

**KEPUTUSAN PENETAPAN HARGA JUAL UNTUK PESANAN KHUSUS
DENGAN MENERAPKAN *COST PLUS PRICING* PADA
PERUSAHAAN ROTI LEZZAT JOMBANG**

Oleh :

Agus Athori
Dosen Akuntansi, Universitas Islam Kadiri, Kediri
Email : torry_agus@yahoo.com

ABSTRACT

Bakers Lezzat Jombang is a factory that specializes in foods such as bread. With the increasing growth and economic development in the region Jombang, demanding the factory to gain as much as possible, or in other words the maximum profit. Setting the selling price is so low it will give you an advantage or profits for the company, while setting the selling price too high will also impact on the products less competitive in the market.

The purpose of this study is made is to know how Bakers Lezzat set the price accordingly by using the selling price according to the cost plus pricing method. From the survey results, a suitable method to be used is descriptive quantitative method. From the research, Bakers Lezzat Jombang not apply price analysis plus costs in calculating the price for special orders.

From the result, the selling price determination using this method showed a lower yield than the method used by the company Bread Lezzat previous Jombang. Bakers Lezzat Jombang should use and apply the methods of the cost price plus the variable cost approach in calculating the price so that the price expected by the company Bread Lezzat Jombang more able to compete with the same or similar products available in the market.

Keywords: price plus costs, variable costs, selling prices, special orders

ABSTRAK

Perusahaan Roti Lezzat Jombang adalah pabrik yang bergerak dalam bidang makanan yang berupa roti. Dengan semakin bertumbuh dan berkembangnya ekonomi yang ada di wilayah Jombang, menuntut pabrik untuk memperoleh keuntungan yang sebesar-besarnya atau dengan kata lain laba yang maksimal. Penetapan harga jual yang sangat rendah tidak akan memberikan keuntungan atau laba bagi perusahaan, sedangkan penetapan harga jual terlalu tinggi juga akan berdampak pada produk yang dihasilkan kurang bersaing di pasar.

Tujuan penelitian ini di buat yaitu untuk mengetahui bagaimana Perusahaan Roti Lezzat menetapkan harga jual sesuai dengan menggunakan harga jual menurut metode harga biaya plus. Dari hasil survey, metode yang cocok untuk digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif. Dari hasil penelitian, Perusahaan Roti Lezzat Jombang belum menerapkan analisis harga biaya plus dalam menghitung harga untuk pesanan khusus.

Dari hasil penelitian, dalam penetapan harga jual dengan menggunakan metode ini menunjukkan hasil yang lebih rendah dibanding dengan menggunakan metode yang digunakan perusahaan Roti Lezzat Jombang sebelumnya. Perusahaan Roti Lezzat Jombang sebaiknya menggunakan dan menerapkan metode harga biaya plus dengan pendekatan biaya variable dalam menghitung harga jual sehingga harga jual yang diharapkan oleh perusahaan Roti Lezzat Jombang lebih dapat bersaing dengan produk yang sama atau sejenis yang ada di pasar.

Kata Kunci : harga biaya plus, biaya variable, harga jual, pesanan khusus.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Semua perusahaan yang bergerak dalam bidang apapun mempunyai tujuan utama yaitu memperoleh laba yang seoptimal mungkin dengan memanfaatkan sumber ekonomi dan faktor-faktor produksi yang terbatas secara efektif dan efisien. Semakin banyaknya perusahaan sejenis yang bermunculan, sehingga dibutuhkan manajemen yang baik guna mencapai tujuan yang diinginkan oleh perusahaan.

Manajemen yang baik adalah manajemen yang bisa mengatur dan membuat kebijakan terkait dengan penetapan harga yang sesuai dan diharapkan dapat memberikan keuntungan yang maksimal terhadap perusahaan. Untuk itu seorang yang manajer yang bertanggung jawab terhadap penetapan harga ini harus selalu aktif mencari informasi tentang harga yang sesuai dengan pasar.

Besarnya laba ditentukan oleh besar biaya dan penjualan. Perlu untuk meningkatkan efisiensi dan volume penjualan guna mendapatkan laba yang besar. Kemudian volume penjualan tergantung dari pada penetapan harga jual.

