

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI (HPP) PADA USAHA MIE AYAM CAK TO

Alfiorence Devarareza Sujatmiko¹, Figur Budi Setiawan², Evina Nur Halizah³, Eva Wahidatuzzahroh⁴, Nuria Alfina⁵, Dian Fahriani⁶

¹²³⁴⁵⁶Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo
alfiorencedevarareza00@gmail.com, ffigurbudi@gmail.com, evinanurhalizah2204@gmail.com,
evazahroh54@gmail.com, alfinaaa165@gmail.com, dianfahriani87@gmail.com

Abstract

Micro, small, and medium enterprises in the culinary sector require accurate calculations of production costs so that selling price determination can provide sustainable profits. This study aims to anal the calculation of production costs and selling price determination at the Cak To Chicken Noodles MSME. The research method used is a quantitative method with a case study approach, using primary data obtained through interviews and documentation, as well as secondary data from literature studies. The results of the study indicate that the total production cost in one production process is IDR 802,945 to produce 140 portions of chicken noodles, with a production cost of IDR 5,735 per portion. The selling price set at IDR 8,000 per portion generates a profit of IDR 2,265 per portion with a profit margin of 28.31 percent. The monthly profit and loss report shows a net profit of IDR 4,755,584. These results indicate that the selling price determination at the Cak To Chicken Noodles MSME has been able to cover all production costs and provide a reasonable profit for business sustainability.

Keywords: *Cost of Goods Sold, UMKM, Production Cost, Income Statement*

Abstrak

Usaha mikro, kecil, dan menengah di bidang kuliner memerlukan perhitungan harga pokok produksi yang akurat agar penetapan harga jual dapat memberikan keuntungan yang berkelanjutan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi serta penetapan harga jual pada UMKM Mie Ayam Cak To. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kuantitatif dengan pendekatan studi kasus, menggunakan data primer yang diperoleh melalui wawancara dan dokumentasi, serta data sekunder dari studi pustaka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi dalam satu kali proses produksi sebesar Rp802.945 untuk menghasilkan 140 porsi mie ayam, dengan harga pokok produksi sebesar Rp5.735 per porsi. Harga jual yang ditetapkan sebesar Rp8.000 per porsi menghasilkan laba Rp2.265 per porsi dengan margin laba sebesar 28,31 persen. Laporan laba rugi bulanan menunjukkan laba bersih sebesar Rp4.755.584. Hasil tersebut menunjukkan bahwa penetapan harga jual pada UMKM Mie Ayam Cak To telah mampu menutup seluruh biaya produksi dan memberikan keuntungan yang layak bagi keberlanjutan usaha.

Kata Kunci: *Harga Pokok Produksi, UMKM, Biaya Produksi, Laporan Laba Rugi*

Article history

Received: Januari 2026

Reviewed: Januari 2026

Published: Januari 2026

Plagirism checker no 80

Copyright : author

Publish by : musytari



This work is licensed under a [creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

1. Pendahuluan

Usaha mikro, kecil, dan menengah memainkan peran yang sangat penting dalam meningkatkan ekonomi industri makanan. Mie ayam adalah salah satu hidangan yang paling populer karena margin keuntungan yang sangat tinggi. Kondisi tersebut membuat pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah harus pintar dalam menetapkan harga jual tanpa harus

mengorbankan keberlanjutan usaha. Menetapkan harga termasuk dalam ranah bisnis yang perlu dipertimbangkan dengan komprehensif karena hal ini dapat mempengaruhi permintaan pasar terhadap produk dan seberapa besar keuntungan yang diperoleh sang pemilik jual usaha.

