

ANALISIS PERLAKUAN AKUNTANSI PENGEMBALIAN PRODUK RUSAK PADA UD. DIAN PUTRI

Septiani⁽¹⁾, Denny Hambali⁽²⁾

Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Teknologi Sumbawa
nameseptiani@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa perlakuan akuntansi produk rusak dengan menggunakan rumus penentuan harga pokok produk rusak pada produk roti dengan pendekatan *full costing*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif deskriptif. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil dari penelitian yang dilakukan berdasarkan perhitungan harga pokok produk dari pengembalian produk rusak yang tidak memenuhi standar mutu sebesar Rp5.318.608,72diberlakukan sebagai kerugian karena produk rusak telah menyerap biaya produksi meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead* pabrik.

Kata Kunci : produk rusak, perlakuan akuntansi produk rusak, retur penjualan

ABSTRACT

The research purpose to analyze the accounting treatment for damaged products by determining the cost of damaged products, especially bread products by using the full costing method. The method used in this research is descriptive qualitative method. Sources of data used in this study are primary data and secondary data. Data collection methods used are observation, interviews, and documentation. The results of research conducted based on the calculation of the cost of the damaged products return sales of damaged products did not meet the quality standard of Rp5.318.608,72are treated as losses because the damaged product has absorbed production costs include raw materials, labour, and factory overhead.

Keyword: damaged products, damaged product accounting treatment, retur sales

I. PENDAHULUAN

Latar Belakang Penelitian

Di era globalisasi saat ini, perkembangan dunia usaha semakin pesat baik dalam skala makro atau mikro. Setiap perusahaan berusaha mencari berbagai alternatif untuk memenangkan persaingan, mendapatkan laba yang sebesar besarnya dan memberikan kepuasan kepada pelanggan (Ahmad Firdaus, Wasilah,2012). Pesatnya perkembangan sektor industri menimbulkan peningkatan kegiatan perekonomian, sehingga tercipta lingkungan yang kompetitif dalam segala bidang usaha termasuk perusahaan yang bergerak pada bidang produksi yang mengolah bahan baku menjadi barang jadi.

Perusahaan manufaktur selalu berusaha agar tidak ada produk rusak yang dihasilkan untuk meminimumkan kerugian yang akan terjadi maka diperlukan kerjasama yang baik antar pemilik, para karyawan dan pihak yang bersangkutan. Selain itu kerugian-kerugian yang terjadi tersebut harus dapat dipertanggung jawabkan melalui suatu sistem pelaporan, sehingga pengendalian yang lebih baik dapat dilaksanakan atas kerugian-kerugian tersebut (Carter, 2009).

Dalam proses pengolahan dan pemasaran produk yang dilakukan secara terus-menerus, seringkali tidak bisa dihindari terjadinya produk rusak. Produk rusak adalah produk gagal yang secara teknis atau ekonomis tidak dapat diperbaiki menjadi produk yang sesuai dengan standar mutu yang ditetapkan (Mulyadi, 2015).

Masalah akuntansi yang timbul adalah bagaimana perlakuan akuntansi terhadap produk rusak, produk rusak tersebut telah menyerap biaya produksi meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik dari proses produksi sampai menjadi produk selesai hingga proses pemasaran produk (Carter, 2009). Pengaruh produk rusak terhadap mutu produk yang dihasilkan akan membawa pengaruh buruk terhadap tujuan utama perusahaan yaitu untuk memperoleh laba yang maksimal. Hal ini disebabkan karena produk ini tidak layak untuk dijual dan dikonsumsi oleh konsumen.

Salah satu perusahaan yang memproduksi roti di Sumbawa adalah UD. Dian Putri merupakan salah satu industri rumahan yang berlokasi di Sernu Olat Rarang Kelurahan Lempeh Kecamatan Sumbawa Kabupaten Sumbawa dan telah berdiri sejak tahun 2010. serta melakukan kegiatan pemasaran diberbagai wilayah Sumbawa. Setiap kegiatan pemasaran roti dari pemasok ke pedagang tentunya berpengaruh terhadap kualitas roti yang cepat mengalami kerusakan, serta turunnya minat konsumen sehingga banyak roti yang tidak laku dijual akhirnya menjadi rusak. Oleh karena itu, para pedagang roti mengembalikan produk roti rusak ke pemasok untuk ditukar dengan roti baru yang bermutu. Pemasok akan memusnahkan roti rusak tersebut karena tidak layak untuk dijual. Banyaknya pengembalian roti rusak akan berpengaruh terhadap laba yang akan diperoleh perusahaan, bahkan bisa menimbulkan kerugian. Untuk itu, diperlukan pemahaman atas perlakuan akuntansi yang tepat untuk produk rusak.

