

- d. Kerjasama dengan toko oleh-oleh, jalin Kerjasama dengan toko oleh-oleh dibengkulu, terutama yang berlokasi strategis seperti dekat bandara atau pusat kota.
- e. Jaga Kualitas Produk dan Rasa, pastikan pertahankan kualitas bahan baku untuk menjaga cita rasa khas kue bay tat. Pastikan setiap kue bay tat memiliki rasa yang sama dan sesuai dengan eskpetasi pelanggan.
- f. Desain kemasan yang menarik, serta mencerminkan indentitas merek kue bay tat, dan berikan labelisasi halal.

Daftar Pustaka

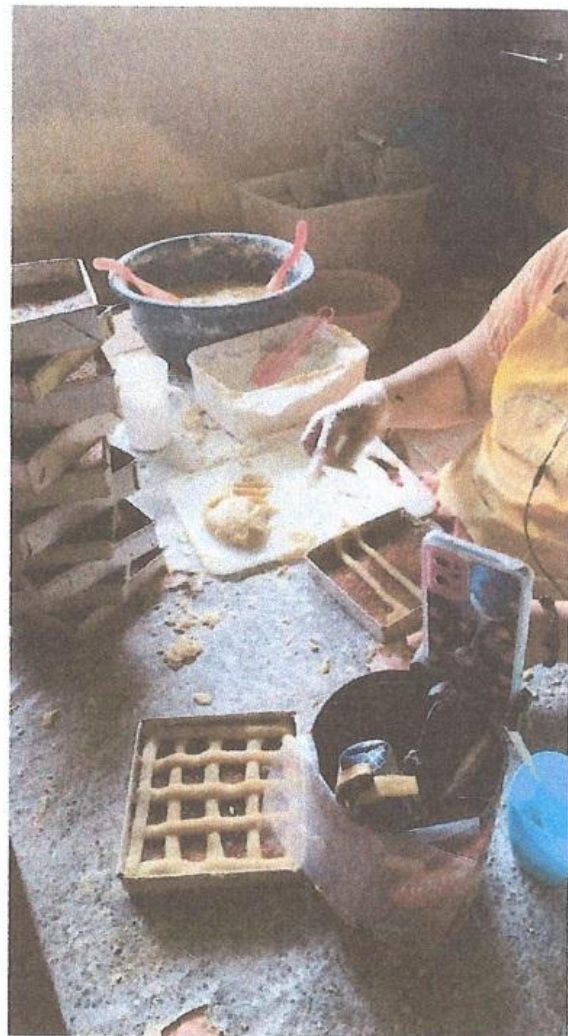
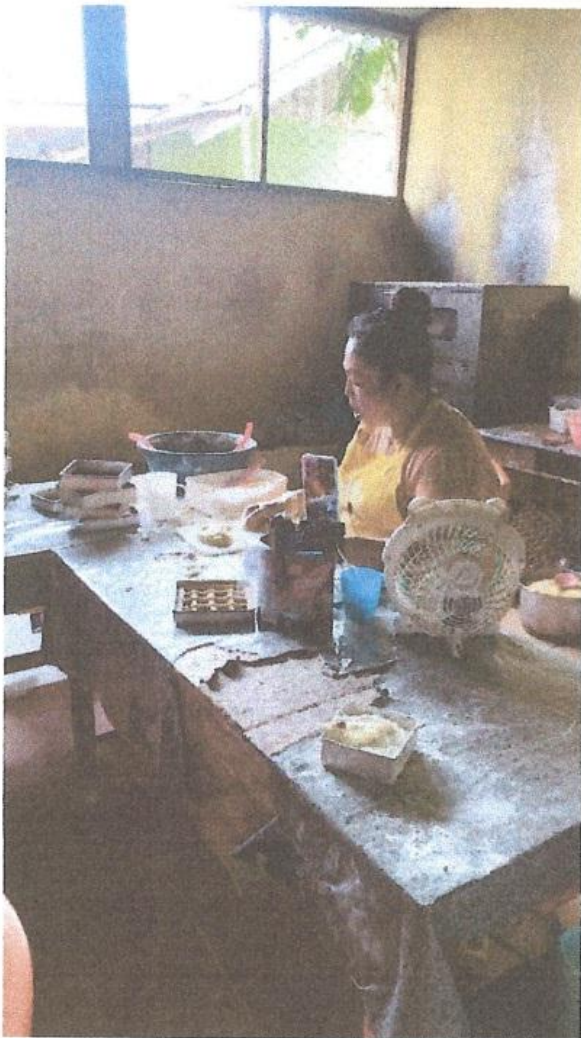
- Achmad Fauzi, Adi Prayogo, Hanna Luthfiana, Nurul Aulia Pertama, Putri Setyawati, dan Sabrina Luna Rahellea. 2022. “Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penjualan Dalam Unit Yang Diperlukan Untuk Mencapai Target Laba Pada Perusahaan Dagang: Produk, Harga Dan Promosi (Literature Review Akuntansi Manajemen).” *Jurnal Ekonomi Manajemen Sistem Informasi* 3 (5): 505–12. <https://doi.org/10.31933/jemsi.v3i5.986>.
- Astri, Ella Mulyantie, dan Universitas Muhammadiyah Sukabumi. 2021. “ANALISIS PENERAPAN METODE FULL COSTING DAN VARIABEL COSTING SEBAGAI PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM PENENTUAN HARGA JUAL Analysis of The Application of Full Costing Method and Variable Costing Method as Calculating Cost of Production In Stipulation.” *Nusantara Hasana Journal* 1 (4): 121–28.
- Collins, Sean P, Alan Storow, Dandan Liu, Cathy A Jenkins, Karen F Miller, Christy Kampe, dan Javed Butler. 2021.
