costing merupakan penentuan harga pokok produksi yang membebankan seluruh biaya produksi yang berperilaku variable maupun tetap. Sedangkan metode variable costing adalah metode untuk menentukan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya produksi yang berperilaku variable saja (Yuliyanti & Saputra, 2017). Dengan menerapkan salah satu metode tersebut diharapkan akan membantu usaha Pihak UMKM Why Nut Donut agar beroperasi secara optimal sebagai perusahaan yang menjadi objek pengabdian.

Hasil komunikasi awal tim pengabdian dengan calon mitra yaitu pelaku UMKM Why Nut Donut adalah suatu perusahaan UMKM yang didirikan oleh Edi Sopian. Pemilik why nut donut bukanlah berlatar bisnis melainkan lulusan desain. Beliau mendirikan why nut donut dengan memberikan konsep yang menarik, baik dari segi tampilan, rasa serta dari segi kemasan. Selain itu, konsep tokonya juga sangat menarik dengan perpaduan warna pink dan warna-warna yang cerah. Why Nut Donut didirikan pada tahun 2017, untuk saat ini berdiri sekitar 2 tahunan. Perusahaan ini pada awalnya berlokasi di gomong, tetapi karena alasan tertentu dipindah tepatnya di Jalan Amir Hamzah No.30 Ruko No.1 Karang Bedil, Mataram. Perusahaan ini didirikan dengan perencanaan yang matang, baik dari segi produksi maupun pemasarannya. Perusahaan ini buka dari jam 10.00-22.00 WITA. Pada awalnya perusahaan ini dibentuk dengan sederhana, tetapi penuh konsep. Mereka menargetkan penjualan pada

remaja yang suka dengan makanan yang manis. Sehingga dengan menargetkan penjualan terhadap remaja konsep dan pemasaran pun harus dilakukan dengan konsep semenarik mungkin. Pemasaran dilakukan melalui social media terutama Instagram, yang banyak digunakan oleh remaja saat ini. Tujuan pembangunan perusahaan ini adalah memperoleh laba dengan mengutamakan kualitas produksi, sehingga dapat bertahan dalam jangka waktu yang lama dan perusahaan semakin berkembang, baik dari segi produk, keuangan, modal, maupun sumber daya perusahaan. Dalam pengabdian ini, tim akan mendampingi UMKM Why Nut Donut dalam menghitung harga pokok produksi menggunakan metode biaya penuh atau *full costing* yang merupakan metode untuk menghitung harga pokok produksi dimana dalam metode ini mencakup biaya-biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel dan biaya overhead pabrik tetap, ditambah dengan biaya non-produksi yaitu biaya pemasaran, biaya administrasi & umum, kemudian ditambahkan dengan persentase laba yang diharapkan (Sugawa et al., 2018). Dalam perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing, biaya tetap merupakan biaya yang dimasukkan kedalam perhitungan harga pokok produksi karena biaya tetap merupakan biaya yang melekat kepada produk, baik produk jadi atau produk yang masih dalam proses dan biaya tetap tersebut baru dapat habis ketika produk sudah terjual. Maka dari itu perusahaan dapat menghitung harga pokok produksinya dengan akurat dan dapat menghasilkan harga jual produk yang tepat dan dapat bersaing di pasaran (Anggreanidan & Adnyana, 2020).

METODE KEGIATAN

Sebagaimana telah disampaikan bahwa target yang ingin dicapai dari program pengabdian masyarakat ini adalah pemilik UMKM Why Nut donut dapat melakukan perhitungan dan menyusun laporan harga pokok produksi sehingga dapat menghasilkan informasi biaya produksi secara akurat. Untuk itu metode pelaksanaan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Persiapan
Pada tahap awal atau persiapan dilakukan komunikasi awal dengan dengan pemilik UMKM Why Nut Donut terkait profil usaha, aktifitas, data dan dokumen yang ada di UMKM Why Nut Donut.
2. Ceramah
Tim Pengabdian memberikan ceramah mengenai pengertian dan pentingnya peranan Harga Pokok Produksi dalam suatu usaha.
3. Pelatihan
Tim pengabdian melakukan pelatihan kepada pemilik UMKM Why Nut Donut terkait perhitungan harga pokok produksi secara detail dari data yang ada.
4. Evaluasi
Pada tahap evaluasi ini tim pengabdian bersama mitra akan melakukan evaluasi bersama apakah kegiatan pendampingan yang telah dilakukan sudah dapat membantu meningkatkan pemahaman dan kemampuan pemilik UMKM dalam menyusun laporan harga pokok produk.
5. Penyusunan Laporan
Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diakhiri dengan penyusunan laporan pengabdian

