



Entrepreneurship Bisnis Manajemen Akuntansi (E-BISMA)

Journal homepage: ejournal.widyamataaram.ac.id/index.php/lj-mae



Menentukan harga jual warung makan Sunda Chicken berdasarkan metode *full cost pricing*

¹Dojeng Meisi Koo, ^{2*}Agus Munandar

^{1,2} Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Esa Unggul
 e-mail korespondensi: agus.munandar@esaunggul.ac.id

Article Info	Abstract
Keywords: <i>selling price, production cost, full cost pricing, price instability</i>	<i>This study aims to help analyze the selling price at the Sunda Chicken food stall. In accordance with interviews conducted by the author, the Sunda Chicken food stall suffered losses due to the instability of raw material prices. This is because the Sunda Chicken food stall does not set a selling price based on production costs, but is adjusted based on market prices and consumer desires. Therefore, the author uses the full cost pricing method to calculate the new selling price as a form of solution offered to the Sunda Chicken food stall. Full cost pricing is one of determining selling price methods based on production costs and the percentage of expected profit. The author uses qualitative methods in the preparation of research journals, namely doing calculations based on data obtained from the owner of the food stall. The results of the research show that there is a difference in the selling price between the initial price of the Sunda Chicken food stall and the new price after calculating the full cost pricing method.</i>

Info Artikel	Abstrak
Kata Kunci: harga jual, biaya produksi, <i>full cost pricing</i> , ketidakstabilan harga	Penelitian ini bertujuan untuk membantu menganalisa harga jual pada warung makan <i>Sunda Chicken</i> . Sesuai dengan wawancara yang dilakukan oleh Penulis, warung makan <i>Sunda Chicken</i> mengalami kerugian dikarenakan ketidakstabilan harga bahan baku. Hal ini disebabkan warung makan <i>Sunda Chicken</i> tidak menetapkan harga jual berdasarkan biaya produksi, melainkan disesuaikan berdasarkan harga pasar dan keinginan konsumen. Oleh sebab itu, Penulis melakukan perhitungan harga jual berdasarkan metode <i>full cost pricing</i> sebagai bentuk solusi yang ditawarkan kepada warung makan <i>Sunda Chicken</i> . <i>Full cost pricing</i> merupakan salah satu metode dalam menentukan harga jual berdasarkan biaya-biaya produksi dan persentase laba yang ingin didapat. Penulis menggunakan metode kualitatif dalam penyusunan jurnal penelitian, yaitu melakukan perhitungan berdasarkan data yang didapat dari pemilik warung makan tersebut. Hasil riset menunjukkan adanya diferensiasi harga jual antara harga awal warung makan <i>Sunda Chicken</i> dengan harga baru setelah dilakukan perhitungan berdasarkan metode <i>full cost pricing</i> .



1. PENDAHULUAN

Perekonomian tidak selalu berada dalam keadaan yang baik, adakalanya mengalami resesi dan kemunduran. Hal ini berpengaruh kepada jumlah permintaan barang atau jasa, bahkan hasil pertanian (Blandina *et al.*, 2020; Rahmawati, 2021). Indonesia sendiri memiliki beberapa kendala struktural yang dapat menyebabkan ketidakstabilan harga (Pratiwi, 2015). Jumlah penawaran dan permintaan yang tidak elastis juga dapat mempengaruhi ketidakstabilan harga. Jika jumlah permintaan tinggi dan jumlah penawaran rendah, maka harga akan meningkat. Sedangkan, jika jumlah permintaan rendah dan jumlah penawaran tinggi, maka harga akan menurun (Maulana & Safarida, 2021). Selain itu, ketidakstabilan harga ini juga dapat disebabkan karena intensitas penggunaan barang.

