

PENDAMPINGAN IMPLEMENTASI METODE JOB ORDER COSTING UNTUK MENINGKATKAN AKURASI PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA CATERING SITI FATIMAH

Rita Dwi Putri¹, Juita Sukraini², Adinda Putri Syahrila³, Hafitra⁴, Sarah⁵

(1,2,3,4,5)Universitas Mahaputra Muhammad Yamin, Indonesia
e-mail: ritadwiputri02@gmail.com

Diterima: 09-10-2025 Direvisi : 09-11-2025 Disetujui : 09-12-2025 Diterbitkan : 09-01-2026

Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pendampingan dan penerapan metode penentuan harga pokok pesanan (*job order costing*) pada Usaha Catering Siti Fatimah yang berlokasi di Kota Solok, Sumatera Barat. Usaha catering ini telah beroperasi selama lebih dari dua dekade dan melayani berbagai pesanan makanan untuk kegiatan pernikahan, ulang tahun, serta acara keagamaan dengan jumlah pesanan yang bervariasi. Berdasarkan hasil wawancara, diketahui bahwa penentuan harga jual selama ini masih didasarkan pada perkiraan tanpa perhitungan biaya yang terstruktur, sehingga berpotensi menimbulkan ketidaktepatan dalam penetapan harga dan pengendalian biaya. Kegiatan pengabdian dilakukan melalui identifikasi dan pengumpulan data biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead seperti transportasi dan biaya pendukung lainnya. Selanjutnya, dilakukan perhitungan harga pokok pesanan sesuai karakteristik setiap pesanan catering. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa penerapan metode *job order costing* membantu pemilik usaha dalam mengetahui biaya produksi secara lebih akurat, meningkatkan pemahaman dalam penetapan harga jual, serta menjadi dasar bagi pencatatan keuangan yang lebih sistematis. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan efisiensi usaha dan mendukung keberlanjutan usaha catering skala mikro dan kecil.

Kata kunci: Pengabdian kepada Masyarakat, Akuntansi Manajerial, Harga Pokok Pesanan, Job Order Costing, Usaha Catering.

Abstract

This community service activity aims to provide assistance and implement the job order costing method in Catering Siti Fatimah, a small-scale catering business located in Solok City, West Sumatra. The business has been operating for more than two decades and serves various culinary orders for weddings, birthdays, and religious events with varying order quantities. Based on interview results, the business has not yet applied a structured cost accounting method in determining product prices, relying instead on estimations without systematic financial records. The community service activities were carried out through the identification and collection of production cost data, including direct material costs, direct labor costs, and manufacturing overhead costs such as transportation and supporting expenses. Furthermore, the job order costing method was applied to calculate the cost of each catering order according to its specific characteristics. The results indicate that the implementation of this method enables the business owner to determine production

costs more accurately, improves understanding of appropriate pricing decisions, and serves as a foundation for more structured financial record-keeping. This activity is expected to enhance cost efficiency and support the sustainability of micro and small catering businesses.

Keywords: *Community Service, Managerial Accounting, Job Order Costing, Cost of Production, Catering Business.*

PENDAHULUAN

Usaha mikro, kecil, dan menengah memiliki peran penting dalam menopang perekonomian masyarakat, khususnya dalam penyediaan lapangan kerja dan pemenuhan kebutuhan konsumsi lokal. Salah satu sektor yang berkembang pesat adalah usaha kuliner, termasuk jasa catering yang melayani berbagai kegiatan sosial dan keagamaan. Namun, di balik potensi tersebut, banyak pelaku UMKM masih menghadapi permasalahan dalam pengelolaan keuangan, terutama dalam penentuan harga pokok produksi dan penetapan harga jual yang akurat.

Penentuan harga pokok yang tepat merupakan aspek krusial dalam akuntansi manajerial karena berpengaruh langsung terhadap pengambilan keputusan, pengendalian biaya, dan keberlanjutan usaha. Menurut (Mulyadi, 2016) harga pokok produksi adalah total biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Tanpa perhitungan yang sistematis, pelaku usaha berisiko menetapkan harga jual yang terlalu rendah sehingga mengurangi laba, atau terlalu tinggi sehingga menurunkan daya saing.

