



Analisis Kelayakan Usaha Burger pada UMKM Burger Pelangi di Payakumang Kabupaten Ketapang

Putri Nuraini¹, Irfan Cholid², Assrorudin³, Nurimansyah⁴, Rois Indriawan⁵

^{1,2,3,4,5}Agroindustri, Politeknik Negeri Ketapang

¹email : putrinuraini507@gmail.com

Abstract

This study aims to analyze the business feasibility of Burger Pelangi MSME located in Payakumang, Ketapang Regency. The research employed a descriptive method using a mixed-method approach, combining quantitative and qualitative data. Data were collected through observation, interviews, and documentation. The analysis included operational costs, Cost Of Good Manufactured (COGM), revenue, profit, Break Even Point (BEP), Revenue Cost Ratio (R/C Ratio), and Benefit Cost Ratio (B/C Ratio). The results showed that the total operational cost of the business was IDR 3,812,028 per month, with a production volume of 540 products and a production cost of IDR 7,059 per product. The total monthly revenue reached IDR 5,940,000, generating a net profit of IDR 2,127,972 per month. Financial analysis indicated a BEP value of 122 products or IDR 1,342,000, an R/C Ratio value of 1.56, and a B/C Ratio value of 0.56. These findings indicate that Burger Pelangi MSME is still profitable, feasible to operate, and has the potential for further development in the future.

Keywords: Business feasibility analysis, MSMEs, burger, financial aspects, business profit.

Received by the Editorial Team: 20-05-20xx | Revised Completed: 31-05-2026 | Published Online: 19-06-2026

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) menjadi salah satu bidang usaha yang berkontribusi besar terhadap perekonomian di Indonesia. UMKM tidak hanya membantu meningkatkan pertumbuhan ekonomi, tetapi juga mampu membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat. Kontribusi UMKM terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional mencapai lebih dari 60% dan mampu menyerap sekitar 97% tenaga kerja di Indonesia (Kementerian Koperasi dan UKM, 2022). Hal tersebut menunjukkan bahwa keberadaan UMKM sangat berpengaruh terhadap perkembangan ekonomi masyarakat. Perkembangan UMKM di Kabupaten Ketapang juga mengalami peningkatan, terutama pada usaha makanan siap saji. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Ketapang, usaha kuliner menjadi salah satu jenis usaha yang cukup berkembang dengan tingkat pertumbuhan rata-rata sebesar 8% setiap tahunnya (BPS Kabupaten Ketapang, 2023). Kondisi tersebut menunjukkan bahwa minat masyarakat terhadap makanan praktis dan mudah diperoleh terus meningkat.

Salah satu usaha makanan yang cukup diminati masyarakat adalah usaha burger. Burger banyak disukai karena praktis untuk dikonsumsi serta memiliki harga yang relatif terjangkau. Tingginya persaingan usaha kuliner membuat pelaku usaha harus mampu menjaga kualitas produk dan mengelola usaha dengan baik agar dapat bertahan dan berkembang. Salah satu usaha burger yang ada di Kabupaten Ketapang adalah UMKM Burger

Pelangi yang berlokasi di Payakumang. Usaha ini telah berdiri sejak tahun 2019 hingga sampai saat ini. Burger Pelangi menawarkan produk burger dengan harga yang terjangkau dan cita rasa yang baik sehingga diminati oleh masyarakat.

Dalam menjalankan suatu usaha, analisis kelayakan usaha perlu dilakukan untuk mengetahui apakah usaha tersebut layak dijalankan dan mampu memberikan keuntungan. Analisis kelayakan usaha dapat membantu pelaku usaha mengetahui kondisi usaha dari aspek produksi, operasional, dan keuangan. Hasil analisis tersebut juga dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam pengembangan usaha di masa mendatang (Kasmir & Jakfar, 2020).