Kelangsungan hidup perusahaan dipengaruhi oleh penetapan harga jual. Karena apabila harga jual ditawarkan terlalu tinggi maka akan membuat konsumen beralih ke perusahaan lain, sedangkan apabila harga terlalu rendah maka biaya yang dikeluarkan perusahaan akan tinggi dan akan mengalami kerugian.

Cost plus pricing digunakan untuk menentukan harga suatu produk atau jasa yang akan dijual. Metode *cost plus pricing* yaitu metode penentuan harga jual dengan cara menambahkan laba yang diharapkan di atas biaya penuh masa yang akan datang untuk memproduksi dan memasarkan produk. (Mulyadi, 2001:349). Ada dua pendekatan didalam metode ini yaitu pendekatan biaya *full costing* dan pendekatan biaya *variable costing*.

Diharapkan didalam pengambilan keputusan, perusahaan agar selalu berhati-hati karena tidak mudah didalam penetapan harga jual pesanan khusus, akan ada masa mendatang yang akan dihadapi yaitu ketidakpastian harga.

Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah di atas, maka tujuan dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis keputusan penetapan harga jual untuk pesanan khusus dengan menerapkan *cost plus pricing* pada perusahaan Roti Lezzat Jombang.

Manfaat Penelitian

a. Manfaat Operasional

Sebagai bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan untuk menetapkan kebijaksanaan sehubungan dengan perencanaan laba perusahaan.

b. Manfaat akademik

Menambah pengetahuan dan pengalaman dalam praktek dilapangan serta menerapkan teori yang telah didapat selama menempuh kuliah.

Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini dititikberatkan pada analisis keputusan penetapan harga jual untuk pesanan khusus dengan menerapkan *cost plus pricing* pada perusahaan Roti Lezzat Jombang 2015.

Lokasi Penelitian

Obyek penelitian yang peneliti lakukan adalah Perusahaan Roti Lezzat Jombang di Desa Jembaran – Jombang Provinsi Jawa Timur. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni 2016 Alasan penelitian ini dilakukan adalah agar supaya metode yang digunakan nantinya dapat mempermudah perusahaan didalam penetapan harga jual untuk pesanan khusus.

Prosedur Penelitian

Prosedurnya, penelitian ini dilakukan dengan cara sebagai berikut :

- a. Mencari objek yang sesuai dengan judul yang telah dibuat oleh peneliti.
- b. Mengajukan surat permohonan penelitian untuk menyusun penelitian pada pimpinan atau pemilik perusahaan Roti Lezzat Jombang.
- c. Selanjutnya mengumpulkan dan menyusun data-data pendukung yang akan di perlukan.
- d. Kemudian data yang didapat di dilakukan pengolahan dan penyajian data.

TINJAUAN PUSTAKA

Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2010:17) metode penentuan harga pokok produksi adalah cara perhitungan unsur-unsur biaya ke dalam hpp. Dalam perhitungannya ada dua unsur biaya didalam menentukan harga pokok produksi yaitu pendekatan *full costing* dan *variable costing*. *Full costing* adalah metode penentuan hpp yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel ataupun tetap. Dengan demikian harga pokok produksi menurut *full costing* terdiri dari unsure biaya produksi.

Akuntansi Biaya

Menurut ahlinya yaitu Supriyono (2011:12) Akuntansi Biaya adalah salah satu cabang yang merupakan alat manajemen dalam memonitor dan merekam transaksi biaya secara sistematis serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan keuangan. Sistem akuntansi biaya meliputi teknik-teknik, formulir, personalia, dan catatan akuntansi yang digunakan untuk menciptakan informasi tentang biaya yang penyediaan produk atau jasa dari waktu ke waktu.

Harga Jual

Kotler dan Keller (2009:439) harga jual adalah sejumlah uang yang dibebankan atau suatu produk dan jasa, atau jumlah dari nilai yang ditukar konsumen atas manfaat-manfaat, karena memiliki atau menggunakan produk atau jasa tersebut. Sedangkan menurut Krismiaji dan Anni (2011:326) menyatakan harga jual adalah upaya untuk menyeimbangkan keinginan untuk memperoleh manfaat sebesar-besarnya dari perolehan pendapatan yang tinggi dan penurunan volume penjualan jika harga jual yang dibebankan ke konsumen terlalu mahal.

