
**Analisis *Differential Cost* sebagai Keputusan Taktis dalam Menerima atau Menolak Pesanan Khusus
(Studi Kasus pada UMKM Alvine di Kota Ambon)**

Septina Louisa Siahaya

Jurusan Akuntansi, Politeknik Negeri Ambon, Indonesia

Hasmawati

Jurusan Akuntansi, Politeknik Negeri Ambon, Indonesia

Penulis Korespondensi

Septina Louisa Siahaya

septinasiahaya@gmail.com

Article Info

Article History :

Received 02 May - 2024

Accepted 04 Jun - 2024

Available Online

15 Jun – 2024

Abstract

Local Small and Medium Enterprise (UMKM) must always determine a superior strategy in marketing their products or services. This was also carried out by UMKM Alvine, one of the small businesses engaged in the bread business in Ambon City. The strategy undertaken is to provide special order facilities for customers. With a special order, UMKM Alvine need to apply the use of relevant cost to decide between accepting or rejecting the special order. In making decisions, differential cost analysis is used, which a different costs in a different situation or condition which will be compared with other conditions. The aim of this study was to determine the differential cost calculation applied to UMKM Alvine , as well as analyzing differential costs in relation to decision making in accepting or rejecting special orders from consumers , this is also become a consideration for UMKM Alvine in planning their future profits. The results of the study show that the Alvine UMKM decision to accept special orders from customers for chocolate bread products is justifiable. Because there is an additional income of Rp. 500.000 which is greater than the additional cost of Rp. 219.000. In addition, for contribution margin Rp. 13,211,000 which is higher than if the special order was rejecte

Keyword : *Differential cost, special orders, Local Small and Medium Enterprise.*

1. PENDAHULUAN

Perekonomian Indonesia mayoritas dipicu oleh peningkatan konsumsi rumah tangga, yang dikuasai oleh industri makanan dan minuman. Peningkatan tersebut didorong oleh peningkatan pendapatan pribadi dan peningkatan pengeluaran untuk makanan dan minuman, terutama dari peningkatan jumlah konsumen kelas menengah. Hal tersebut berpengaruh pada menjamurnya UMKM lokal di Indonesia. Pada saat yang sama, internasionalisasi masakan lokal menjadi peluang bagi

perusahaan asing untuk menjual produk mereka kepada konsumen Indonesia, yang semakin terbuka terhadap makanan dan rasa baru. Perubahan gaya hidup di pusat-pusat perkotaan Indonesia sebagian besar ingin mendapat mengikuti tren pasar yang sudah mapan, yang menuntut makanan dapat diproses dalam waktu yang cepat. Konsumen juga menginginkan akses ke berbagai produk yang lebih luas berkat infrastruktur ritel yang berkembang di daerah, apalagi dengan menjamurnya hipermarket dan minimarket yang bergerak

lebih dalam dan tersebar ke penjuru daerah. Industri makanan dan minuman di Indonesia mengalami peningkatan dari tahun 2020 ke 2021 sebesar 2,54 persen menjadi Rp775,1 triliun, selain itu Badan Pusat Statistik (BPS) melaporkan produk domestik bruto (PDB) industri makanan dan minuman nasional atas dasar harga berlaku (ADHB) sebesar Rp1,12 kuadriliun pada 2021. Nilai tersebut persinya sebesar 38,05 persen terhadap industri pengolahan nonmigas atau 6,61 persen terhadap PDB nasional yang mencapai Rp16,97 kuadriliun (Nurita Sari, 2022).

Kota Ambon saat ini menjadi salah satu daerah dengan pusat penyebaran industri pengolahan makanan dan minuman, diikuti Kabupaten Maluku Tengah dan Kabupaten Buru, Pemerintah Kota Ambon, mencatat pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Ambon meningkat dari sekitar 14 ribu sebelum pandemi menjadi 60 ribu UMKM di tahun 2022. Mayoritas usaha yang ada di Ambon merupakan kategori mikro yang sebagian bergerak dalam bidang kuliner. Omzet yang diperoleh pelaku usaha mikro ini bisa mencapai Rp. 2 Milyar per bulan. Diharapkan dengan adanya peningkatan omzet ini diharapkan juga dapat mengembangkan perekonomian di Kota Ambon. Hal tersebut juga disebabkan karena semakin bertumbuhnya mini market hampir di setiap wilayah di Kota Ambon yang memberikan akses bagi usaha kuliner dalam mendistribusikan produknya salah satunya adalah usaha pembuatan roti.

