

ANALISIS KELAYAKAN FINANSIAL WIRAUSAHA PRODUKTIF SAMCURRY (SAMOSA CURRY) MAHASISWA

Yohanes Alexander¹, Wahyu Mushollaeni², Yulita Esika³, Friska Astuti Emon⁴, Augrasia Stefani Dirga
Kandar⁵, Gudelia Trivoni Giur⁶

^{1,2,3,4,5,6}Universitas Tribhuwana Tunggadewi

Email : wahyu.mushollaeni@gmail.com

ABSTRAK

Analisa kelayakan finansial atas produksi suatu produk pangan dilakukan melalui perhitungan analisis kelayakan keuangan usahanya. Analisa tersebut melibatkan perhitungan biaya investasi, biaya produksi, Harga Pokok Penjualan (HPP), *Break Event Point* (BEP), dan RC/Ratio. Pada penelitian ini, analisis kelayakan finansial dilakukan untuk mengetahui kinerja keuangan produksi kudapan samosa SAMCURRY yang diproduksi oleh kelompok mahasiswa wirausaha di Universitas Tribhuwana Tunggadewi. Tujuan penelitian adalah untuk mendapatkan hasil analisis kelayakan finansial dan proyeksi laba-rugi dari usaha produk samosa SAMCURRY khas Malang. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan data arus kas usaha dan proyeksi pengembangan usaha. Hasil perhitungan memberikan hasil HPP sebesar Rp. Rp. 5337,- dengan *mark up* yang diambil perusahaan sebesar 87%, sehingga harga jual untuk 1 pak SAMCURRY dengan isi 3 samosa matang adalah Rp. 10.000,-. Nilai BEP Unit sebesar 568 unit (samosa/tahun) dan BEP Harga sebesar Rp. 5.680.920/tahun. RC/Ratio memberikan hasil 1,87, sehingga dapat dinyatakan bahwa usaha produksi SAMCURRY layak atau efisien dan usahanya untung. Rencana Laba tahunan adalah sebesar Rp. 92.329.671/tahun. Selain produksi SAMCURRY matang, samosa juga dipasarkan dalam bentuk olahan beku dalam kemasan vakum. Nilai HPP sebesar Rp. 9309,- dengan *mark up* yang diambil perusahaan sebesar 93%, sehingga harga jual untuk 1 pak yang berisi 6 samosa dalam kemasan vakum adalah Rp. 18.000,-. Produksi samosa beku-vakum ini layak untuk dilanjutkan usahanya, karena dapat memberikan keuntungan usaha dan nilai RC/Ratio adalah 1,93. Nilai BEP unit sebesar 667 (samosa/tahun) dan BEP Harga Rp.12.000.017 per tahun.

Kata Kunci: Analisis Kelayakan Finansial, Samosa, Proyeksi Laba dan Rugi, Wirausaha, Mahasiswa

ABSTRACT

The analysis of the financial feasibility of the production of a food product is carried out through the calculation of the financial feasibility analysis of the business. The analysis involves the calculation of investment costs, production costs, Cost of Goods Sold (COGS), Break Event Point (BEP), and RC/Ratio. In this study, a financial feasibility analysis was carried out to determine the financial performance of the production of SAMCURRY samosa snacks produced by a group of entrepreneurial students at Tribhuwana Tunggadewi University. The purpose of the study is to obtain the results of the analysis of financial feasibility and profit and loss projections from the SAMCURRY samosa product business typical of Malang. The method used is qualitative descriptive with business cash flow data and business development projections. The calculation results gave an HPP result of Rp. 5337,- with a mark up taken by the company of 87%, so that the selling price for 1 pack of SAMCURRY with 3 cooked samosas was Rp. 10,000,-. The BEP Unit value is 568 units (samosa/year) and the BEP Price is Rp. 5,680,920/year. RC/Ratio gives a result of 1.87, so it can be stated that SAMCURRY's production business is feasible or efficient and the business is profitable. The annual profit plan is Rp. 92,329,671/year. In addition to the production of mature SAMCURRY, samosa is also marketed in the form of frozen processing in vacuum packaging. The HPP value is Rp. 9309,- with a mark up taken by the company of 93%, so the selling price for 1 pack containing 6 samosas in vacuum packaging is Rp. 18,000,-. The production of this freeze-vacuum samosa is worth continuing the business, because it can provide business profits and the RC/Ratio value is 1.93. The BEP value of the unit is 667 (samosa/year) and the BEP Price is Rp.12,000,017 per year.

