

Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Perlakuan Produk Sampingan pada Usaha Ayam Potong di Kota Magelang

Alodia Manggali Dharma Putri^{1*}, Reni Fadilah^{2*}, Nadia Asti Wimala^{3*},
Evelyna Joys Qiwa^{4*}, Endang Kartini Panggiarti^{5*}

^{12345*} Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar, Kota Magelang, Indonesia

^{1*} alodiamanggali@gmail.com, ^{2*} renifadilah368@gmail.com,

^{3*} astinadia76@gmail.com, ^{4*} joysqiwaevelyna@gmail.com,

^{5*} endangkartini@untidar.ac.id

Abstract

The purpose of this study is to analyze the cost of goods sold for primary and by-products in the broiler chicken industry in Magelang City. The study was conducted to allocate production costs between the main product and by-products in order to determine each product's contribution to operating costs and profits. The method used in this study is a qualitative method employing the non-cost method, with data collected through interviews. The results of this study indicate that the method of reducing total production costs in the broiler chicken business yields lower net profits after the revenue from byproducts such as heads, livers, and wings amounting to Rp1,000,000 per day is used to reduce total production costs by Rp34,517,000. These findings indicate that byproducts play a key role in reducing production costs, improving efficiency, and helping to increase profits in the broiler industry.

Keywords: *Cost of Goods Sold; By-products; Broiler Chicken Farming.*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produk utama dan produk sampingan pada usaha ayam potong di Kota Magelang. Penelitian dilakukan untuk pengalokasian biaya produksi antara produk utama dan produk sampingan untuk mengetahui kontribusi masing-masing produk terhadap biaya dan laba usaha. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dengan menerapkan metode tanpa harga pokok (*Non-Cost Method*) dengan pengambilan data melalui wawancara. Hasil penelitian ini menunjukkan metode pengurangan total biaya produksi pada usaha ayam potong menghasilkan produk bersih yang lebih rendah setelah pendapatan produk sampingan seperti kepala, ati, dan sayap yang dihasilkan sebesar Rp1.000.000 per hari digunakan untuk mengurangi total biaya produksi sebesar Rp34.517.000. Temuan ini menunjukkan bahwa produk sampingan memiliki peran penting dalam menekan beban biaya produksi dan meningkatkan efisiensi serta membantu meningkatkan keuntungan usaha ayam potong.

Kata Kunci: Harga Pokok Produk; Produk Sampingan; Usaha Ayam Potong.

1. PENDAHULUAN

Usaha ayam potong adalah salah satu jenis usaha yang sangat penting untuk memenuhi kebutuhan protein hewani bagi masyarakat. Dalam proses produksinya, usaha ini tidak hanya memproduksi ayam potong sebagai produk utama, tetapi juga menghasilkan produk sampingan seperti hati, kepala, kaki, dan sayap yang masih bisa dijual. Berdasarkan penelitian tentang produk utama dan produk sampingan, biaya produksi dalam satu proses dapat menghasilkan lebih dari satu jenis produk. Oleh karena

Article info

Received 1 Juni 2026

Revised 5 Juni 2026

Accepted 10 Juni 2026

alodiamanggali@gmail.com

Copyright@2026. Published by Jurnal Prima Manajemen – Al -Afif

itu, dibutuhkan perlakuan akuntansi yang tepat agar perhitungan biaya menjadi lebih akurat (Mulyadi, 2018).

Dalam akuntansi biaya, harga pokok produksi dipakai untuk mengetahui seberapa besar biaya yang dikeluarkan untuk membuat suatu produk dalam waktu tertentu. Harga pokok produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja yang langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Penelitian di bidang akuntansi biaya menunjukkan bahwa cara mengelompokkan biaya dengan tepat sangat berpengaruh pada penentuan laba dan efisiensi usaha (Kurniawan, 2012). Hal ini terutama berlaku untuk usaha yang memproduksi produk utama dan produk sampingan sekaligus.

Dalam usaha ayam potong, produk sampingan sering kali tidak dicatat secara khusus dalam biaya, padahal penjualannya bisa menjadi sumber pendapatan tambahan untuk usaha tersebut. Beberapa penelitian tentang akuntansi produk sampingan menjelaskan bahwa pendapatan dari penjualan produk sampingan bisa dianggap sebagai pendapatan lain-lain, sebagai tambahan dari pendapatan penjualan produk utama, sebagai pengurang harga pokok penjualan, atau sebagai pengurang total biaya produksi. Salah satu cara yang sering dipakai adalah metode pengurangan total biaya produksi, di mana hasil dari penjualan produk sampingan langsung mengurangi biaya produksi produk utama (Tirayoh, Victorina Z., 2014).