UMKM adalah usaha perorangan yang dapat memberikan manfaat baik bagi komunitas. Di Indonesia, UMKM telah menarik perhatian banyak orang, bahkan hingga ke daerah terpencil. Hal ini dikarenakan UMKM merupakan sebuah inisiatif yang memberikan kesempatan seperti dukungan finansial harian, meningkatkan peluang kerja yang semakin sulit, serta memperluas pertumbuhan ekonomi. (Yustitia and Adriansah 2022)

Harga pokok penjualan (HPP) memiliki peranan yang signifikan dalam setiap tahap bisnis. Setiap perusahaan menetapkan harga untuk produk yang dijual dengan memperhitungkan harga pokok, yang berfungsi sebagai indikator margin keuntungan yang diperoleh. Jika perhitungan harga pokok dilakukan dengan tepat, hal ini akan membantu mencapai target pasar dan menarik minat konsumen. Meskipun terlihat sepele, penentuan harga pokok sangat penting dan dapat mendatangkan kerugian bagi perusahaan jika dilakukan dengan cara yang keliru. (Yustitia and Adriansah 2022)

UMKM Mie Ayam Cak To merupakan sebuah usaha kuliner yang secara teratur membuat mie ayam dalam jumlah tertentu di setiap periode. Oleh karena itu, penting untuk melakukan analisis perhitungan HPP di UMKM Mie Ayam Cak To agar biaya produksi dapat dipahami dengan jelas dan detail. Analisis ini diharapkan memberikan gambaran yang lebih tepat mengenai HPP per unit mie ayam, sehingga bisa menjadi acuan untuk menentukan harga jual yang wajar serta sebagai alat evaluasi dalam mengelola keuangan usaha.

2. Tinjauan Pustaka

Biaya

Biaya merupakan pengorbanan sumber daya ekonomi yang dilihat dalam nilai uang, yang sudah terjadi atau mungkin akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Dalam pengertian terbatas, biaya adalah elemen dari harga pokok yang dikorbankan demi mendapatkan pendapatan. (Rahman 2022)

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah total dari semua pengeluaran yang diperlukan untuk mendapatkan dan mengolah bahan baku hingga menjadi produk jadi. Pengumpulan biaya produksi sangat dipengaruhi oleh metode produksi, yaitu produksi sesuai permintaan dan produksi dalam jumlah besar. (Purwanto and Watini 2020)

Biaya Bahan Baku Langsung

Biaya bahan baku langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk semua material langsung yang menjadi bagian penting dalam proses pembuatan produk akhir. (Nursanti and Setyorini 2021)

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya untuk tenaga kerja yang terlibat secara langsung mencakup semua bentuk kompensasi yang diberikan kepada pegawai pabrik, di mana manfaatnya dapat dikenali atau dilacak pada produk tertentu yang dihasilkan oleh perusahaan. (Harahap et al. 2019)

Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik adalah pengeluaran produksi yang tidak termasuk dalam biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Unsur-unsur dari biaya overhead pabrik mencakup biaya bahan baku yang tidak langsung serta biaya tenaga kerja yang tidak langsung. Selain kedua jenis biaya overhead pabrik tersebut, ada juga biaya overhead pabrik lainnya yang meliputi: biaya pemeliharaan, biaya penyusutan, biaya listrik, dan sebagainya. (Arini 2018)

Biaya Penyusutan

Biaya depresiasi adalah pengeluaran yang selalu ada baik saat produksi berlangsung maupun tidak. Depresiasi merujuk pada pembagian biaya akuisisi atau sebagian besar nilai beli dari suatu aset tetap selama periode penggunaan aset tersebut. (Elfadila, Fatahurrazak, and Adel 2020)

Biaya Produksi

Biaya produksi adalah pengeluaran yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk membuat barang atau layanan yang berguna bagi manusia. Proses penghitungan biaya produksi dalam suatu perusahaan sangat penting karena produksi biasanya memerlukan pengeluaran yang cukup besar. Beberapa jenis biaya yang harus dipertimbangkan meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Ketiga elemen biaya ini adalah informasi yang dibutuhkan untuk menentukan harga pokok produksi. (Afif, M.N; Rahmawati 2017)

Harga Jual

Harga jual bisa didefinisikan sebagai jumlah uang yang mencakup semua pengeluaran yang harus dilakukan atau yang ditetapkan oleh penjual untuk mengalihkan barang, dan bukan termasuk pajak pertambahan nilai. (Rakhman et al. 2024)