Salah satu metode penentuan harga pokok yang sesuai untuk usaha berbasis pesanan adalah metode harga pokok pesanan (*job order costing*). Metode ini digunakan pada perusahaan yang memproduksi barang atau jasa berdasarkan pesanan khusus dengan karakteristik yang berbeda-beda antar pesanan (Horngren et al., 2018). Dalam metode ini, setiap pesanan diperlakukan sebagai satu kesatuan biaya tersendiri, sehingga memungkinkan pelaku usaha mengetahui biaya riil dari setiap order yang diterima. Metode *job order costing* dinilai relevan untuk usaha catering karena setiap pesanan memiliki variasi menu, jumlah porsi, serta kebutuhan tenaga kerja dan biaya pendukung yang berbeda.

Beberapa penelitian dan kegiatan pengabdian sebelumnya menunjukkan bahwa penerapan metode akuntansi biaya pada UMKM mampu meningkatkan pemahaman pelaku usaha terhadap struktur biaya serta membantu dalam penetapan harga jual yang lebih rasional (Hansen & Mowen, 2017; Siregar et al., 2019). Selain itu, pencatatan biaya yang terstruktur juga menjadi dasar penting dalam penyusunan laporan keuangan sederhana dan pengambilan keputusan jangka panjang.

Usaha Catering Siti Fatimah yang berlokasi di Kota Solok merupakan salah satu UMKM yang telah beroperasi selama lebih dari 21 tahun dan melayani pesanan dalam skala besar untuk berbagai acara. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, diketahui bahwa penentuan harga selama ini masih didasarkan pada perkiraan, tanpa perhitungan harga pokok pesanan yang

jelas serta pencatatan biaya yang belum terstruktur. Kondisi ini berpotensi menimbulkan ketidakefisienan biaya dan ketidakpastian dalam perolehan laba.

Berdasarkan permasalahan tersebut, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk mendampingi dan menerapkan metode penentuan harga pokok pesanan (*job order costing*) pada Usaha Catering Siti Fatimah, sehingga pemilik usaha mampu menghitung biaya produksi secara lebih akurat, menetapkan harga jual yang tepat, serta meningkatkan pemahaman dalam pengelolaan keuangan usaha secara sederhana dan sistematis.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan pada 2 Januari sampai 4 Januari 2026 di lokasi usaha Catering Siti Fatimah yang beralamat di Jl. H. Jamal RT 02 RW 02, Kelurahan Nan Balimo, Kecamatan Tanjung Harapan, Kota Solok, Sumatera Barat. Pelaksanaan kegiatan difokuskan pada pendampingan penerapan metode penentuan harga pokok pesanan (*job order costing*) yang disesuaikan dengan karakteristik usaha catering berbasis pesanan. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui tiga tahapan utama sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan
 - a. Koordinasi dan perizinan, yaitu melakukan komunikasi awal dengan pemilik usaha untuk memperoleh izin pelaksanaan serta menggali gambaran umum sistem penentuan harga yang digunakan.
 - b. Identifikasi kebutuhan, dengan mengumpulkan informasi terkait jenis pesanan, struktur biaya, dan proses produksi catering.
 - c. Penyusunan materi, berupa modul singkat yang memuat konsep dasar harga pokok pesanan dan contoh perhitungan yang relevan dengan usaha catering.
2. Tahap Pelaksanaan
 - a. Observasi dan pengumpulan data, meliputi pencatatan biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pada setiap pesanan.
 - b. Pendampingan studi kasus, yaitu penerapan metode *job order costing* menggunakan data pesanan catering yang pernah diterima.
 - c. Penyampaian materi dan praktik langsung, dengan menjelaskan langkah perhitungan harga pokok pesanan secara sederhana dan aplikatif.
3. Tahap Evaluasi
 - a. Pendampingan mandiri, dengan meminta pemilik usaha melakukan perhitungan harga pokok pesanan secara langsung.
 - b. Penilaian pemahaman, berdasarkan kemampuan pemilik usaha dalam mengelompokkan biaya dan menghitung harga pokok pesanan.
 - c. Umpan balik dan perbaikan, berupa diskusi hasil perhitungan untuk menyempurnakan penerapan metode yang telah diajarkan.



Gambar 1. Wawancara Dan Penyampaian Materi Mengenai Metode Penentuan Harga Pokok Pesanan (*Job Order Costing*)



Gambar 2. Potret Tim pengabdian Bersama Pemilik Usaha

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik Usaha Catering Siti Fatimah, diketahui bahwa selama ini penentuan harga jual pesanan catering belum didasarkan pada perhitungan harga pokok pesanan secara sistematis. Penetapan harga dilakukan berdasarkan total keseluruhan biaya yang dikeluarkan tanpa pemisahan yang jelas antara biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead.