Salah satu aspek penting dalam analisis kelayakan usaha adalah aspek keuangan. Aspek ini berkaitan dengan biaya operasional, penerimaan usaha, keuntungan, serta perhitungan Harga Pokok Produksi. Perhitungan biaya produksi yang tepat dapat membantu pelaku usaha menentukan harga jual produk sehingga usaha tetap memperoleh keuntungan (Mulyadi, 2018).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif-kualitatif (*mixed method*). Pendekatan ini digunakan untuk menggambarkan kondisi usaha secara menyeluruh melalui pengumpulan data kualitatif dan analisis data kuantitatif. Pendekatan kualitatif digunakan untuk memperoleh informasi mengenai kondisi usaha, proses produksi, serta kegiatan

operasional yang dijalankan oleh UMKM Burger Pelangi. Sementara itu, pendekatan kuantitatif digunakan untuk menganalisis aspek finansial usaha melalui perhitungan biaya operasional, Harga Pokok Produksi (HPP), penerimaan, keuntungan, Break Even Point (BEP), R/C Ratio, dan B/C Ratio.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret 2026 di UMKM Burger Pelangi yang berlokasi di jalan Gatot Subroto, Payakumang, Kabupaten Ketapang. Data penelitian diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan dengan pemilik usaha untuk memperoleh informasi mengenai kegiatan usaha, biaya produksi, dan penjualan produk. Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung proses produksi dan operasional usaha. Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan bukti-bukti visual yang berkaitan dengan kegiatan penelitian, seperti kondisi tempat usaha, proses produksi, menu yang ditawarkan, serta berbagai aktivitas usaha yang mendukung pelaksanaan penelitian.

Metode Pengolahan Data

Data yang diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi kemudian diolah dan dianalisis menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif. Analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk menjelaskan gambaran umum usaha Burger Pelangi, meliputi kondisi usaha, kegiatan produksi, serta operasional usaha yang dijalankan. Sementara itu, analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk menganalisis aspek finansial usaha melalui perhitungan biaya operasional, Harga Pokok Produksi (HPP), penerimaan, keuntungan, Break Even Point (BEP), R/C Ratio, dan B/C Ratio. Hasil analisis disajikan dalam bentuk tabel dan uraian untuk memberikan gambaran mengenai tingkat kelayakan usaha Burger Pelangi (Sugiyono, 2019).

Pengolahan data diawali dengan menghitung biaya operasional usaha yang dikeluarkan selama kegiatan produksi berlangsung. Perhitungan biaya operasional dilakukan untuk mengetahui besarnya pengeluaran yang digunakan dalam menjalankan usaha. Biaya operasional menjadi salah satu bagian penting dalam analisis usaha karena berkaitan langsung dengan proses produksi dan keuntungan usaha yang diperoleh. Dalam penelitian ini, biaya operasional meliputi biaya tetap, biaya variabel, serta biaya penyusutan alat produksi. Biaya tetap adalah biaya yang jumlah pengeluarannya cenderung tetap walaupun jumlah produksi mengalami perubahan, seperti biaya listrik dan sewa tempat usaha. Sementara itu, biaya variabel merupakan biaya yang jumlahnya menyesuaikan dengan banyaknya produk yang diproduksi, seperti biaya bahan baku, gas, roti, sayur sayuran, saus, margarin, daging, kemasan produk dan bahan-bahan lainnya. Selain biaya tetap dan biaya variabel, terdapat juga biaya penyusutan alat produksi yang berasal dari penggunaan alat-alat produksi seperti kompor, teflon, spatula, pisau, dan perlengkapan lainnya

yang digunakan dalam kegiatan usaha sehari-hari. Carter (2018) menyatakan bahwa biaya produksi adalah seluruh pengeluaran yang digunakan selama proses pengolahan bahan baku sampai menjadi produk yang siap dipasarkan kepada konsumen.