Menyadari pentingnya perlakuan akuntansi terhadap produk rusak berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan mengambil judul "Analisis Perlakuan Akuntansi Pengembalian Produk Rusak Pada UD. Dian Putri".

II. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif deskriptif. Tempat penelitian ini di UD. Dian Putri yang berlokasi di Sernu Olat Rarang Kelurahan Lempeh, Kecamatan Sumbawa, Kabupaten Sumbawa. Dilaksanakan pada bulan Oktober 2019. Jenis data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Metode pengambilan data adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. uji keabsahan data yang digunakan yaitu triangulasi sumber, triangulasi waktu, dan triangulasi teknik. Teknik analisis data yang digunakan adalah reduksi, penyajian data dan kesimpulan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Identifikasi Biaya

Dalam perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing, perusahaan memasukan semua komponen biaya yang digunakan. Biaya – biaya tersebut yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead tetap dan biaya overhead variabel. Identifikasi biaya yang dikeluarkan oleh UD. Dian Putri dalam proses produksi sebagai berikut:

1. Biaya bahan bakupada UD. Dian Putri yaitu :
 - a) Bahan baku langsung yang ada pada UD. Dian Putri antara lain tepung, gula, garam, mentega, mauripan, sari manis sebesar Rp33.020.000.
 - b) Bahan baku tidak langsung yang ada pada UD. Dian Putri antara lain beberapa isian roti seperti coklat, keju, selai stroberi, selai vanilla, kelapa, mesis, kacang ijo, pisang, merek roti dan plastik pembungkus roti sebesar Rp27.264.000.
2. Biaya tenaga kerja pada UD. Dian Putri yaitu :
 - a) Biaya tenaga kerja langsung tetap yaitu tenaga kerja bagian pengemasan sebesar Rp1.500.000.
 - b) Biaya tenaga kerja langsung variabel yaitu tenaga kerja bagian pengolahan adonan roti sebesar Rp10.168.000.
3. Biaya overhead pabrik
 1. Biaya listrik perbulan yang dikeluarkan selama bulan Oktober 2019 sebesar Rp234.116.
 2. Biaya perlengkapan yaitu tabung gas yang dibutuhkan 7 tabung gas 15 kg, dalam sebulan 3 kali pengisian ulang tabung gas sehingga dalam 1 bulan ada 21 tabung gas yang digunakan dalam proses produksi roti pada UD. Dian Putri sebesar Rp3.675.000.
 3. Biaya peralatan yang dikeluarkan UD. Dian Putri yaitu mixer, oven, meja adonan, loyang, ember, wajan, kompor gas, centong, sendok dan kapi, sendok, mesin air sebesar Rp1.877.833.
 4. Biaya perawatan yang dikeluarkan UD. Dian Putri untuk perawatan mesin vambel dan mixer sebesar Rp.300.000.
 5. Biaya penyusutan antara lain penyusutan gedung/pabrik, 2 kendaraan sepeda motor, mesin mixer, oven, meja adonan dan rombongan, kompor gas, mesin air, lampu, loyang, ember, wajan, centong, kapi, sendok sebesar Rp1.514.437,50.

Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* data bulan Oktober 2019 dengan memasukan semua unsur biaya seperti bahan baku langsung, tenaga kerja langsung serta biaya *overhead* pabrik. Setelah data yang diperoleh lengkap selanjutnya dapat ditentukan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*, untuk lebih jelas dapat dilihat pada tabel 1 berikut:

Tabel Perhitungan Harga Pokok Produksi Full Costing

Pembelian	Rp60.284.000	
Bahan baku tidak langsung	<u>Rp27.264.000,00</u>	
	Rp33.020.000	
Persediaan akhir Oktober	<u>Rp338.491,48</u>	
Bahan baku yang digunakan		Rp32.681.508,52
Tenaga kerja langsung		Rp11.668.000
Overhead pabrik :		
Bahan baku tidak langsung	Rp27.264.000	
Biaya listrik	Rp234.116	
Biaya perawatan	Rp300.000	
Biaya perlengkapan	Rp3.675.000	
Biaya peralatan	Rp1.877.833	
Biaya Penyusutan	Rp1.514.437,50	
Biaya Overhead Pabrik		<u>Rp34.865.386,50</u>
Harga Pokok Produksi		Rp79.214.895,02

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

Berdasarkan perhitungan diatas harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada UD. Dian Putri bulan Oktober 2019 yang meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja, listrik, perawatan, perlengkapan, peralatan, dan penyusutan selama bulan Oktober sebesar Rp79.214.895,02.