Di kota Ambon sendiri terdapat beberapa usaha pengolahan roti baik dalam skala kecil sampai besar. Skala kecil biasanya diproses dan dijual oleh individual (skala rumah tangga) dalam jumlah sedikit dan biasanya rata-rata hanya terdiri dari 1(satu) sampai 2 (dua) varian rasa dan diproses secara sederhana. Sedangkan skala besar diproduksi dalam jumlah besar dan didukung dengan fasilitas produksi yang cukup modern, sehingga dapat dihasilkan produk roti dengan beberapa macam varian rasa. Produk roti biasanya dipasarkan di toko-toko kecil, mini market sampai swalayan. Namun biasanya jika dilihat hanya satu sampai dua produk roti lokal yang dijual oleh retail-retail tersebut dan biasanya didominasi oleh produsen roti besar

yang ada di Kota Ambon. Hal tersebut menunjukkan bahwa produsen – produsen kecil lokal masih belum diberi kesempatan untuk memasarkan produknya pada skala yang lebih luas. Hal tersebut mendorong UMKM lokal untuk menentukan strategi unggul dalam memasarkan produk rotinya, salah satunya dengan memberikan fasilitas pesanan khusus bagi pelanggan. Menurut Samryn (2012), pesanan khusus merupakan alternatif atau pilihan pesanan pembelian yang tidak teratur selain kegiatan produksi normal perusahaan. Hal tersebut yang juga diterapkan oleh UMKM Alvine yang merupakan salah satu usaha penghasil roti di Kota Ambon yang dimiliki oleh Bapak Wakino yang berlokasi di Kelurahan Tihu Kota Ambon. Usaha tersebut selama ini memproduksi dan menjual 2 varian roti saja yaitu roti coklat dan roti moka yang selama ini dijual sebatas pada beberapa toko kecil yang tersebar di Kota Ambon. Usaha ini dijalankan dengan 4 (empat) orang karyawan dan masih dijalankan pada kapasitas normal dengan fasilitas yang terbatas. Dengan semakin munculnya beberapa usaha sejenis memberikan pengaruh besar pada usaha ini. Hal tersebut membuat pemilik UMKM Alvine memikirkan strategi-strategi yang dapat meningkatkan pendapatannya. Salah satunya ialah dengan memberikan pesanan khusus pada konsumen yang mengajukan permintaan pesanan khusus. Dengan adanya pesanan khusus, maka usaha Roti Alvine perlu menerapkan penggunaan biaya relevan untuk memutuskan antara menerima atau menolak pesanan khusus tersebut. Berdasarkan kondisi tersebut maka peneliti tertarik untuk menganalisis lebih jauh tentang penerapan strategi pemberian pesanan khusus, yang mengarah pada tujuan penelitian untuk mengetahui perhitungan biaya diferensial yang diterapkan pada UMKM Alvine serta menganalisis biaya diferensial dalam kaitannya dengan pengambilan keputusan dalam menerima atau menolak pesanan khusus dari konsumen.

2. KAJIAN PUSTAKA DAN PEGEMBANGAN HIPOTESIS

2.1 Biaya Relevan

Witjaksono (2011:16) dalam (Hidayat, 2014), menguraikan bahwa

biaya relevan adalah biaya yang akan muncul pada alternative yang berbeda . Menurut Witjaksono terdapat dua syarat yang harus dipenuhi dalam biaya relevan yaitu biaya tersebut merupakan biaya yang akan datang yang diharapkan dapat terjadi dan merupakan biaya yang berbeda diantara beberapa alternatif. sedangkan , mendefinisikan biaya relevan adalah biaya masa depan yang berbeda pada setiap alternatif. Semua keputusan berhubungan dengan masa depan sehingga hanya biaya masa depan yang dapat menjadi relevan dengan keputusan. Menurut (Krisniaji dan Aryani, 2019: 206) dalam (ADHA, 2022) menyatakan bahwa Biaya relevan merupakan biaya masa depan yang total biayanya akan berbeda tergantung pada alternatif – alternatif yang dipilih dan biaya tersebut akan berbeda antara satu alternatif dengan alternatif lainnya , sehingga dapat dijadikan pembeda antara alternatif yang dipilih dan memiliki sehingga memiliki dampak terkait keputusan yang akan diambil.