Perhitungan total biaya produksi atau Total Cost dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

TC = Total Cost (Total biaya atau seluruh biaya yang dikeluarkan untuk produksi)

FC = Fixed Cost (Biaya tetap atau biaya yang dikeluarkan misalnya untuk pembayar sewa tempat dan biaya listrik)

VC = Variable Cost (Biaya variabel misalnya biaya bahan baku)

Setelah seluruh biaya produksi diperoleh, tahap selanjutnya adalah menghitung Harga Pokok Produksi (HPP). Perhitungan HPP dilakukan untuk mengetahui besarnya biaya yang dikeluarkan dalam menghasilkan setiap produk burger. HPP memiliki peranan penting dalam suatu usaha karena digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual produk. Penentuan harga jual yang tepat dapat membantu pelaku usaha memperoleh keuntungan dan menjaga kestabilan usaha. Selain itu, perhitungan HPP juga membantu pelaku usaha mengetahui apakah harga jual produk yang ditetapkan sudah sesuai dengan biaya produksi yang dikeluarkan. Mulyadi (2018) menjelaskan bahwa harga pokok produksi adalah seluruh biaya yang digunakan selama kegiatan produksi untuk menghasilkan produk pada periode tertentu.

Perhitungan HPP dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut:

$$HPP = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

Keterangan:

HPP = Harga Pokok Produksi

Total Biaya Produksi = seluruh biaya produksi yang dikeluarkan

Jumlah Produksi = jumlah produk yang dihasilkan

Selain menghitung biaya produksi dan HPP, penelitian ini juga melakukan perhitungan penerimaan usaha untuk mengetahui jumlah pendapatan yang diperoleh dari hasil penjualan produk burger. Penerimaan usaha dihitung berdasarkan jumlah produk yang berhasil terjual dan dikalikan dengan harga jual produk. Perhitungan penerimaan dilakukan untuk mengetahui besarnya pendapatan usaha yang diperoleh selama satu periode produksi. Tinggi atau rendahnya penerimaan usaha

dapat dipengaruhi oleh jumlah produk yang terjual, harga jual produk, serta minat konsumen terhadap produk yang ditawarkan. Soekarwati (2016) menyatakan bahwa penerimaan usaha diperoleh dari hasil perkalian antara jumlah produk yang terjual dengan harga jual produk.

Rumus penerimaan usaha sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Total Revenue (Total Penerimaan)

P = Price (Harga Jual)

Q = Quantity (Jumlah Produk)

Data penerimaan usaha kemudian digunakan untuk menghitung keuntungan usaha yang diperoleh UMKM Burger Pelangi. Keuntungan usaha didapatkan dari hasil pengurangan antara total penerimaan dengan total biaya produksi. Analisis keuntungan dilakukan untuk mengetahui kemampuan usaha dalam menghasilkan pendapatan bagi pemilik usaha. Selain itu, analisis keuntungan juga dapat digunakan untuk melihat perkembangan usaha dan menjadi bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan usaha di masa mendatang. Menurut Rudianto (2018), keuntungan usaha merupakan hasil yang diperoleh setelah seluruh biaya produksi dikurangi dari total penerimaan usaha.

Rumus keuntungan usaha sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = Keuntungan

TR = Total Revenue (Total Penerimaan)

TC = Total Cost (Total Biaya)

Penelitian ini juga menggunakan analisis Break-even point untuk mengetahui titik impas usaha. Analisis Break Even Point (BEP) digunakan untuk menentukan batas minimum penjualan agar usaha berada pada titik impas. Perhitungan BEP memiliki peranan penting karena membantu pelaku usaha mengetahui jumlah minimum produk yang perlu terjual agar biaya produksi dapat tertutup. Nilai BEP dapat dijadikan acuan oleh pelaku usaha dalam menentukan target penjualan selama usaha dijalankan.

Rumus BEP sebagai berikut:

$$BEP = \frac{FC}{P-VC}$$

Keterangan:

BEP = Break Even Point

FC = Fixed Cost (Biaya Tetap)

P = Price (Harga Jual)

VC = Variable Cost (Biaya Variabel)

Selain itu, penelitian juga menggunakan analisis R/C Ratio untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha Burger Pelangi. Analisis R/C Ratio dilakukan dengan membandingkan total penerimaan dan total biaya produksi usaha. Perhitungan ini digunakan untuk mengetahui apakah usaha ini layak untuk diteruskan atau tidak. Usaha dinilai layak dijalankam apabila nilai R/C Ratio lebih dari 1 karena pendapatan yang diperoleh melebihi biaya yang dikeluarkan. Sebaliknya, jika nilai R/C Ratio berada di bawah 1, usaha dianggap tidak layak karena biaya yang dikeluarkan lebih tinggi daripada penerimaan usaha. Menurut Suratiyah (2017), analisis R/C Ratio digunakan untuk menilai tingkat efisiensi sekaligus kelayakan suatu usaha.

