

## **PENGARUH VARIABILITAS BIAYA BAHAN BAKU DAN BIAYA TENAGA KERJA TERHADAP MARGIN LABA PADA UMKM MASTER KEBAB DI PEMATANGSIANTAR**

**Ayu Andira<sup>1</sup>, Dian Olivia Sidabalok<sup>2</sup>, Rahmadhani Octavia Azmy<sup>3</sup>, Elfina Okto Posmaida Damanik<sup>4</sup>**

[andiraaayu297@gmail.com](mailto:andiraaayu297@gmail.com)<sup>1</sup>, [dianolivia14@gmail.com](mailto:dianolivia14@gmail.com)<sup>2</sup>, [rahmadanioctaviaazmy@gmail.com](mailto:rahmadanioctaviaazmy@gmail.com)<sup>3</sup>,  
[elfinaopdse83@gmail.com](mailto:elfinaopdse83@gmail.com)<sup>4</sup>

**Universitas Simalungun**

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh variabilitas biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja terhadap margin laba pada UMKM Master Kebab di Pematangsiantar. Penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi laporan keuangan selama periode Januari sampai Desember 2025. Teknik analisis data yang digunakan adalah regresi linear berganda dengan bantuan aplikasi IBM SPSS Statistics 25. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara parsial variabilitas biaya bahan baku berpengaruh negatif dan signifikan terhadap margin laba. Sementara itu, biaya tenaga kerja berpengaruh negatif namun tidak signifikan terhadap margin laba. Secara simultan, variabilitas biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja berpengaruh signifikan terhadap margin laba pada UMKM Master Kebab di Pematangsiantar. Nilai koefisien determinasi ( $R^2$ ) sebesar 0,954 menunjukkan bahwa 95,4% variasi margin laba dapat dijelaskan oleh kedua variabel independen tersebut, sedangkan sisanya sebesar 4,6% dipengaruhi oleh faktor lain di luar penelitian. Berdasarkan hasil penelitian, pengendalian biaya bahan baku menjadi faktor utama dalam menjaga stabilitas margin laba UMKM. Oleh karena itu, pelaku UMKM diharapkan mampu meningkatkan efisiensi pengelolaan biaya guna meningkatkan profitabilitas usaha.

**Kata Kunci:** Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja, Margin Laba, UMKM.

### **ABSTRACT**

*This study aims to analyze the effect of raw material cost variability and labor costs on profit margin at Master Kebab MSME in Pematangsiantar. The research employed a quantitative approach with data collection methods consisting of observation, interviews, and documentation of financial reports from January to December 2025. The data analysis technique used was multiple linear regression with the assistance of IBM SPSS Statistics 25. The results of the study indicate that partially, the variability of raw material costs has a negative and significant effect on profit margin. Meanwhile, labor costs have a negative but insignificant effect on profit margin. Simultaneously, raw material cost variability and labor costs significantly affect profit margin at Master Kebab MSME in Pematangsiantar. The coefficient of determination ( $R^2$ ) value of 0.954 shows that 95.4% of the variation in profit margin can be explained by the two independent variables, while the remaining 4.6% is influenced by other factors outside the scope of this study. Based on the findings, controlling raw material costs is the main factor in maintaining the stability of MSME profit margin. Therefore, MSME business owners are expected to improve cost management efficiency in order to increase business profitability.*

**Keywords:** Raw Material Costs, Labor Costs, Profit Margin, MSME.

### **PENDAHULUAN**

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi daerah, termasuk di Kota Pematangsiantar. Berdasarkan UU RI No. 20 Tahun 2008 tentang UMKM dalam Utami et al (2022), khususnya pada Bab 1 Pasal 1. UMKM adalah usaha perdagangan yang dikelola oleh individu, mengacu pada usaha ekonomi produktif dengan kriteria tertentu yang ditetapkan dalam undang-undang.

Salah satu sektor yang berkembang pesat adalah usaha kuliner, seperti UMKM Master Kebab, yang menghadapi persaingan ketat serta dinamika biaya operasional yang tidak stabil. (UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 20 TAHUN 2008 TENTANG USAHA MIKRO, KECIL, DAN MENENGAH, 2008)

Dalam menjalankan usahanya, pelaku UMKM sangat bergantung pada efisiensi pengelolaan biaya, khususnya biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Biaya bahan baku pada usaha kuliner cenderung mengalami fluktuasi akibat perubahan harga pasar, ketersediaan bahan, serta faktor distribusi. Di sisi lain, biaya tenaga kerja pada UMKM Master Kebab ditetapkan sebesar 15% dari total penjualan, sehingga perubahan biaya tenaga kerja dipengaruhi oleh naik turunnya tingkat penjualan setiap periode.

Variabilitas atau ketidakstabilan kedua jenis biaya ini berpotensi memengaruhi tingkat keuntungan yang diperoleh, terutama margin laba yang menjadi indikator utama kinerja keuangan suatu usaha, margin laba merupakan persentase keuntungan yang diperoleh perusahaan dari total penjualan yang dihasilkan. Semakin tinggi persentasenya, semakin menguntungkan bisnis tersebut. UMKM seperti Master Kebab sering kali memiliki keterbatasan dalam melakukan pengendalian biaya secara optimal dibandingkan perusahaan besar.