2.2 Biaya Diferensial

Prawironegoro (2009:259) dalam (Lalenoh & Pinatik, 2015) menyatakan bahwa biaya diferensial adalah biaya yang bisa berbeda-beda dan timbul akibat pengaruh tingkat produksi yang berbeda-beda dan menimbulkan perbedaan pada biaya tetap. Biaya diferensial juga merupakan biaya yang berbeda dalam suatu situasi, kondisi atau keadaan yang nantinya dibandingkan dengan kondisi-kondisi yang lain(Halim, Abdul., 2010: 76).

2.3 Keputusan khusus

Pesanan khusus menurut Utari ,dkk (2017 :103) dalam (Anggreani, 2020) merupakan penjualan yang ditentukan harganya dibawah harga pasar normal, yang timbul karena perusahaan ingin menggunakan kapasitas operasi yang

mengganggu serta adanya kelebihan persediaan barang jadi yang dapat dijual. Sedangkan menurut Menurut Samryn (2012), pesanan khusus merupakan alternatif atau pilihan pesanan pembelian yang tidak teratur selain kegiatan produksi normal perusahaan.

2.4 Penelitian Terdahulu

(Korinawati et al., 2019) yang meneliti tentang Analisis Biaya Diferensial Dalam Pengambilan Keputusan Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada Usaha Kerajinan Yande Batok Kelapa Di Kabupaten Klungkung menunjukkan bahwa penerapan perhitungan biaya diferensial sebagai dasar pengambilan keputusan pesanan khusus menghasilkan laba yang lebih besar dari menerima pesanan khusus dibandingkan menolak pesanan khusus, dan alternatif terbaik yang digunakan perusahaan dalam mengambil keputusan yaitu menerima pesanan dari konsumen.(Runtu & Maskun, 2015) yang meneliti tentang Analisis Penerapan Biaya Diferensial Dalam Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada UD. Angel Bakery menunjukan bahwa alternatif yang diajukan mampu memberikan keuntungan bagi perusahaan apabila menerima pesanan khusus dan sebaiknya menerima pesanan khusus dengan harga yang diminta pemesan dan mempertimbangkan pendapatan dan biaya diferensial untuk menghasilkan laba kontribusi. Selain itu penelitian yang dilakukan (Lalenoh & Pinatik, 2015)menunjukkan bahwa hasil analisis mengenai biaya diferensial, khususnya pengambilan keputusan menerima atau menolak pesanan khusus menunjukan bahwa dari alternatif yang diajukan mampu menerima pesanan khusus. Manajemen UD. Yunita Bakery sebaiknya mulai menerapkan analisis biaya diferensial agar pesanan khusus dapat dijadikan sebagai sebuah alternatif untuk meningkatkan laba perusahaan.

3. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian menggunakan metode deskriptif kuantitatif, dengan cara membandingkan data-data biaya produksi yang relevan dalam pengambilan keputusan

pada saat menerima atau menolak keputusan khusus. Data yang digunakan adalah data kuantitatif dan data kualitatif yang berhubungan dalam perhitungan biaya relevan yaitu data harga jual, data produksi, biaya produksi, pendapatan serta data-data lain yang relevan dari UMKM Alvine. Sampel yang digunakan mengambil data konsumen yang melakukan pemesanan khusus pada periode yang diteliti. Teknik pengumpulan data dikumpulkan langsung dari UMKM Alvine dengan cara wawancara, dokumentasi dan pengamatan langsung saat kegiatan produksi untuk pesanan khusus.

Teknik Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan teknik analisa deskriptif menggunakan konsep akuntansi biaya differensial untuk keputusan menerima atau menolak pesanan penjualan khusus (Halim, 2010) dengan langkah-langkah sebagai berikut :

- a. Mengidentifikasi biaya produksi variable dan tetap yang terjadi di pabrik
- b. Mengidentifikasi apakah perusahaan beroperasi pada kapasitas penuh atau di bawah kapasitas penuh untuk menentukan biaya produksi apa yang dipertimbangkan dalam pemilihan alternatif.
- c. Menjumlahkan semua yang berhubungan dengan masing - masing alternatif yang dipertimbangkan. Informasi akuntansi yang ada hubungannya dengan pilihan alternatif menerima atau menolak pesanan khusus yang dikumpulkan dalam bentuk tabel.
- d. Menghitung margin kontribusi untuk masing-masing alternatif.
- e. Pengambilan keputusan pada alternatif yang paling menguntungkan bagi perusahaan berdasarkan kriteria pengambilan keputusan :
- f. Tambahan pendapatan $>$ dari tambahan biaya maka keputusan menerima pesanan khusus diterima.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Proses Produksi