Keywords: Financial Feasibility Analysis, Samosa, Profit and Loss Projection, Entrepreneurship, Students

PENDAHULUAN

Desa Landungsari dan Kelurahan Tlogomas, merupakan daerah yang cukup padat penduduk, berada sangat strategis dengan Perguruan Tinggi Negeri dan Swasta yang besar di Kota Malang, serta dikelilingi oleh tempat kos mahasiswa, yang berjajar di sekitar kampus. Hal tersebut yang menjadi latar belakang wirausaha mahasiswa Samosa Curry (SAMCURRY) di Universitas Tribhuwana Tunggaladewi (UNITRI). Selain itu, potensi hortikultura di daerah sekitar kampus UNITRI hingga wilayah Kota Batu yang beragam jenis dan cukup tinggi, telah menjadikannya sebagai sumber bahan baku samosa yang mudah dijangkau dengan harga yang murah. Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Malang, terdapat sejumlah komoditas aneka buah dan sayur dengan produktifitas yang cukup tinggi (BPS, 2020). Oleh karenanya, dari sisi ketersediaan bahan baku dan potensi pemasaran SAMCURRY yang diproduksi oleh kelompok mahasiswa wirausaha UNITRI tersebut sangat berpotensi untuk berkembang menjadi usaha yang terus bertumbuh.

Samosa SAMCURRY merupakan samosa dengan isian adonan yang merupakan perpaduan dari pemanfaatan sayuran hortikultura dari Desa Pujon Kidul Kabupaten Malang dan dari petani sekitarnya, serta pemanfaatan bagian tulang dada dan leher ayam potong yang didapatkan di pasar Landungsari Malang sebagai bahan inovasi isian samosa kari khas malang yang memiliki cita rasa gurih dengan rempah kari serta saus tomat asam pedas manis. Usaha SAMCURRY khas Malang memiliki potensi segmentasi pasar yang cukup luas mengingat kebiasaan masyarakat (mulai dari Siswa SD, SMP, SMA, Mahasiswa, remaja bahkan orang dewasa) di Kota Malang menyukai aneka makanan olahan yang digoreng. Dengan potensi konsumen terhadap produk makanan olahan gorengan tersebut, inovasi produk SAMCURRY dapat membuka pasar baru yang dapat bersaing dengan olahan pangan lainnya, sehingga peluang usaha baru ini akan mendapatkan nilai profit yang tinggi. SAMCURRY juga tersedia dalam bentuk mentah beku yang dikemas dalam kemasan vakum, dengan tujuan untuk memperpanjang daya simpan, menyediakan oleh-oleh bagi konsumen yang membutuhkan, dan untuk memperluas jangkauan pemasaran produk. Namun demikian, produksi dan usaha SAMCURRY ini masih belum mempunyai analisis atas finansial dan kinerja keuangannya,

sehingga dalam penelitian ini ditujukan untuk mendapatkan hasil analisis kelayakan finansial dan proyeksi laba-rugi dari usaha produk samosa SAMCURRY khas Malang.

Perhitungan analisis keuangan atau finansial dari suatu usaha produksi, menurut Daryanto (2021) dan Dewi *et al.* (2024) bertujuan untuk menganalisis studi kelayakan keuangan suatu usaha, dengan melibatkan informasi akuntansi keuangan, baik dari sisi internal maupun eksternal. Analisa dan proyeksi laba rugi dilakukan melalui analisis keuangan yang diperlukan untuk perencanaan operasional. Dalam analisis finansial, alat bantu analisis yang digunakan diantaranya meliputi *Net Present Value* (NPV), *Benefit Cost Ratio* (BCR), dan *Internal Rate of Return* (IRR). Pada dasarnya analisis kelayakan finansial atau untuk mengetahui status kelayakan finansial, dilakukan untuk menghitung seberapa besar manfaat yang diterima dibandingkan dengan biaya yang dikeluarkan. Perhitungan kelayakan finansial didapat dari membandingkan keuntungan (*Benefit*) dan *cost*. Selain itu, disebutkan pula oleh Muqsith *et al.* (2021) dan Rompis (2023), diukur dengan tolok ukur nilai indikator NPV, *Net Benefit-Cost Ratio* (Net B/C), R/C, IRR, dan *payback period*.

