

## Analisa Penentuan Harga Pokok Produksi Puree Mangga pada CV Wulan Jaya

Oryza Ardhiarisca<sup>a</sup>, Silvia Oktavia Nur Yudiastuti<sup>b</sup>, Titik Budiati<sup>b</sup>, Yossi Wibisono<sup>b</sup>, Findi Citra Kusumasari<sup>b</sup>, Wiwik Handayani<sup>c</sup>

Jurusan Bisnis, Politeknik Negeri Jember, Jl Mastrip PO BOX 164, Jember, Indonesia<sup>a</sup>

Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Jl. Mastrip PO BOX 164, Jember, Indonesia<sup>b</sup>  
Pusat Riset Agroindustri BRIN, Jl. Raya Jakarta - Bogor KM 46, Cibinong, Jawa Barat 16911, Indonesia<sup>c</sup>

### ABSTRAK

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang dilakukan pada perusahaan mangga, CV Wulan Jaya. Pada proses produksinya, CV Wulan Jaya mengalami kendala di masa panen raya, yakni panen yang melimpah. Solusi yang dilakukan oleh CV Wulan Jaya adalah melakukan diversifikasi produk yakni menjadi puree mangga. Penelitian ini memiliki tujuan untuk menghitung harga pokok produksi (hpp) dari produk puree mangga yang nantinya akan membantu manajemen perusahaan CV Wulan Jaya untuk mempresisikan harga jual puree mangga. Metode dalam menentukan hpp yakni dengan metode *full costing*. Data dikumpulkan dengan cara wawancara serta dikuatkan dengan data dokumentasi. Selanjutnya dilakukan analisa data yang diikuti dengan penarikan kesimpulan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah harga pokok produksi pure mangga per kemasan 5 kg adalah Rp113.347,28 dan jika diasumsikan keuntungan sebesar 20% maka harga jual produk puree mangga adalah sebesar Rp136.016,74. Selanjutnya dilakukan perbandingan dengan harga produk sejenis di pasaran dijual dengan harga Rp197.500,00. Produk puree mangga CV Wulan Jaya memiliki kemampuan untuk bersaing dengan produk sejenis di pasaran dengan selisih harga sebesar Rp61.843,26

**Kata kunci:** *harga pokok produksi; puree mangga; full costing*

### Analysis of Determining Cost of Good Production for Product Diversification at CV Wulan Jaya

### ABSTRACT

This research is descriptive research conducted at the mango company, CV Wulan Jaya. In the production process, CV Wulan Jaya experienced problems during the main harvest period, namely an abundant harvest. The solution taken by CV Wulan Jaya was to diversify its product, namely into mango puree. This research aims to calculate the cost of production (HPP) of mango puree products which will later help the management of the CV Wulan Jaya company to determine the selling price of mango puree. The method for determining HPP is the full costing method. Data was collected by interview and strengthened by data documentation. Next, data analysis is carried out followed by drawing conclusions. The conclusion of this research is that the cost of producing pure mangoes per 5 kg package is IDR 113,347.28 and if it is assumed that the profit is 20% then the selling price of pure mango products is IDR 136,016.74. Next, a comparison is made with the price of similar products on the market, sold at IDR 197,500.00. CV Wulan Jaya's mango puree product has the ability to compete with similar products on the market with a price difference of IDR 61,843.26.

**Keywords:** *cost of goods sold; mango puree; full costing*

### PENDAHULUAN

Indonesia sering dikenal sebagai sebuah negara agraris yang memiliki potensi pertanian dan perkebunan yang tinggi (Pitaloka, 2017). Sektor Pertanian seyogayanya merupakan tulang punggung perekonomian di Indonesia (Saputra, 2022). Perusahaan-perusahaan ataupun UMKM yang bergerak di bidang pertanian harus mampu bersaing serta berinovasi agar tetap menjaga keberlangsungan usaha dan juga dapat berkembang lebih baik lagi.