Tujuan Penetapan Harga Jual

Menurut Mulyadi (2012:78) menyatakan bahwa pada prinsipnya harga jual harus dapat menutupi biaya penuh ditambah dengan laba yang wajar sedangkan Kotler dan Keller (2009:138) menyatakan bahwa tujuan penetapan harga, yaitu :

1. Kelangsungan hidup
2. Pendapatan sekarang maksimum
3. Pertumbuhan penjualan maksimum
4. Laba sekarang maksimum.

Faktor-Faktor yang mempengaruhi Penetapan Harga

Menurut Kotler dan Keller (2009:157), keputusan penetapan harga sebuah perusahaan dipengaruhi baik dari faktor internal maupun dari faktor eksternal.

Menurut Kamaruddin (2013:174) dalam bukunya akuntansi manajemen menyatakan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi penetapan harga jual adalah :

- a. Faktor laba yang diinginkan.
- b. Faktor produk atau penjualan produk tersebut.
- c. Faktor dari luar perusahaan (konsumen).
- d. Faktor biaya dan produk tersebut.

Penetapan Harga Jual Cost Plus

Menurut Kamaruddin (2013:148) menyatakan bahwa biaya (*cost*) merupakan komponen penting yang harus dipertimbangkan dalam penentuan harga jual produk atau jasa. Perhitungan harga pokok dikenal dengan dua pendekatan yaitu :

1. Perhitungan harga pokok penuh (*full costing*).
2. Perhitungan harga pokok variabel (*variable costing*).

Metode Penetapan Harga

Menurut Swastha (2010:154) menyatakan bahwa metode penentuan harga jual berdasarkan biaya dalam bentuk yang paling sederhana yaitu :

1. *Cost plus pricing method*
2. *Mark up pricing method*
3. Penentuan harga oleh produsen

Pengambilan Keputusan Khusus

Darsono dalam bukunya (2009:259) keputusan khusus yang diambil oleh manajer perusahaan antara lain tentang :

- a. Menolak atau menerima order khusus.
- b. Menjual atau memproses lebih lanjut produk.
- c. Membuat sendiri atau membeli produk.
- d. Menyewakan atau menjual fasilitas perusahaan.
- e. Menutup divisi.

METODE PENELITIAN

Jenis Data Dan Sumber Data

a. Data Kuantitatif

Data kuantitatif yang digunakan oleh peneliti berupa data biaya produksi, laporan laba-rugi, harga jual produk, volume produksi.

b. Data Kualitatif

Data kualitatif yang digunakan dalam penelitian ini berupa data tentang: sejarah singkat perusahaan, struktur organisasi, dan proses produksi.

Sumber Data

Data primer yang digunakan dalam penelitian ini berupa data tentang : Biaya produksi, laporan laba-rugi, harga jual produk, volume produksi, sejarah singkat perusahaan, struktur organisasi, dan proses produksi.

Teknik Pengumpulan Data

Di dalam pengumpulan data yang diperlukan dalam penelitian ini digunakan instrumen penelitian sebagai berikut:

a. Observasi

Peneliti melakukan observasi terlebih dahulu sebelum melakukan penelitian, agar supaya tujuan dari penelitian ini tercapai dengan cara terjun langsung kelapangan atau tempat perusahaan Roti Lezzat Jombang.

b. Interview

Wawancara dilakukan dengan pemilik perusahaan untuk memperoleh data tentang : sejarah singkat perusahaan, struktur organisasi, dan proses produksi.

c. Dokumentasi

Dari dokumentasi diperoleh data tentang : Biaya produksi, laporan laba-rugi, harga jual produk, dan volume produksi, volume penjualan.

d. Studi Kepustakaan

Yaitu mencari data-data bersifat teoritis di dalam buku perpustakaan yang berkaitan dengan penelitian yang dilakukan.

Identifikasi Variabel

Dalam penelitian ini terdapat dua variabel:

- a. Penetapan Harga Jual
- b. *Cost Plus Pricing*

Definisi Operasional Variabel

a. Penetapan Harga Jual

Merupakan metode yang digunakan oleh perusahaan didalam melakukan penetapan harga jual terhadap barang yang diproduksi yang kemudian di jual kepada konsumen di pasar.

b. *Cost Plus Pricing*

Merupakan metode yang digunakan dalam menentukan harga jual dengan cara menambahkan laba yang diharapkan diatas biaya penuh masa yang akan datang untuk memproduksi dan memasarkan produk.