METODE

Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan data arus kas usaha dan proyeksi pengembangan usaha SAMCURRY. Data penelitian ini adalah data laporan keuangan kas, kemudian dianalisa menggunakan alat bantu analisis yaitu HPP, BEP harga, BEP unit, pendapatan penjualan tahunan, biaya produksi tahunan, RC/Ratio, dan proyeksi laba / rugi, yang dikenakan masing-masing untuk data kas produk SAMCURRY goreng dan SAMCURRY beku yang dikemas vakum.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Total biaya investasi yang terbesar adalah untuk pembelian freezer dan alat *vacum sealer*. Biaya tersebut cenderung rendah, dikarenakan masih merupakan usaha rintisan dan belum terdapat pengeluaran untuk bangunan. Selain adanya biaya investasi, juga terdapat pengeluaran biaya penyusutan atau biaya Depresiasi. Biaya ini dikeluarkan karena aset investasi yang ada tidak memiliki umur ekonomis sesuai dengan umur usaha.

Biaya depresiasi dikeluarkan sesuai dengan umur ekonomis dari aset itu sendiri. Biaya investasi merupakan biaya yang dikeluarkan pada awal usaha dengan tujuan untuk memperoleh keuntungan di masa datang (Aditya *et al.*, 2022).

Pelaksanaan proses produksi samosa memerlukan adanya biaya yang berguna untuk mendukung berjalannya usaha yang ada. Biaya produksi terdiri dari bahan baku utama dan bahan pembantu yang berperan untuk pembuatan produk samosa (Aditya *et al.*, 2022). Biaya yang dikeluarkan secara umum merupakan harga umum rata-rata bahan baku atau tambahan yang ada di pasaran dan harga tersebut juga dapat mengalami fluktuasi seiring dengan kenaikan biaya produksi bahan baku (Tabel 1). Namun demikian, dengan ketersediaan bahan baku dan bahan tambahan yang cukup berlimpah di daerah Kota Malang dan Batu, maka fluktuasi harga tersebut tidak menjadikan masalah yang berarti. Terlebih komitmen untuk tetap menghasilkan samosa dengan kualitas terbaik.

Tabel 1. Biaya pembelian bahan baku dan kemasan untuk SAMCURRY siap konsumsi*

No	Nama barang	Jumlah	Harga	Total Hari	Total Bulan	Total Tahun
1	daging ayam fillet	1 kg	35000/Kg	35000	875000	10500000
2	sayap	0,5 kg	29000/Kg	14500	362500	4350000
3	leher	0,5 kg	12000 /kg	6000	150000	1800000
3	Maizena	80 gram	6500	6500	162500	1950000
4	Wortel	0,25 kg	12000/Kg	3000	75000	900000
5	Brokoli	0,25 kg	40000/kg	10000	250000	3000000
6	Kentang	0,25 kg	15000/kg	3750	93750	1125000
7	sawi	0,25 kg	20000/kg	5000	125000	1500000
8	Bawang bombay	120 gram	5000	5000	125000	1500000
9	bawang putih	90 gram	40/gram	3600	90000	1080000
10	bawang merah	90 gram	42/gram	3780	94500	1134000
11	bubuk kari bubuk	100 gram	28000	28000	700000	8400000
12	Gula	0,32 kg	16000/Kg	5120	128000	1536000
13	Garam	400 gram	7500	7500	187500	2250000
14	lada bubuk	50 gram	12800	12800	320000	3840000
15	penyedap jamur rasa ayam	40 gram	2000	2000	50000	600000
16	ketumbar bubuk	20 gram	3000	3000	75000	900000
17	kulit samosa	4 pack	15500/Pack	62000	1550000	18600000
18	Minyak	1,8 liter	16000/liter	28800	720000	8640000
19	Kemasan+sticker	66 pcs	1100/pcs	72600	1815000	21780000
20	Saos sachet	66 pcs	300/pcs	19800	495000	5940000
	Jumlah			337750	8443750	101325000

Keterangan : * asumsi dalam sebulan produksi 25 kali/25 hari

Tinggi rendahnya biaya produksi akan berpengaruh kepada tingkat penjualan, sehingga diperlukan penentuan biaya produksi yang baik dan tepat untuk menentukan harga jual produk yang dapat terjangkau sesuai segmentasi pasar dan mampu bersaing. Rozi (2022) menyatakan bahwa penting bagi perusahaan untuk menentukan harga jual

dengan pertimbangan secara mendalam atas berbagai kemungkinan fluktuasi harga jual produk sejenis di pasaran. Oleh karenanya, dengan penentuan biaya produksi yang tepat akan mengoptimalkan harga jual yang harapannya akan lebih diterima konsumen.

Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang melekat pada produk yang digunakan sebagai biaya langsung maupun tidak langsung untuk dapat digunakan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead*. Biaya produksi tersebut merupakan sumber finansial yang digunakan secara penuh untuk menghasilkan produk, yang harapannya nilai keluaran akan lebih besar dari pada masukan yang dikeluarkan untuk menghasilkan keluaran tersebut, sehingga pada akhir kegiatan operasi dapat dihasilkan laba (Sembiring dan Siregar, 2018; Putri, 2023).

Produksi SAMCURRY, dilakukan pemasaran samosa dalam dua bentuk yaitu dalam bentuk samosa siap konsumsi dan samosa beku-vakum yang dapat disimpan dalam lemari pendingin. Hal ini dilakukan untuk meningkatkan volume penjualan serta melakukan pengendalian biaya-biaya. Pada Tabel 2, ditunjukkan biaya pembelian bahan baku dan kemasan untuk SAMCURRY beku-vakum.

Tabel 2. Biaya pembelian bahan baku dan kemasan untuk SAMCURRY beku-vakum*

No	Nama barang	Jumlah	Harga	Total Hari	Total Bulan	Total Tahun
1	daging ayam fillet	1 kg	35000/kg	35000	875000	10500000
2	sayap	0,5 kg	29000/kg	14500	362500	4350000
3	leher	0,5 kg	12000/kg	6000	150000	1800000
3	Maizena	80 gram	6500	6500	162500	1950000
4	Wortel	0,25 kg	12000/kg	3000	75000	900000
5	Brokoli	0,25 kg	40000/kg	10000	250000	3000000
6	Kentang	0,25 kg	15000/kg	3750	93750	1125000
7	sawi	0,25 kg	20000/kg	5000	125000	1500000
8	Bawang bombay	120 gram	5000	5000	125000	1500000
9	bawang putih	90 gram	40 /gram	3600	90000	1080000
10	bawang merah	90 gram	42 /gram	3780	94500	1134000
11	bubuk kari bubuk	100 gram	28000 (/100 g)	28000	700000	8400000
12	Gula	0,32 kg	16000/Kg	5120	128000	1536000
13	Garam	400 gram	7500	7500	187500	2250000
14	lada bubuk	50 gram	12800	12800	320000	3840000
15	penyedap jamur rasa ayam	40 gram	2000	2000	50000	600000
16	ketumbar bubuk	20 gram	3000	3000	75000	900000
17	kulit samosa	4 pack	15500/pack	62000	1550000	18600000
18	Kemasan vacum 23*34+desain	33 pcs	1400/pcs	46200	1155000	13860000
19	Saos sachet	66 pcs	300/pcs	19800	495000	5940000
20	Minyak	50 ml	1500	1500	37500	450000
	Jumlah			282550	7101250	85215000

Keterangan : * asumsi dalam sebulan produksi 25 kali/25 hari

Biaya tetap dalam produksi samosa merupakan biaya tetap yang dikeluarkan untuk menyediakan keperluan produksi pada setiap harinya, termasuk berbagai peralatan utama, sehingga kondisi peralatan harus diperhatikan dan proses produksi tidak terhambat apabila terjadi kerusakan alat. Sebaliknya, biaya variabel merupakan biaya yang jumlahnya berubah-ubah sesuai dengan produksi yang dihasilkan. Biaya tetap dan variabel dalam produksi SAMCURRY dalam 1 tahun, dapat dilihat pada Gambar 1 dan 2.

