



ANALISIS ACTIVITY BASED COSTING PADA RUMAH MAKAN “SELERA MAMA”

Grazio Michael Wutabisu¹, Grenny Claraline Tomahua², Ramadan Rimalutur³, Gloria Iren Lilimwelat⁴, Rachel Grachilya Mozes⁵, Vallya Natalia Duma⁶, Marcello Juliandro Adrians Kainama⁷, Nadya Christy Fernanda Rahael⁸

¹⁻⁸ Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pattimura, Ambon, Maluku, Indonesia

Article Info

Article history:

Received Jul 10th, 2026

Reviewed Aug 24th, 2026

Accepted Aug 24th, 2026

Keywords:

Activity Based Costing

Cost of Production

Cost Driver

Overhead Cost

Culinary Business

ABSTRACT

This article describes an assistance activity conducted at Selera Mama Restaurant to improve the owner's understanding of the Activity Based Costing (ABC) method in calculating the cost of production. The activity was carried out because the restaurant still applied a traditional costing method that allocated overhead costs uniformly, resulting in less accurate product costing and pricing decisions. The implementation consisted of observation, discussion, training, hands-on practice, and mentoring in identifying production activities, determining appropriate cost drivers, and calculating production costs using the ABC method. Through these activities, the restaurant owner gained practical knowledge and skills in allocating overhead costs based on actual resource consumption. The implementation of the ABC method produced more accurate cost information for each menu item, enabling more appropriate pricing decisions and better cost control. In addition, the activity increased the partner's understanding of cost management and supported more effective managerial decision-making to improve the restaurant's operational performance and business competitiveness.



© 2026 The Authors. Published by CV. KARMA PUBLISHER

This is an open access article under the CC BY-NC-SA license

(<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0>)

Corresponding Author:

Grazio Michael Wutabisu,

Universitas Pattimura, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Manajemen, Ambon, Maluku, Indonesia

Email: graziowutabisu2301@gmail.com

PENDAHULUAN

Industri kuliner di Kota Ambon mengalami pertumbuhan yang pesat. Persaingan antarusaha semakin ketat, sehingga pelaku usaha dituntut untuk meningkatkan kualitas pelayanan, efisiensi operasional, serta menetapkan harga jual yang tepat (Limba & Sapulette, 2023). Rumah Makan Selera Mama menyediakan berbagai menu harian. Dalam operasionalnya, rumah makan Selera Mama menghadapi kendala terkait pengelolaan biaya

overhead, termasuk listrik, gas, air, dan biaya pendukung lainnya yang bersifat fluktuatif (Drury, 2019). Kompleksitas setiap menu berbeda, sehingga penggunaan sumber daya tidak merata. Perhitungan biaya produksi yang selama ini diterapkan menggunakan metode tradisional, yaitu dengan mengalokasikan overhead secara umum berdasarkan volume produksi. Metode ini relatif mudah diterapkan, tetapi berpotensi menimbulkan undercosting maupun overcosting, sehingga harga jual produk tidak selalu mencerminkan biaya sebenarnya (Anwar & Pasryb, 2022; Horngren et al., 2018). Metode Activity Based Costing (ABC) menawarkan pendekatan yang berbeda dengan mengalokasikan biaya berdasarkan aktivitas yang benar-benar terjadi. Dengan penerapan ABC, pelaku usaha dapat mengetahui biaya sesungguhnya per produk, menetapkan strategi harga yang lebih tepat, dan meningkatkan efisiensi operasional (Kaplan & Anderson, 2004; Drury, 2019). Oleh karena itu, kegiatan pendampingan mengenai penerapan metode ABC menjadi penting untuk membantu pelaku usaha mengevaluasi metode perhitungan biaya yang digunakan serta meningkatkan kemampuan dalam pengendalian biaya dan penetapan harga pokok produksi.