- a. Produk Roti Alvine yang dihasilkan selama ini terdiri dari roti moca dan roti

cokelat dengan proses produksi sebagai berikut:

- b. Tepung terigu yang ada dalam wadah dicampur dengan air terlebih dahulu kemudian ditambahkan bahan-bahan lain seperti gula, garam, ragi, susu, bread improver dan mentega. Adonan diaduk sampai semua bahan tercampur dengan menggunakan mesin pengaduk.
- c. Adonan dipindahkan ke wadah lain untuk diisi kembali menggunakan mesin roll
- d. Adonan yang sudah kalis dipisah pada wadah pemanggangan dan dibentuk menjadi bentuk persegi panjang dengan berat adonan 80 gram dan sebagian adonan lain dibentuk berbentuk bulatan dengan berat 60 gram.
- e. Adonan berbentuk persegi panjang diisi dengan pasta cokelat, sedangkan adonan berbentuk bulatan diisi dengan pasta moca
- f. Wadah pemanggangan yang berisi adonan kemudian ditaruh pad rak pemanggangan untuk dipanggang dalam oven
- g. Roti yang sudah jadi dikeluarkan dari oven dan didinginkan beberapa saat dan kemudian dikemas dalam wadah plastik pembungkus.

4.2 Biaya Diferensial

Data Biaya Produksi

Tabel 1. Data Biaya Produksi Roti Cokelat UMKM Alvine Periode November 2022

No.	Jenis Biaya Produksi	Jumlah	Total
1.	Biaya Bahan Baku		
	Tepung terigu	Rp 250.000	
	Mentega	Rp 115.000	
	Gula	Rp 85.333	
	Garam	Rp 2.000	
	Ragi	Rp 18.667	
	Susu bubuk	Rp 14.000	
	Bread Improver	Rp 14.333	
	Pasta cokelat	Rp 22.000	
	Total Biaya bahan Baku		Rp 521.333
2.	Biaya Tenaga Kerja Langsung		
	Gaji pembuat roti	Rp 3.600.000	
	Gaji pengemas	Rp 1.800.000	
	Total Biaya Tenaga		Rp 5.400.000

	Kerja Langsung		
3.	Biaya Overhead Pabrik		
	Biaya Overhead Pabrik Variabel		
	Bahan pembungkus	Rp 200.000	
	Biaya listrik	Rp 400.000	
	Biaya air	Rp 45.000	
	Total Biaya Overhead Pabrik Variabel		Rp 645.000
	Biaya penyusutan oven	Rp 222.222	
	Biaya penyusutan mesin roll	Rp 69.445	
	Biaya penyusutan mesin pengaduk	Rp 83.333	
	Total Biaya Overhead Pabrik Tetap		Rp 375.000
	Total Biaya Produksi		Rp.6. 941.333

Sumber : diolah

Berdasarkan data tabel 1. dapat dilihat bahwa selama bulan November 2022 dikeluarkan biaya produksi sebesar Rp. 6.941.333 dengan biaya produksi rata-rata per unit sebesar Rp. 463 per roti coklat. Sebanyak 15.000 roti diproduksi dengan menggunakan kapasitas normal dan tidak perlu menambah kapasitas pabrik. Karena yang dilihat hanya produk roti coklat, maka terdapat beberapa biaya yang dialokasikan khususnya untuk biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik, berdasarkan rasio jumlah roti coklat terhadap total roti yang dihasilkan selama bulan November.

4.3 Perhitungan Laba Rugi Produk Roti Cokelat Sebelum Pengerjaan Pesanan Khusus

Perhitungan laba rugi untuk produk roti coklat dapat disajikan pada table berikut.

Tabel 2. Perhitungan laba Rugi Produk Roti Cokelat UMKM Alvine Periode November 2018

Penjualan Roti Cokelat	15.000 buah x Rp. 1.300	Rp 19.500.000
Biaya Produksi		
Biaya produksi variabel	Rp. 6.566.333	
Biaya produksi tetap	Rp 375.000	
		(Rp 6.941.333)
Lab Kotor		Rp 12.558.667

Biaya non produksi		(Rp 2.050.000)
Lab Bersih		Rp10.508.667

Sumber : diolah

Berdasarkan data Laporan laba rugi UMKM Alvine untuk roti coklat diketahui bahwa biaya produksi variable per unit adalah sebesar Rp. 438 per roti coklat dan laba bersih yang dihasilkan khusus untuk roti coklat selama bulan November adalah sebesar Rp. 10.508.667.