Ketidakstabilan harga, khususnya hasil pertanian, cenderung berimbas kepada usaha kuliner, seperti warung makan *Sunda Chicken* yang berada di Jalan Padat Karya, Desa Sukamulya, RT 04, RW 02, Kecamatan Cikupa, Tangerang. *Sunda Chicken* merupakan kedai makan yang menjual ayam goreng dan ayam geprek. *Sunda Chicken* sendiri sudah berdiri sejak tahun 2019, dan kini sudah memiliki 2 cabang yang tersebar di Karawaci dan Cikupa. Salah satu permasalahan yang dihadapi warung makan *Sunda Chicken* adalah ketidakstabilan harga bahan baku, terutama harga ayam, cabai, dan minyak. Ketiga bahan utama tersebut, melonjak tinggi pada saat hari raya. Selain itu, ketidakstabilan harga ini terjadi dikarenakan barang tersebut merupakan barang pertanian yang sangat bergantung pada faktor alam yang dihasilkan secara musiman (Rahmawati, 2021), sehingga harga dapat meningkat pada musim tertentu. Ketidakstabilan harga bahan baku ini sangat berdampak pada warung makan tersebut, sebab *Sunda Chicken* menetapkan harga jual berdasarkan harga pasar dan keinginan konsumen. Hal ini disebabkan, agar warung makan *Sunda Chicken* dapat bersaing dengan warung makan sejenis lainnya dan mempertahankan pelanggan.

Atas permasalahan yang dialami oleh warung makan *Sunda Chicken*, Penulis membuat penelitian ini guna membantu menentukan harga jual baru berdasarkan metode *full cost pricing* yang telah disesuaikan dengan biaya produksi dan persentase laba yang diinginkan oleh pemilik (Arifin, 2016; Sidik & Nugroho, 2022), sebagai bentuk solusi yang ditawarkan Penulis kepada warung makan tersebut. Penelitian ini menggunakan data berdasarkan hasil wawancara secara langsung yang dilakukan oleh Penulis kepada pemilik warung makan *Sunda Chicken*. Selain itu, penelitian ini memiliki tujuan guna menjawab rumusan masalah, diantaranya:

1. Apakah warung makan *Sunda Chicken* menerapkan metode *full costing* dalam menentukan harga jual?
2. Apakah harga jual warung makan *Sunda Chicken* sudah disesuaikan dengan biaya produksi?
3. Apakah terdapat perbedaan harga jual antara harga awal warung makan *Sunda Chicken* dengan harga baru setelah dilakukan perhitungan berdasarkan metode *full cost pricing*?

2. KAJIAN TEORI DAN HIPOTESIS

Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan pengorbanan uang untuk memperoleh aktiva atau mencapai tujuan tertentu (Saputra, 2017). Artinya, biaya produksi adalah modal yang digunakan untuk melakukan proses produksi. Biaya tersebut nantinya akan dijadikan acuan dalam menentukan harga jual guna meningkatkan profitabilitas (Rahmanita, 2015). Biaya produksi terbagi menjadi 3 jenis, antara lain (Idris, 2021):

1. Biaya Bahan Baku (*Direct Material*)
Biaya ini digunakan untuk membeli bahan utama yang nantinya akan diproduksi menjadi produk akhir.
2. Biaya Tenaga Kerja (*Direct Labour*)
Biaya ini digunakan untuk membayar gaji karyawan selama bekerja dalam proses produksi.
3. Biaya *Overhead*
Biaya overhead merupakan biaya yang digunakan untuk membayar berbagai hal yang dapat mendukung proses produksi, namun tidak berkaitan langsung dengan proses tersebut.

Harga Jual

Harga jual merupakan sejumlah uang yang ditetapkan oleh penjual dan harus dipenuhi oleh pembeli (Jeklin, 2016). Harga jual diperoleh dari total modal yang dikeluarkan untuk produksi, serta keuntungan yang diinginkan. Terdapat 4 cara untuk menetapkan harga jual, antara lain (Arifin, 2016):

1. *Gross Margin Pricing*
Cara ini umumnya dipakai perusahaan dagang yang membeli suatu barang untuk dijual kembali. Pada metode ini, harga jual ditentukan berdasarkan persentase diatas harga beli.
2. *Direct Cost Pricing*
Cara ini dipakai perusahaan yang memproduksi barang dalam jumlah besar, melebihi daya serap pasar untuk dipasarkan pada pasar yang berbeda. Pada metode ini, harga jual ditentukan berdasarkan marginal income, yaitu biaya yang berhubungan langsung dengan volume penjualan.
3. *Full Cost Pricing*
Pada metode ini, harga jual ditentukan berdasarkan jumlah modal yang digunakan untuk produksi, serta persentase laba yang ingin didapat.
4. *Time and Material Pricing*
Penentuan harga jual menggunakan cara ini didasari oleh jumlah tarif waktu tenaga kerja dan tarif bahan baku yang ditambahkan dengan biaya tidak langsung, beserta laba yang diinginkan.