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mendampingi pemilik Rumah Makan Selera Mama dalam menerapkan metode Activity Based Costing (ABC) untuk menghitung harga pokok produksi (HPP). Selain itu, kegiatan ini bertujuan membantu mitra mengidentifikasi aktivitas utama dan cost driver yang relevan dalam proses operasional usaha. Melalui pelatihan dan pendampingan, mitra diberikan pemahaman mengenai perbedaan hasil perhitungan HPP menggunakan metode tradisional dan metode ABC sehingga dapat memahami tingkat akurasi masing-masing metode. Pada akhirnya, kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan kemampuan mitra dalam mengelola biaya secara lebih efisien, menetapkan harga jual yang lebih tepat, serta mendukung pengambilan keputusan manajerial yang lebih baik (Horngren et al., 2018; Kaplan & Anderson, 2004).

Metode tradisional dalam perhitungan biaya produksi umumnya menggunakan pendekatan cost per unit atau overhead rate sederhana, di mana biaya overhead dialokasikan berdasarkan volume produksi (Drury, 2019). Pendekatan ini relatif mudah diterapkan, namun memiliki keterbatasan karena tidak memperhitungkan kompleksitas aktivitas masing-masing produk. Akibatnya, beberapa produk dapat dibebani biaya terlalu tinggi atau terlalu rendah sehingga perhitungan harga pokok produksi tidak sepenuhnya mencerminkan biaya yang sebenarnya. Sebagai alternatif, metode Activity Based Costing (ABC) mengalokasikan biaya berdasarkan aktivitas yang benar-benar terjadi dalam proses produksi (Anwar & Pasryb, 2022). Dalam pendekatan ABC, biaya ditelusuri terlebih dahulu ke setiap aktivitas, kemudian dialokasikan ke produk sesuai tingkat konsumsi aktivitas tersebut (Kaplan & Cooper, 1998). Metode ini dinilai lebih akurat, terutama bagi usaha yang memiliki variasi produk dan tingkat kompleksitas yang tinggi. Oleh karena itu, melalui kegiatan pendampingan ini, pemilik Rumah Makan Selera Mama diperkenalkan dengan penerapan metode ABC sebagai alternatif dalam menghitung harga pokok produksi agar pengelolaan biaya menjadi lebih efektif dan mendukung keberlanjutan usaha, khususnya dalam menghadapi tantangan biaya logistik dan energi yang relatif tinggi di wilayah kepulauan (Limba & Sapulette, 2023).

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Rumah Makan Selera Mama dengan menggunakan pendekatan observasi dan wawancara sebagai dasar dalam mengidentifikasi kondisi pengelolaan biaya produksi yang diterapkan oleh mitra. Kegiatan diawali dengan observasi langsung terhadap proses operasional rumah makan untuk memperoleh gambaran mengenai alur produksi, penggunaan bahan baku, pemanfaatan fasilitas operasional, serta aktivitas yang berkontribusi terhadap biaya produksi. Selanjutnya, dilakukan wawancara dengan pemilik usaha untuk memperoleh informasi mengenai cara perhitungan harga pokok produksi yang selama ini digunakan, komponen biaya yang diperhitungkan, serta kendala yang dihadapi dalam menentukan harga jual produk.

Informasi yang diperoleh dari observasi dan wawancara digunakan sebagai dasar untuk mengidentifikasi aktivitas utama, menentukan cost driver, serta menyusun perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode Activity Based Costing (ABC). Hasil perhitungan tersebut kemudian dibandingkan dengan metode yang selama ini diterapkan oleh mitra sehingga dapat memberikan gambaran mengenai perbedaan alokasi biaya overhead dan potensi penerapan metode ABC dalam mendukung pengelolaan biaya usaha.

2.1 Observasi dan Wawancara

Kegiatan diawali dengan observasi terhadap aktivitas operasional Rumah Makan Selera Mama, mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan makanan, penggunaan peralatan, hingga penyajian kepada pelanggan. Selain itu, dilakukan pengamatan terhadap penggunaan fasilitas pendukung, seperti listrik, gas, air, dan WiFi, yang menjadi bagian dari biaya operasional.

Wawancara dilakukan secara langsung dengan pemilik usaha untuk memperoleh informasi mengenai metode perhitungan harga pokok produksi yang digunakan, komponen biaya yang diperhitungkan, serta proses penetapan harga jual menu. Melalui wawancara ini juga diperoleh informasi mengenai biaya overhead yang dikeluarkan selama kegiatan operasional dan aktivitas yang memengaruhi besarnya biaya tersebut.