Harga pokok produksi roti kecil menggunakan metode *full costing*

Tabel 2 Perhitungan harga pokok produksi roti kecil rasa coklat

Biaya Bahan baku yang digunakan		Rp5.433.597,07
Biaya Tenaga kerja langsung		Rp2.216.920
Biaya Overhead Pabrik		
Bahan baku tidak langsung	Rp5.021.336	
Biaya listrik	Rp44.482	
Biaya Perawatan	Rp57.000	
Biaya perlengkapan	Rp698.250	
Biaya peralatan	Rp356.788	
Biaya penyusutan	Rp294.128,41	
Biaya overhead pabrik		<u>Rp6.471.984,41</u>
Harga pokok produksi		Rp14.122.501,48

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

Tabel 3 Perhitungan harga pokok produksi roti kecil rasa stroberi

Biaya Bahan baku yang digunakan		Rp4.289.682,32
Biaya Tenaga kerja langsung		Rp1.750.200
Biaya Overhead Pabrik		
Bahan baku tidak langsung	Rp2.241.712,50	
Biaya listrik	Rp35.117	
Biaya Perawatan	Rp45.000	
Biaya perlengkapan	Rp551.250	
Biaya peralatan	Rp281.675	
Biaya penyusutan	Rp232.206,64	
Biaya overhead pabrik		<u>Rp3.386.961,14</u>
Harga pokok produksi		Rp9.426.843,46

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

Tabel 4 Perhitungan harga pokok produksi roti kecil rasa mesis

Biaya Bahan baku yang digunakan		Rp2.859.788,13
Biaya Tenaga kerja langsung		Rp1.166.800
Biaya Overhead Pabrik		
Bahan baku tidak langsung	Rp1.901.807,50	
Biaya listrik	Rp23.412	
Biaya Perawatan	Rp30.000	
Biaya perlengkapan	Rp367.500	
Biaya peralatan	Rp187.783	
Biaya penyusutan	Rp154.804,43	
Biaya overhead pabrik		<u>Rp2.665.306,93</u>
Harga pokok produksi		Rp6.691.895,06

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

Tabel 5 Perhitungan harga pokok produksi roti kecil rasa kelapa

Biaya Bahan baku yang digunakan		Rp2.572.909,68
Biaya Tenaga kerja langsung		Rp1.049.800
Biaya Overhead Pabrik		
Bahan baku tidak langsung	Rp2.007.870	
Biaya listrik	Rp21.070	
Biaya Perawatan	Rp27.000	
Biaya perlengkapan	Rp330.750	
Biaya peralatan	Rp169.005	
Biaya penyusutan	Rp139.323,98	
Biaya overhead pabrik		<u>Rp2.695.018,98</u>
Harga pokok produksi		Rp6.317.728,66

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

Tabel 6 Perhitungan harga pokok produksi roti kecil rasa kacang ijo

Biaya Bahan baku yang digunakan		Rp2.574.709,71
Biaya Tenaga kerja langsung		Rp1.050.440
Biaya Overhead Pabrik		
Bahan baku tidak langsung	Rp2.008.185	
Biaya listrik	Rp21.070	
Biaya Perawatan	Rp27.000	
Biaya perlengkapan	Rp330.750	
Biaya peralatan	Rp169.005	
Biaya penyusutan	Rp139.323,98	
Biaya overhead pabrik		<u>Rp2.695.333,98</u>
Harga pokok produksi		Rp6.320.483,69

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

Tabel 7 Perhitungan harga pokok produksi roti kecil rasa keju

Biaya Bahan baku yang digunakan		Rp2.573.809,32
Biaya Tenaga kerja langsung		Rp1.050.120
Biaya Overhead Pabrik		
Bahan baku tidak langsung	Rp2.884.552,50	
Biaya listrik	Rp21.070	
Biaya Perawatan	Rp27.000	
Biaya perlengkapan	Rp330.750	
Biaya peralatan	Rp169.005	
Biaya penyusutan	Rp139.323,98	
Biaya overhead pabrik		<u>Rp3.571.701,48</u>
Harga pokok produksi		Rp7.195.630,80