4.4 Perhitungan dan Analisis Pesanan Khusus

Pesanan khusus yang terjadi pada bulan November mengambil 1 sampel pemesan yaitu Pemesanan roti coklat dari Ibu Charlota yang memesan sebanyak 500 buah roti coklat untuk tanggal 18 November 2022. UMKM Alvine menetapkan harga jual sebesar Rp. 1000 per rotinya. Untuk mengerjakan pesanan tersebut Usaha Roti Alvine tidak perlu menambah kapasitas pabrik dan biaya usaha. Berdasarkan kondisi tersebut akan dianalisis lebih jauh berdasarkan hasil perhitungan apakah keputusan untuk menerima pesanan khusus tersebut sudah tepat atau belum.

Tabel 3. Perhitungan Pesanan Khusus dari Pelanggan Ibu Charlota

Keterangan	Tanpa Pesanan Khusus	Dengan Pesanan Khusus	Selisih
Hasil Penjualan 15.000 x Rp.1.300 15.000 x Rp.1.300 500 x Rp. 1000	Rp.19.500.000	Rp.20.000.000	Rp.500.000
Biaya Produksi Variabel 15.000 x Rp. 438 15.500 x Rp. 438	Rp.6.570.000	Rp.6.789.000	Rp.219.000
Margin kontribusi	Rp.12.930.000	Rp.13.211.000	Rp.281.000

Sumber : diolah

Melihat pada data harga jual per buah roti coklat sebesar Rp. 1000 yang lebih besar dari biaya produksi per unit yaitu Rp. 463 maka pesanan khusus tersebut bisa langsung diterima. Akan tetapi manajemen harus memperhatikan informasi yang relevan dalam pengambilan keputusan tersebut. Biaya produksi yang bersifat tetap dan biaya

non produksi merupakan biaya yang tidak berubah dalam pemilihan alternative antara menerima pesanan khusus atau menolak pesanan khusus. Dikarenakan operasi UMKM Alvine masih beroperasi di bawah kapasitas penuh dan memungkinkan pengerjaan pesanan khusus dari Ibu Charlotta tanpa menambah kapasitas pabrik, sehingga hanya biaya produksi variable merupakan biaya diferensial yang perlu dipertimbangkan dalam pengambilan keputusan.

Berdasarkan hasil perhitungan pada tabel 3 di atas, maka keputusan Usaha Roti Alvine untuk menerima atau mengerjakan pesanan khusus dapat diterima, karena terdapat tambahan pendapatan Rp. 500.000 yang lebih besar daripada tambahan biayanya yang sebesar Rp. 219.000. Selain itu pengerjaan pesanan khusus memerlukan biaya tambahan sebesar Rp. 219.000. Dengan mengerjakan pesanan khusus tersebut dihasilkan margin kontribusi Rp. 13.211.000 yang lebih besar dibandingkan jika pesanan khusus tersebut ditolak dengan margin kontribusi sebesar Rp. 12.930.000.

4.5 Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian di atas dapat diketahui bahwa dengan mengerjakan pesanan khusus UMKM Alvin lebih menghasilkan keuntungan dibandingkan dengan menolak pesanan khusus. Hal tersebut dibuktikan dengan diperolehnya margin kontribusi sebesar sebesar Rp. 281.000 dari sekali mengerjakan pesanan khusus. UMKM Alvine perlu menerapkan perhitungan akuntansi biaya differensial dalam menentukan biaya relevan yang terjadi akibat pesanan khusus. UMKM Alvine juga perlu memperhatikan kapasitas operasi yang digunakan apakah saat menerima pesanan khusus dikerjakan dengan kapasitas penuh atau di bawah kapasitas penuh. Pada penelitian ini UMKM Alvine mengerjakan pesanan khusus dibawah kapasitas normal sehingga UMKM Alvine tidak perlu menambahkan jam operasional, biaya tenaga kerja maupun penggunaan peralatan produksi. Namun jika UMKM Alvine beroperasi pada kapasitas penuh, maka pengerjaan pesanan khusus dapat menyebabkan kenaikan biaya produksi yang bersifat tetap maupun variabel, dengan demikian dalam mengkalkulasi perhitungan

