
Penentuan Biaya Standar Dengan Pendekatan Kualitatif Dalam Pengendalian Biaya Produksi Pada UMKM Ayam Bagong

Purwanti¹, Karina Cahya Ayu Pratama², Anisa Uswatun³, Endah Rahmawati⁴, Karimah Hayati⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Pelita Bangsa

E-mail : wantiupb@yahoo.com¹, karinacahyapratama@gmail.com²,
nisakhasanah02@gmail.com³, endahrahmawati001@gmail.com⁴,
imakarima610@gmail.com⁵

ABSTRACT

The implementation of standard costing and production costing is a vital aspect of financial management for micro, small, and medium enterprises (MSMEs). This study aims to explore the application of a qualitative approach in determining production costs to improve operational efficiency and cost control in Ayam Bagong MSME. Standard costing helps in accurately designing production budgets based on unit needs, while production costing functions as a tool to manage expenses and assess profitability. The findings indicate that applying standard cost methods effectively can reduce waste, enhance cost management, and boost profits. Moreover, this approach enables MSMEs to better understand their cost structure and develop more efficient production strategies. By implementing standard cost-based budgeting systems, MSMEs can improve competitiveness and support long-term business sustainability amidst market challenges. Therefore, the use of this method is essential in enabling MSMEs to establish financial planning that is measurable, transparent, and responsive to cost changes. The study recommends continuous training and guidance for MSME actors to ensure the accurate and consistent application of standard costing tailored to each business's unique characteristics.

Keywords: Standard Costing, Cost Control, Msmes, Production Budgeting, Operational Efficiency.

ABSTRAK

Penetapan biaya standar dan biaya produksi merupakan komponen penting dalam pengelolaan keuangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Penelitian ini dilakukan untuk meninjau penerapan pendekatan kualitatif dalam penentuan biaya produksi guna meningkatkan efisiensi operasional serta efektivitas pengelolaan biaya pada UMKM Ayam Bagong. Biaya standar digunakan untuk merancang anggaran produksi yang tepat berdasarkan kebutuhan unit produksi, sementara biaya produksi digunakan sebagai alat untuk mengendalikan pengeluaran serta mengukur kinerja profitabilitas. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan metode penetapan biaya standar yang tepat dapat membantu UMKM dalam mengurangi pemborosan, mengoptimalkan pengelolaan biaya, dan meningkatkan laba. Selain itu, pendekatan ini juga memungkinkan pelaku UMKM untuk memahami struktur biaya secara lebih rinci dan menetapkan strategi produksi yang lebih

efisien. Dengan penerapan sistem penganggaran berbasis biaya standar, UMKM dapat meningkatkan daya saing dan memperkuat keberlanjutan bisnis mereka di tengah persaingan pasar yang ketat. Oleh karena itu, penggunaan metode ini sangat penting bagi UMKM dalam menyusun perencanaan keuangan yang terukur, transparan, dan adaptif terhadap perubahan biaya. Studi ini merekomendasikan perlunya pelatihan serta pendampingan bagi pelaku UMKM agar penerapan biaya standar dapat dilakukan secara konsisten dan tepat sasaran sesuai dengan karakteristik masing-masing usaha.

Kata Kunci: Biaya Standar, Pengendalian Biaya, UMKM, Anggaran Produksi, Efisiensi Operasional.

PENDAHULUAN

Pengaruh Usaha Mikro Kecil dan Menengah adalah penggerak perekonomian di Indonesia, termasuk usaha ayam. Namun, banyak UMKM kesulitan dalam mengelola dan mengendalikan biaya produksi. Adapun biaya produksi meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja, dan biaya tambahan Tanpa sistem yang baik, efisiensi sulit dicapai dan keuntungan pun bisa turun (Fauzi, 2024, Fish, 2020)

Setianingsih dkk(2024) mengatakan bahwa biaya produksi sangat bergantung pada kemampuan usaha penghitungan dan perhitungan antara biaya nyata dan biaya standar. DP Sari dkk(2024) menyatakan bahwa pemakaian biaya standar bisa menghasilkan selisih yang baik, terutama dalam mengelola biaya bahan baku, tenaga kerja, dan tambahan Hasil serupa yang ditemukan oleh Oktavivah & Amun Ilmah (2023) di rumah makan UMKM, dimana biaya standar terbukti meningkatkan efisiensi.