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

Tabel 8 Perhitungan harga pokok produksi roti besar rasa vanilla

Biaya Bahan baku yang digunakan		Rp1.707.173,73
Biaya Tenaga kerja langsung		Rp466.720
Biaya Overhead Pabrik		
Bahan baku tidak langsung	Rp1.910.975	
Biaya listrik	Rp9.365	
Biaya Perawatan	Rp12.000	
Biaya perlengkapan	Rp147.000	
Biaya peralatan	Rp75.113	
Biaya penyusutan	Rp61.921,77	
Biaya overhead pabrik		<u>Rp2.216.374,77</u>
Harga pokok produksi		Rp4.390.268,50

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

Tabel 9 Perhitungan harga pokok produksi roti besar rasa pisang coklat

Biaya Bahan baku yang digunakan		Rp2.988.562,15
Biaya Tenaga kerja langsung		Rp817.000
Biaya Overhead Pabrik		
Bahan baku tidak langsung	Rp3.096.205	
Biaya listrik	Rp16.388	
Biaya Perawatan	Rp21.000	
Biaya perlengkapan	Rp257.250	
Biaya peralatan	Rp131.448	
Biaya penyusutan	Rp108.363,10	
Biaya overhead pabrik		<u>Rp3.630.654,10</u>
Harga pokok produksi		Rp7.436.216,25

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

Tabel 10 Perhitungan harga pokok produksi roti kecil besar rasa keju coklat

Biaya Bahan baku yang digunakan		Rp2.986.547,76
Biaya Tenaga kerja langsung		Rp816.520
Biaya Overhead Pabrik		
Bahan baku tidak langsung	Rp3.454.342,50	
Biaya listrik	Rp16.388	
Biaya Perawatan	Rp21.000	
Biaya perlengkapan	Rp257.250	
Biaya peralatan	Rp131.448	
Biaya penyusutan	Rp108.363,10	
Biaya overhead pabrik		<u>Rp3.988.791,60</u>
Harga pokok produksi		Rp7.791.859,36

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

Tabel 11 Perhitungan harga pokok produksi roti besar rasa coklat

Biaya Bahan baku yang digunakan		Rp4.694.728,49
Biaya Tenaga kerja langsung		Rp1.283.480
Biaya Overhead Pabrik		
Bahan baku tidak langsung	Rp2.699.771,25	
Biaya listrik	Rp25.753	
Biaya Perawatan	Rp33.000	
Biaya perlengkapan	Rp404.250	
Biaya peralatan	Rp206.562	
Biaya penyusutan	Rp170.284,87	
Biaya overhead pabrik		<u>Rp3.539.621,12</u>
Harga pokok produksi		Rp9.517.829,61

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

Rumus Harga Pokok Produk Rusak :

$$= \frac{\text{Biaya Produksi}}{\text{Unit Yang diproduksi}} \times \text{Produk Rusak}$$

Sumber : Mursyidi (2008)

$$\text{Biaya kerugian} = \text{Harga Pokok per unit} \times \text{Jumlah Produk Rusak}$$

Sumber : Mursyidi (2008)

Perhitungan Harga Pokok Produk Rusak:

1. Roti kecil rasa coklat

$$= \frac{\text{Biaya Produksi}}{\text{Unit Yang diproduksi}} \times \text{Produk Rusak}$$

$$= \frac{\text{Rp14.122.501,79}}{24149} \times 918$$

$$= \text{Rp584,81} \times 918$$

$$= \text{Rp536.852,73}$$

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

2. Roti kecil rasa stroberi

=	$\frac{\text{Biaya Produksi}}{\text{Unit Yang diproduksi}}$	x	Produk Rusak
=	$\frac{\text{Rp9.426.843,81}}{19065}$	x	1130
=	Rp494,46	x	1130
=	Rp558.737,66		

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

3. Roti kecil rasa mesis

=	$\frac{\text{Biaya Produksi}}{\text{Unit Yang diproduksi}}$	x	Produk Rusak
=	$\frac{\text{Rp6.691.894,96}}{12710}$	x	890
=	Rp526,51	x	890
=	Rp468.590,60		

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

4. Roti kecil rasa kelapa

=	$\frac{\text{Biaya Produksi}}{\text{Unit Yang diproduksi}}$	x	Produk Rusak
=	$\frac{\text{Rp6.317.729,07}}{11435}$	x	780
=	Rp552,49	x	780
=	Rp430.942,60		

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

5. Roti kecil rasa kacang ijo

=	$\frac{\text{Biaya Produksi}}{\text{Unit Yang diproduksi}}$	x	Produk Rusak
=	$\frac{\text{Rp6.320.484,10}}{11443}$	x	860
=	Rp552,35	x	860
=	Rp475.016,72		