Hipotesis

Sebelum melakukan penelitian, Penulis terlebih dahulu telah membuat hipotesis, yaitu dugaan sementara yang masih harus dibuktikan kebenarannya (Putri, 2021), dan berikut hipotesisnya:

- H₁ = Warung makan *Sunda Chicken* tidak menerapkan metode *full costing* dalam menentukan harga jual.
- H₂ = Warung makan *Sunda Chicken* belum menyesuaikan harga jual terhadap biaya produksi.
- H₃ = Terdapat perbedaan harga jual antara harga awal warung makan *Sunda Chicken* dengan harga baru setelah dilakukan perhitungan berdasarkan metode *full cost pricing*.

3. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan penulis adalah kualitatif, artinya penulis melaksanakan wawancara secara langsung dengan pemilik warung makan *Sunda Chicken* untuk mendapatkan data yang akan dipakai dalam perhitungan. Wawancara yang dilaksanakan merupakan wawancara tidak terstruktur, artinya penulis telah menyiapkan daftar pertanyaan, namun tidak memiliki jawaban alternatif (Sugiyono, 2013). Selama wawancara, Penulis memberikan 10 pertanyaan terkait warung makan *Sunda Chicken* beserta sejumlah permasalahan mengenai biaya produksi, harga jual, dan lain sebagainya.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penetapan Harga Jual oleh Pemilik Warung Makan *Sunda Chicken*:

Tabel 1
Harga Jual Warung Makan *Sunda Chicken* Tahun 2021

Menu	Harga
Ayam Goreng	Rp7.000
Ayam Geprek	Rp10.000
Nasi Putih	Rp3.000

Berdasarkan keterangan pemilik warung makan *Sunda Chicken*, harga jual yang tertera pada Tabel 1 tersebut tidak tetap, atau sering berubah-ubah, dan tidak disesuaikan dengan biaya proses produksi. Hal ini disebabkan, pemilik lebih memilih untuk menyesuaikan harga jual dengan harga pasar dan keinginan pembeli, guna mempertahankan pelanggan.

Perhitungan Biaya Produksi Warung Makan *Sunda Chicken*:

Tabel 2
Biaya Produksi Harian Warung Makan *Sunda Chicken* Tahun 2021

Biaya Produksi	Unit	Harga per Unit	Keterangan	Total Harga
Biaya Bahan Baku:				
Ayam	10 ekor	Rp34.000		Rp340.000
Tepung terigu	10 kg	Rp7.500		Rp75.000
Biang tepung	10 kg	Rp5.000		Rp50.000
Minyak goreng	2 liter	Rp19.000		Rp38.000
Cabai	½ kg	Rp80.000		Rp40.000
Bawang putih	½ kg	Rp26.000		Rp13.000
Bumbu penyedap				Rp5.000
Beras	4 liter	Rp8.000		Rp32.000
Total Biaya Bahan Baku				Rp593.000
Biaya Tenaga Kerja:				
Tidak memiliki tenaga kerja, lantaran warung makan dikelola sendiri oleh pemilik				
Total Biaya Tenaga Kerja				Rp0
Biaya Overhead:				
Listrik dan Air		Rp50.000	Untuk 5 hari	Rp10.000
Sewa Ruko	1 tahun	Rp13.000.000		Rp37.000
Brosur	20 lembar	Rp4.000	Setiap 3 bulan	Rp900
Bensin kendaraan	2 liter	Rp10.000		Rp20.000
Total Biaya Overhead				Rp67.900
Biaya Lain-Lain:				
Saus Saset	5 bungkus	Rp4.000		Rp20.000
Styrofoam	½ bungkus / 50 buah	Rp27.000		Rp13.500
Kantung Plastik	2 pak	Rp9.000		Rp18.000
Kantung Ayam	50 buah			Rp17.000
Kertas Nasi				Rp6.000
Gas	1 tabung	Rp22.000	Untuk 2 hari	Rp11.000
Total Biaya Lain-Lain				Rp85.500
Total Biaya Produksi				Rp746.400