Di Cikarang, UMKM ayam menghadapi tantangan juga belum ada acuan biaya tetap dan pencatatan masih primer. Putri & Kusumastuti(2022) mengatakan

bahwa UMKM dengan biaya standar bisa mencapai efisiensi 69%, meskipun ada sedikit masalah terutama pada biaya tambahan. Memakai biaya standar juga membantu menentukan harga jual agar lebih kompetitif dan menjadi dasar penting dalam strategi pemasaran Bisnis Kecil (DI San & Wiraswati, 2020). Keasaman et al 2021).

Studi oleh Purba dkk.(2023) dan Syukurilah(2023) menekankan pentingnya pendidikan dan pendampingan dalam perhitungan harga pokok produksi, karena sebagian UMKM masih menggunakan Pencatatan sederhana. Dalam UMKM ayam, penguasaan perhitungan biaya dapat menjadi kunci daya saing dan keinginan usaha(Hasibuan et al 2024).

Dalam sistem biaya standar, kinerja dilihat dengan membandingkan biaya nyata dengan biaya yang sudah ditetapkan. untuk mencapai tujuan tersebut dengan menghasilkan keuntungan. Penilaian kerja sangat penting bagi perkembangan hal ini karena menilai seberapa efisien dan efektif mereka bekerja. Untuk membuat sistem yang tepat dalam mendapatkan info biaya, sistem akuntansi harus fleksibel dan dapat diandalkan. Sistem ini memberi info untuk

banyak tujuan dan bisa menjawab banyak pertanyaan. Secara umum, sistem digunakan untuk kebutuhan akumulasi, pengukuran, dan pembebanan biaya.

pengawasan biaya yang baik, perlu ada informasi yang tepat dan jelas. Informasi ini penting dalam keputusan usaha untuk mencapai tujuan. Untuk pengawasan biaya yang baik dan informasi akurat, manajemen butuh alat atau media yang menghubungkan perencanaan dan pengawasan, juga sebagai alat keputusan. Selain itu, efektivitas biaya tergantung pada pengetahuan tentang biaya yang diperkirakan akan keluar.

Dengan menyoroti pentingnya informasi dan sistem biaya yang akurat dan transparan, penelitian ini bertujuan untuk memahami bagaimana sistem kerja biaya standar mengendalikan biaya produksi pada industri ayam di Cikarang dan bagaimana regulasi biaya dapat membantu menentukan harga produk di industri tersebut. Dari informasi dan sistem biaya yang akurat dan transparan, penelitian ini bertujuan untuk memahami bagaimana sistem kerja biaya standar mengendalikan biaya produksi pada industri ayam di Cikarang dan bagaimana regulasi biaya dapat membantu menentukan harga produk pada industri tersebut. berharap penelitian ini dapat memberikan cara yang efisien dan efektif bagi peserta UMKM ayam dalam menghitung pengeluaran secara adil dan efisien. Dengan demikian, penelitian ini belajar juga merangkum penelitian tentang pengembangan biaya sebagaimana yang telah dibahas sebelumnya oleh Agata dkk. (2023), Fish (2020), dan penelitian lain

dalam konteks pengembangan UMKM sebagai komponen ekonomi lokal.

KAJIAN PUSTAKA

Pengendalian biaya produksi adalah proses untuk memastikan bahwa biaya yang dikeluarkan selama produksi tidak melebihi jumlah yang ditentukan sebelumnya. Untuk memastikan bahwa biaya yang dikeluarkan selama produksi tidak melebihi jumlah yang ditentukan sebelumnya. Tiga kategori biaya produksi selama proses produksi:

1. Biaya bahan baku langsung : bahan yang di pakai langsung dalam proses produksi atau bahan mentah sebelum terjadinya proses produksi
2. Biaya tenaga kerja langsung : upah karyawan yang terlibat langsung dalam proses produksi
3. Biaya overhead pabrik : biaya yang diperlukan untuk produksi
4. Biaya standar
Biaya standar merupakan harga yang sudah ditetapkan sebagai acuan atau pedoman dalam melakukan kegiatan produksi. jenis biaya ini digunakan untuk memantau dan menilai efisiensi biaya yang diterapkan pada bisnis.
5. Pengendalian biaya produksi
Pengelolaan biaya produksi adalah cara mengatur dan mengawasi uang yang keluar saat membuat barang supaya sesuai dana atau target yang sudah dibuat. Adapun tujuannya untuk menambah efisiensi, mengurangi pemborosan, dan menambah keuntungan.