No	Jenis	Biaya	No	Jenis	Biaya
1	Depresiasi	401262	1	Depresiasi	1090568
2	Pemeliharaan alat	218630	2	Pemeliharaan alat	618230
3	Listrik	1447437	3	Listrik	3843669
4	Pemasaran	660000	4	Pemasaran	660000
	Jumlah	2727329		Jumlah	6212467

(a) (b)

Gambar 1. Biaya tetap selama 1 tahun produksi SAMCURRY (a) kondisi matang dan (b) kondisi beku-vakum

Jenis	Biaya selama satu tahun	No	Jenis	Biaya selama satu tahun
Bahan baku	101325000	1	Bahan baku	85215000
gas	1368000	2	gas	480000
Transportasi	250000	3	Transportasi	250000
Total	102943000		Total	85945000

(a) (b)

Gambar 2. Biaya tidak tetap selama 1 tahun produksi produksi SAMCURRY (a) kondisi matang dan (b) kondisi beku-vakum

Analisis kelayakan finansial mencakup analisis BEP untuk mengetahui titik pulang pokok dari suatu produksi atau usaha. Dalam hal ini adalah untuk mengetahui BEP dari usaha produksi SAMCURRY (Tabel 3). Maruta (2018) juga Aminus dan Sarina (2022) menyatakan bahwa hasil perhitungan BEP, akan didapatkan suatu titik, dimana jumlah biaya sama dengan jumlah pendapatan dan titik impas berkaitan dengan batas keamanan (*Margin of Safety*). Dengan diketahuinya titik pulang pokok, pengelola usaha

atau penanggung jawab manajemen dapat mengetahui jumlah produksi dan jumlah produk yang akan dijual, sehingga perusahaan tidak mengalami kerugian. Selain BEP, diperlukan pula analisis terhadap nilai HPP untuk diketahui harga penjualan yang akan dipatok untuk produk. Dinyatakan oleh Widyastuti dan Mita (2018); Bahtiar (2017), HPP merupakan kumpulan dari biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu produk dengan menggunakan keseluruhan bahan baku. Hasil dari perhitungan HPP, kemudian akan ditetapkan harga jual yang tepat dengan nilai laba yang didapat. Oleh karenanya, HPP dihitung dengan menggabungkan seluruh elemen biaya produksi baik tetap maupun variabel. Hasil perhitungan HPP produk SAMCURRY, dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 3. Nilai BEP harga dan unit dari produksi SAMCURRY matang dan beku-vakum

No	BEP	Jenis produk SAMCURRY	
		Matang	Beku-vakum
1	BEP harga	Rp. 5.680.920 /tahun	Rp.12.000.017 /tahun
2	BEP unit	568 (samosa/tahun)	667 (samosa/tahun)

Tabel 4. Analisis HPP SAMCURRY

No	Jenis	Jenis produk SAMCURRY	
		Matang	Beku-vakum
1	Analisis HPP	Rp. 5.337,-	Rp. 9.309,-
2	Total biaya tetap (TFC)	Rp. 2.727.329	Rp. 6.212.467
3	Total biaya tidak tetap (TVC)	Rp. 102.943.000	Rp. 85.945.000
	Total Biaya	Rp. 105.670.329	Rp. 92.157.467
4	Jumlah Produksi (Q)	19.800	9.900
VC	Biaya tidak tetap per unit (TVC/Q)	Rp. 5.199	Rp. 8.681

RC/Ratio usaha produksi SAMCURRY memberikan hasil 1,87, sehingga dapat dinyatakan bahwa usaha produksi SAMCURRY layak atau efisien dan usahanya untung. Dengan nilai *mark up* yang diambil perusahaan sebesar 87%, maka untuk penjualan SAMCURRY matang, harga jualnya untuk 1 pak dengan isi 3 samsosa adalah Rp. 10.000,-

. Rencana Laba tahunan produksi SAMCURRY matang adalah sebesar Rp. 92.329.671/tahun. Pada produksi SAMCURRY beku-vakum, nilai HPP sebesar Rp. 9309,- dengan *mark up* yang diambil perusahaan sebesar 93%, sehingga harga jual untuk 1 pak yang berisi 6 samosa dalam kemasan vakum adalah Rp. 18.000,-. RC/Ratio usaha produksi SAMCURRY beku-vakum adalah 1,93. Rencana Laba untuk produksi SAMCURRY beku-vakum adalah perhitungan dari Pendapatan penjualan tahunan dikurangi dengan Biaya Produksi Tahunan, sehingga didapatkan nilai Rp. 86.042.533,-. Baik produksi SAMCURRY matang ataupun dalam bentuk beku-vakum, layak untuk dilanjutkan usahanya, karena dapat memberikan keuntungan usaha dan nilai RC/Ratio lebih besar dari 1.