Rumus R/C Ratio sebagai berikut:

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

TR = Total Revenue (Total Penerimaan)

TC = Total Cost (Total Biaya)

Selain itu, Benefit Cost Ratio (B/C Ratio) digunakan untuk mengetahui tingkat keuntungan usaha dengan membandingkan keuntungan bersih yang diperoleh terhadap total biaya yang dikeluarkan selama proses usaha berlangsung. Nilai B/C Ratio menunjukkan besarnya keuntungan yang diperoleh dari setiap biaya yang dikeluarkan. Suatu usaha dinyatakan layak apabila nilai B/C Ratio lebih besar dari 0, sedangkan nilai B/C Ratio kurang dari 0 menunjukkan bahwa usaha mengalami kerugian (Gittinger, 2016).

Rumus B/C Ratio sebagai berikut:

$$B/C \text{ Ratio} = \frac{TR-TC}{TC}$$

Keterangan:

B/C Ratio = Benefit Cost Ratio

TR = Total Revenue (Total Penerimaan)

TC = Total Cost (Total Biaya)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kondisi usaha dan tingkat kelayakan pada UMKM Burger Pelangi di Payakumang Kabupaten Ketapang. Burger pelangi merupakan usaha kuliner yang menjual berbagai produk burger dengan harga yang terjangkau sehingga diminati oleh masyarakat. Dalam menjalankan usaha, pemilik usaha mengalami peningkatan harga beberapa bahan baku dan bahan pendukung produksi, seperti roti burger, daging, gas, dan kemasan dalam beberapa waktu terakhir. Walaupun biaya produksi mengalami kenaikan,

harga jual produk tetap, harga jual produk masih disesuaikan agar tetap dapat dijangkau oleh konsumen. Oleh karena itu diperlukan analisis kelayakan usaha untuk mengetahui apakah usaha Burger Pelangi masih mampu memberikan keuntungan dan layak untuk terus dijalankan serta di kembangkan di masa mendatang.

Biaya Operasional

Biaya operasional merupakan seluruh pengeluaran yang digunakan dalam kegiatan produksi dan penjualan pada UMKM Burger Pelangi. Biaya tersebut terdiri dari biaya variabel, biaya tetap, dan biaya penyusutan alat produksi. Biaya variabel meliputi bahan baku utama dan bahan pendukung seperti roti burger, daging, sosis, telur, sayuran, saus, mayonaise, gas, serta kemasan produk yang digunakan. Biaya tetap terdiri dari biaya listrik dan biaya tempat usaha yang digunakan setiap bulan. Selain itu, terdapat biaya penyusutan alat produksi yang berasal dari penggunaan peralatan seperti kompor, teflon, spatula, pisau, dan perlengkapan lainnya yang digunakan dalam kegiatan usaha sehari-hari.

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa total biaya variabel yang dikeluarkan UMKM Burger Pelangi mencapai Rp. 3.193.000 setiap bulan. Jumlah biaya tetap yang digunakan dalam usaha ini sebesar Rp. 600.000 setiap bulan, sedangkan biaya penyusutan alat produksi sebesar Rp. 19.028 per bulan. Dengan demikian, total keseluruhan biaya operasional yang dikeluarkan usaha Burger Pelangi sebesar Rp. 3.812.028 per bulan. Besarnya biaya operasional tersebut digunakan untuk mendukung seluruh kegiatan produksi agar usaha dapat berjalan dengan baik.