Dengan kondisi itu, penting untuk menghitung harga pokok produk utama dan produk sampingan dalam usaha ayam potong. Hal ini dilakukan agar biaya produksi bisa dialokasikan dengan lebih tepat. Penelitian mengenai perhitungan produk bersama dan produk sampingan menunjukkan bahwa memakai metode yang tepat dapat membantu perusahaan memahami biaya produksi yang sebenarnya dan menilai seberapa besar kontribusi produk sampingan terhadap keuntungan usaha (Waroh *et al.*, 2017).

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana cara menghitung harga pokok produk utama dan produk sampingan dalam usaha ayam potong di Kota Magelang. Selain itu, penelitian ini juga ingin mengetahui seberapa besar pengaruh pendapatan dari produk sampingan dalam mengurangi biaya yang harus ditanggung oleh produk utama. Oleh karena itu, penelitian ini diharapkan bisa memberikan pemahaman tentang bagaimana cara menerapkan akuntansi biaya yang lebih tepat di usaha ayam potong.

2. KAJIAN TEORI

2.1 Akuntansi Biaya

Menurut (Harahap & Tukino, 2020) Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, pelaporan, dan penafsiran biaya-biaya sehubungan dengan produksi barang dan jasa. Akuntansi biaya digunakan untuk mengetahui besarnya biaya yang dikeluarkan dalam menghasilkan suatu produk atau jasa sehingga perusahaan dapat menentukan harga jual secara tepat.

2.2 Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah total biaya yang dikeluarkan oleh suatu perusahaan untuk memproduksi barang atau layanan dalam suatu periode waktu tertentu (Saputra *et al.*, 2024). Penerapan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting mengingat manfaat informasi harga pokok produksi adalah untuk menentukan harga jual produk serta penentuan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang akan disajikan dalam neraca (Manein *et al.*, 2020). Harga pokok penjualan digunakan untuk mengetahui berapa biaya sebenarnya dari barang yang terjual sehingga perusahaan dapat menentukan laba atau rugi. Penggolongan harga pokok produk, yaitu:

1) Biaya bahan baku

Bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi (Mulyadi, 2018). Biaya bahan baku dapat diidentifikasi secara langsung

pada produk sehingga biayanya dapat dibebankan secara langsung ke produk tersebut.

2) Biaya tenaga kerja

Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan perusahaan sebagai balas jasa kepada tenaga kerja yang terlibat dalam kegiatan operasional maupun proses produksi. Biaya Tenaga Kerja mencakup semua biaya yang dikeluarkan untuk pekerjaan langsung, seperti upah, gaji, tunjangan, dan manfaat lainnya yang diberikan kepada pekerja yang terlibat dalam proses produksi atau pekerjaan tertentu (Harahap *et al.*, 2023).

3) Biaya *overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung (Oktaviani *et al.*, 2023). Biaya *overhead* pabrik tidak dapat dibebankan langsung kepada produk yang dihasilkan karena termasuk ke biaya tidak langsung yang diperlukan untuk mendukung kegiatan produksi.

2.3 Produk Bersama

Produk bersama merupakan dua atau lebih produk yang dihasilkan dari serangkaian proses produksi. Produk bersama yaitu beberapa produk yang dihasilkan dari suatu rangkaian atau seri proses produksi secara serempak dengan menggunakan bahan baku, tenaga kerja dan *overhead* pabrik yang sama, yang tidak dilacak atau dibedakan/dipisahkan pada setiap produk yang mempunyai nilai jual atau kuantitas produk relatif sama (Rhezka Arianti Daulay *et al.*, 2022). Produk bersama dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu: produk utama dan produk sampingan. Produk utama adalah produk yang menjadi tujuan utama produksi perusahaan dan memiliki harga yang relatif lebih tinggi, sedangkan produk sampingan adalah produk yang memiliki harga jual yang relatif lebih rendah.