KESIMPULAN

produksi SAMCURRY matang ataupun dalam bentuk beku-vakum, layak untuk dilanjutkan usahanya, karena dapat memberikan keuntungan usaha dan nilai RC/Ratio lebih besar dari 1. Nilai HPP SAMCURRY matang sebesar Rp. Rp. 5337,- dengan *mark up* yang diambil perusahaan sebesar 87%, sehingga harga jual untuk 1 pak SAMCURRY dengan isi 3 samosa matang adalah Rp. 10.000,-. Nilai BEP Unit sebesar 568 unit (samosa/tahun) dan BEP Harga sebesar Rp. 5.680.920/tahun, serta Rencana Laba tahunan adalah sebesar Rp. 92.329.671/tahun. Sedangkan untuk SAMCURRY beku-vakum, nilai HPP sebesar Rp. 9309,- dengan *mark up* yang diambil perusahaan sebesar 93%, sehingga harga jual untuk 1 pak yang berisi 6 samosa dalam kemasan vakum adalah Rp. 18.000,-. Nilai BEP unit sebesar 667 (samosa/tahun) dan BEP Harga Rp.12.000.017 per tahun.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya F, Mushollaeni W, dan Ghofur MA. 2022. Analisis Kelayakan Finansial Dimsum Krokot (*Portulaca oleracea* L.), Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri, Lingkungan dan Infrastruktur (SENTIKUIN), 5: A3.1-A3.11.
- Aminus R dan Sarina R. 2022. Analisis Break Even Point Sebagai Alat Perencanaan Laba pada PT. Golden Oil Indonusantara Palembang. Jurnal Manajemen, 10(3): 354-374.
- Badan Pusat Statistik Kota Malang. 2020. Produktivitas Tanaman Buah-Buahan dan Sayuran Menurut Jenis Komoditas di Kota Malang. Diakses pada 12 Juni 2024. <https://malangkota.bps.go.id/site/resultTab>

- Bahtiar FC. 2017. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing pada Usaha Kecil dan Menengah UD Dhipati Jaya. *Jurnal Akuntansi Dan Ekonomi Bisnis*, 6(1): 51–63.
- Daryanto WM. 2021. Audit, Accounting, and Finance Training for Management Trainees of PT HSBC Jakarta. *Journal of Innovation and Community Engagement*, 2(2), 89–100.
- Dewi NK, Ishak RF, dan Ariffien A. 2024. Dry Port Financial Feasibility Analysis Model. *Journal of Innovation and Community Engagement (ICE)*, 5(1): 1-17.
- Maruta H. 2018. Analisis Break Even Point (BEP) sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen. *JAS (Jurnal Akuntansi Syariah)*, 2(1): 9-28.
- Muqsith A, Ariadi H, dan Wafi A. 2021. Analisis Kelayakan Finansial Dan Tingkat Sensitivitas Usaha pada Budidaya Intensif Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*), ECSOFiM: Economic and Social of Fisheries and Marine Journal, 8(2): 268-279.
- Putri SP. 2023. Pengaruh Biaya Produksi dan Biaya Promosi terhadap Laba pada Perusahaan Makanan dan Minuman yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia (BEI), *Jurnal Manajemen, Hukum dan Sosial (JMHS)*, 1(1): 38-45.
- Rompis SYR. 2023. Studi Kelayakan Finansial Penerapan Electronic Road Pricing (ERP) PADA Jalan Ahmad Yani Manado, *Jurnal Infrastruktur*, 9(2): 125-130.
- Rozi F. 2022. Analisis Biaya Produksi Guna Menentukan Harga Jual PT. Selera Rodjo Abadi Semarang, *Worksheet: Jurnal Akuntansi*, 1(2): 125-132.
- Sembiring M dan Siregar S A. 2018. Pengaruh Biaya Produksi Dan Biaya Pemasaran Terhadap Laba Bersih. *Jurnal Studi Akuntansi & Keuangan*, 2(3): 135-140.
- Widyastuti I dan Mita D. 2018. Akuntansi Perhitungan Harga Pokok Penjualan dengan Metode Pesanan Untuk Menentukan Harga Jual, *Jurnal Moneter*, V(1): 74-85.