2.2 Identifikasi Aktivitas dan Klasifikasi Biaya

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, dilakukan identifikasi terhadap aktivitas utama yang berkaitan dengan proses produksi, meliputi pengadaan bahan baku, pengolahan makanan, penyajian, dan pelayanan kepada pelanggan. Selanjutnya, seluruh biaya operasional diklasifikasikan menjadi biaya langsung dan biaya overhead. Biaya langsung terdiri atas bahan baku utama, sedangkan biaya overhead meliputi penggunaan listrik, gas, air, WiFi, penyusutan peralatan, serta biaya operasional lainnya yang mendukung proses produksi.

2.3 Penentuan Cost Driver

Setiap aktivitas yang telah diidentifikasi kemudian ditentukan cost driver yang sesuai sebagai dasar pengalokasian biaya overhead. Penentuan cost driver dilakukan dengan

mempertimbangkan karakteristik masing-masing aktivitas, seperti lama penggunaan peralatan, frekuensi proses memasak, dan penggunaan sumber daya lainnya. Tahapan ini bertujuan menghasilkan alokasi biaya yang lebih mencerminkan konsumsi aktivitas dibandingkan dengan metode yang selama ini digunakan oleh mitra.

2.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi dilakukan menggunakan metode Activity Based Costing (ABC) berdasarkan data operasional yang diperoleh dari hasil observasi dan wawancara. Hasil perhitungan tersebut kemudian dibandingkan dengan metode perhitungan yang selama ini diterapkan oleh Rumah Makan Selera Mama. Perbandingan ini memberikan gambaran mengenai perbedaan alokasi biaya overhead pada kedua metode serta menjadi masukan bagi mitra dalam mengevaluasi perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Identifikasi Aktivitas Utama dan *Cost Driver*

Tabel 1. Identifikasi Aktivitas Utama dan Cost Driver

Pusat Aktivitas	Aktivitas Utama	Cost Driver
Pengadaan	Pembelian bahan segar & stok pokok	Jumlah kunjungan pasar
Produksi	Pengolahan menu	Jam kerja memasak / jumlah menu
Pelayanan	Fasilitas area makan & WiFi	Jam operasional

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pemilik Rumah Makan Selera Mama, diperoleh tiga aktivitas utama yang berkontribusi terhadap timbulnya biaya operasional, yaitu aktivitas pengadaan, produksi, dan pelayanan. Setiap aktivitas memiliki karakteristik penggunaan sumber daya yang berbeda sehingga memerlukan cost driver yang sesuai agar alokasi biaya overhead dapat dilakukan secara lebih tepat

Pada aktivitas pengadaan, biaya yang timbul berkaitan dengan proses pembelian bahan baku segar dan stok bahan pokok yang dilakukan secara berkala. Oleh karena itu, jumlah kunjungan ke pasar digunakan sebagai cost driver karena mencerminkan frekuensi aktivitas pengadaan serta biaya yang dikeluarkan selama proses pembelian bahan baku.

Pada aktivitas produksi, sumber daya terbesar digunakan selama proses pengolahan menu, mulai dari persiapan bahan hingga proses memasak. Aktivitas ini mengonsumsi tenaga kerja, gas, listrik, serta penggunaan peralatan dapur. Oleh karena itu, jam kerja memasak atau jumlah menu yang diproduksi dipilih sebagai cost driver karena mampu menggambarkan tingkat konsumsi sumber daya selama proses produksi.

Sementara itu, pada aktivitas pelayanan, biaya overhead berasal dari penggunaan fasilitas pendukung seperti area makan, penerangan, kipas angin, serta layanan WiFi yang

dinikmati pelanggan. Untuk aktivitas ini, jam operasional digunakan sebagai cost driver karena mencerminkan lamanya fasilitas digunakan dalam melayani pelanggan setiap hari.

Identifikasi aktivitas utama dan cost driver tersebut menjadi dasar dalam penerapan metode Activity Based Costing (ABC). Dengan menggunakan cost driver yang sesuai, biaya overhead dapat dialokasikan berdasarkan aktivitas yang benar-benar mengonsumsi sumber daya sehingga menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang lebih akurat dibandingkan dengan metode tradisional.