HASIL DAN PEMBAHASAN

PRODUK YANG DIHASILKAN PERUSAHAAN

Perusahaan ini merupakan perusahaan yang bergerak di bidang produksi makanan. Produk utama yang dihasilkan why nut donut adalah donat dan churros. Donat adalah roti sejenis cake mini dengan bentuk khas bulat seperti cincin. Donat disajikan dengan selai dan topping yang dapat dipilih oleh pelanggan sendiri, sesuai dengan selera masing-masing. Selain selai dan topping yang bervariasi donat juga dijual dalam bentuk kue ulang tahun, yang dikonsepsikan sesuai keinginan pelanggan. Sedangkan churros adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung terigu dengan adonan dasar choux (pastry ringan). Churros juga disajikan dengan selai dan topping yang bervariasi sesuai dengan keinginan pelanggan. Berikut produk yang dihasilkan Why Nut donat dengan berbagai varian: Donat dan Churros. Adapun selai/ glaze yang digunakan meliputi: Dark choco, Mocca, Lemon, Chocolate, Strawberry, Durian, Vanilla, Bluberry, Green tea, Orange, Tiramisu dan Banana. Sedangkan topping yang digunakan meliputi: Ceres, Choco, Nut, Cheese, Ceres Pink, Choco Dark, Coconut, Sereal, Coco Crunch, Bubble Pink, Sereal Rainbow, Nut, Sereal Rice Crispy dan Oreo.

IDENTIFIKASI BIAYA

Biaya diidentifikasi menggunakan metode Full Costing. Metode full costing adalah metode penentuan harga pokok produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap, dengan demikian harga pokok produksi menurut full costing terdiri dari unsur biaya produksi (Mulyadi, 2014). Berikut adalah jenis-jenis biaya yang telah diidentifikasi dalam Why Nut Donut.

- 1. Biaya Bahan Baku**
 - a. Tepung terigu
 - b. Gula pasir
 - c. Ragi instan
 - d. Baking powder
 - e. Telur ayam
 - f. Susu cair
 - g. Selai
 - h. topping
- 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung**
 - a. Karyawan produksi
- 3. Biaya Overhead Pabrik**
 - a. Biaya Overhead Pabrik (Variabel)**
 - Air dan listrik
 - garam
 - Minyak goreng
 - Tabung gas
 - Mentega
 - kemasan
 - b. Biaya Overhead Pabrik (Tetap)**
 - Beban Gedung pabrik

- Beban penyusutan mixer
- Beban penyusutan kulkas
- Beban penyusutan kompor gas
- Beban penyusutan timbangan
- Beban penyusutan frying pan
- Beban penyusutan peralatan pabrik lain
- Biaya Non Produksi

4. Biaya Non Produksi

a. Biaya Variabel

- Biaya perlengkapan toko
- Biaya transportasi

b. Biaya Tetap

- Beban sewa toko
- Karyawan toko
- Beban penyusutan rak toko
- Beban penyusutan peralatan toko lainnya
- Beban iklan (social media)

MENGIDENTIFIKASI BIAYA PRODUKSI

Berikut merupakan pengidentifikasian biaya dari perusahaan Why Nut Donut:

1. Biaya Bahan Baku

DONAT					
Keterangan	Unit (kg)	Harga/unit		Total	
tepung terigu	9	Rp	12,000	Rp	108,000
telur ayam	2	Rp	25,000	Rp	50,000
ragi instan	0.25	Rp	40,000	Rp	10,000
susu cair	3	Rp	15,000	Rp	45,000
gula pasir	2	Rp	12,500	Rp	25,000
baking powder	0.3	Rp	20,000	Rp	6,000
Toping	1	Rp	40,000	Rp	40,000
Selai	1	Rp	45,000	Rp	45,000
Biaya bahan baku/hari				Rp	329,000
biaya bahan baku/bulan				Rp	9,870,000