Menurut Horngren, Datar, dan Rajan (2018) biaya operasional merupakan seluruh biaya yang digunakan dalam mendukung kegiatan produksi dan aktivitas usaha untuk menghasilkan produk yang siap dijual kepada konsumen. Selain itu, Blocher et al. (2019) menyatakan bahwa biaya operasional memiliki peranan penting dalam menentukan tingkat keuntungan usaha karena seluruh pengeluaran produksi akan mempengaruhi pendapatan yang diperoleh pelaku usaha. Hansen dan Mowen (2017) juga menjelaskan bahwa biaya operasional digunakan sebagai dasar dalam menghitung keuntungan usaha dan menentukan efisiensi kegiatan produksi. Sementara itu, Ikatan Akuntan Indonesia (2020) menyebutkan bahwa biaya produksi dan biaya operasional perlu dicatat dengan baik agar pelaku usaha dapat mengetahui kondisi keuangan usaha secara lebih jelas.

Tabel 1. Biaya Operasional UMKM Burger Pelangi

Jenis Biaya	Total Biaya/Bulan
Biaya Variabel	Rp. 3.193.000
Biaya Tetap	Rp. 600.000
Biaya Penyusutan	Rp. 19.028

Total Biaya Operasional Rp. 3.812.028

(Sumber: Data Primer Diolah, 2026)

Perhitungan Harga Pokok Produksi dilakukan untuk mengetahui besarnya biaya produksi dalam menghasilkan satu produk burger. Berdasarkan hasil perhitungan, total biaya produksi usaha Burger Pelangi sebesar Rp. 3.812.028 per bulan dengan jumlah produksi sebanyak 540 produk. Hasil tersebut menunjukkan bahwa nilai HPP usaha Burger Pelangi sebesar Rp. 7.059 per produk. Harga jual produk ditetapkan sebesar Rp. 11.000 per produk. Selisih antara harga jual dan HPP menunjukkan bahwa usaha Burger Pelangi masih memperoleh keuntungan dari setiap produk yang terjual. Penetapan harga jual tersebut dinilai sudah mampu menutupi biaya produksi sekaligus memberikan keuntungan bagi pelaku usaha.

Tabel 2. Harga Jual Produk Burger

Jenis	Biaya
HPP	Rp. 7.059
Laba	Rp. 3.941
Harga Jual	Rp. 11.000

(Sumber: Data Primer Diolah, 2026)

Penerimaan usaha diperoleh dari hasil penjualan produk burger selama satu bulan produksi. Berdasarkan hasil penelitian, UMKM Burger Pelangi mampu memproduksi dan menjual sebanyak 540 produk dalam satu bulan dengan harga jual Rp. 11.000 per produk. Dari hasil penjualan tersebut, total penerimaan usaha sebesar Rp. 5.940.000 per bulan. Keuntungan usaha diperoleh dari perbedaan antara total penerimaan dengan seluruh biaya operasional yang dikeluarkan selama kegiatan produksi. Berdasarkan hasil perhitungan, keuntungan bersih yang diperoleh UMKM Burger Pelangi sebesar Rp. 2.127.972 per bulan. Hasil tersebut menunjukkan bahwa usaha Burger Pelangi masih memberikan keuntungan dan memiliki peluang untuk terus dijalankan serta dikembangkan di masa mendatang. Menurut Hansen dan Mowen (2017), keuntungan usaha diperoleh ketika total penerimaan lebih besar dibandingkan total biaya yang dikeluarkan selama kegiatan usaha berlangsung.

Analisa Finansial Usaha

Tabel 3. Indikator Kelayakan Finansial Usaha Burger Pelangi

Indikator	Per Bulan
BEP Unit	122 Produk
BEP Rupiah	Rp. 1.342.000
R/C Ratio	1,56

B/C Ratio	0,56
-----------	------

(Sumber: Data Primer Diolah, 2026)

Berdasarkan hasil perhitungan Break Even Point (BEP), usaha Burger Pelangi mencapai titik impas pada penjualan sekitar 122 produk per bulan dengan nilai BEP rupiah sebesar Rp. 1.342.000 per bulan. Sementara itu, realisasi penjualan usaha mencapai 540 produk per bulan dengan total penerimaan sebesar Rp. 5.940.000. Kondisi ini menunjukkan bahwa volume penjualan aktual telah jauh melampaui titik impas sehingga usaha mampu menghasilkan keuntungan sebesar Rp. 2.127.972 per bulan. Dengan demikian, usaha Burger Pelangi masih layak untuk dijalankan dan dikembangkan.