Pemilik usaha juga belum melakukan pencatatan biaya secara terstruktur untuk setiap pesanan, sehingga sulit mengetahui besarnya biaya yang sebenarnya dikeluarkan pada masing-masing order. Selain itu, perbedaan jumlah pesanan, variasi menu, serta biaya tambahan seperti transportasi belum dihitung secara rinci dalam satu kesatuan biaya pesanan. Kondisi ini menyebabkan pemilik usaha tidak memiliki informasi yang akurat mengenai biaya produksi dan tingkat keuntungan dari setiap pesanan catering yang diterima.

Perhitungan Harga Pokok Pesanan (Job Order Costing)

Tim pengabdian melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan menerapkan metode penentuan harga pokok pesanan (*job order costing*), dengan mengelompokkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead ke dalam satu pesanan secara sistematis.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku

	Keterangan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Beras	120 Kg	Rp14.000	Rp1.680.000
2	Ayam Potong	200 Kg	Rp35.000	Rp7.000.000
3	Wortel	40 Kg	Rp8.000	Rp320.000
4	Kol	40 Kg	Rp6.000	Rp240.000
5	Buncis	30 Kg	Rp10.000	Rp300.000
6	Cabai Merah	25 Kg	Rp45.000	Rp1.125.000
7	Bawang Merah	20 Kg	Rp40.000	Rp800.000
8	Bawang Putih	15 Kg	Rp38.000	Rp570.000
9	Bumbu Pelengkap			Rp500.000
10	Minyak Goreng	60 Liter	Rp15.000	Rp900.000
11	Kerupuk	20 Kg	Rp30.000	Rp600.000
12	Air Mineral	2000 Pcs	Rp1.000	Rp2.000.000
	Total Harga			Rp16.535.000
	Jumlah Produksi			2.000 Porsi
	Total Bahan Baku Per Porsi			Rp8.268

Karyawan yang bekerja pada usaha Catering Siti Fatimah berjumlah tujuh orang tenaga kerja, yang terdiri dari empat orang tenaga masak dan tiga orang tenaga cuci peralatan. Dalam sistem pembiayaannya, usaha Catering Siti Fatimah menetapkan upah tenaga kerja sebesar Rp150.000 per orang per hari, yang dibayarkan sesuai dengan hari pelaksanaan pesanan catering. Rincian biaya tenaga kerja tersebut disajikan pada tabel berikut.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja

Keterangan	Jumlah Tenaga Kerja	Jumlah Hari Bekerja	Upah Perhari (Rp)	Jumlah (Rp)
Tenaga Masak	4 Orang	2 Hari	Rp150.000	Rp1.200.000
Tenaga Cuci Peralatan	3 Orang	2 Hari	Rp150.000	Rp900.000
Total Tenaga Kerja	7 Orang		Rp300.000	Rp2.100.000
Jumlah Produksi				2.000 Porsi
Gaji Tenaga Kerja Perporisi				Rp1.050

Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik

Keterangan		Total (Rp)
Biaya Listrik dan Air		Rp500.000
Gas LPG 12Kg	6 Tabung x Rp200.000	Rp1.200.000
Packaging dan Perlengkapan Habis Pakai	2000 Porsi x Rp1000	Rp2.000.000
Biaya Transportasi		Rp900.000
Kompor Gas	2 Hari x Rp6.250	Rp12.500
Wajan Besar	2 Hari x Rp3.333	Rp6.667
Pisau	2 Hari x Rp556	Rp1.111
Talenan	2 Hari x Rp556	Rp1.111
Meja Dapur	2 Hari x Rp3.889	Rp7.778
Cobek dan Ulekan	2 Hari x Rp1.250	Rp2.500
Rice Cooker Besar	2 Hari x Rp5.556	Rp11.111
Rak Peralatan	2 Hari x Rp1.389	Rp2.778
Total BOP		Rp3.145.556