2.4 Produk Sampingan

Produk sampingan adalah produk sisa yang dihasilkan dari sisa pengolahan produk utama dan memiliki harga jual yang lebih rendah dari harga produk utama itu sendiri. Dalam Proses tersebut sangat diperlukannya pengelompokan biaya yang tepat, sehingga produk sampingan yang dibuat dapat dihasilkan dengan baik (Kusuma *et al.*, 2025). Produk ini bukan merupakan tujuan utama perusahaan dalam kegiatan produksinya, namun tetap memiliki nilai ekonomis sehingga dapat dijual atau dimanfaatkan kembali.

2.5 Biaya Bersama

Menurut (Mulyadi, 2018) biaya bersama (*joint cost*) merupakan biaya yang dikeluarkan sejak saat mula-mula bahan baku diolah sampai dengan saat berbagai macam produk dapat dipisahkan identitasnya. Biaya ini terdiri dari biaya bahan baku, biaya *overhead* pabrik, dan biaya tenaga kerja. Biaya bersama digunakan untuk mengolah bahan baku untuk menjadi berbagai macam produk yang berupa produk bersama dan produk sampingan.

3. METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif dan menerapkan metode tanpa harga pokok (*Non-Cost Method*) dengan perlakuan produk sampingan sebagai pengurang total biaya produksi produk utama. Pendekatan ini dipilih karena penelitian berfokus pada pemahaman proses dan kondisi nyata usaha ayam potong, sehingga lebih tepat menggunakan pendekatan kualitatif dibandingkan kuantitatif. Metode tanpa harga pokok (*Non-Cost Method*) diterapkan karena nilai jual produk

sampingan pada usaha ayam potong relatif rendah dibandingkan produk utama, sehingga pendapatan dari produk sampingan lebih tepat diperlakukan sebagai pengurang total biaya produksi daripada dialokasikan secara terpisah (Mulyadi, 2018).

3.2 Sumber Data

Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari sumber aslinya tanpa perantara. Data ini dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan survei (Mardatillah & Murhayati, 2025). Dalam penelitian ini, data primer diperoleh langsung melalui wawancara dengan pemilik usaha ayam potong di Kota Magelang. Data yang dikumpulkan meliputi informasi mengenai jumlah dan harga bahan baku, jumlah tenaga kerja beserta upahnya, biaya *overhead*, serta pendapatan yang diperoleh dari penjualan produk utama dan produk sampingan.

3.3 Metode Pengumpulan Data

Wawancara merupakan salah satu teknik pengumpulan data. Teknik ini paling luas digunakan untuk memperoleh informasi dari responden/informan (subyek yang akan dimintakan informasinya) (Siregar, 2002). Dalam penelitian ini, wawancara dilakukan secara langsung kepada pemilik usaha ayam potong di Kota Magelang dengan pertanyaan yang sudah kami susun sebelumnya. Pertanyaan wawancara diarahkan untuk menggali informasi terkait proses produksi, rincian biaya yang dikeluarkan setiap harinya, serta pendapatan yang diperoleh dari penjualan produk utama dan produk sampingan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil

4.1.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Ayam Potong dan Produk Sampingan

Perhitungan harga pokok produksi ayam potong dan produk sampingan pada usaha yang diteliti masih dilakukan secara sederhana. Biaya-biaya yang diperhitungkan dalam menghitung harga pokok produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Berikut merupakan perhitungan biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu hari produksi

Tabel 4.1 Perhitungan Biaya Bahan Baku

Uraian Bahan	Jumlah
Jumlah ayam dari supplier per hari	800 ekor
Berat rata-rata ayam	2,5 kg
Total berat ayam	2.000 kg
Harga beli ayam per (kg)	Rp17.000
Total biaya bahan baku	Rp34.000.000

Sumber: (Olahan Peneliti, 2026)

Perhitungan:

$$\begin{aligned} \text{Total berat ayam} &= 800 \times 2,5 \text{ kg} \\ &= 2.000 \text{ kg} \\ \text{Biaya bahan baku} &= 2.000 \text{ kg} \times \text{Rp}17.000 \\ &= \text{Rp}34.000.000 \end{aligned}$$

Tabel di atas menunjukkan besarnya biaya bahan baku yang digunakan dalam proses produksi ayam potong. Bahan baku utama yang digunakan adalah ayam hidup yang diperoleh dari supplier. Berdasarkan hasil wawancara, usaha tersebut mengolah sekitar 800 ekor ayam per hari dengan berat rata-rata 2,5kg per ekor. Dengan harga beli sebesar Rp17.000 per kilogram, total biaya bahan baku yang dikeluarkan mencapai Rp34.000.000 per hari.