Berdasarkan data yang diperoleh saat wawancara, Penulis melakukan perhitungan total biaya produksi yang dikeluarkan oleh pemilik warung makan *Sunda Chicken* setiap harinya selama Tahun 2021. Sebagaimana tertera dalam Tabel 2, setiap harinya, pemilik warung makan *Sunda Chicken* mengeluarkan biaya sebesar Rp746.400 untuk memproduksi ayam goreng, ayam geprek, dan nasi putih. Jika dijabarkan secara lebih rinci, maka total biaya produksi untuk masing-masing makanan tersebut adalah sebagai berikut:

- Ayam Goreng

Untuk menghitung modal keseluruhan ayam goreng, total biaya produksi harus dikurangi dengan biaya cabai, bawang putih, dan beras. Hal ini disebabkan, bahan baku tersebut tidak digunakan dalam pembuatan ayam goreng. Sehingga, total biaya produksi atau modal pembuatan ayam goreng adalah sebesar:

$$\begin{aligned}\text{Modal Ayam Goreng} &= \text{Rp}746.400 - \text{Rp}40.000 - \text{Rp}13.000 - \text{Rp}32.000 \\ &= \text{Rp}661.400\end{aligned}$$

- Ayam Geprek

Ayam geprek adalah ayam yang digoreng lalu diberi tambahan sambal khusus. Oleh sebab modal keseluruhan ayam geprek dihitung berdasarkan jumlah modal ayam goreng dan modal sambal khusus. Untuk menghitung modal pembuatan sambal khusus, total biaya produksi harus dikurangi dengan biaya ayam, tepung terigu, biang tepung, dan beras. Hal ini disebabkan, bahan baku tersebut tidak digunakan dalam pembuatan sambal khusus. Sehingga, total biaya produksi atau modal pembuatan ayam geprek adalah sebesar:

$$\begin{aligned}\text{Modal Sambal Khusus} &= \text{Rp}746.400 - \text{Rp}340.000 - \text{Rp}75.000 - \text{Rp}50.000 \\ &\quad - \text{Rp}32.000 \\ &= \text{Rp}249.400\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Modal Ayam Geprek} &= \text{Modal Ayam Goreng} + \text{Modal Sambal Khusus} \\ &= \text{Rp}661.400 + \text{Rp}249.400 \\ &= \text{Rp}910.800\end{aligned}$$

- Nasi Putih

Dalam membuat nasi putih, bahan baku yang digunakan hanya beras, sehingga untuk menghitung modal keseluruhan nasi putih, total biaya produksi harus dikurangi dengan biaya bahan baku lainnya. Hal ini disebabkan, bahan baku tersebut tidak digunakan dalam pembuatan nasi putih. Sehingga, total biaya produksi atau modal pembuatan nasi putih adalah sebesar:

$$\begin{aligned}\text{Modal Nasi Putih} &= \text{Rp}746.400 - \text{Rp}340.000 - \text{Rp}75.000 - \text{Rp}50.000 - \\ &\quad \text{Rp}38.000 - \text{Rp}40.000 - \text{Rp}13.000 - \text{Rp}5.000 \\ &= \text{Rp}185.400\end{aligned}$$

Berdasarkan hasil wawancara, warung makan *Sunda Chicken* dapat menjual 10 ekor ayam setiap harinya, dan 1 ekor ayam dibagi menjadi 10 potong ayam, sehingga total menjadi 100 potong ayam. Lalu, pemilik warung makan *Sunda Chicken* menginginkan keuntungan sebesar 50%, maka penetapan harga setiap menunya adalah sebagai berikut:

Penetapan Harga Jual Warung Makan *Sunda Chicken* Berdasarkan Metode *Full Cost Pricing*:

- Ayam Goreng

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual Keseluruhan} &= \text{Modal Ayam Goreng} + \text{Laba yang Diharapkan} \\ &= \text{Rp}661.400 + (50\% \times \text{Rp}661.400) \\ &= \text{Rp}661.400 + \text{Rp}330.700 \\ &= \text{Rp}992.100\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual Satuan} &= \text{Harga Jual Keseluruhan} / \text{Jumlah Porsi} \\ &= \text{Rp}992.100 / 100 \\ &= \text{Rp}9.921 \rightarrow \text{dibulatkan menjadi Rp}10.000\end{aligned}$$