Salah satu potensi pertanian perkebunan di Indonesia adalah buah mangga. Indonesia merupakan produsen mangga terbesar dengan posisi ke-5 di dunia (Mukti et al., 2018). CV Wulan Jaya merupakan salah satu produsen mangga yang ada di Indonesia. Lokasi CV Wulan Jaya berada di Kabupaten Majalengka, Jawa Barat. Produk yang dijual oleh CV Wulan Jaya adalah berupa buah mangga segar. Sama halnya dengan perusahaan lainya, CV Wulan Jaya tentunya juga menginginkan adanya keuntungan bagi perusahaan. Namun keuntungan yang diimpikan tersebut cukup sulit untuk digapai karena berbagai permasalahan muncul saat panen raya. Permasalahan tersebut disebabkan dari sifat alami dari buah mangga yakni yang memiliki masa simpan sebentar membuat buah mangga busuk ataupun rusak (Mandey & Mamuaja, 2016). Hal ini tentu meningkatkan kerugian dari usaha CV Wulan Jaya dan berdampak pada polusi lingkungan. Selain itu, pada saat pensortiran buah mangga yang akan dijual juga terdapat buah yang belum memenuhi kualifikasi produk yang dijual atau sering disebut mangga reject. Permasalahan-permasalahan ini harus diantisipasi agar meningkatkan keuntungan usaha serta menjaga lingkungan lebih baik lagi. Oleh karena itu, dilakukan pengolahan produk tersebut menjadi produk lain yang bernilai guna.

Produk diversifikasi baru yang dihasilkan adalah puree mangga. Royanti & Sulistyowati, (2018) menyebutkan puree mangga atau sering disebut bubur buah mangga merupakan produk setengah jadi yang nantinya dapat diolah kembali menjadi makanan atau minuman. Puree mangga tersebut dapat dimanfaatkan sebagai dodol dan juga selai mangga Novia et al., (2015). Produk tersebut merupakan produk diversifikasi dari CV Wulan Jaya yang perlu dilakukan identifikasi biaya secara detail untuk memberikan kemudahan untuk menjustifikasi harga pokok produksi dari puree mangga. Harga pokok produksi dimaknai sebagai segala jenis biaya yang memiliki hubungan secara langsung dengan produksi suatu produk. Pada umumnya harga pokok produksi dibagi kedalam tiga kategori utama yakni biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik (Meroekh et al., 2018). Hal ini tentunya merupakan langkah strategis yang dapat dilakukan oleh CV Wulan Jaya untuk memastikan harga jual produk baru tersebut. Ketika harga pokok produksi melampaui sangat tinggi maka akan memiliki dampak terhadap tingginya harga jual yang ditentukan. Hal ini tentunya memperparah keadaan perusahaan yang mengalami kesulitan dalam bersaing. Begitu juga, ketika perusahaan melakukan penentuan harga pokok produksi yang sangat rendah juga tentu berdampak pada rendahnya harga jual. Hal ini justru menimbulkan usaha yang merugi (Safitri & Pentiana, 2018). Impact dari adanya penentuan harga pokok produk yang presisi dapat meningkatkan keuntungan atau laba dari perusahaan (Ardhiarisca & Putra, 2022).

Berbagai penelitian dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi telah dilakukan oleh (Yusuf, 2023), (Pelealu et al., 2018), (Manein et al., 2020), (Satriani & Kusuma, 2020), (Safitri & Pentiana, 2018), (Febrianti & Rahmadani, 2022). Obyek penelitian memiliki jenis usaha manufaktur seperti perusahaan tempe, tahu, kuliner, olahan mangga, benih, kopi, dan donat. Tujuan utama penelitian tersebut adalah menghitung harga pokok produksi suatu produk yang nantinya akan dilakukan perbandingan terhadap perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan. Selain itu, beberapa penelitian lainnya melakukan penelitian dengan menghitung harga pokok produksi selanjutnya dilakukan perbandingan hasil perhitungan melalui dua metode yang berbeda yakni metode *full costing* dan *variabel costing*. Berbeda dengan yang dilakukan sebelumnya, dalam penelitian ini dilakukan perhitungan harga pokok produksi produk diversifikasi mangga dengan metode *full costing* dan melakukan perbandingan dengan harga di pasaran.

Berdasarkan uraian di atas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana penentuan harga pokok produksi puree mangga. Sehingga penelitian ini bertujuan untuk menghitung dan menganalisa penentuan harga pokok produksi dari produk diversifikasi buah mangga. Selanjutnya dilakukan perbandingan dari dengan harga di pasaran untuk menjustifikasi apakah produk pure mangga dapat bersaing di pasaran.