Laporan Laba Rugi

Laporan keuntungan dan kerugian merupakan dokumen yang disusun secara sistematis mengikuti pedoman akuntansi, yang mencakup hasil kegiatan usaha selama satu tahun atau periode akuntansi. (Ihwan et al. 2024)

3. Metodologi Penelitian

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang diterapkan dalam studi ini adalah kuantitatif. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghitung biaya produksi Mie Ayam Cak To guna mengetahui harga jual dari produk tersebut. Dalam proses pengumpulan data, penelitian ini memanfaatkan sumber data primer untuk mendapatkan informasi langsung dari Mie Ayam Cak To seputar penelitian yang dilaksanakan. Di samping itu, data sekunder juga dimanfaatkan, yang bersumber dari literatur dan referensi lainnya.

Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan mengambil lokasi di Perusahaan UMKM Mie Ayam Cak To yang berlokasi di Jl. Keling, Dusun Keling, Desa Jumpat, Kecamatan Sukodono, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.

Teknik Pengumpulan Data

Dalam proses pengumpulan data, penelitian ini memanfaatkan sumber data primer untuk mendapatkan informasi langsung dari Mie Ayam Cak To seputar penelitian yang dilaksanakan. Di samping itu, data sekunder juga dimanfaatkan, yang bersumber dari literatur dan referensi lainnya. Untuk memperoleh informasi, cara yang dilakukan adalah melakukan wawancara dengan pemilik atau kepala Mie Ayam Cak To untuk mendapatkan data yang diperlukan mengenai biaya produksi. Dokumentasi dalam penelitian ini meliputi penulisan yang mencakup pencatatan data mengenai biaya produksi, dari biaya bahan baku hingga proses penyelesaian produksi di Mie Ayam Cak To. Dalam teknik pengumpulan data dengan studi pustaka, beberapa metode dapat digunakan, seperti membaca dan mempelajari buku serta jurnal yang berkaitan dengan analisis biaya produksi.

4. Hasil dan Pembahasan

4.1 Hasil Penelitian

Berikut ini merupakan rincian biaya dan volume produksi dari Mie Ayam Cak To:

a. Biaya Bahan Baku Langsung

Biaya bahan baku langsung adalah kebutuhan bahan baku yang digunakan dalam setiap produk untuk mie ayam. Biaya bahan baku langsung yang diperlukan untuk setiap produk mie ayam adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Langsung

Bahan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Mie	8 kg	15.000	120.000
Ayam	6 kg	35.000	210.000
Ceker Ayam	1,5 kg	22.000	33.000
Kecap	250 ml	4.000	12.000
Gula Merah	2 biji	1.000	2.000
Penyedap Rasa	84 gr	1.000	2.000
Garam	125 gr	2.500	2.500
Cabai Kering	250 gr	9.000	3.000
Bawang Pre	2 kg	14.000	28.000
Bawang Putih	0,5 kg	62.000	31.000
Bawang Merah	0,5 kg	100.000	50.000
Rempah-rempah		6.000	6.000
Merica	1 ons	9.000	3.000
Saos Botol	2 buah	10.000	20.000
Saos Bantal	3 pcs	6.000	18.000
Minyak Goreng	1 liter	20.000	20.000
Kemiri	100 gr	5.500	5.500
Total			566.000
Biaya Bahan Baku/porsi			4.043

Sumber : Hasil Wawancara, November 2025

Tabel di atas menunjukkan bahwa beberapa bahan baku digunakan untuk membuat produk Mie Ayam 140 porsi. Tercatat bahwa mie, ayam, ceker ayam, kecap, gula merah, penyedap rasa, dan bahan lainnya semuanya membutuhkan Rp566.000. Biaya bahan baku langsung setiap porsi adalah Rp4.043, jika dihitung per unit. Ini menentukan seberapa besar biaya produksi per porsi yang harus ditanggung oleh pemilik kedai, yang menjadi dasar perhitungan harga jual. (Ihwan et al., 2024)