Tabel 4.2 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja

Keterangan	Jumlah
Jumlah tenaga kerja	5 orang
Biaya per orang	Rp100.000
Total Biaya Tenaga Kerja	Rp500.000

Sumber: (Olahan Peneliti, 2026)

Tabel di atas menunjukkan biaya tenaga kerja yang dikeluarkan dalam proses produksi ayam potong. Tenaga kerja berperan dalam proses pemotongan, pembersihan, serta penyiapan ayam sebelum dipasarkan. Usaha ini mempekerjakan 5 orang pekerja dengan upah sebesar Rp100.000 per orang per hari, sehingga total biaya tenaga kerja yang dikeluarkan sebesar Rp500.000 per hari.

Tabel 4.3 Perhitungan *Overhead* Pabrik

Keterangan	Jumlah
Biaya listrik dan <i>freezer</i> per hari	Rp17.000

Sumber: (Olahan Peneliti, 2026)

Tabel di atas menunjukkan biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan dalam proses produksi ayam potong. Biaya *overhead* pabrik ini meliputi biaya listrik dan penggunaan *freezer* yang digunakan untuk menyimpan ayam potong sebelum dijual kepada konsumen. Berdasarkan hasil wawancara, biaya listrik yang dikeluarkan usaha sekitar Rp500.000 per bulan. Oleh karena itu, biaya *overhead* pabrik per hari diperkirakan sebesar Rp17.000.

Tabel 4.4 Perhitungan Total Biaya Produksi

Komponen	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp34.000.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp500.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp17.000
Total Biaya Produksi	Rp34.517.000

Sumber: (Olahan Peneliti, 2026)

Berdasarkan perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik, total biaya produksi yang dikeluarkan usaha ayam potong dalam satu hari produksi sebesar Rp34.517.000. Biaya bahan baku, merupakan komponen biaya terbesar dibandingkan biaya produksi lainnya, sehingga sangat memengaruhi besarnya harga pokok produksi yang dihasilkan.

Tabel 4.5 Perhitungan Penjualan Produk Utama

Keterangan	Jumlah
Jumlah produksi	800 ekor
Berat bersih per ekor	1,5 kg
Total produksi ayam potong	1.200 kg
Harga jual (per kg)	Rp35.000
Total penjualan	Rp42.000.000

Sumber: (Olahan Peneliti, 2026)

Perhitungan:

$$\begin{aligned} \text{Total produksi ayam potong} &= 800 \text{ ekor} \times 1,5 \text{ kg} \\ &= 1.200 \text{ kg} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Total penjualan} &= 1.200 \text{ kg} \times \text{Rp}35.000 \\ &= \text{Rp}42.000.000 \end{aligned}$$

Tabel di atas menunjukkan bahwa hasil penjualan produk utama berupa ayam potong mencapai Rp42.000.000 per hari. Perhitungan dilakukan berdasarkan jumlah produksi ayam potong sebesar 1.200 kg per hari dengan harga jual Rp35.000 per kilogram. Penjualan produk utama merupakan sumber pendapatan terbesar dalam usaha ayam potong.

4.1.2 Pendapatan Produk Simpanan

Selain menghasilkan produk utama berupa ayam potong, usaha juga menghasilkan produk sampingan berupa ati, kepala, cakar, dan sayap yang masih memiliki nilai ekonomi dan dapat dijual secara terpisah.

Tabel 4.6 Harga Jual Produk Sampingan

Produk sampingan (per kg)	Harga jual
Ati dan sayap	Rp25.000
Kepala dan cakar	Rp15.000

Sumber: (Olahan Peneliti, 2026)

Tabel 4.7 Pendapatan Produk Sampingan

Keterangan	Jumlah
Perkiraan pendapatan produk sampingan per hari	Rp1.000.000

Sumber: (Olahan Peneliti, 2026)

Berdasarkan hasil wawancara, pendapatan dari produk sampingan diperkirakan mencapai sekitar Rp1.000.000 per hari. Produk sampingan tersebut tidak selalu habis terjual setiap hari, namun tetap memberikan tambahan pendapatan bagi usaha ayam potong.

4.1.3 Perlakuan Produk Sampingan terhadap Harga Pokok Produksi

Peneliti ini menggunakan metode tanpa harga pokok, yaitu metode pengurang total biaya produksi. Pada metode ini, hasil penjualan produk sampingan digunakan untuk mengurangi total biaya produksi produk utama.