biaya produksi alternative perlu memasukan komponen biaya produksi tetapnya.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Singal dan Gerungai (2023) yang meneliti pesanan khusus untuk produk bakery, dimana dengan mengerjakan pesanan khusus dihasilkan pendapatan differensial yang lebih besar dari biaya differensial sehingga menghasilkan keuntungan yang lebih besar dibandingkan tidak mengerjakan pesanan khusus. Hasil yang sama juga disajikan dalam penelitian Runtu, T., & Maskun, M. (2015) yang mendapatkan hasil pendapatan differensial lebih besar dari biaya differensial saat mengerjakan pesanan khusus yang berpengaruh pada peningkatan laba perusahaan.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pembahasan sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa keputusan taktis UMKM Alvine untuk menerima pesanan khusus dari pelanggan untuk produk roti coklat menggunakan konsep biaya differensial dapat dibenarkan. Hal tersebut dikarenakan pendapatan differensial yang dihasilkan masih lebih besar daripada biaya differensialnya. Selain itu UMKM Alvine dapat memanfaatkan kapasitas menganggur dalam mengerjakan pesanan khususnya sehingga akan berpengaruh pada penambahan laba yang diperoleh. Keterbatasan dalam penelitian ini adalah tidak lengkapnya data-data biaya yang diperlukan dalam melakukan perhitungan biaya produksi, sehingga harus ditelusuri ulang semua biaya terkait pada periode bersangkutan.

Saran yang bisa diberikan bagi UMKM Alvine adalah pemilik usaha dapat mengupayakan peningkatan pendapatannya di masa yang akan datang dengan memberikan pesanan –pesanan khusus pada pelanggan dengan harga yang masuk akal namun masih tetap memberikan keuntungan. Selain itu usaha ini dapat melakukan pencatatan secara teratur data biaya maupun pendapatan yang timbul dari setiap roti yang dihasilkan sehingga dapat disajikan data laporan keuangan yang tepat.

6. REFERENSI

Adha, A. (2022). Analisis Biaya Relevan

- Atas Pesanan Khusus Pada Pabrik Roti Bobby Palembang. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Anggreani, O. (2020). Penerapan Biaya Relevan Dalam Pengambilan Keputusan Menerima atau Menolak Pesanan Khusus Untuk Peningkatan Laba Pada Toko Roti Annie Bakery and Cake Medan.
- AntaraNews.com. (2010). Industri pengolahan di Maluku mulai menggeliat. <http://ambon.antaraneews.com/berita/8270/industri-pengolahan-di-maluku-mulai-menggeliat>.
- Halim, Abdul., B. S. (2010). Akuntansi Manajemen (1st ed.). Salemba Empat.
- Hidayat, R. (2014). Analisis Penerapan Biaya Relevan dalam Menerima atau Menolak Pesanan Khusus pada UD. Rezky Bakery. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 2(4).
- Korinawati, N. W. S., Suwendra, I. W., & Zuhri, A. (2019). Analisis Biaya Diferensial Dalam Pengambilan Keputusan Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada Usaha Kerajinan Yande Batok Kelapa Di Kabupaten Klungkung. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 9(2), 356. <https://doi.org/10.23887/jjpe.v9i2.20091>
- Laleno, A., & Pinatik, S. (2015). Analisis Biaya Diferensial dalam Pengambilan Keputusan Menerima atau Menolak Pesanan Khusus Pada UD. Yunita Bakery. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 2(4).
- Nurita Sari, A. (2022). Kondisi Industri Pengolahan Makanan dan Minuman di Indonesia. <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/kanwil-suluttenggomalu/baca-artikel/15588/Kondisi-Industri-Pengolahan-Makanan-dan-Minuman-di-Indonesia.html#:~:text=Industri makanan dan minuman di,Rp1%2C12 kuadriliun pada 2021>.
- Runtu, T., & Maskun, M. (2015). Analisis Penerapan Biaya Diferensial Dalam Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada Ud. Angel Bakery. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 3(2), 1114–1122.
- Singal, Gerungai, N. (2023). Analisis Biaya Differensial dalam Pengambilan Keputusan Menerima atau Menolak Pesanan Khusus pada Anna Bakery Manado. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum*, 7(1), 33-40.
- Samryn, L. . (2012). Akuntansi Manajemen Informasi Biaya untuk Mengendalikan Aktivitas Operasi dan Investasi (Pertama). Kencana Prenada Media Group.
- Tim TVOne. (2022). Dahsyat, Perkembangan UMKM di Kota Ambon Pasca Pandemi Meningkatkan dari 14 Ribu Menjadi 60 Ribu Pedagang. <https://www.tvonenews.com/daerah/regional/78057-dahsyat-perkembangan-umkm-di-kota-ambon-pasca-pandemi-meningkat-dari-14-ribu-menjadi-60-ribu-pedagang>.