Metode Analisis Data

Metode analisis data ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif yaitu merupakan metode yang digunakan untuk menguraikan, membandingkan dan menggambarkan perusahaan dan menjelaskan suatu data kemudian di analisis sehingga dapat dijadikan kesimpulan sesuai dengan informasi data yang telah didapatkan dari perusahaan.

HASIL PENELITIAN**Deskripsi Perusahaan Perusahaan Roti Lezat Jombang**

Perusahaan Roti Lezzat Jombang didirikan didaerah Jembaran – Jombang – Jawa Timur dan merupakan milik keluarga. Nama perusahaan diambil dari kata Lezzat yang berarti rasanya enak dan disukai oleh konsumen. Perusahaan ini sudah berdiri sejak tahun 2005 sampai sekarang. Perusahaan ini bergerak dalam bidang industri pangan yang menghasilkan produk berupa roti.

Beberapa tahap dalam produksi roti yaitu :

1. Tahap *mixing* bahan baku
Bahan baku terigu, gula telur, susu, mentega, garam, air dan juga ragi dicampurkan menggunakan *mixer*.
2. Tahap pengukuran adonan
Bahan baku yang sudah di *mixer* tadi dicampur menjadi satu adonan, kemudian dipotong kecil – kecil sesuai ukuran yang telah dibuat.
3. Tahap pengisian adonan
Ada beberapa jenis rasa yang ada, dan akan di isi didalam adonan. Rasa coklat keju, coklat, srikaya, keju dan meses keju. Setelah mengisi beberapa rasa tersebut, adonan kemudian dibentuk dan diletakkan dalam sebuah baki sesuai dengan kelompok masing – masing rasa yang disebutkan tadi.
4. Tahap fermentasi
Semua adonan yang sudah diisi tadi difermentasikan selama 3 jam dan ditunggu sampai adonan mengembang sesuai dengan standar yang ditetapkan.
5. Tahap pemanggangan
Tahap terakhir setelah adonan mengembang, maka adonan tersebut siap dipanggang didalam oven.

Penggolongan Biaya Produksi**1. Biaya Bahan Baku Langsung**

Berikut ini adalah data biaya bahan baku roti selama tahun 2015.

Tabel 1
Biaya Bahan Baku Produksi Roti untuk Tahun 2015

No.	Bahan Baku	Biaya Per Tahun
1	Tepung	Rp. 35.000.000
2	Gula	Rp. 2.500.000
3	Telur	Rp. 30.000.000
4	Mentega	Rp. 4.000.000
5	Coklat	Rp. 4.500.000
6	Keju	Rp. 5.500.000
7	Susu	Rp. 4.500.000
8	Pelembut Adonan	Rp. 1.000.000
9	Ragi	Rp. 2.000.000
	Jumlah	Rp. 89.000.000

Sumber : Perusahaan Roti Lezzat Jombang 2015 diolah peneliti

Biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk memproduksi roti coklat keju pada tahun 2015 totalnya adalah Rp. 89.000.000, dimana bahan baku berupa tepung sebesar Rp. 35.000.000, gula Rp. 2.500.000, telur Rp. 30.000.000, mentega Rp. 4.000.000, coklat Rp. 4.500.000, keju Rp. 5.500.000, susu Rp. 4.500.000, Pelembut Adonan Rp. 1.000.000, Ragi Rp. 2.000.000.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya bahan baku langsung, perusahaan menggunakan system pengupahan per jam yaitu tiap harinya bekerja 8 jam atau selama tahun 2015 total jam kerja adalah 2192 jam kerja. Adapun upah yang diberikan adalah sebesar Rp. 6.000/jam. Dibawah adalah data perhitungan biaya tenaga kerja langsung terlihat pada table 2.

Tabel 2
Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2015

Keterangan	Jumlah pekerja	Jumlah jam kerja	Upah pekerja	Total
Tenaga kerja langsung	3	2192	6.000	Rp. 39.456.000
			Jumlah	Rp. 39.456.000

Sumber : Perusahaan Roti Lezzat Jombang 2015 diolah peneliti

Total biaya tenaga kerja langsung yang telah dikeluarkan oleh perusahaan Roti Lezzat Jombang setiap tahunnya adalah Rp. 39.456.000.

3. Overhead Pabrik

Pada perusahaan Roti Lezzat Jombang ada juga biaya-biaya yang

ditanggung sebagai biaya overhead pabrik, yaitu biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya servis dan pemeliharaan mesin, biaya listrik, biaya tabung gas dan biaya telepon.