*Keterangan Penyusutan Overhead Pabrik

1. Kompor Gas: 3 x Rp750.000 = Rp2.250.000
 Penyusutan Perbulan : $Rp2.250.000 / 12 \text{ Bulan} = Rp187.500/\text{Bulan}$
 Penyusutan Perhari : $Rp187.500 / 30 \text{ Hari} = Rp6.250/\text{Hari}$
2. Wajan Besar: 4 x Rp300.000 = Rp1.200.000
 Penyusutan Perbulan : $Rp1.200.000 / 12 \text{ Bulan} = Rp100.000/\text{Bulan}$
 Penyusutan Perhari : $Rp100.000 / 30 \text{ Hari} = Rp3.333/\text{Hari}$
3. Pisau: 4 x Rp50.000 = Rp200.000
 Penyusutan Perbulan : $Rp200.000 / 12 \text{ Bulan} = Rp16.667/\text{Bulan}$
 Penyusutan Perhari : $Rp16.667 / 30 \text{ Hari} = Rp556/\text{Hari}$
4. Talenan: 4 x Rp50.000 = Rp200.000
 Penyusutan Perbulan : $Rp200.000 / 12 \text{ Bulan} = Rp16.667/\text{Bulan}$
 Penyusutan Perhari : $Rp16.667 / 30 \text{ Hari} = Rp556/\text{Hari}$
5. Meja Dapur: 2 x Rp700.000 = Rp1.400.000
 Penyusutan Perbulan : $Rp1.400.000 / 12 \text{ Bulan} = Rp116.667/\text{Bulan}$
 Penyusutan Perhari : $Rp116.667 / 30 \text{ Hari} = Rp3.889/\text{Hari}$
6. Cobek dan Ulekan: 3 x Rp150.000 = Rp450.000
 Penyusutan Perbulan : $Rp450.000 / 12 \text{ Bulan} = Rp37.500/\text{Bulan}$
 Penyusutan Perhari : $Rp37.500 / 30 \text{ Hari} = Rp1.250/\text{Hari}$
7. Rice Cooker Besar: 2 x Rp1.000.000 = Rp2.000.000
 Penyusutan Perbulan : $Rp2.000.000 / 12 \text{ Bulan} = Rp166.667/\text{Bulan}$
 Penyusutan Perhari : $Rp166.667 / 30 \text{ Hari} = Rp5.556/\text{Hari}$
8. Rak Peralatan: 1 x Rp500.000 = Rp500.000

Penyusutan Perbulan	: Rp500.000 / 12 Bulan	= Rp41.667/Bulan
Penyusutan Perhari	: Rp41.667 / 30 Hari	= Rp1.389/Hari

Perhitungan HPP

Biaya Bahan Baku	Rp16.535.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp2.100.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp3.145.556
Total	Rp21.780.556

Harga Perpersi : Rp21.780.556 / 2.000 Porsi = Rp10.890/Porsi

Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan pendampingan penerapan metode job order costing pada Usaha Catering Siti Fatimah menunjukkan perubahan yang signifikan dalam cara pemilik usaha memahami dan menghitung biaya produksi. Sebelum kegiatan pengabdian dilakukan, penentuan harga jual hanya didasarkan pada perkiraan total biaya secara umum tanpa pengelompokan yang jelas. Kondisi tersebut berpotensi menyebabkan ketidaktepatan dalam penetapan harga, baik terlalu rendah yang dapat mengurangi laba maupun terlalu tinggi yang dapat menurunkan daya saing usaha.

Melalui penerapan metode job order costing, seluruh biaya produksi berhasil diidentifikasi dan dikelompokkan secara sistematis ke dalam tiga komponen utama, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Pengelompokan ini membantu pemilik usaha memahami struktur biaya secara lebih rinci untuk setiap pesanan catering yang diterima.

Berdasarkan hasil perhitungan, diketahui bahwa total biaya bahan baku sebesar Rp16.535.000 merupakan komponen biaya terbesar dalam produksi pesanan catering. Hal ini wajar mengingat usaha catering sangat bergantung pada bahan baku seperti beras, ayam, sayuran, dan bumbu dapur. Selanjutnya, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp2.100.000 menunjukkan kontribusi tenaga kerja dalam proses produksi, mulai dari persiapan bahan hingga penyajian makanan. Sementara itu, biaya overhead pabrik sebesar Rp3.145.556 mencakup biaya listrik, gas, transportasi, perlengkapan habis pakai, serta penyusutan peralatan dapur yang sebelumnya tidak pernah diperhitungkan secara detail oleh pemilik usaha.

Dengan total biaya produksi sebesar Rp21.780.556 dan jumlah produksi 2.000 porsi, diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp10.890 per porsi. Informasi ini memberikan gambaran yang lebih akurat mengenai biaya riil yang dikeluarkan untuk setiap porsi makanan. Hasil tersebut menjadi dasar yang lebih rasional bagi pemilik usaha dalam menentukan harga jual yang wajar dengan mempertimbangkan margin keuntungan yang diinginkan.

Penerapan metode job order costing juga meningkatkan pemahaman pemilik usaha mengenai pentingnya pencatatan biaya secara terstruktur. Pemilik usaha mulai menyadari bahwa setiap pesanan memiliki karakteristik biaya yang berbeda, tergantung pada jumlah porsi, jenis menu, serta kebutuhan tenaga kerja dan transportasi. Hal ini sejalan dengan pendapat Horngren et al. (2018)

yang menyatakan bahwa metode job order costing memungkinkan perusahaan mengetahui biaya setiap pesanan secara spesifik.