Pemilik Mie Ayam Cak To dapat memantau pengeluaran bahan baku dengan baik dengan melakukan analisis yang mendalam seperti ini. Pemilik toko dapat memilih pemasok yang

menawarkan harga paling kompetitif selain mempertahankan kualitas produk. Mereka juga dapat memastikan bahwa persediaan bahan baku selalu tersedia sesuai dengan kebutuhan produksi harian toko, sehingga mereka dapat mengetahui margin keuntungan yang diperoleh dari setiap unit yang terjual.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung**Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung**

Keterangan	Jumlah	Biaya (Rp)
Tenaga Produksi	1 orang	50.000
Tenaga Pelayanan	2 orang	100.000
Total BTKL/produksi		150.000

Sumber : Hasil Wawancara, November 2025

Berdasarkan tabel diatas, Mie Ayam Cak To memperkerjakan 3 karyawan, dimana 1 orang menjadi tenaga kerja produksi dan 2 orang menjadi tenaga pelayanan.

c. Biaya Overhead Pabrik**Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik**

Keterangan	Biaya per Produksi (Rp)
Air	14.000
Listrik	18.500
Gas	20.000
Kresek	9.000
Tisu	9.000
Plastik	4.000
Sewa tempat	10.000
Total BOP per Produksi	84.500

Sumber : Hasil Wawancara, November 2025

Berdasarkan tabel di atas, biaya overhead pabrik yang digunakan oleh Mie Ayam Cak To dalam operasional mencakup biaya bulanan seperti air, listrik, gas, dan sewa tempat, senilai Rp84.500 per produksi. Ini penting untuk memahami semua biaya yang tidak terkait langsung dengan bahan atau tenaga kerja, tetapi tetap memengaruhi biaya untuk membuat 140 porsi mie ayam.

d. Biaya Penyusutan**Tabel 4. Biaya Penyusutan**

Nama Aset	Harga Perolehan (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Produksi (Rp)
Gerobak	2.000.000	5	33.333	2.222

Kompore	150.000	5	2.500	167
Blender	95.000	5	1.583	106
Total	2.245.000		37.416	2.445

Sumber : Hasil Wawancara, November 2025

Tabel di atas menunjukkan bahwa Mie Ayam Cak To mencantumkan berbagai jenis peralatan yang digunakan untuk bisnis dan perhitungan penyusutan, seperti blender, gerobak, dan komopr. Dengan harga pembelian awal peralatan yang berbeda-beda sesuai jenisnya, penyusutan dihitung menggunakan metode garis lurus berdasarkan masa manfaat setiap aset Mie Ayam Cak To. Setiap bulan, biaya penyusutan mencapai Rp37.416, atau sekitar Rp2.405 per produksi. Biaya produksi total Mie Ayam Cak To dipengaruhi oleh penurunan nilai aset ini. Ini juga menunjukkan bagaimana setiap peralatan yang digunakan dalam operasi Mie Ayam mengalami penurunan nilai, yang dihitung secara berkala untuk mengetahui nilai ekonomis peralatan seiring berjalannya waktu.

e. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Tabel 5. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Keterangan	Biaya per Produksi (Rp)	Biaya per Porsi (Rp)
Biaya Bahan Baku	566.000	4.043
Biaya Tenaga Kerja Langsung	150.000	1.071
Biaya Overhead Pabrik	84.500	604
Biaya Penyusutan	2.445	18
Total	802.945	5.735

Sumber: Hasil Wawancara, November 2025

Perhitungan biaya pokok produksi mie ayam Cak To melibatkan beberapa biaya utama selama proses produksi. Yang pertama adalah biaya bahan baku langsung, yang mencakup biaya pembelian bahan baku utama sebesar Rp566.000. Selain itu, ada biaya overhead usaha sebesar Rp84.500, yang mencakup biaya tidak langsung seperti utilitas dan kerusakan peralatan pendukung yang digunakan selama proses produksi. Biaya tenaga kerja langsung juga dihitung dalam total produksi, yaitu Rp150.000, yang digunakan untuk membayar tenaga kerja langsung.