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

6. Roti kecil rasa keju

=	$\frac{\text{Biaya Produksi}}{\text{Unit Yang diproduksi}}$	x	Produk Rusak
=	$\frac{\text{Rp7.195.631,21}}{11439}$	x	1310
=	Rp629,04	x	1310
=	Rp824.047,28		

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

7. Roti besar rasa vanila:

=	$\frac{\text{Biaya Produksi}}{\text{Unit Yang diproduksi}}$	x	Produk Rusak
=	$\frac{\text{Rp4.390.268,46}}{5084}$	x	472
=	Rp863,55	x	472
=	Rp407.593,77		

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

8. Roti besar rasa pisang coklat:

=	$\frac{\text{Biaya Produksi}}{\text{Unit Yang diproduksi}}$	x	Produk Rusak
=	$\frac{\text{Rp7.436.216,68}}{8900}$	x	640
=	Rp835,53	x	640
=	Rp534.739,18		

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

9. Roti besar rasa keju coklat:

=	$\frac{\text{Biaya Produksi}}{\text{Unit Yang diproduksi}}$	x	Produk Rusak
=	$\frac{\text{Rp7.791.859,79}}{8894}$	x	671
=	Rp876,08	x	671
=	Rp587.850,00		

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

10. Roti besar rasa coklat:

=	$\frac{\text{Biaya Produksi}}{\text{Unit Yang diproduksi}}$	x	Produk Rusak
=	$\frac{\text{Rp9.517.829,00}}{13981}$	x	726
=	Rp680,77	x	726
=	Rp494.238,17		

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

Ayat jurnal berdasarkan sistem persediaan perpetual UD. Dian Putri bulan Oktober 2019:

Persediaan barang dagang	Rp5.318.608,72
Harga pokok Penjualan	Rp5.318.608,72

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

Berdasarkan perhitungan pengembalian roti rusak diperoleh dari harga pokok perproduk dikalikan jumlah data pengembalian produk rusak bulan Oktober 2019 pencatatan dalam jurnal sistem perpetual maka jurnalnya persediaan barang dagang bertambah (*debit*) sebesar Rp5.318.608,72 pada harga pokok penjualan bertambah (*kredit*) sebesar Rp5.318.608,72.

Jurnal pencatatan untuk kerugian produk rusak :

Kerugian produk rusak	Rp5.318.608,72
Persediaan	Rp5.318.608,72

Sumber: Data primer UD. Dian Putri yang diolah (2019)

Berdasarkan perhitungan harga pokok pengembalian produk rusak yang diperoleh dari harga pokok perproduk dikalikan jumlah data pengembalian produk rusak bulan Oktober 2019 sehingga pencatatan dalam jurnal kerugian produk rusak bertambah (*debit*) sebesar Rp5.318.608,72 dan persediaan bertambah (*kredit*) sebesar Rp5.318.608,72, sehingga jumlah biaya yang ditanggung oleh UD. Dian Putri dari pengembalian produk rusak sebesar Rp5.318.608,72.

IV. PENUTUP

Kesimpulan

Harga pokok dari pengembalian produk rusak selama bulan Oktober 2019 berdasarkan rumus harga pokok produk rusak sebesar Rp5.318.608,72. UD. Dian Putri tidak memperhitungkan secara rinci seberapa banyak biaya yang telah diserap dari pengembalian produk rusak seperti biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik sehingga total biaya produksi yang telah diserap dari pengembalian produk rusak tidak diketahui dengan jelas. Dampaknya UD. Dian Putri tidak memperhitungkan dan mengetahui jumlah kerugian dari pengembalian produk rusak. Pengembalian produk rusak tentunya berpengaruh terhadap laba yang diperoleh perusahaan.

Saran

Perusahaan perlu memperhatikan perlakuan akuntansi terhadap produk rusak yang terjadi dengan tepat. Hal ini mengakibatkan perusahaan kurang memperhatikan jumlah pengembalian produk rusak yang seharusnya dapat diminimalkan bahkan bisa dihilang dengan memperhatikan jumlah roti yang akan diproduksi dan dipasarkan, sebaiknya perusahaan memiliki pencatatan tersendiri untuk pengembalian produk rusak yang terjadi agar harga pokok pengembalian produk rusak sehingga jumlah kerugian bisa diketahui dengan jelas.