Hal ini menyebabkan perubahan kecil pada biaya dapat memberikan dampak signifikan terhadap margin laba. Jika tidak dikelola dengan baik, peningkatan biaya tanpa diimbangi strategi penetapan harga yang tepat dapat menurunkan profitabilitas usaha. Selain itu, pentingnya penelitian ini didasarkan pada kebutuhan pelaku UMKM untuk memahami sejauh mana pengaruh variabilitas biaya terhadap margin laba, sehingga dapat menjadi dasar dalam pengambilan keputusan manajerial, seperti penentuan harga jual, efisiensi operasional, serta strategi pengelolaan sumber daya.

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk mengangkat judul “Pengaruh Variabilitas Biaya Bahan Baku dan Biaya Tenaga Kerja terhadap Margin Laba pada UMKM Master Kebab di Pematangsiantar” guna menganalisis hubungan antara fluktuasi biaya dan tingkat keuntungan yang diperoleh usaha, serta memberikan kontribusi bagi pengembangan manajemen keuangan UMKM.

## **METODE PENELITIAN**

Metode penelitian adalah cara atau prosedur sistematis yang digunakan oleh peneliti untuk mengumpulkan, menganalisis, dan menginterpretasikan data guna menjawab pertanyaan penelitian atau memecahkan suatu masalah tertentu. Menurut Sugiyono (2019:2), metode penelitian merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu.

Penelitian ini menggunakan metode pendekatan kuantitatif. Penelitian ini dilakukan di Warung Master Kebab yang berada di Jalan Jawa, Pematangsiantar. Populasi dalam penelitian ini adalah keseluruhan laporan keuangan UMKM Master Kebab. Sampel yang digunakan berupa laporan keuangan bulanan yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan margin laba selama periode Januari – Desember 2025. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui studi lapangan dan studi kepustakaan. Studi lapangan meliputi observasi, wawancara, dan dokumentasi laporan keuangan UMKM Master Kebab. Studi kepustakaan dilakukan untuk mengumpulkan informasi yang bersumber dari buku, literatur ilmiah, dan jurnal yang relevan dengan penelitian.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif dengan pendekatan deskriptif. Analisis data dilakukan menggunakan aplikasi SPSS versi 25 untuk mengetahui pengaruh variabilitas biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja terhadap margin laba pada UMKM Master Kebab Pematangsiantar. Adapun teknik analisis yang

digunakan meliputi analisis regresi linear berganda, uji t (parsial), uji F (simultan), dan koefisien determinasi ( $R^2$ ). Uji t digunakan untuk mengetahui pengaruh masing-masing variabel independen terhadap variabel dependen, sedangkan uji F digunakan untuk mengetahui pengaruh variabel independen secara bersama-sama terhadap variabel dependen. Koefisien determinasi digunakan untuk mengukur seberapa besar kemampuan variabel independen dalam menjelaskan variabel dependen.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bagian ini dipaparkan hasil penelitian mengenai biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja pada UMKM Master Kebab di Pematangsiantar. Hasil yang diperoleh berdasarkan hasil wawancara kepada pemilik UMKM Master Kebab dan berdasarkan data keuangan pada UMKM Master Kebab. Selanjutnya, data tersebut dianalisis secara deskriptif dengan uji hipotesis melalui IBM SPSS Statistics 25. Untuk mengetahui bagaimana biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja berpengaruh terhadap margin laba.

Adapun tabel data keuangan UMKM Master Kebab selama 12 bulan terhitung dari Januari – Desember tahun 2025 sebagai berikut.

(Biaya tenaga kerja dihitung berdasarkan persentase rata-rata dari total penjualan bulanan.)

Tabel 1 (Data Penjualan, Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja, dan Margin Laba UMKM Master Kebab Tahun 2025)

Bulan	Penjualan (Rp)	Biaya bahan baku (Rp)	Biaya tenaga kerja (15%) (Rp)	Margin laba (%)
Januari	3.700.000	1.600.000	555.000	41,8
Februari	3.650.000	1.550.000	547.500	42,5
Maret	3.750.000	1.650.000	562.500	40,9
April	3.780.000	1.680.000	567.000	40,3
Mei	3.720.000	1.620.000	558.000	41,0
Juni	3.800.000	1.700.000	570.000	40,3
Juli	3.760.000	1.680.000	564.000	40,3
Agustus	3.740.000	1.660.000	561.000	40,6
September	3.780.000	1.700.000	567.000	40,0
Oktober	3.790.000	1.720.000	568.500	39,9
November	3.770.000	1.700.000	565.500	40,4
Desember	3.800.000	1.720.000	570.000	39,7

Sumber: Niko Vernando Fransisko selaku Owner Master Kebab, data diolah (2026)