Tujuan pengendalian biaya produksi:

1. Hindari pemborosan bahan dan tenaga kerja.
2. Tingkatkan efisiensi produksi.

3. Bantu perusahaan bersaing.
Tingkatkan laba perusahaan.

METODE PENELITIAN

Pendekatan penelitian ini adalah deskriptif kualitatif bertujuan menggambarkan pemakaian biaya standar sebagai alat kontrol biaya produksi pada UMKM Ayam Bagong di Cikarang dengan penelitian Bustomi et al. (2022). Keasaman dkk (2021), dan Lalamentik & Wangkar (2022), yang mengedepankan pemahaman keadaan lapangan melalui interaksi langsung.

Objek penelitian adalah UMKM Ayam Bagong di Cikarang, dipilih secara disengaja karena, belum menggunakan biaya standar sepenuhnya. Penelitian ini terinspirasi dan pendekatan pada UMKM lainnya seperti UMKM Maju Furniture (Keasaman dkk, 2021) dan Jayasublun (Putri & Kusumastuti, 2022).

Teknik Pengumpulan Data

1. Wawancara dengan pengelola UMKM ayam untuk mendapatkan informasi mendalam mengenai proses produksi, cara pencatatan biaya, tantangan yang dihadapi, dan bagaimana mereka menentukan biaya produksi
2. Observasi langsung proses produksi dan pencatatan biaya untuk melihat dan mencatat proses produksi ayam, mulai dari pembelian bahan baku, proses memasak, hingga penyajian. Selain itu, peneliti juga mengamati bagaimana biaya dicatat apakah secara manual atau menggunakan aplikasi tertentu.
3. Dokumentasi berupa catatan keuangan sederhana, laporan produk dan menu produk. Data ini penting untuk

mengetahui perhitungan biaya dan efisiensi usaha, serta sebagai dasar dalam menentukan standar biaya produksi.

4. Kajian Pustaka berdasarkan buku, jurnal, dan artikel: terkait pengendalian biaya, biaya standar, dan metode akuntansi UMKM. Sumbernya bisa dari jurnal ilmiah, buku manajemen keuangan, atau artikel yang membahas praktik UMKM.

Dengan menggunakan gabungan metode wawancara, observasi, pencatatan, dan kajian pustaka, para peneliti mampu mengumpulkan data yang kaya dan komprehensif. Hal ini tidak hanya mengungkap praktik nyata dalam manajemen biaya untuk perusahaan ayam kecil, tetapi juga memungkinkan peneliti untuk menghubungkan temuan lapangan dengan ide-ide yang tepat. Cara pengumpulan data yang berbeda akan menjadi kunci untuk menganalisis dan mengembangkan strategi untuk mengendalikan biaya produksi secara efektif bagi pemilik usaha kecil, dengan memadukan metode wawancara, pengamatan, pencatatan, dan studi pustaka, para peneliti dapat mengumpulkan data yang kaya dan lengkap. Cara ini tidak hanya menunjukkan praktik nyata dalam manajemen biaya untuk bisnis ayam kecil, tetapi juga memungkinkan peneliti untuk menghubungkan temuan lapangan dengan ide-ide yang sesuai. Berbagai cara untuk mengumpulkan data menjadi kunci dalam menganalisis dan membuat strategi untuk mengendalikan biaya produksi secara efektif bagi pemilik usaha kecil.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penetapan biaya standar yang disusun oleh Ayam Bagong dalam memproduksi kuliner meliputi: Biaya bahan baku langsung terdiri dari kuantitas bahan baku dan standar harga bahan baku, Biaya tenaga kerja langsung, dan Biaya overhead pabrik.