## KAJIAN PUSTAKA

Setiap usaha wajib untuk menentukan harga pokok produksi (HPP) karena hal tersebut sangat urgen dalam mempresisikan harga jual produk. HPP dimaknai sebagai segala jenis biaya yang memiliki hubungan langsung dengan produksi suatu produk. Kategori utama dalam melakukan penentuan HPP adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja serta biaya overhead pabrik (Meroekh et al., 2018).

Terdapat dua metode dalam penentuan harga pokok produksi:

a) Metode *Full Costing*

Pada metode *full costing* dilakukan perhitungan semua unsur biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku (BB), biaya tenaga kerja langsung (BTKL), biaya overhead pabrik (BOP) variabel dan juga tetap (Mulyadi, 2015). Berikut merupakan ilustrasi perhitungan biaya produksi:

Tabel 1. Metode *Full Costing*

Biaya	Jumlah
BB	A
BTKL	B
BOP variabel	C
BOP Tetap	D
Biaya Produksi	$E = A + B + C + D$

b) Metode *Variabel Costing*

Berbeda dengan metode *full costing*, pada metode *variabel costing* ditentukan oleh biaya produksi dengan perilaku variabel. Rincian biaya yang diperhitungkan dalam metode *variabel costing* yakni biaya bahan baku atau dapat disingkat BB, biaya tenaga kerja langsung atau dapat disingkat BTKL, serta biaya overhead pabrik atau dapat disingkat BOP variabel. Berikut merupakan ilustrasi perhitungan menggunakan metode *variabel costing*:

Tabel 2. Metode *Variabel Costing*

Biaya	Jumlah
BB	A
BTKL	B
BOP variabel	C
Biaya Produksi	$E = A + B + C$

Terdapat empat fungsi harga pokok produksi diantaranya (Wahyudi & Henaulu, 2019):

- 1) Sebagai penetapan harga jual  
Dalam mempresisikan harga jual produk maka sangat penting pula dalam mempresisikan harga pokok produksi. Alasan utamanya adalah karena harga jual produk diperoleh dari harga pokok produksi yang ditambahkan dengan keuntungan yang diharapkan.
- 2) Sebagai dasar penentuan laba  
Seperti yang dijabarkan pada poin 1, harga pokok produksi merupakan dasar dari penentuan laba. Harga pokok produksi sangat urgen untuk ditentukan karena perusahaan akan dapat dengan mudah menentukan laba.
- 3) Sebagai dasar dalam menilai efisiensi  
Adanya harga pokok produksi dapat menjadi acuan untuk melakukan kontrol dalam pemakaian bahan baku, upah ataupun tenaga kerja.
- 4) Sebagai dasar pengambilan berbagai keputusan manajemen  
Beberapa keputusan manajemen yang dapat dilakukan dengan adanya harga pokok produksi adalah untuk melakukan penetapan harga penjualan, penyesuaian proses produksi, strategi persaingan di pasaran luas, perencanaan ekspansi perusahaan, dan mengambil keputusan khusus manajemen.

Setelah dilakukan penentuan harga pokok produksi, setiap perusahaan akan melakukan penentuan harga jual produk sebelum produk dipasarkan. Harga jual dapat didefinisikan sebagai sejumlah uang yang dibebankan kepada produk ataupun jasa yang dibayarkan oleh pembeli atau konsumen. Definisi tersebut

dapat diperluas sebagai jumlah dari nilai yang ditukar konsumen atas manfaat yang diterima oleh konsumen setelah memiliki atau menggunakan produk atau jasa (Kotler & Keller, 2009). (Sujarweni, 2015) menyebutkan terdapat beberapa metode yang dilakukan dalam menetapkan harga jual sebagai berikut:

- 1) Metode dalam melakukan penetapan harga jual yang didasarkan kepada biaya  
Terdapat tiga metode dalam melakukan penetapan harga jual didasarkan kepada biaya yakni *cost plus pricing method*, *mark up pricing method*, dan penetapan harga *Break Event Point*.
- 2) Metode dalam melakukan penetapan harga jual yang didasarkan pada harga kompetitor
- 3) Metode dalam melakukan penetapan harga jual yang didasarkan pada permintaan

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini tergolong dalam penelitian deskriptif dengan pendekatan komparatif. Penelitian deskriptif adalah bertujuan untuk melakukan penyelidikan secara terperinci dan mendalam. Pendekatan komparatif adalah menekankan perbandingan keadaan variabel lebih dari satu sampel yang berbeda (Sugiyono, 2018). Dalam hal ini akan dilakukan perhitungan harga pokok produksi kemudian dilakukan penentuan harga jual dan kemudian dilakukan perbandingan antara harga jual untuk produk puree mangga dengan harga di pasaran.