- Ayam Geprek

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual Keseluruhan} &= \text{Modal Ayam Geprek} + \text{Laba yang Diharapkan} \\ &= \text{Rp}910.800 + (50\% \times \text{Rp}910.800) \\ &= \text{Rp}910.800 + \text{Rp}455.400 \\ &= \text{Rp}1.366.200\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual Satuan} &= \text{Harga Jual Keseluruhan} \div \text{Jumlah Porsi} \\ &= \text{Rp}1.366.200 / 100 \\ &= \text{Rp}13.662 \rightarrow \text{dibulatkan menjadi Rp}14.000\end{aligned}$$

- Nasi Putih

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual Keseluruhan} &= \text{Modal Nasi Putih} + \text{Laba yang Diharapkan} \\ &= \text{Rp}185.400 + (50\% \times \text{Rp}185.400) \\ &= \text{Rp}185.400 + \text{Rp}92.700 \\ &= \text{Rp}278.100\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual Satuan} &= \text{Harga Jual Keseluruhan} \div \text{Jumlah Porsi} \\ &= \text{Rp}278.100 / 100 \\ &= \text{Rp}2.781 \rightarrow \text{dibulatkan menjadi Rp}3.000\end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan diatas, terdapat perbedaan harga jual antara harga awal warung makan *Sunda Chicken* dengan harga baru setelah dilakukan perhitungan berdasarkan metode *full cost pricing*. Perbedaan harga jual tersebut tersaji dalam tabel berikut:

Tabel 3
Perbandingan Harga Jual Makanan pada *Sunda Chicken* Menurut Perhitungan Pemilik Warung Makan dengan Metode *Full Cost Pricing* Tahun 2021

Menu	Harga Jual		Selisih
	Perhitungan Pemilik	Metode <i>Full Cost Pricing</i>	
Ayam Goreng	Rp7.000	Rp10.000	Rp3.000
Ayam Geprek	Rp10.000	Rp14.000	Rp4.000
Nasi Putih	Rp3.000	Rp3.000	Rp0

Sebagaimana tertera dalam Tabel 3, terdapat perbedaan harga jual ayam goreng dan ayam geprek antara perhitungan pemilik dengan metode *full cost pricing*. Berdasarkan perhitungan pemilik, harga jual ayam goreng adalah sebesar Rp7.000, sedangkan berdasarkan metode *full cost pricing*, untuk mendapatkan keuntungan 50%, ayam goreng seharusnya dijual dengan harga Rp10.000 per potongnya. Hal ini menimbulkan selisih harga sebesar Rp3.000. Selain itu, berdasarkan perhitungan pemilik, harga jual ayam geprek adalah sebesar Rp10.000, sedangkan berdasarkan metode *full cost pricing*, ayam geprek seharusnya dijual dengan harga Rp14.000 per porsinya. Hal ini juga menimbulkan selisih harga sebesar Rp4.000. Namun, untuk harga jual nasi putih berdasarkan perhitungan pemilik, sudah sama seperti metode *full cost pricing*, yakni sebesar Rp3.000.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan wawancara, warung makan *Sunda Chicken* tidak menetapkan harga jual berdasarkan biaya produksi, melainkan harga jual disesuaikan dengan harga pasar dan keinginan pembeli. Hal ini dilakukan agar warung makan *Sunda Chicken* dapat bersaing dengan warung makan sejenis lainnya dan dapat mempertahankan pelanggan (Moray *et al.*, 2014). Selain itu, berdasarkan hasil perhitungan yang telah dilakukan, Penulis menyimpulkan bahwa pemilik warung makan *Sunda Chicken* tidak menerapkan metode *full cost pricing* dalam menetapkan harga jual. Hal ini menyebabkan selisih harga jual antara harga awal warung makan *Sunda Chicken* dengan harga baru setelah dilakukan perhitungan berdasarkan metode *full cost pricing*, yaitu sebesar Rp3.000 untuk ayam goreng dan Rp4.000 untuk ayam geprek.