Pembahasan

1. Analisis Varians Bahan Baku

Tabel.1 Data Jumlah Biaya Bahan Baku UMKM Ayam Bagong

No	Bahan Baku	Kebutuhan / Porsi	Harga Satuan	Total Biaya / Hari (250 Porsi)	Biaya / Porsi
1	Ayam	250 g	Rp. 31.000	62,5 Kg x Rp. 31.000 = Rp. 1.937.500	Rp. 7.750
2	Bumbu Rempah	50 g	Rp. 40.000	12,5 Kg x Rp. 40.000 = Rp. 500.000	Rp. 2.000
3	Minyak Goreng	30 ml	Rp. 18.000	7,5 Liter x Rp. 18.000 = Rp. 135.000	Rp. 540
4	Sambal Cabe Rawit	500 g	Rp. 40.000/Kg	12,5 Kg x Rp. 40.000 = Rp. 500.000	Rp. 2.000
	Bawang Putih	10 g	Rp. 30.000/Kg	2,5 Kg x Rp. 30.000 = Rp. 75.000	Rp. 300
	Bawang Merah	15 g	Rp. 25.000/Kg	3,75 Kg x Rp. 25.000 = Rp. 93.750	Rp. 375
	Tomat	30 g	Rp. 10.000/Kg	7,5 Kg x Rp. 10.000 = Rp. 75.000	Rp. 300
5	Terasi	5 g	Rp. 60.000/Kg	1,25 Kg x Rp. 60.000 = Rp. 75.000	Rp. 300
	Lalapan: Ket	30 g	Rp. 5.000/Kg	7,5 Kg x Rp. 5.000 = Rp. 43.000	Rp. 180
	Mentimun	40 g	Rp. 7.000/Kg	10 Kg x Rp. 7.000 = Rp. 70.000	Rp. 280
6	Kemangi	5 g	Rp. 50.000/Kg	1,25 Kg x Rp. 50.000 = Rp. 62.500	Rp. 250
	Salada	10 g	Rp. 15.000/Kg	2,5 Kg x Rp. 15.000 = Rp. 37.500	Rp. 150
6	Total Biaya Bahan Baku			Rp. 3.606.250	Rp. 14.425

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa jumlah bahan baku UMKM Ayam Bagong yang digunakan adalah sebanyak 250 gram/porsi dengan harga Rp. 7.750 per/porsi, jumlah bumbu rempah sebanyak 50 gram dengan harga Rp. 2.000 per/porsi, jumlah minyak goreng yang digunakan 30 ml dengan harga Rp. 540 per/porsi, adapun biaya sambal sebesar Rp. 3.275 per/porsi, dan jumlah biaya lalapan sebesar Rp. 860 per/porsi, dan dengan jumlah total biaya bahan baku seharga Rp. 14.425 per/porsi.

Tabel.2 Data Jumlah Biaya Bahan Baku Pendukung UMKM Ayam Bagong

No	Bahan Baku	Kebutuhan /Porsi	Harga Satuan	Total Biaya/ Hari (250 Hasil)	Biaya/ Porsi
1	Beras	100 g	Rp. 12.000/Kg	25 Kg x Rp. 12.000 = Rp. 300.000	Rp. 1.200
2	Tempe	2 Potong (2 50 g)	Rp. 15.000/Kg	12,5 Kg x Rp. 15.000 = Rp. 187.500	Rp. 750
3	Tahu	1 Potong (1 50 g)	Rp. 10.000/Bungkusan	12,5 Kg x Rp. 10.000 = Rp. 125.000	Rp. 500
4	Total Biaya Bahan Baku Pendukung			Rp. 612.500	Rp. 2.450

Pada tabel kedua terdapat biaya bahan baku pendukung diantaranya terdapat kebutuhan beras yang digunakan yaitu 100 gram per/porsi, dengan harga satuan sebesar Rp. 12.000 per/kg, kemudian ada tempe dengan kebutuhan per/porsi yang digunakan yaitu 50 gram (dua potong) dengan harga satuannya sebesar Rp. 15.000per/kg, dan kebutuhan tahu yang digunakan per/porsi sebanyak 50 gram (satu potong) dengan harga satuannya sebesar Rp. 10.000 per/bungkusan. Maka total keseluruhan dari biaya bahan baku pendukung per/porsinya sebesar Rp. 2.450.