Tabel 3
Biaya Overhead Pabrik untuk Memproduksi Roti Tahun 2015

Jenis Biaya Overhead	Total Biaya
Biaya tenaga kerja tidak langsung	Rp. 8.900.000
Servis dan pemeliharaan mesin	Rp. 700.000
Listrik dan telepon	Rp. 7.500.000
Tabung gas	Rp. 2.000.000
Total	Rp. 19.100.000

Sumber : Perusahaan Roti Lezzat Jombang 2015 diolah peneliti

Biaya overhead pabrik yang ditawarkan oleh perusahaan yaitu untuk tenaga kerja tidak langsung sebesar Rp. 8.900.000, biaya servis dan pemeliharaan mesin Rp. 700.000, biaya listrik dan telepon Rp. 7.500.000, biaya tabung gas Rp. 1.800.000.

Biaya Non Produksi

Biaya Administrasi dan Umum

Biaya administrasi dan umum adalah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk mengatur dan mengawasi kelancaran kegiatan administrasi perusahaan Roti Lezzat Jombang. Untuk itu berikut adalah data biaya administrasi dan umum perusahaan Roti Lezzat tahun 2015 yang disajikan pada tabel 4.

Tabel 4
Biaya Administrasi dan Umum untuk Memproduksi Roti Tahun 2015

Jenis Biaya	Jumlah
Gaji karyawan administrasi dan umum	Rp. 10.000.000
Total	Rp. 10.000.000

Sumber : Perusahaan Roti Lezzat Jombang 2015 diolah peneliti

Tabel 5
Harga Pokok Produksi Roti selama tahun 2015

Uraian	Jumlah
Biaya bahan baku	Rp. 89.000.000
BTKL	Rp. 39.456.000
BOP	Rp. 19.100.000 +
HPP	Rp. 147.556.000
Biaya pemasaran	Rp. 10.000.000 +
Total HPP	Rp. 157.000.000

Sumber : Perusahaan Roti Lezzat Jombang 2015 diolah peneliti

Harga Pokok Produksi Roti Per Unit

Selama tahun 2015 perusahaan memproduksi 60.000 roti. Jadi, harga pokok per unit adalah :

$$\text{HPP} : \frac{\text{Rp. } 157.000.000}{60.000}$$

: Rp. 2.616 per unit

Penghitungan laba yang diharapkan perusahaan adalah sebesar 30%.

$$\begin{aligned} \text{Biaya per unit} &= \text{Rp. } 2.616 \\ \text{Laba yang diharapkan} &= 30\% \times \\ &\quad \text{Rp. } 2.616 \\ &= \text{Rp. } 784.8 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga jual} &= \text{Total biaya per unit} + \text{laba yang diharapkan} \\ &= \text{Rp. } 2.616 + \text{Rp. } 784.8 \\ &= \text{Rp. } 3.400.8 \end{aligned}$$

PEMBAHASAN

Pada tahun 2015 perusahaan Roti Lezzat Jombang mampu memproduksi sebanyak 60.000 unit roti. Pada bulan Oktober perusahaan ternyata menerima pesanan khusus sebanyak 3.000 unit. Berikut adalah informasi mengenai pesanan khusus yang diperoleh dari perusahaan Roti Lezzat Jombang :

1. Bulan November 2015, perusahaan mendapat pesanan khusus dari konsumen sebesar 3.000 unit roti.
2. Harga yang ditawarkan dari konsumen untuk satu unit roti sebesar Rp. 3.000 sedangkan harga yang sesungguhnya adalah sebesar Rp. 3.400.8

Berdasarkan perhitungan HPP per unit, perusahaan Roti Lezzat Jombang hanya mengeluarkan biaya sebesar Rp. 2.616 per unit roti, sedangkan konsumen menawarkan pesanan khusus untuk satu unit roti sebesar Rp. 3.000. Dengan demikian membuat perusahaan dapat menerima pesanan khusus karena harga yang ditawarkan konsumen untuk satu pesanan khusus masih berada diatas biaya variable harga pokok produksi per unit yang sebenarnya. Jadi perusahaan mendapat keuntungan Rp. 384 per unit

roti atau untuk 3.000 pesanan khusus roti perusahaan mendapat keuntungan Rp. 1.152.000.