CHURROS					
Keterangan	Unit	Harga/unit		Total	
tepung terigu	8	Rp	12,000	Rp	96,000
telur ayam	1.5	Rp	25,000	Rp	37,500
gula pasir	1.5	Rp	12,500	Rp	18,750
Biaya bahan baku/hari				Rp	152,250
biaya bahan baku/bulan				Rp	4,567,500

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

DONAT					
Keterangan	unit	harga/bulan		Total	
karyawan peracik adonan donat	1	Rp	950,000	Rp	950,000
karyawan penggoreng	1	Rp	900,000	Rp	900,000
karyawan pengisi topping dan selai (finsihing)	1	Rp	800,000	Rp	800,000
Biaya Tenaga Kerja / Bulan				Rp	2,650,000

CHURROS					
Keterangan	Unit	Harga/bulan		Total	
karyawan peracik adonan churros	1	Rp	900,000	Rp	900,000
karyawan penggoreng	1	Rp	850,000	Rp	850,000
karyawan pemberi topping (finishing)	1	Rp	850,000	Rp	850,000
Biaya Tenaga Kerja/bulan				Rp	2,600,000

3. Biaya Overhead Pabrik

a. BOP Variabel

DONAT					
Keterangan	Unit	Harga/bulan		Total	
air dan listrik	1	Rp	250,000	Rp	250,000
garam	1	Rp	10,000	Rp	10,000
minyak goreng	1	Rp	50,000	Rp	50,000
mentega	1	Rp	15,000	Rp	15,000
tabung gas	2	Rp	18,000	Rp	36,000
kemasan	1	Rp	50,000	Rp	50,000
BOP Variabel				Rp	411,000

CHURROS					
Keterangan	Unit	Harga/bulan		Total	
air dan listrik	0.25	Rp	250,000	Rp	62,500
garam	0.5	Rp	10,000	Rp	5,000
minyak goreng	0.6	Rp	50,000	Rp	30,000
mentega	0.3	Rp	15,000	Rp	4,500
tabung gas	1	Rp	18,000	Rp	18,000
kemasan	0.75	Rp	50,000	Rp	37,500
BOP Variabel				Rp	157,500

b. BOP Tetap

DONAT					
Keterangan	Unit	Harga/bulan		Total	
Beban Sewa Gedung pabrik	1	Rp	75,000	Rp	75,000
Beban penyusutan mixer	1	Rp	20,000	Rp	20,000

DONAT				
Keterangan	Unit	Harga/bulan	Total	
Beban penyusutan kulkas	1	Rp 50,000	Rp	50,000
Beban penyusutan kompor gas	1	Rp 11,000	Rp	11,000
Beban penyusutan timbangan	1	Rp 12,000	Rp	12,000
Beban penyusutan frying pan	1	Rp 16,000	Rp	16,000
Beban penyusutan peralatan pabrik lain	1	Rp 10,000	Rp	10,000
BOP Tetap			Rp	194,000

CHURROS				
Keterangan	Unit	Harga/bulan	Total	
Beban Gedung pabrik	1	Rp 25,000	Rp	25,000
Beban penyusutan mixer	1	Rp 15,000	Rp	15,000
Beban penyusutan kulkas	1	Rp 35,000	Rp	35,000
Beban penyusutan kompor gas	1	Rp 8,000	Rp	8,000
Beban penyusutan timbangan	1	Rp 9,000	Rp	9,000
Beban penyusutan frying pan	1	Rp 13,000	Rp	13,000
Beban penyusutan peralatan pabrik lain	1	Rp 5,000	Rp	5,000
BOP Tetap			Rp	110,000