Selain itu, kegiatan pendampingan ini memberikan dampak positif terhadap kesadaran pemilik usaha akan pentingnya pengelolaan keuangan yang lebih tertib. Pemilik usaha mulai memahami bahwa pencatatan biaya tidak hanya berguna untuk menentukan harga jual, tetapi juga sebagai alat pengendalian biaya dan evaluasi kinerja usaha.

Secara keseluruhan, hasil kegiatan menunjukkan bahwa metode job order costing sangat relevan diterapkan pada usaha catering berbasis pesanan. Metode ini tidak hanya membantu dalam menghitung harga pokok produksi secara lebih akurat, tetapi juga menjadi langkah awal bagi pemilik usaha untuk membangun sistem pencatatan keuangan sederhana yang berkelanjutan. Dengan demikian, pendampingan ini diharapkan dapat mendukung keberlanjutan usaha Catering Siti Fatimah serta meningkatkan daya saing usaha di tengah persaingan bisnis kuliner yang semakin ketat.

SIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan pada Usaha Catering Siti Fatimah di Kota Solok, dapat disimpulkan bahwa pemilik usaha sebelumnya belum menerapkan perhitungan harga pokok pesanan secara terstruktur. Penentuan harga jual masih didasarkan pada perkiraan biaya secara umum tanpa pengelompokan yang jelas antara biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead, sehingga menyulitkan pemilik usaha dalam mengetahui biaya riil dan keuntungan dari setiap pesanan catering.

Melalui penerapan metode penentuan harga pokok pesanan (job order costing), seluruh biaya produksi dapat dihitung dan dialokasikan secara lebih sistematis untuk setiap pesanan. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa metode ini membantu pemilik usaha dalam memahami struktur biaya produksi secara lebih jelas serta menjadi dasar yang lebih tepat dalam penetapan harga jual. Dengan demikian, penerapan metode job order costing penting untuk mendukung pengendalian biaya, meningkatkan ketepatan perhitungan harga pokok pesanan, serta menjadi langkah awal menuju pencatatan keuangan usaha yang lebih tertata dan berkelanjutan.

SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan, disarankan agar pemilik Usaha Catering Siti Fatimah dapat terus menerapkan metode penentuan harga pokok pesanan (job order costing) dalam setiap pesanan catering yang diterima. Pencatatan biaya produksi sebaiknya dilakukan secara rutin dan sederhana agar biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead dapat terkontrol dengan baik.

Selain itu, pendampingan lanjutan perlu dilakukan untuk membantu pemilik usaha dalam mengembangkan pencatatan keuangan yang lebih sistematis, termasuk pencatatan pendapatan dan

laba usaha. Bagi kegiatan pengabdian selanjutnya, disarankan untuk menambahkan materi terkait pencatatan keuangan sederhana dan pengelolaan usaha agar metode yang diterapkan dapat berjalan secara berkelanjutan dan memberikan manfaat jangka panjang bagi usaha catering.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim mengucapkan terima kasih kepada pemilik usaha Catering Siti Fatimah yang telah bersedia menjadi mitra dalam kegiatan ini serta memberikan data dan informasi yang dibutuhkan. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pihak-pihak yang telah memberikan dukungan, baik secara moral maupun akademik, sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik. Semoga hasil kegiatan ini dapat memberikan manfaat dan kontribusi positif bagi pengembangan pengetahuan serta praktik akuntansi manajerial di bidang jasa catering.

DAFTAR PUSTAKA

- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2017). *Cost Management: Accounting and Control* (7 (ed.)). Cengage Learning.
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2018). *Cost Accounting: A Managerial Emphasis* (15th ed.). Pearson Education Limited.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Siregar, B., Suropto, Hapsoro, D., Lo, E. W., & Biyanto, F. (2019). *Akuntansi Biaya*. Salemba Empat.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2018). *Cost Management: Accounting and Control* (7th ed.). Boston: Cengage Learning.
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2019). *Cost Accounting: A Managerial Emphasis* (16th ed.). New Jersey: Pearson Education.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Bustami, B., & Nurlela. (2013). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Carter, W. K. (2015). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Supriyono, R. A. (2014). *Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Yogyakarta: BPFE.
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2018). *Managerial Accounting* (16th ed.). New York: McGraw-Hill Education.
- Rudianto. (2013). *Akuntansi Manajemen*. Jakarta: Erlangga.