Gambar 1. Dokumentasi bersama owner rumah makan Selera Mama



(a)

(b)

(c)



Gambar 2. Observasi rumah makan Selera Mama (a) kondisi usaha (b) wawancara (c) dokumentasi

3.2 HPP Berdasarkan Metode Tradisional

Perhitungan harga pokok produksi (HPP) dengan metode tradisional dilakukan dengan menjumlahkan biaya bahan baku langsung dan biaya overhead yang dialokasikan secara rata ke setiap porsi. Pada metode ini, biaya overhead total dibagi dengan jumlah total porsi yang diproduksi. Rumus perhitungan HPP tradisional:

$$HPP \text{ Tradisional per Porsi} = \text{Biaya Bahan Baku Langsung} + \frac{\text{Total Biaya Overhead}}{\text{Jumlah Porsi}}$$

Berdasarkan data operasional Rumah Makan Selera Mama diperoleh informasi:

- Biaya Bahan Baku Langsung per porsi (BBL) : Rp 12.000
- Total Biaya Overhead (BO) : Rp 120.000
- Jumlah Porsi (JP) : 30 porsi

$$\text{Overhead per Porsi} = \frac{BO}{JP} = \frac{Rp. 120.000}{30} = Rp. 4.000$$

Sehingga, HPP per porsi dihitung sebagai berikut:

$$\begin{aligned} HPP \text{ per Porsi} &= BBL + BO \text{ per porsi} \\ &= Rp. 12.000 + Rp. 4.000 \\ &= Rp. 16.000 \end{aligned}$$

Dengan demikian, total HPP tradisional per porsi Soto Ayam adalah Rp 16.000. Metode ini relatif mudah diterapkan, tetapi tidak mempertimbangkan variasi konsumsi aktivitas per produk, sehingga pembebanan biaya overhead kurang akurat jika produk memiliki kompleksitas berbeda

3.3 HPP Berdasarkan Metode *Activity Based Costing (ABC)*

Perhitungan harga pokok produksi (HPP) dengan metode *Activity Based Costing (ABC)* dilakukan dengan mengalokasikan biaya overhead berdasarkan aktivitas yang sebenarnya terjadi, sehingga setiap produk dibebani biaya sesuai tingkat konsumsi aktivitasnya. Pendekatan ini lebih akurat dibandingkan dengan metode tradisional, karena memperhitungkan kontribusi nyata masing-masing aktivitas terhadap biaya total (Anwar & Pasryb, 2022). Rumus umum untuk menghitung HPP per porsi dengan metode ABC adalah sebagai berikut:

$$HPP \text{ ABC per Porsi} = BBL + \text{Pengadaan} + \text{Produksi} + \text{Pelayanan}$$

Tabel 2. Biaya Overhead per Aktivitas Rumah Makan Selera Mama

Aktivitas	Total Biaya Aktivitas (Rp)	Cost Driver	Total Cost Driver	Tarif Aktivitas per Unit (Rp)
-----------	----------------------------	-------------	-------------------	-------------------------------

Pengadaan	600.000	Jumlah kunjungan pasar	300 kunjungan	2.000
Produksi	1.200.000	Jam kerja memasak	300 jam	4.000
Pelayanan	600.000	Jam operasional fasilitas	300 jam	2.000

Tabel 2. menunjukkan pembagian biaya overhead berdasarkan aktivitas utama yang dilakukan di Rumah Makan Selera Mama. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, biaya overhead dikelompokkan ke dalam tiga pusat aktivitas, yaitu pengadaan, produksi, dan pelayanan. Pengelompokan ini dilakukan agar setiap biaya dapat dialokasikan sesuai dengan aktivitas yang mengonsumsi sumber daya.

Aktivitas pengadaan memiliki total biaya sebesar Rp600.000, yang meliputi biaya yang berkaitan dengan proses pembelian bahan baku. Aktivitas ini menggunakan jumlah kunjungan pasar sebagai *cost driver* sebanyak 300 kunjungan, sehingga diperoleh tarif aktivitas sebesar Rp2.000 per kunjungan. Tarif tersebut menunjukkan besarnya biaya overhead yang dialokasikan setiap kali dilakukan kegiatan pengadaan bahan baku.