Atas perbedaan harga jual tersebut, Penulis menyarankan pemilik warung makan *Sunda Chicken* untuk menyesuaikan harga jual berdasarkan biaya produksi dan besarnya keinginan laba yang ingin didapat. Terdapat beberapa metode penentuan harga jual yang dapat diterapkan, salah satunya metode *full cost pricing* (Arifin, 2016). Penulis menyarankan metode tersebut, sebab metode tersebut merupakan metode yang perhitungannya cukup sederhana dan dapat dilakukan oleh pemilik (Utami, 2018). Perlu diingat bahwa menetapkan harga jual harus disesuaikan berdasarkan total biaya produksi, serta memperhatikan besarnya laba yang diinginkan. Hal tersebut bertujuan agar warung makan *Sunda Chicken* tidak mengalami kerugian, melainkan mendapatkan keuntungan yang optimal.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, Z. (2016). Pengaruh Laba yang Diinginkan dan Biaya Produksi terhadap Penetapan Harga Jual Produk Garam di Kabupaten Pati. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 11, 2013–2015.
- Blandina, S., Fitriani, A. N., & Septiyani, W. (2020). Strategi Menghindarkan Indonesia dari Ancaman Resesi Ekonomi di Masa Pandemi. *Efektor*, 7(2), 181-190.
- Idris, M. (2021). *Apa yang Dimaksud dengan Biaya Produksi?* Tersedia di <https://money.kompas.com/read/2021/06/20/124920126/apa-yang-dimaksud-dengan-biaya-produksi?page=all>
- Jeklin, A. (2016). *Penentuan Harga Jual Jasa Pengecatan pada Bengkel Auto Mobilindo Yogyakarta Menggunakan Metode Time and Material Pricing*. July, 1–23.
- Maulana, A., & Safarida, N. (2021). Analisis Tingkat Elastisitas Permintaan dan Penawaran Ayam Potong Di Pasar Kota Langsa. *JIM: Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 3(2), 173-198.
- Moray, J. C., Paul, D., Saerang, E., & Runtu, T. (2014). *Penetapan Harga Jual dengan Cost Plus Pricing Menggunakan Pendekatan Full Costing pada UD Gladys Bakery*. 2(2), 1272–1283.
- Pratiwi, D. A. (2015). *Enam Kendala Struktural Penyebab Ketidakstabilan Harga*. Tersedia di <https://economy.okezone.com/read/2015/05/27/20/1156071/enam-kendala-struktural-penyebab-ketidakstabilan-harga>
- Putri, V. K. M. (2021). *Pengertian Hipotesis Menurut Para Ahli, Fungsi, Ciri, dan Manfaatnya*. Tersedia di <https://www.kompas.com/skola/read/2021/11/10/140000969/pengertian-hipotesis-menurut-para-ahli-fungsi-ciri-dan-manfaatnya?page=all>

- Rahmanita, M. (2015). *Pengaruh Biaya Promosi Dan Biaya Produksi Terhadap Laba Bersih Dengan Volume Penjualan Sebagai Variabel Intervening*. 5(December), 118–138.
- Rahmawati. (2021). *Penyebab Ketidakstabilan Harga*. Tersedia di <https://www.kompasiana.com/rahmawati8825/607d61d08ede4827b113f112/penyebab-ketidakstabilan-harga>
- Saputra, D. S. (2017). Pengaruh Biaya Produksi Terhadap Harga Jual Produk Marmer Pada Politeknik Aceh Selatan. *Jurnal Inotera*, 1(1), 26.
- Sidik, N. N. M., & Nugroho, G. W. (2022). Penerapan Metode Target Costing dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi untuk Meningkatkan Laba Umkm pada UMKM Sinar Terang Awning. *Jurnal Akuntansi AKUNESA*, 11(1), 78-90.
- Sugiyono, P. D. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Utami, N. W. (2018). *Cara Menghitung Metode Penetapan Harga Cost Plus Pricing Method*. Jurnal Entrepreneur. Tersedia di <https://www.jurnal.id/id/blog/2018-mengenal-metode-penetapan-harga-cost-plus-pricing-method-dan-cara-menghitungnya/>