Objek penelitian ini adalah CV Wulan Jaya. Perusahaan ini berlokasi di Majalengka, Jawa Barat. CV Wulan Jaya merupakan produsen mangga yang ada di Indonesia. Perusahaan tersebut telah melakukan ekspor buah mangga ke luar Indonesia.

Penelitian ini bersumber dari dua jenis data yakni data primer dan sekunder. Sumber data primer dalam penelitian ini yakni dari proses wawancara yang dilakukan dengan perusahaan (Sugiyono, 2018). Data primer yang digunakan dalam penelitian ini berupa biaya bahan baku (langsung, tidak langsung dan penolong), biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik (variabel dan tetap). Data tersebut dilengkapi dengan data sekunder yang diperoleh dari literatur, buku dan dokumentasi perusahaan.

Penelitian ini menggunakan metode pengumpulan data dalam bentuk wawancara. Data yang dikumpulkan melalui proses wawancara menggunakan informan dari CV Wulan Jaya. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan informasi terkait alat dan juga bahan yang dibutuhkan untuk membuat produk beserta dengan biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk. Setelah mendapatkan informasi tersebut, maka dilakukan identifikasi komponen biaya, pengelompokan biaya berdasarkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Kemudian dilakukan perhitungan harga pokok produksi puree mangga yang diikuti dengan menentukan harga jual produk. Dan pada tahap akhir melakukan perbandingan dengan harga produk sejenis di pasaran.

Tahap analisis deskriptif dalam penelitian ini adalah menganalisa data melalui pendeskripsian atau penggambaran data yang telah terkumpul. Proses analisis ini diawali dengan pengumpulan data melalui wawancara, pengambilan data, melakukan analisa, membahas serta memberikan kesimpulan (Sugiyono, 2018).

## HASIL ANALISA DAN PEMBAHASAN

### 1. Identifikasi Biaya

Pada penelitian ini dilakukan pembuatan produk diversifikasi mangga yaitu puree mangga. Produk tersebut merupakan produk baru dari CV Wulan Jaya yang perlu dilakukan perhitungan harga pokok produksi untuk dapat menentukan harga jual produk. Sebelum menentukan harga pokok produksi maka dilakukan identifikasi biaya. Untuk memproduksi puree mangga diperlukan bahan baku, tenaga kerja dan biaya overhead pabrik untuk menghasilkan puree mangga. Bahan baku yang digunakan dalam pembuat puree mangga adalah asam sitrat, mangga reject dan air. Tenaga kerja

meliputi tenaga kerja yang berhubungan langsung dengan produksi puree mangga yakni tenaga kerja untuk mengupas dan memotong, mencampur, memasak, memasukan ke kemasan, menutup kemasan (sealer) dan mengangkut produk puree mangga. Berikut merupakan penjabaran dari biaya bahan baku pure mangga dalam satu hari:

Tabel 3. Biaya Bahan Baku Puree Mangga

Jenis Bahan Baku	Jumlah Kebutuhan	Harga Satuan	Total
Asam Sitrat	3 kg	Rp23.500,00	Rp70.500,00
Mangga Reject	4.440 kg	Rp14.000,00	Rp62.160.000,00
Air	4.440 liter	Rp9,8	Rp43.512,00
<b>Total Bahan Baku</b>			<b>Rp62.274.012,00</b>

Berdasarkan informasi pada Tabel 3 maka dapat diketahui total biaya bahan baku dalam satu kali produksi adalah sebesar Rp62.274.012,00 sehingga dalam waktu satu bulan biaya bahan baku yang dibutuhkan adalah sebesar Rp1.868.220.360,00. Setelah mengetahui rincian dari biaya bahan baku, selanjutnya dilakukan perhitungan biaya tenaga kerja yang dikeluarkan untuk memproduksi puree mangga. Berikut merupakan penjabaran dari biaya tenaga kerja pada satu hari kerja yang disajikan pada Tabel 4:

Tabel 4. Biaya Tenaga Kerja Puree Mangga

Tenaga Kerja	Jumlah	Harga Satuan	Total
Mengupas dan memotong	5	Rp80.000,00	Rp400.000,00
Mencampur	1	Rp80.000,00	Rp80.000,00
Memasak	2	Rp80.000,00	Rp160.000,00
Memasukkan pada kemasan	2	Rp80.000,00	Rp160.000,00
Menutup kemasan dengan sealer	1	Rp80.000,00	Rp80.000,00
Mengangkut	2	Rp80.000,00	Rp160.000,00
<b>Total biaya tenaga kerja</b>			<b>Rp1.040.000,00</b>

Berdasarkan informasi pada Tabel 4 maka dapat diketahui total biaya tenaga kerja adalah sebesar Rp1.040.000,00 sehingga dalam waktu satu bulan diperlukan biaya Rp31.200.000,00. Setelah mengetahui rincian dari biaya tenaga kerja, selanjutnya dilakukan perhitungan biaya overhead baik yang bersifat tetap ataupun variabel. Berikut merupakan penjabaran dari biaya overhead pabrik dalam satu bulan pada Tabel 5.

Tabel 5. Biaya Overhead Pabrik Puree Mangga

Jenis Biaya	Jumlah
Biaya Penyusutan Mixer	Rp416.667,67
Biaya Penyusutan Kompor Gas	Rp583.333,33
Biaya Penyusutan Wajan	Rp50.000,00
Biaya Penyusutan Sealer	Rp98.568,00
Biaya Penyusutan Pendingin	Rp980.408,50
Biaya Penyusutan Timbangan	Rp65.000,00
Biaya Listrik	Rp1.590.533,80
Biaya Gas	Rp843.339,13
Biaya Kemasan	Rp10.387.350,00
<b>Total BOP</b>	<b>Rp15.015.197,43</b>

## 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi ditentukan dari penjumlahan biaya bahan baku, tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Berikut merupakan perhitungan harga pokok produksi dari pure mangga dalam satu bulan disajikan pada tabel 6:

**Tabel 6.** Harga Pokok Produksi Pure Mangga

Jenis Biaya	Jumlah
Bahan Baku	Rp1.868.220.360,00.
Tenaga Kerja	Rp31.200.000,00
Biaya Overhad	Rp15.015.197,43
<b>Harga pokok produksi dalam 1 bulan</b>	<b>Rp1.914.435.557,43</b>
Jumlah produk dalam 1 bulan	16.890 unit
Harga Pokok produksi / unit	Rp113.347,28

Berdasarkan tabel 9, maka diketahui harga pokok produksi pure mangga per kemasan 5kg adalah Rp113.347,28

## 3. Penentuan Harga Jual

Penentuan harga jual dapat dilakukan dengan menambahkan keuntungan yang ingin diperoleh dengan harga pokok produksi. Keuntungan yang ingin diperoleh diasumsikan adalah sebesar 20%. Berikut merupakan ilustrasi perhitungan harga jual produk untuk kemasan 5kg:

$$\begin{aligned} \text{Keuntungan yang diharapkan} &= 20\% \times \text{harga pokok produksi} \\ &= 20\% \times \text{Rp}113.347,28 \\ &= \text{Rp}22.669,46 \\ \text{Harga Jual} &= \text{Harga pokok produksi} + \text{keuntungan yang diharapkan} \\ &= \text{Rp}113.347,28 + \text{Rp}22.669,46 \\ &= \text{Rp}136.016,74 \end{aligned}$$

berikut merupakan harga jual satuan dari produk pure mangga yang disajikan pada Tabel 7.

**Tabel 7.** Harga Jual Pure Mangga

Jenis Produk	Harga Pokok Produksi	Keuntungan	Harga Jual
Pure Mangga	Rp113.347,28	Rp22.669,46	Rp136.016,74

Langkah akhir dari penelitian ini adalah membandingkan harga jual produk dengan harga produk sejenis di pasaran. Setelah dilakuakn pencarian harga produk di media sosial (Tokopedia, 2024) maka dapat diketahui harga jual puree mangga untuk 5 kg adalah sebesar Rp197.500,00. Berikut merupakan tabel perbandingan yang disajikan pada Tabel 8.

**Tabel 8.** Perbandingan Harga Jual Pure dengan Produk Sejenis

Jenis Produk	Harga Jual Produk CV Wulan Jaya	Harga Jual Produk sejenis di Pasaran	Selisih Harga
Pure Mangga	Rp136.016,74	Rp197.500,00	Rp61.483,26

Berdasarkan hasil analisa maka dapat disimpulkan produk yang dihasilkan CV Wulan Jaya mampu bersaing dengan produk sejenis di pasaran.

### SIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian ini adalah harga pokok produksi dari pure mangga untuk kemasan 5 kg adalah sebesar Rp113.347,28 dengan perkiraan keuntungan sebesar 20% maka harga jual produk adalah sebesar Rp136.016,74. Selanjutnya dilakukan perbandingan dengan harga produk sejenis di pasar yang dijual dengan harga Rp197.500,00 sehingga dapat disimpulkan bahwa produk puree mangga yang dihasilkan oleh CV Wulan Jaya dapat bersaing dengan harga di pasaran dengan selisih harga sebesar Rp61.483,26.

### DAFTAR PUSTAKA

- Ardhiarisca, O., & Putra, R. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi by Product pada Kelompok Tani Sumber Kembang. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 22(2), 119–125.
- Febrianti, R., & Rahmadani, R. (2022). Analisis Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 10(1), 47–52.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2009). *Manajemen pemasaran*. edisi.
- Mandey, L. C., & Mamujaja, C. F. (2016). Teknologi Produksi Jam Mangga (*Mangifera indica*). *J. Ilmu Dan Teknol. Pangan*, 4(1), 28–35.
- 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.
- Meroekh, H. M. A., De Rozari, P. E., & Foenay, C. C. (2018). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Pink Jaya Oebufu Di Kupang). *Journal of Management: Small and Medium Enterprises (SMEs)*, 7(2), 181–205.
- Mukti, G. W., Rasmikayati, E., Kusumo, R. A. B., & Fatimah, S. (2018). Perilaku kewirausahaan petani mangga dalam sistem agribisnis di Kabupaten Majalengka Provinsi Jawa Barat. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 4(1), 40–56.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya*. Sekolah tinggi ilmu manajemen YKPN.
- Novia, C., Syaiful, S., & Utomo, D. (2015). Diversifikasi mangga off grade menjadi selai dan dodol. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(2).
- Pelealu, A. J. H., Manoppo, W. S., & Mangindaan, J. V. (2018). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Perhitungan Harga Jual (Studi Kasus Pada Kertina's Home Industry). *Jurnal Administrasi Bisnis (Jab)*, 6(002).
- Pitaloka, D. (2017). Hortikultura: Potensi, pengembangan dan tantangan. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 1(1), 1–4.
- Royanti, D., & Sulistyowati, L. (2018). Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Agrindustri Puree Mangga di CV Promindo Utama Kabupaten Cirebon, Jawa Barat. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 4(3), 811–818.
- Safitri, D., & Pentiana, D. (2018). PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI BENIH PADA UNIT

PRODUKSI BENIH TANAMAN BUAH PEKALONGAN LAMPUNG TIMUR. *Karya Ilmiah Mahasiswa.*

- Saputra, B. (2022). *Kembali ke Pertanian Sebagai Tulang Punggung Perekonomian*. Masyarakat Ekonomi Syariah. <https://www.ekonomisyariah.org/blog/2022/10/27/kembali-ke-pertanian-sebagai-tulang-punggung-perekonomian/>
- Satriani, D., & Kusuma, V. V. (2020). Perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan terhadap laba penjualan. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi (MEA)*, 4(2), 438–453.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif untuk Penelitian yang Bersifat: Eksploratif, Enterpretif, Interaktif dan Konstruktif*. CV Alfabeta.
- Sujarweni, V. W. (2015). *Akuntansi Biaya. Edisi Pertama*. Pustaka Baru Press: Yogyakarta.
- Tokopedia. (2024). *GROSIR MURAH 1kg Buah Beku Mangga Harum Manis Frozen Mango Puree Pure*. 2024. <https://www.tokopedia.com/deandrefruit/grosir-murah-1kg-buah-beku-mangga-harum-manis-frozen-mango-puree-pure>
- Wahyudi, I., & Henaulu, A. K. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Harga Pokok Proses Tahu Pada UD. Sumber Rezeki Di Kota Ambon. *Jurnal Ilmu Ekonomi Advantage*, 8(1), 32–40.
- Yusuf, N. (2023). Pelatihan Pembuatan dan Perhitungan Harga Pokok Produksi Olahan Buah Mangga pada Masyarakat Desa. *Mopolayio: Jurnal Pengabdian Ekonomi*, 3(1), 38–44.