- Lintas, Jl, Sumatera Jl, Jambi Muara, Mendalo Darat, Perbedaan Akuntansi, dan Akuntansi Keuangan. 2021. “AKUNTANSI BIAYA DAN PENGERTIAN AKUNTANSI BIAYA Dosen Pengampu : Yuliusman , S . E ., M . Si ., Ak . Di susun oleh : Nama : Stevanus Adi Pratama Nim UNIVERSITAS JAMBI PRODI MANAJEMEN,” 8.
- Muhammad Bachtiar Nur Fa’izi, Elsa Lestari, Jocelyn Lauren, Valleni Dwiana Putri, Vallena Eka Putri, dan Husni Mubarak. 2025. “Analisis Penerapan Klasifikasi Biaya sebagai Dasar Pengambilan Keputusan Manajerial pada Perusahaan Manufaktur.” *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Kewirausahaan* 2 (3): 61–65. <https://doi.org/10.69714/zxw8w976>.
- Mustafiyatus Nur Lailina, dan Hwihanus Hwihanus. 2025. “Analisis Biaya Relevan untuk Pengambilan Keputusan Menerima atau Menolak Pesanan Khusus pada CV. Prek Jhon.” *Jurnal Mutiara Ilmu Akuntansi* 3 (2): 89–96. <https://doi.org/10.55606/jumia.v3i2.3747>.
- Nafisah, Nailatun, A. Manaf Dientri, Novi Darmayanti, Wahyu Winarno, dan Hairudin Hairudin. 2021. “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variable Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk.” *J-MACC : Journal of Management and Accounting* 4 (1): 1–15. <https://doi.org/10.52166/j-macc.v4i1.2400>.
- Rahman, Taupik, Anwar Hafidzi, dan M Hanafiah. 2023. “Lokal Masyarakat Banjar (Studi Kasus Masyarakat Banjar Bumi Mas)” 1 (4): 823.
- Sari, Teti Purnama, Reva Maria Valianti, dan Muhamad Aryo Arifin. 2021. “Analisis Pengaruh Biaya Produksi Terhadap Harga Jual Pada PT Ultra Milk Jaya Industri Tbk Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia.” *Jurnal Media Akuntansi (Mediasi)* 3 (2): 260–68.