PENUTUP

Kesimpulan

Dapat disimpulkan dari hasil penelitian ini, penetapan harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan Roti Lezzat Jombang masih menggunakan metode harga jual yang ditetapkan oleh produsen atau menggunakan metode harga jual relative, dimana harga jual mengikuti harga pasar yang sudah ditetapkan oleh usaha – usaha dagang sejenis yang lainnya. Perusahaan tidak memperhitungkan setiap komponen biaya produksi sehingga harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan lebih tinggi dari pada harga jual yang dihitung berdasarkan metode *cost plus pricing*.

Berdasarkan hasil analisis diatas menunjukkan bahwa dari alternative yang diajukan mampu memberikan keuntungan bagi perusahaan. Dengan menggunakan metode *cost plus pricing*, perusahaan menetapkan harga jual normal per unit roti dengan harga Rp. 3.400.8, ketika perusahaan mendapat pesanan khusus sebesar 3.000 unit dengan harga Rp. 3.000 per unit, bila di analisis dengan menggunakan metode *cost plus pricing* maka perusahaan masih mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 1.152.000.

Saran

Dalam penelitian ini, penulis dapat memberikan saran yaitu dalam menetapkan harga jual normal dan harga jual pesanan khusus yang tepat baiknya perusahaan Roti Lezzat Jombang menggunakan metode *cost plus pricing* agar supaya perusahaan dapat menentukan pengambilan keputusan dengan tepat sehingga dapat meningkat laba yang sesuai dengan yang diharapkan perusahaan serta mampu bersaing dengan produk yang sejenis yang ada di pasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Darsono, Prawironegoro (2009). *Akuntansi Manajemen*, Edisi 3. Yogyakarta : Mitra Wacana Media.
- Garrison, Noreen dan Brewer. (2013). *Akuntansi Manajerial*, Edisi 14. Jakarta : Salemba Empat.
- Hammer, Lawrence. 1996. *Akuntansi biaya : perencanaan dan pengendalian*. Jakarta : Erlangga.
- Hansen dan Mowen. 2005. *Management Accounting Jilid 1*. Penerjemah Dewi Fitriyani dan Deny Arnos Kwary. Edisi Ketujuh. Jakarta: Salemba Empat.
- Hansen dan Mowen. 2005. *Management Accounting Jilid 2*. Penerjemah Dewi Fitriyani dan Deny Arnos Kwary. Edisi Ketujuh. Jakarta: Salemba Empat.
- Indriantoro, Alur (1999). *Metodologi Penelitian Bisnis*. Edisi Pertama. Yogyakarta : BPFE.
- Kamaruddin, Ahmad (2013). *Akuntansi Manajemen : Dasar-dasar konsep biaya dan pengambilan keputusan*, Edisi Revisi 8. Jakarta : Rajawali Pers Bisnis.
- Kamaruddin, Ahmad (2013). *Akuntansi Manajemen : Dasar-dasar konsep biaya dan pengambilan keputusan*, Edisi Revisi 8. Jakarta : Rajawali Pers Bisnis.
- Kotler, Philip dan Kevin Lane Keller. (2009). *Manajemen Pemasaran*, Edisi 13 Jilid 2. Jakarta : Erlangga.
- Krismiaji, Aryani. (2001). *Akuntansi Manajemen*, Edisi Kedua. Yogyakarta : UPP STIM YKPN.
- Mulyadi (2012). *Akuntansi Biaya*, Edisi 5. Yogyakarta : UPP-STIM YKPN, Graha Ilmu.
- Mulyadi, (2001). *Akuntansi Manajemen : Konsep, Manfaat dan Rekayasa*. Edisi Ketiga. Jakarta : Salemba Empat.
- RA. Supriyono. 1999. *Akuntansi Biaya dan Akuntansi Manajemen untuk Teknologi Maju dan Globalisasi*. Yogyakarta: BPFE
- Samryn, LM. 1990. *Akuntansi Manajerial Suatu Pengantar*. Jakarta : Erlangga.
- Simamora.1999. *Akuntansi Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat
- Supriyono R.A (2011). *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Cetakan 15. Yogyakarta : BPFE.
- Swastu Basu. (2010). *Manajemen Penjualan*. Edisi 3. Yogyakarta : BPFE.
- Usry, Milton. 1992. *Akuntansi biaya : perencanaan dan pengendalian*. Jakarta : Erlangga.