2. Analisis Varians Tenaga Kerja Langsung

Untuk memproduksi olahan berbahan dasar ayam, UMKM mengeluarkan total biaya tenaga kerja sebesar Rp 5.400.000,- perincian baham diantara lain sebagai berikut:

Tabel.3 Data Jumlah Biaya Tenaga Kerja Langsung UMKM Ayam Bagong

No	Pekerja	Jumlah	Gaji / Bulan	Total Harian	Biaya / Porsi
1	Koki	1	Rp. 1.700.000	Rp. 56.700	Rp. 227
2	Asisten Dapur	1	Rp. 1.700.000	Rp. 56.700	Rp. 227
3	Kasir	1	Rp. 2.000.000	Rp. 66.700	Rp. 267
4	Total Biaya Tenaga Kerja Langsung		Rp. 5.400.000	Rp. 180.100	Rp. 721

Berdasarkan data dalam tabel, terlihat bahwa jumlah jam kerja dan besaran upah berbeda pada tiap divisi. Perbedaan ini

disebabkan oleh tanggung jawab yang bervariasi di setiap bagian, sehingga sistem pengupahan pun disesuaikan. Juru masak menerima upah berdasarkan upah harian dengan tarif Rp 56.700 per hari. Asisten dapur menerima upah berdasarkan upah harian dengan tarif upah Rp 56.700 per hari. Bagian kasir mendapat bayaran berdasarkan upah per hari dengan tarif Rp 66.700 per hari, Maka dapat diketahui total dari biaya tenaga kerja langsung per/porsi sebesar Rp. 721.

3. Analisis Biaya Overhead Pabrik

Tabel.4 Data Jumlah Biaya Overhead Produksi UMKM Ayam Bagong

No	Komponen Biaya	Kebutuhan /Bulan	Harga Satuan	Total Biaya /Bulan	Biaya Per Porsi
1	Gas LPG (3 Kg)	60 Tabung	Rp. 25.000	Rp. 1.500.000	Rp. 200
2	Arang	30 Karung	Rp. 30.000	Rp. 900.000	Rp. 120
3	Listrik dan Air	-	-	Rp. 200.000	Rp. 26
4	Transportasi	15 x	Rp. 15.000	Rp. 225.000	Rp. 30
5	Sewa Gedung	-	-	Rp. 6.667.000	Rp. 889
6	Biaya Penyusutan	-	-	Rp. 200.000	Rp. 27
7	Uang Kebersihan	-	-	Rp. 300.000	Rp. 40
8	Total Biaya Overhead Produksi			Rp. 9.992.000	Rp. 1.332

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa biaya overhead pabrik yang digunakan terdiri dari beberapa item diantaranya yaitu Gas LPG (tabung melon) membutuhkan sebanyak 60 tabung selama sebulan dengan harga satuan seharga Rp. 25.000, kebutuhan arang selama sebulan sebanyak 30 Karung dengan harga satuan per/karungnya sebesar Rp. 30.000, kebutuhan Listrik dan air selama sebulan sebesar Rp. 200.000, kemudian untuk kebutuhan transportasi membutuhkan biaya sebesar Rp. 225.000, biaya sewa Gedung selama satu bulan membutuhkan biaya sebesar Rp. 6.667.000, kebutuhan biaya penyusutan membutuhkan biaya sebesar Rp.

200.000, dan untuk biaya uang kebersihan selama satu bulan sebesar Rp. 300.000.

Maka dapat diketahui total dari biaya overhead produksi per/porsinya adalah Rp. 1.332.

Tabel.5 Data Jumlah Keseluruhan Biaya UMKM Ayam Bagong

No	Komponen	Biaya / Porsi
1	Bahan Baku	Rp. 14.425
2	Biaya Bahan Baku Pendukung	Rp. 2.450
3	Tenaga Kerja Langsung	Rp. 721
4	Overhead Produksi	Rp. 1.332
5	Total Biaya Standar	Rp.18.928

Dari tabel tersebut diatas diketahui bahwa semua elemen biaya bahan baku, biaya bahan baku pendukung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik menunjukkan besarannya masing- masing. Dengan total keseluruhan biaya bahan baku sebesar Rp. 14.425, biaya bahan baku pendukung dengan total biaya sebesar Rp. 2.450, biaya tenaga kerja langsung dengan total biaya sebesar Rp. 721, dan biaya overhead pabrik dengan total biaya sebesar Rp. 1.332 dan total keseluruhan biaya tersebut sebesar Rp. 18.928 per porsi, inilah yang disebut dengan biaya standar dalam perencanaan biaya produksi.