Pada aktivitas produksi, total biaya overhead sebesar Rp1.200.000 dialokasikan berdasarkan jam kerja memasak sebanyak 300 jam. Perhitungan tersebut menghasilkan tarif aktivitas sebesar Rp4.000 per jam kerja. Nilai ini menunjukkan bahwa aktivitas produksi merupakan aktivitas yang mengonsumsi sumber daya paling besar karena melibatkan penggunaan tenaga kerja, gas, listrik, serta peralatan selama proses pengolahan makanan.

Sementara itu, aktivitas pelayanan memiliki total biaya sebesar Rp600.000 dengan jam operasional fasilitas sebagai *cost driver* sebanyak 300 jam. Berdasarkan data tersebut diperoleh tarif aktivitas sebesar Rp2.000 per jam operasional. Biaya ini mencakup penggunaan fasilitas pendukung, seperti area makan, penerangan, kipas angin, dan layanan WiFi yang digunakan untuk memberikan pelayanan kepada pelanggan.

Penentuan tarif aktivitas dilakukan dengan membagi total biaya setiap aktivitas dengan jumlah *cost driver* yang bersangkutan. Tarif aktivitas ini selanjutnya digunakan sebagai dasar dalam mengalokasikan biaya overhead ke setiap produk menggunakan metode *Activity Based Costing* (ABC). Dengan demikian, pembebanan biaya tidak lagi dilakukan secara merata, tetapi disesuaikan dengan tingkat konsumsi aktivitas masing-masing produk sehingga menghasilkan informasi harga pokok produksi yang lebih akurat.

Untuk setiap porsi Soto Ayam didapatkan informasi biaya bahan baku langsung adalah Rp 12.000. Berdasarkan tingkat konsumsi aktivitas, alokasi biaya overhead per porsi adalah Rp 2.000 untuk pengadaan, Rp 4.000 untuk produksi, dan Rp 2.000 untuk pelayanan. Sehingga, HPP per porsi dihitung sebagai berikut:

$$HPP\ ABC\ per\ Porsi = BBl + Pengadaan + Produksi + Pelayanan$$

$$= Rp. 12.000 + Rp. 2.000 + Rp. 4.000 + Rp. 2.000$$

$$= Rp. 20.000$$

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa aktivitas produksi menyerap biaya terbesar, diikuti pelayanan, dan pengadaan. Perhitungan ini memberikan gambaran biaya yang lebih akurat dibandingkan dengan metode tradisional, yang hanya membagi overhead secara rata ke setiap porsi. Informasi rinci ini memungkinkan pemilik usaha mengidentifikasi aktivitas yang paling banyak menyerap biaya, sehingga strategi pengendalian biaya dapat diterapkan dengan lebih tepat. Selain itu, metode ABC mendukung pengambilan keputusan terkait harga jual, efisiensi penggunaan bahan baku, dan perencanaan produksi yang lebih efektif untuk menjaga margin keuntungan secara konsisten.

3.4 Perbandingan HPP Tradisional dan ABC

Tabel 3.4 Perbandingan HPP Tradisional dan ABC

Metode	Biaya Bahan Baku Langsung (Rp)	Biaya Overhead (Rp)	Total HPP (Rp)
Tradisional	12.000	4.000	16.000
ABC	12.000	8.000	20.000

Analisis menunjukkan bahwa metode tradisional cenderung mengaburkan distribusi biaya overhead, sehingga tidak mencerminkan konsumsi aktual per produk. ABC, dengan pembebanan berbasis aktivitas, lebih transparan dan memungkinkan pengendalian biaya unit-level yang efektif. Informasi ini berguna untuk penentuan harga jual, pengendalian penggunaan bahan baku, dan perencanaan produksi harian.

Metode ABC memberikan pemahaman lebih mendalam terhadap aktivitas yang paling banyak menyerap biaya, sehingga strategi pengendalian dan efisiensi operasional dapat diterapkan secara tepat. Sebaliknya, metode tradisional tetap bermanfaat untuk perhitungan cepat, tetapi kurang akurat dalam produk dengan variasi konsumsi aktivitas yang tinggi (Kaplan & Anderson, 2004; Drury, 2019; Anwar & Pasryb, 2022).