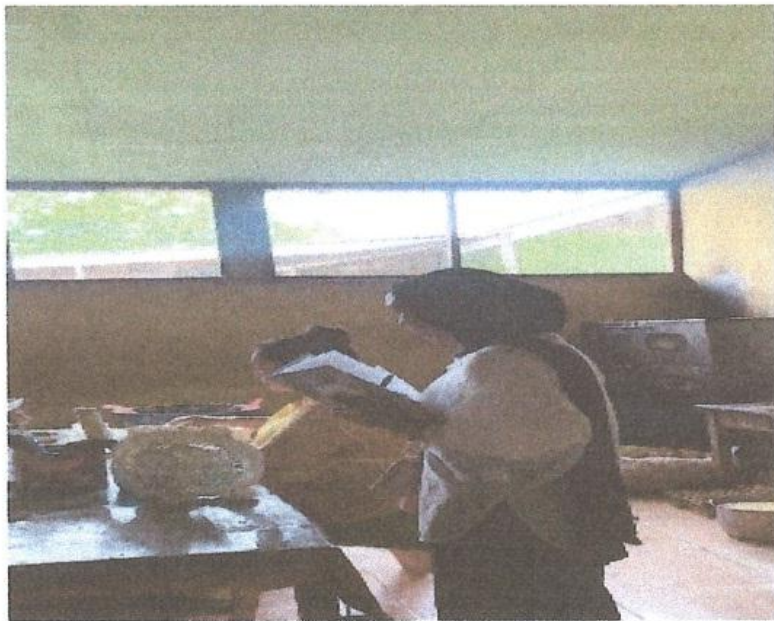
<https://doi.org/10.31851/jmediasi.v3i2.5496>.

Thalib, Mohamad Anwar. 2022. "Pelatihan Teknik Pengumpulan Data Dalam Metode Kualitatif Untuk Riset Akuntansi Budaya." *Seandanan: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat* 2 (1): 44–50. <https://doi.org/10.23960/seandanan.v2i1.29>.

**L
A
M
P
I
R
A
N**

Foto Dokumentasi





Transkrip Wawancara

1. Bisa ibu ceritakan awal mula usaha Bay Tat ibu berdiri?

Awal Mulanya Pada tahun 2018 Saya Membuat Hanya beberapa Bay Tat Saja Dengan Modal Rp. 500.000,- dan selalu habis, Jadi Saya Memutuskan Membuat lebih banyak dan dibantu 1 Orang karyawan Untuk Membantu Memenuhi Permintaan Pelanggan.

2. Berapa banyak ibu memproduksi Bay Tat untuk sekali produksi?

Saya Membuat Bay Tat Setiap 3/4 Hari Sekali 30 bungkus. Dalam Setiap Bulan Saya hanya Membuat Bay Tat 12 kali.

3. Untuk sekali produksi apakah selalu menghasilkan sebanyak Bay Tat yang sama?

Sekali Produksi 30 Bungkus.

atau Bisa Jadi lebih Tergantung Bahan yang dibeli

4. apa saja bahan baku yang digunakan?

Bahan Baku yang Saya Gunakan adalah

Tepung Terigu, Santan, Gula, Manas, Telur

Harga Tepung Terigu Rp. 10.000/kg, Santan 30.000/kg,

Gula Rp. 18.000/kg, Telur Rp. 55.000,- Per karpel.

5. berapa banyak bahan baku yang digunakan untuk sekali produksi? dan berapa harganya?

Bahan Baku Biasanya

Tepung Terigu 6kg, Santan 2kg, Gula 8kg,

Manas 5 Buah, Telur 1 karpel.

6. berapa banyak karyawan disini dan berapa gaji perbulan ?

Karyawan saya belum banyak hanya 10 orang
namanya juga usaha rumahan.

Membantu Membuatkan adonan hingga Menyetak
dan Mengovenkan.
dan saya juga membantu.

7. apakah ibu menyediakan biaya untuk peralatan jika rusak ?

Sebenarnya tidak ada kalau Misalkan Peralatan
harus diganti langsung saya beli.

8. dimana saja ibu memasarkan hasil produksi Bay Tat?

saya hanya memasarkan di warung saya
serta Mempromosikan Online.

9. berapa harga jual Bay Tat yang ibu tawarkan?

Per Kotak Rp.25.000 kalau Pun Barang Naik
Harganya Pun Tetap Sama