Perusahaan seharusnya tetap mengawasi, menjaga kualitas, dan penyimpanan produk roti yang dipasarkan agar produk yang dihasilkan tidak cepat mengalami kerusakan.

DAFTAR PUSTAKA

Bustami, B. dan Nurlela. (2013). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Graha ilmu.
 _____ . (2013). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Graha ilmu.
 Carter, W. K. (2009). *Akuntansi Manajemen*. Terjemahan Hermawan Edisi Kesatu. Jakarta: Salemba Empat
 Dunia, A. F. dan A. Wasilah. 2012. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba empat.
 Carter, William K. (2009). *Akuntansi Manajemen*. Terjemahan Hermawan Edisi Kesatu. Jakarta: Salemba Empat

- Christy, K dkk. (2016). Analisis perlakuan Akuntansi terhadap produk rusak dalam menghitung harga pokok produksi pada CV. Pulau Siau. Jurnal EMBA Vol.4. No.1 Hal.1551-1561.
- Dunia, Ahmad Firdaus dan Wasilah, Abdullah. 2012. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba empat.
- Maringka, G. D. A. L. dkk. (2014). Analisis Perlakuan Akuntansi Terhadap Produk Rusak dalam Perhitungan Harga Pokok Produk pada UD. Gladys Bakery Maumbi. Jurnal EMBA. (Volume II; 755-765).
- Homgren, Charles T. (2009). *Akuntansi Biaya, Penekanan Manajerial*. Jakarta: PT.Indeks.
- Hansen dan Mowen. (2009). *Akuntansi Manajerial*. Buku I edisi 8. Jakarta: Salemba Empat
- Herawati, Dewi Shinta dan Indri Cahaya Lestari. (2012). Tinjauan atas Perlakuan Akuntansi untuk Produk Cacat dan Produk Rusak pada PT Indo Pacific. Jurnal SNAB. Universitas Widyatama
- Kotller, P. dan K.L. Keller .(2009). *Manajemen Pemasaran* Edisi 13 Jilid 2. Erlangga : Jakarta.
- Lestari, Wiwik dan Dhyka Bagus Permana. (2017). *Akuntansi Biaya dalam perspektif manajerial*. Depok: PT Raja Grafindo Persada.
- Mariani Lina, Made Ary, Anjuman Zukhri. (2014). Penerapan Metode Full Costing Sebagai dasar Perhitungan HPP Dalam Menentukan Harga Jual Produk Dupa Pada UD. Ganesha. Vol. 4, No. 1.
- Mulyadi. (2011). *Akuntansi Biaya*. Aditya Media : Yogyakarta.
- . (2009). *Akuntansi Biaya edisi 5*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Mursyidi. (2008). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: PT. Refika Aditama.
- Pricilia G.Linting dan Jantje J,Tinangon. (2014). Perlakuan akuntansi terhadap produk rusak pada PT Pabrik Gula Gorontalo. Jurnal EMBA. (Volume II, 841-849).
- Putri, Elsha Oktavia Lestiana. (2019). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Dalam menentukan Harga Jual Pada UD Dian Putri. Skripsi Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Teknologi Sumbawa.
- Putriyana, T. D. (2009). *Analisis Biaya Dan Profitabilitas Produksi Roti Pada Bella Bakery Di Pondok Gede Bekasi*. Skripsi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sulpha, Nadyla. (2014). Proses Penentuan Harga Jual Pada Rumah Makan Citra Minang di Makassar. Skripsi. Program Studi Akuntansi Universitas Hasanuddin Makassar.
- Samryn, L.M. (2012). *Akuntansi Manajemen : Informasi Biaya Untuk Mengendalikan Aktivitas Operasi Dan Informasi*. Kencana : Jakarta.
- Supriyono R.A. (2011). *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Cetakan Kelima Belas. BPFE :Yogyakarta.
- Swasta, B. dan Irawan. (2005). *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta : Liberty.

- Swasta, Basu. (2010). *Manajemen Penjualan* Edisi 3. BPFE : Yogyakarta.
- Weti, Nosra. (2016). Analisis Perlakuan Akuntansi produk rusak pada PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Pekanbaru. Artikel Ilmiah. Universitas Pasir Pengaraian Rokan Hulu.
- Weygandt J Jerry , Donald E. Kieso, Paul D. Kimmel. 2007. *Pengantar Akuntansi. Edisi Tujuh*. Buku Satu. diterjemahkan oleh Ali Akbar Yulianto, Wasilah, Rangga Handika, Penerbit : Salemba Empat. Jakarta.