Metode ini dipilih karena produk sampingan memiliki nilai jual yang lebih rendah dibandingkan nilai jual produk utama, namun tetap memberikan pendapatan bagi usaha ayam potong.

Tabel 4.8 Pengurangan Biaya Produksi

Keterangan	Jumlah
Total biaya produksi	Rp34.517.000
Pendapatan produk sampingan	(Rp1.000.000)
Total biaya produksi	Rp33.517.000

Sumber: (Olahan Peneliti, 2026)

Berdasarkan tabel di atas, pendapatan produk sampingan mampu membantu mengurangi total biaya produksi usaha ayam potong. Dengan demikian, biaya yang dibebankan kepada produk utama menjadi lebih rendah.

4.1.4 Estimasi Laba Rugi menggunakan Pengurang Total Biaya Produksi

Tabel 4.9 Estimasi Laba Kotor

Penjualan produk utama	Rp42.000.000
Total biaya produksi	(Rp33.517.000)
Estimasi laba kotor produk utama	Rp8.483.000

Sumber: (Olahan Peneliti, 2026)

Tabel di atas menunjukkan bahwa usaha ayam potong memperoleh estimasi laba kotor sebesar Rp8.483.000 per hari. Laba tersebut diperoleh dari hasil penjualan produk utama berupa ayam potong, sedangkan pendapatan dari produk sampingan digunakan untuk mengurangi total biaya produksi.

Dalam penelitian ini digunakan metode pengurang total biaya produksi, dimana hasil penjualan produk sampingan dimanfaatkan untuk membantu menekan biaya yang dibebankan kepada produk utama. Namun demikian, perhitungan laba pada penelitian ini masih bersifat sederhana karena belum memperhitungkan seluruh biaya operasional lainnya secara rinci.

4.2 Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian, usaha ayam potong yang menjadi objek penelitian menghasilkan produk utama berupa ayam potong dan produk sampingan seperti ati, kepala, cakar, dan sayap. Total biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu hari produksi sebesar Rp34.517.000 yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Biaya bahan baku menjadi komponen biaya terbesar karena usaha memperoleh ayam hidup dari supplier sebagai bahan baku utama dalam proses produksi.

Penelitian ini menggunakan metode tanpa harga pokok, yaitu metode pengurang total biaya produksi. Pendapatan dari produk sampingan sebesar Rp1.000.000 per hari digunakan untuk mengurangi total biaya produksi sehingga biaya yang dibebankan kepada produk utama menjadi lebih rendah. Berdasarkan perhitungan tersebut diperoleh estimasi laba kotor sebesar Rp8.483.000 per hari. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk sampingan memberikan kontribusi positif terhadap usaha karena mampu membantu menekan biaya produksi sekaligus menambah pendapatan usaha.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai perhitungan harga pokok produksi pada usaha ayam potong, diketahui bahwa usaha menghasilkan produk utama berupa ayam potong dan produk sampingan berupa ati, sayap, kepala, dan cakar yang memiliki nilai ekonomi. Total biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu hari sebesar Rp34.517.000, yang terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Biaya bahan baku menjadi komponen biaya terbesar dalam proses produksi.

Perhitungan perlakuan produk sampingan dilakukan menggunakan metode tanpa harga pokok (metode pengurang total biaya produksi), yaitu dengan mengurangi total biaya produksi menggunakan pendapatan yang diperoleh dari penjualan produk sampingan. Pendapatan produk sampingan sebesar Rp1.000.000 per hari mampu menurunkan biaya produksi yang dibebankan kepada produk utama menjadi Rp33.517.000. Dengan total penjualan produk utama sebesar Rp42.000.000 per hari, usaha memperoleh estimasi laba kotor sebesar Rp8.483.000 per hari.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk sampingan memberikan kontribusi positif terhadap usaha karena dapat membantu mengurangi biaya produksi dan meningkatkan keuntungan. Faktor pendukung kegiatan ini adalah ketersediaan data biaya produksi dan informasi usaha yang diperoleh melalui wawancara dengan pemilik usaha. Selain itu, adanya produk sampingan yang masih memiliki nilai jual menjadi faktor yang mendukung peningkatan efisiensi biaya produksi. Adapun faktor penghambat dalam penelitian ini adalah keterbatasan data biaya operasional secara rinci, sehingga perhitungan laba yang diperoleh masih berupa estimasi laba kotor dan belum menggambarkan keuntungan bersih usaha secara keseluruhan.