Hasil perhitungan R/C Ratio memperoleh nilai sebesar 1,56. Hasil tersebut menunjukkan bahwa setiap biaya sebesar Rp. 1 yang dikeluarkan dalam usaha dapat menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 1,56. Hasil analisis menunjukkan bahwa usaha Burger Pelangi masih layak dijalankan karena jumlah penerimaan lebih tinggi daripada biaya produksi yang dikeluarkan.

Selain itu, hasil perhitungan Benefit-cost ratio sebesar 0,56 menunjukkan bahwa usaha Burger Pelangi masih memberikan keuntungan bagi pemilik usaha. Berdasarkan hasil analisis finansial tersebut, usaha Burger Pelangi memiliki peluang yang cukup baik untuk terus dijalankan dan dikembangkan di masa mendatang.

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM Burger Pelangi di Payakumang, Kabupaten Ketapang masih memiliki kelayakan untuk terus dijalankan serta dikembangkan. Hal tersebut dapat dilihat dari hasil perhitungan biaya operasional, Harga Pokok Produksi, penerimaan dan keuntungan usaha yang menunjukkan bahwa usaha Burger Pelangi masih mampu memperoleh laba dari kegiatan produksi dan penjualan yang dilakukan. Analisis finansial menunjukkan bahwa realisasi penjualan sebesar 540 produk per bulan telah melampaui titik impas (Break Even Point) sebesar 122 produk per bulan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa usaha Burger Pelangi mampu menghasilkan keuntungan dan layak untuk terus dijalankan serta dikembangkan. Selain itu, nilai R/C ratio sebesar 1,56 menunjukkan bahwa penerimaan usaha lebih tinggi dibandingkan total biaya produksi yang telah dikeluarkan. Nilai Benefit-cost ratio sebesar 0,56 juga menunjukkan bahwa usaha masih memberikan keuntungan bagi pelaku usaha. Secara keseluruhan, usaha Burger Pelangi memiliki peluang yang cukup baik untuk terus dijalankan karena didukung oleh harga produk yang terjangkau, lokasi usaha yang mudah dijangkau, serta produk yang diminati konsumen. Namun, pelaku usaha masih perlu

meningkatkan promosi dan memperbaiki tampilan kemasan produk agar usaha dapat berkembang dan lebih baik di masa mendatang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu, mendukung, dan memberikan arahan selama penyusunan jurnal ini. Ucapan terima kasih juga diberikan kepada pemilik UMKM Burger Pelangi yang telah bersedia memberikan data dan membantu selama penelitian dilakukan. Semoga jurnal ini dapat memberikan manfaat dan menambah pengetahuan bagi pembaca maupun pihak yang membutuhkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Ketapang. (2023). Statistik UMKM Kabupaten Ketapang Tahun 2023. Ketapang: BPS Kabupaten Ketapang.
- Blocher, E. J., Stout, D.E., Juras, P. E., & Smith, S. D. (2019). Cost management: A strategic emphasis. New York: McGraw-Hill Education.
- Carter, W. K. (2018). Akuntansi biaya. Jakarta: Salemba Empat.
- Gittinger, J. P. (2016). Analisis ekonomi proyek-proyek pertanian. Jakarta: UI Press.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2017). Managerial accounting. Singapore: Cengage Learning.
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2018). Cost accounting: A managerial emphasis. New Jersey: Pearson.
- Ikatan Akuntan Indonesia. (2020). Standar akuntansi keuangan. Jakarta: Kencana.
- Kementerian Koperasi dan UKM. (2022). Laporan perkembangan UMKM Indonesia tahun 2022. Jakarta: Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia.
- Mulyadi. (2018). Akuntansi biaya. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Rudianto. (2018). Akuntansi manajemen. Jakarta: Erlangga.
- Soekartawi. (2016). Analisis usaha tani. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Sugiyono. (2019). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Suratiyah, K. (2017). Ilmu usaha tani. Jakarta: Penebar Swadaya.