Secara keseluruhan, proses produksi menghabiskan Rp802.945. Biaya per unit produk adalah Rp5.735 setelah biaya total dibagi dengan jumlah porsi mie ayam yang diproduksi, yang berjumlah 140 porsi. Mie Ayam Cak To menggunakan angka ini untuk menentukan harga jual per porsi sebesar Rp8.000, yang menghasilkan laba sebesar Rp2.265.

f. Harga Jual

Tabel 6. Harga Jual

Keterangan	Harga per Porsi (Rp)	Harga per Produksi (Rp)
Harga Jual	8.000	1.120.000
Harga Pokok Produksi	5.735	802.945
Laba	2.265	317.005

Margin Laba	28,31%	
-------------	--------	--

Sumber: Hasil Wawancara, November 2025

Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual sebesar Rp8.000 per porsi, dapat disimpulkan bahwa usaha mie ayam ini memiliki tingkat keuntungan yang cukup baik dan realistis untuk dijalankan secara berkelanjutan. Dalam satu kali produksi yang dilakukan setiap dua hari sekali, usaha mampu menghasilkan 140 porsi mie ayam, dengan asumsi penjualan rata-rata sebesar 70 porsi per hari sehingga seluruh hasil produksi habis terjual dalam dua hari. Kondisi ini menunjukkan bahwa harga jual yang ditetapkan sudah mampu menutup seluruh biaya produksi sekaligus memberikan margin laba sebesar 28,31 persen, yang mencerminkan efisiensi biaya serta potensi keuntungan yang stabil.

g. Laporan Laba Rugi**Laporan Laba Rugi
Mie Ayam Cak To
Per Bulan November 2025**

(dalam satuan rupiah)

Pendapatan		16.800.000
Harga Pokok Produksi :		
Persediaan awal produk jadi	0	
Biaya Produksi :		
Biaya Bahan Baku Langsung	8.490.000	
Biaya Overhead Pabrik	1.267.000	
Biaya Penyusutan	37.416	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	2.250.000	
HP Produk Tersedia Dijual		12.044.416
Persediaan Akhir Produk Jadi		0
HPP		12.044.416
Laba Bersih		4.755.584

Sumber : Hasil Wawancara, November 2025

Berdasarkan laporan laba rugi satu bulan, usaha mie ayam dengan pola produksi dua hari sekali dan tingkat penjualan rata-rata 70 porsi per hari mampu menghasilkan laba bersih sekitar Rp4.755.584 per bulan. Nilai tersebut menunjukkan bahwa usaha berada dalam kondisi yang menguntungkan dan stabil, dengan struktur biaya yang efisien serta harga jual yang mampu menutup seluruh biaya produksi sekaligus memberikan keuntungan yang layak.

5. Kesimpulan

Berdasarkan analisis perhitungan harga pokok produksi (HPP) pada UMKM Mie Ayam Cak To, ditemukan bahwa:

- Total biaya produksi untuk 140 porsi mie ayam mencapai Rp802.945, atau Rp5.735 per porsi
- Biaya utama terdiri dari biaya bahan baku langsung sebesar (Rp566.000 atau Rp4.043/porsi)
- Biaya Tenaga Kerja Langsung sebesar (Rp150.000 atau Rp1.071/porsi)
- Biaya Overhead Pabrik (Rp84.500 atau Rp604/porsi)
- Biaya Penyusutan (Rp2.445 atau Rp18/porsi)
- Harga jual Rp8.000 per porsi menghasilkan laba kotor Rp2.265 per porsi dengan margin laba 28,31%, sementara laporan laba rugi bulanan menunjukkan laba bersih sebesar Rp4.755.584 dari pendapatan Rp16.800.000

Berdasarkan analisis ini membuktikan bahwa penetapan harga jual pada UMKM Mie Ayam Cak To telah optimal, mampu menutup seluruh biaya produksi sekaligus memberikan keuntungan berkelanjutan, terutama dengan pola produksi setiap dua hari dan penjualan rata-rata 70 porsi/hari. Analisis HPP memberikan gambaran rinci tentang struktur biaya, sehingga mendukung pengelolaan keuangan yang lebih baik bagi UMKM kuliner serupa.