4. Penentuan harga jual produk

Misal target keuntungan 30% dari biaya standar:

$$\text{Harga jual} = \text{Rp. 18.928} + (30\% + \text{Rp. 18.928}) = \text{Rp. 24.606}$$

Bisa dibulatkan menjadi Rp. 25.000 per/porsi

Maka didapatkan hasil dari harga jual per porsi yaitu Rp. 25.000 dengan keuntungan Rp. 6.072 per porsi, dengan

margin 30%. Apabila pedagang UMKM Ayam Bagong menjual 250 porsi dalam sehari maka didapatkan laba kotor Rp. 6.250.000 maka laba bersihnya yaitu Rp. 1.518.000.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Penelitian ini menegaskan pentingnya penerapan sistem biaya standar sebagai alat bantu dalam pengendalian biaya produksi di sektor UMKM, khususnya pada usaha kuliner seperti Ayam Bagong di Cikarang. Penerapan biaya standar yang meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead produksi memberikan gambaran yang sistematis dan terukur terhadap total biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi per porsi. Dengan menetapkan standar kuantitas dan harga, pelaku usaha dapat membandingkan antara biaya aktual dengan biaya yang telah direncanakan, sehingga mempermudah proses evaluasi dan pengambilan keputusan.

Dari hasil analisis, diketahui bahwa biaya bahan baku merupakan komponen terbesar dalam keseluruhan biaya produksi. Dengan menggunakan pendekatan kualitatif dan analisis varians, penelitian ini berhasil mengidentifikasi penyimpangan biaya yang bisa diminimalkan melalui pengawasan ketat dan perencanaan anggaran yang tepat. Biaya tenaga kerja langsung dan overhead pabrik juga menjadi fokus penting, mengingat kontribusinya terhadap struktur biaya total yang cukup signifikan.

Selain itu, penggunaan biaya standar membantu UMKM dalam menetapkan harga jual yang lebih rasional dan kompetitif.

Sistem ini juga menjadi dasar yang kuat dalam mendukung strategi pengembangan usaha, terutama dalam menghadapi tantangan persaingan pasar dan keterbatasan sumber daya. Keuntungan lainnya adalah transparansi informasi biaya, yang mendorong efisiensi dan akuntabilitas dalam pengelolaan keuangan usaha.

Dengan sistem akuntansi biaya yang fleksibel dan andal, UMKM dapat memperoleh informasi yang dibutuhkan untuk berbagai keputusan bisnis. Penggunaan data biaya yang akurat juga menjadi dasar penting dalam penyusunan strategi produksi dan pemasaran. Penerapan sistem ini juga membantu menumbuhkan budaya pencatatan dan pelaporan keuangan yang lebih baik, terutama bagi UMKM yang sebelumnya masih mengandalkan pencatatan sederhana.

Secara keseluruhan, penerapan biaya standar tidak hanya meningkatkan efisiensi produksi, tetapi juga memberikan dampak positif dalam pengendalian operasional, peningkatan daya saing, dan keberlanjutan usaha. Penelitian ini memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan sistem biaya pada UMKM dan mendorong perlunya edukasi dan pendampingan lebih lanjut bagi pelaku usaha mikro agar dapat menerapkan sistem ini secara optimal.

Saran

Berdasarkan kesimpulan penelitian yang dilakukan, maka penulis memberikan saran yaitu UMKM Ayam Bagong di Cikarang perlu mendorong partisipasi aktif karyawan dalam menciptakan budaya efisiensi dan terus memantau perubahan