Berdasarkan hasil penelitian, pemilik usaha disarankan untuk menerapkan pencatatan biaya produksi dan biaya operasional secara lebih lengkap dan sistematis agar perhitungan harga pokok produksi serta laba usaha dapat dilakukan dengan lebih akurat. Selain itu, pengelolaan dan pemasaran produk sampingan perlu ditingkatkan agar seluruh produk sampingan dapat terjual secara optimal dan memberikan kontribusi yang lebih besar terhadap pendapatan usaha.

Untuk keberlanjutan usaha, pemilik usaha dapat melakukan evaluasi biaya produksi secara berkala guna mengendalikan pengeluaran dan meningkatkan efisiensi usaha. Penelitian selanjutnya juga disarankan untuk menggunakan data biaya yang lebih rinci dan membandingkan beberapa metode perlakuan produk sampingan sehingga dapat diperoleh metode yang paling sesuai dalam menentukan harga pokok produksi dan meningkatkan profitabilitas usaha ayam potong.

DAFTAR PUSTAKA

- Harahap, B., Laili, N. I., & Rahmat, M. (2023). *Analisis Penerapan Akuntansi Biaya Bahan Baku Dan Biaya Tenaga Kerja Langsung Terhadap Peningkatan Hasil Produksi Pada PT Ghim Li Indonesia*. (September), 233–240.
- Harahap, B., & Tukino. (2020). *Akuntansi Biaya* (Tukino, Ed.). Penerbit Batam Publisher.
- Kurniawan, D. (2012). *Penerapan Sistem Akuntansi Biaya untuk Meningkatkan Tingkat Akurasi Biaya Produksi (Studi Praktik Kerja Pada Pt Hamparan Plastindo Raya)*. 1(1), 16–20.
- Kusuma, K. P. P. H., Natwata, L. A., Nuraini, L., Ihdina, N., & Hartono, H. R. P. (2025). Analisis Perhitungan Biaya Produk Utama dan Produk Sampingan pada Usaha Penggilingan Padi Ud Barokah Langgeng. *Jurnal Media Akademik (JMA)*, 3(12), 3031–5220.
- Manein, J. O., Saerang, D. P. E., & Runtu, T. (2020). Penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing pada pembuatan rumah kayu (Studi kasus pada CV. Rajawali Tunggal Perkasa - Woloan 1 Utara). *Indonesia Accounting Journal*, 2(1), 37–43.
- Mardatillah, N. A., & Murhayati, S. (2025). *Data dan Fakta Penelitian Kualitatif*. 9, 13018–13028.
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). UPP STIM YKPN.
- Oktaviani, N., Mardianto, D., & Handayani, D. (2023). Pengaruh Biaya Overhead Pabrik dan Biaya Tenaga Kerja Langsung terhadap Hasil Penjualan Pada Usaha Loyang Pak May Padang. *Jurnal Informatika Ekonomi Bisnis*, 5, 447–451. <https://doi.org/10.37034/infv5i2.530>
- Rhezka Arianti Daulay, M. Rizky Yudha, Julia Oktarina, Natra Gurning, & Linda Sutri Heriyanti. (2022). Perhitungan Harga Pokok Produk Bersama Dan Produk Sampingan Pada Usaha Penggilingan Padi Keluarga. *EKOMA : Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi*, 2(1), 69–76. <https://doi.org/10.56799/ekoma.v2i1.881>
- Saputra, E. A., Sari, I. M., Kurniansyah, I. B., & Nazar, I. S. (2024). Analisis Perhitungan Biaya Harga Pokok Produksi pada UMKM Neira Bakery Bojonegoro. *Kompeten: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 2(4), 688–693.

<https://doi.org/10.57141/kompeten.v2i4.109>

Siregar, N. S. S. (2002). *Metode dan Teknik Wawancara*.

Tirayoh, Victorina Z., and E. B. (2014). *Analisis Perhitungan Harga Pokok dan Perlakuan Akuntansi atas Produk Sampingan pada Ud Sinar Sakti*. 2(2), 745–754.

Waroh, R. B., Runtu, T., Akuntansi, J., Ekonomi, F., Sam, U., & Manado, R. (2017). *Perlakuan Akuntansi atas Produk Sampingan pada Pt . Royal Coconut Airmadidi The Accounting Treatment of By Product in Royal Coconut Airmadidi Company*. 5(1), 125–135.