Sebagai rekomendasi, UMKM Mie Ayam Cak To disarankan untuk terus memantau harga bahan baku yang bisa berubah sewaktu waktu melalui diversifikasi pemasok, mengoptimalkan efisiensi tenaga kerja, dan menerapkan sistem pencatatan akuntansi guna meningkatkan akurasi perhitungan HPP di masa mendatang. Penelitian ini menegaskan peran krusial HPP dalam keberlanjutan UMKM, khususnya di sektor makanan populer seperti mie ayam.

DAFTAR PUSTAKA

- Afif, M.N; Rahmawati, D.R. 2017. "ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI TEH SEDAP WANGI MENGGUNAKAN METODE HARGA POKOK PROSES PADA PT. SARIWANGI A.E.A." *JURNAL AKUNIDA* 3: 1-19.
- Arini, Yusni. 2018. "PERSENTASE BIAYA BAHAN BAKU, BIAYA TENAGA KERJA, BIAYA OVERHEAD PABRIK TERHADAP HARGA POKOK PRODUKSI PADA PT. MAJU TAMBAK SUMUR." 2(1): 43-56.
- Elfadila, Destina, Fatahurrazak, and Jack Febriand Adel. 2020. "PENGARUH BIAYA BENIH, BIAYA PAKAN, BIAYA TENAGA KERJA, DAN BIAYA PENYUSUTAN TERHADAP INCOME PADA KELOMPOK HATCHERY SKALA RUMAH TANGGA (HSRT) DI KECAMATAN TELUK BINTAN, KABUPATEN BINTAN." 1(2): 54-66.
- Harahap, Baru, Argo Putra Prima, Dosen Universitas, and Putera Batam. 2019. "PENGARUH BIAYA BAHAN BAKU , BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG DAN FACTORY OVERHEAD COST TERHADAP PENINGKATAN HASIL PRODUKSI PADA PERUSAHAAN." 4(1): 12-20.
- Ihwan, Kiki Septia, Alifa Ilmi, Muhammad Agung Purnama, and Yuni Astuti Tri. 2024. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada UMKM U & Mie Menggunakan Metode Full Costing." 2(6): 254-65. doi:<https://doi.org/10.61132/lokawati.v2i6.1363>.

- Nursanti, Wirda., and Rosalina Dinda Ayu Setyorini. 2021. "Pengaruh Biaya Bahan Baku Langsung Dan Biaya Tenaga Kerja Langsung Terhadap Laba Usaha." *JURNAL AKUNTANSI FE-UB* 15(1): 1-17.
- Purwanto, Eko, and Sinta Sukma Watini. 2020. "ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING DALAM PENETAPAN HARGA JUAL (STUDI KASUS UNIT USAHA REGAR FRUIT)." *JOURNAL OF APPLIED MANAGERIAL ACCOUNTING* Vol. {4},.
- Rahman, Karlina Ghazalah. 2022. "Budget Ratcheting Pada Realisasi Anggaran Pemerintah Daerah: Studi Kasus Pada Sekretariat DPRD Kabupaten Barru 1." *IMPREST: Jurnal Ilmiah Akuntansi* 1(1): 1-7.
- Rakhman, Arif, Kholida Atiyatul Maula, Marischa Aulia Dewi, Anggi Natalia, Amanda, Rani, Cinta Azzahara Ulla Syahidah, et al. 2024. "No Title." 10(15): 145-60. doi:: <https://doi.org/10.5281/zenodo.13768735>.
- Yustitia, Erika, and Adriansah. 2022. "Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) Dan Harga Jual Pada UMKM Di Desa Sawahkulon." 3(1).