4. Biaya Non Produksi

a. Biaya Variabel

Keterangan	Unit	Harga/bulan	Total	
biaya perlengkapan toko	1	Rp 150,000	Rp	150,000
Biaya transportasi	1	Rp 300,000	Rp	300,000
Biaya Variabel			Rp	450,000

b. Biaya Tetap

keterangan	unit	harga/bulan	total	
Biaya Karyawan toko	2	Rp 750,000	Rp	1,500,000
Beban sewa toko	1	Rp 75,000	Rp	75,000
beban iklan	1	Rp 200,000	Rp	200,000
Beban Penyusutan rak toko	1	Rp 60,000	Rp	60,000
beban penyusutan peralatan toko lainnya	1	Rp 20,000	Rp	20,000
Biaya Tetap			Rp	1,855,000

MENGHITUNG BIAYA PRODUKSI

Berikut merupakan perhitungan biaya produksi dengan metode full costing:

Data unit produksi Why Nut Donut		
keterangan	hari	Bulan
Donat	35	1050
Churros	24	720

Biaya Produksi Donat		
Biaya Bahan Baku	Rp 9,870,000	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 2,650,000	
Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp 194,000	
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 411,000	
Biaya Produksi		Rp 13,125,000
Biaya Produksi Per Unit		Rp 12,500

Biaya Produksi Churros		
Biaya Bahan Baku	Rp 4,567,500	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 2,600,000	
Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp 110,000	
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 157,500	
Biaya Produksi		Rp 7,435,000
Biaya Produksi Per Unit		Rp 10,326

KESIMPULAN DAN SARAN

Dari metode yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan full costing, maka pemilik tidak perlu membuat perhitungan harga pokok lagi di dalam penyusunan laporan laba rugi perusahaan Why Nut Donut. Hal tersebut dikarenakan oleh, pada metode full costing, semua komponen biaya produksi, termasuk biaya overhead variable dan biaya overhead tetap, dimasukkan.

Keterbatasan penelitian ini diantaranya pencatatan laporan keuangan UKM yang masih kurang lengkap, penelitian hanya dilakukan pada satu UKM tidak ada pembandingan lainnya, serta penelitian ini hanya menganalisis menggunakan periode satu tahun karena adanya keterbatasan waktu.

UCAPAN TERIMAKASIH

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini telah melibatkan berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini kami mengucapkan terima kasih dan penghargaan kepada:

1. Ketua LPPM Universitas Mataram Bapak Muhamad Ali, S.Pt., M.Si., Ph.D
2. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram Bapak Dr. Muaidy Yasin, MS.
3. Ketua BP2EB Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram Bapak Dr. Wahyunadi, SE.
4. Pemilik UMKM Why Nut Donut Bapak Edi Sopian

DAFTAR PUSTAKA

- Anggreanidan, S., & Adnyana, I. G. S. (2020). Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu An Anugrah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 9–16.
- Fadli, I. N., & Ramayanti, R. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu). *Jurnal Akuntansi*, 7(2), 148–161.
- Hasyim, R. (2018). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Home Industry Khoiriyah Di Taman Sari, Singaraja. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 10(1), 65–75.
- Maghfirah, M., & Syam, F. B. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan Metode Full Costing Pada Umkm Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*, 1(2), 59–70.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Nugroho, R. (2013). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakpia Pathok 29 Dengan Metode Full Costing Pada UKM Bakpia Pathok 29. *Udinus*, 29(3), 45–57.
- Purwanto, E., & Watini, S. S. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaharegar Fruit). *Journal Of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248–253.
- Sugawa, S. I., Ilat, V., & Kalalo, M. (2018). Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Metode Activity Based Costing dalam Menetapkan Harga Jual Ruko Pada PT. Megasurya Nusalestari. *Jurnal Riset Akuntansi Going Concern*, 13(4), 164–174.
- Sylvia, R. (2018). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Pada Tahu Mama Kokomkotabaru. *Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 12(1), 53–59.
- Undang Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM).
- Widiatmoko, J., Indarti, M. G. K., Puspitasari, E., & Hadi, S. S. (2020). Pendampingan Penyusunan Harga Pokok Produksi bagi Pelaku UMKM di Kota Semarang. *Jurnal PkM (Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 3(2), 206–215.
- Yuliyanti, & Saputra, R. S. (2017). Analisis Harga Pokok Produksi Roti Berdasarkan Metode Full Costing dan Variable Costing. *Jurnal Online Insan Akuntan*, 2(2), 229–236.