3.5 Rekomendasi

Berdasarkan hasil analisis HPP menggunakan metode tradisional dan *Activity Based Costing (ABC)*, disarankan agar metode ABC diterapkan pada produk yang memiliki variasi dan kompleksitas tinggi. Pendekatan ini memungkinkan pembebanan biaya overhead yang lebih akurat, sehingga pengendalian biaya per produk menjadi lebih efektif. Sementara itu, untuk produk standar dengan sedikit variasi, metode tradisional tetap dapat digunakan karena lebih sederhana dalam administrasi dan cepat dalam perhitungan (Horngren et al., 2018). Selain itu, penerapan sistem Just in Time pada pengadaan bahan baku juga dianjurkan untuk mengurangi pemborosan, mengoptimalkan penggunaan stok, dan menjaga efisiensi operasional secara keseluruhan (Heizer et al., 2017).

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Rumah Makan Selera Mama menunjukkan bahwa penerapan metode Activity Based Costing (ABC) dapat memberikan gambaran yang lebih rinci mengenai pembentukan harga pokok produksi dibandingkan dengan metode yang selama ini digunakan oleh mitra. Melalui identifikasi aktivitas utama dan penentuan cost driver, biaya overhead dapat dialokasikan berdasarkan konsumsi aktivitas yang sebenarnya sehingga menghasilkan informasi biaya yang lebih akurat.

Hasil implementasi menunjukkan adanya perbedaan nilai harga pokok produksi antara metode tradisional dan metode ABC. Perhitungan menggunakan metode tradisional menghasilkan harga pokok produksi sebesar Rp16.000 per porsi, sedangkan metode ABC menghasilkan Rp20.000 per porsi. Perbedaan tersebut memberikan gambaran kepada mitra bahwa metode ABC mampu mencerminkan penggunaan sumber daya secara lebih tepat sehingga dapat menjadi dasar dalam mengevaluasi biaya operasional dan menetapkan harga jual produk.

Kegiatan ini juga memberikan manfaat bagi mitra berupa pemahaman mengenai pentingnya pengelompokan aktivitas, penentuan cost driver, dan pengalokasian biaya overhead berdasarkan aktivitas yang dilakukan. Dengan demikian, metode Activity Based Costing dapat menjadi alternatif yang dapat dipertimbangkan oleh Rumah Makan Selera Mama dalam menghitung harga pokok produksi, meningkatkan efisiensi pengelolaan biaya, serta mendukung pengambilan keputusan usaha yang lebih tepat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada pemilik dan seluruh pihak di Rumah Makan Selera Mama atas kesediaannya menjadi mitra dalam pelaksanaan kegiatan ini. Apresiasi juga disampaikan atas keterbukaan dalam memberikan informasi serta dukungan selama proses observasi, wawancara, dan implementasi perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode Activity Based Costing (ABC). Semoga hasil kegiatan ini dapat memberikan manfaat bagi Rumah Makan Selera Mama dalam meningkatkan pengelolaan biaya operasional dan mendukung pengambilan keputusan usaha yang lebih efektif.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, R., & Pasryb, D. (2022). *Activity based costing: Pendekatan akuntansi manajemen untuk efisiensi biaya*. Pustaka Ekonomi.
- Drury, C. (2019). *Management and cost accounting* (11th ed.). Cengage Learning. <https://www.cengageasia.com/TitleDetails/isbn/9781473773615>
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2017). *Operations management: Sustainability and supply chain management* (12th ed.). Pearson.
- Hornigren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. (2018). *Cost accounting: A managerial emphasis* (16th ed.). Pearson.

-
- Kaplan, R. S., & Anderson, S. R. (2004). *Time-driven activity-based costing: A simpler and more powerful path to higher profits*. Harvard Business School Press.
<https://hbr.org/2004/11/time-driven-activity-based-costing>
- Kaplan, R. S., & Cooper, R. (1998). *Cost & effect: Using integrated cost systems to drive profitability and performance*. Harvard Business School Press.
- Limba, M., & Sapulette, F. (2023). *Manajemen biaya UMKM di wilayah kepulauan: Fokus logistik dan energi*. Penerbit Nusantara.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2019). *Research methods for business: A skill building approach* (8th ed.). Wiley.
www.wiley.com/enus/Research+Methods+For+Business%3A+A+Skill+Building+Approach%2C+8th+Edition-p-9781119561248