- Keasaman, D. *et al.* (2021) 'Jurnal Indonesia Sosial Sains', *Jurnal Indonesia Sosial Sains*, 2(3), p. 494. Available at: <http://jiss.publikasiindonesia.id/>.
- Lalamentik, W. and Wangkar, A. (2022) 'Implementation of Standard Costs in Planning and Control of Production Costs in CV. Malayang Sakti Penerapan Biaya Standar dalam Perencanaan dan Pengendalian Biaya Produksi pada CV. Malayang Sakti', *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, dan Hukum)*, 5(2), pp. 711–720. Available at: <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/lppmekososbudkum/article/view/39669/35923>.
- Mawarni, D.P. and Irfan, A. (2024) 'Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penentuan Harga Jual Pada Usaha Umkm Ayam Penyet Syakilah', *SHARING: Journal of Islamic Economics, Management and Business*, 3(1), pp. 61–81.
- Muliani, M., Sayuti, A. and Murapi, I. (2023) 'ANALISIS BIAYA STANDAR SEBAGAI KATALISATOR EFISIENSI BIAYA PRODUKSI (Studi pada UMKM Gula Aren Langko)', *Jurnal Ilmiah Fokus Ekonomi, Manajemen, Bisnis & Akuntansi (EMBA)*, 1(3), pp. 396–403. Available at: <https://doi.org/10.34152/emba.v1i3.621>.
- Noviyani, P.S.R.E.P. (2023) 'SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah', *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 2(4), pp. 1275--1289. Available at: https://www.researchgate.net/publication/381100251_HUBUNGAN_MOTIVASI_IBU_DUKUNGAN_KELUARGA_DAN_PERAN_BIDAN_TERHADAP_KUNJUNGAN_NIFAS_DI_PUSKESMAS_MARIPARI_KABUPATEN_GARUT_TAHUN_2023.
- Nur Mar'atus Sholikhah, L. *et al.* (2023) 'Optimasi Pengendalian Biaya melalui Activity-Based Costing (ABC): Kerangka Manajemen Lonjakan Harga Saat Ramadhan', *Proceedings of Islamic Economics, Business, and Philanthropy*, 2(1), pp. 201–224. Available at: <https://jurnalfebi.iainkediri.ac.id/index.php/proceedings>.
- Oktaviah, N. and Ainun Ilmah, P. (2023) 'SEIKO: Journal of Management & Business Analisis Variansi sebagai Pengendali Biaya dengan Menggunakan Metode Biaya Standar', *SEIKO: Journal of Management & Business*, 6(1), pp. 326–332. Available at: <https://doi.org/10.37531/sejaman.v5i2.3364>.
- Purba, J.H.V., Sudradjat, S. and Tobing, M.L. (2023) 'Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Harga Pokok Penjualan Bagi Umkm Kota Bogor', *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 4(1), pp. 71–80. Available at:

- <https://doi.org/10.37641/jadkes.v4i1.2342>.
- Putri, A.G. and Kusumastuti, E.D. (2022) 'Analisis Penerapan Biaya Standar terhadap Pengendalian Biaya Produksi pada Javasublim', *Indonesian Accounting Literacy Journal*, 2(2), pp. 337–346. Available at: <https://doi.org/10.35313/ialj.v2i2.3162>.
- Sari, D.I. and Wiraswati, M.O. (2020) 'Pengaruh Biaya Produksi Dan Laba Yang Diinginkan Terhadap Harga Jual Pada UMKM Dua Putri Beton', *Jurnal Ilmiah Ecobuss*, 8(2), pp. 81– 91. Available at: <https://doi.org/10.51747/ecobuss.v8i2.607>.
- Sari, D.P., Sabila, V. and Suryadi, D. (2024) 'Gudang Jurnal Multidisiplin Ilmu Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi UMKM Doyan Jagung Mozarella Padang', 2, pp. 913–919.
- Setianingsih, W., Rahmani, M.Z. and Falakh, M.F. (2024) 'Analisis Pengendalian Biaya Produksi (Studi pada CV Widuri Jaya Snack Kawali)
- Yazid Bustomi, M. *et al.* (2022) 'Penentuan Harga Pokok Produksi Pada UMKM Home Industri di Kabupaten Kutai Timur', *Literasi Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Inovasi*, 2(1), pp. 55–60. Available at: <https://doi.org/10.58466/literasi.v2i1.1209>.
- (Sari and Wiraswati, 2020, 2020; Firdausi, 2020; Keasaman *et al.*, 2021, 2021; Artini, Sugiyono and Rosianie, 2022; Lalamentik and Wangkar, 2022; Putri and Kusumastuti, 2022; Yazid Bustomi *et al.*, 2022, 2022; Muliani, Sayuti and Murapi, 2023, 2023; Noviyani, 2023; Nur Mar'atus Sholikha *et al.*, 2023, 2023; Oktaviah and Ainun Ilmah, 2023; Purba, Sudradjat and Tobing, 2023; Dewa Putu Yohanes Agata L. Sandopart *et al.*, 2023; Ilmiah and Pendidikan, 2023, 2023; Mawarni and Irfan, 2024; Sari, Sabila and Suryadi, 2024, 2024; Setianingsih, Rahmani and Falakh, 2024; Esti Wahyuningsih *et al.*, 2024; Fauzi *et al.*, 2024; Hasibuan *et al.*, 2024; Afdillah and Choiriyah, 2025).