## HASIL UJI REGRESI LINEAR BERGANDA

### Uji Simultan (Uji F)

#### ANOVA<sup>a</sup>

Model		Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	6.915	2	3.458	93.216	.000 <sup>b</sup>
	Residual	.334	9	.037		
	Total	7.249	11			

Sumber: data diolah SPSS V25, 2026

Berdasarkan hasil analisis regresi pada tabel ANOVA, diperoleh nilai F-hitung sebesar 93,216 dengan tingkat signifikansi  $0,000 < 0,05$ . Hal ini menunjukkan bahwa variabel independen yaitu Biaya Bahan Baku (X1) dan Biaya Tenaga Kerja (X2) secara simultan berpengaruh signifikan terhadap variabel dependen Margin Laba (Y). Dengan demikian, hipotesis ketiga (H3) yang menyatakan bahwa Biaya Bahan Baku dan Biaya Tenaga Kerja secara bersama-sama berpengaruh terhadap Margin laba diterima.

### Uji Parsial (Uji t)

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	71.918	14.239		5.051	.001
	biaya bahan baku	-1.306E-5	.000	-.839	2.519	.033
	biaya tenaga kerja	-1.693E-5	.000	-.141	-.423	.682

Sumber: data diolah SPSS V25, 2026

#### a. Biaya Bahan Baku (X1)

Hasil uji t menunjukkan nilai t-hitung sebesar -2,519 dengan signifikansi  $0,033 < 0,05$ . Hal ini berarti bahwa biaya bahan baku berpengaruh negatif dan signifikan terhadap margin laba. Dengan demikian, hipotesis pertama (H1) diterima.

#### b. Biaya Tenaga kerja (X2)

Hasil uji t menunjukkan nilai t-hitung sebesar -0,423 dengan signifikansi  $0,682 > 0,05$ . Hal ini menunjukkan bahwa biaya tenaga kerja berpengaruh negatif dan tidak signifikan terhadap margin laba. Dengan demikian, hipotesis kedua (H2) ditolak.

#### Koefisien determinasi (R<sup>2</sup>)

Model	R	R Square	Adjusted R Square
1	.977 <sup>a</sup>	.954	.944

Sumber: data diolah SPSS V25, 2026

Nilai R Square sebesar 0,954 menunjukkan bahwa 95,4% variasi margin laba dapat dijelaskan oleh biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Sedangkan sisanya 4,6% dipengaruhi oleh faktor lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini.

#### Persamaan Regresi Linier Berganda

Berdasarkan hasil uji SPSS, maka diperoleh persamaan regresi linier berganda sebagai berikut :

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients
		B	Std. Error	Beta
1	(Constant)	71.918	14.239	
	biaya bahan baku	-1.306E-5	.000	-.839
	biaya tenaga kerja	-1.693E-5	.000	-.141

Sumber: data diolah SPSS V25, 2026

$$Y = 71.918 - 1.306 \times 10^{-5} X_1 - 1.693 \times 10^{-5} X_2$$

Keterangan:

1. Y = Margin laba
2. X1 = Biaya bahan baku
3. X2 = Biaya tenaga kerja

#### Interpretasi:

1. Konstanta sebesar 71,918 menunjukkan bahwa apabila variabel biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja dianggap konstan, maka margin laba diperkirakan sebesar 71,918.
2. Koefisien negatif menunjukkan bahwa peningkatan biaya akan menurunkan margin

laba.

## **Pembahasan**

### **1. Pengaruh Biaya Bahan Baku Terhadap Margin Laba**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya bahan baku memiliki pengaruh negatif dan signifikan terhadap margin laba. Hal ini dibuktikan dengan nilai t-hitung sebesar -2,519 dengan tingkat signifikansi 0,033 lebih kecil dari 0,05. Artinya, setiap kenaikan biaya bahan baku akan menyebabkan penurunan margin laba pada UMKM Master Kebab.

Kondisi tersebut terjadi karena biaya bahan baku merupakan komponen biaya terbesar dalam usaha kuliner. Pada UMKM Master Kebab, bahan baku seperti daging ayam, tortilla, sayuran, saus, dan bahan pelengkap lainnya digunakan setiap hari dalam proses produksi. Apabila harga bahan baku mengalami kenaikan, maka total biaya produksi juga meningkat. Sementara itu, harga jual produk tidak selalu dapat dinaikkan karena adanya persaingan usaha dan daya beli konsumen. Akibatnya, keuntungan yang diperoleh menjadi lebih kecil sehingga margin laba menurun.

Data penelitian menunjukkan bahwa pada bulan Oktober dan Desember biaya bahan baku mengalami peningkatan menjadi Rp1.720.000 dengan margin laba turun menjadi 39,9% dan 39,7%. Sebaliknya, pada bulan Februari biaya bahan baku lebih rendah yaitu Rp1.550.000 dan margin laba meningkat menjadi 42,5%. Hal ini menunjukkan bahwa perubahan biaya bahan baku sangat memengaruhi tingkat keuntungan usaha.

Hasil penelitian ini sejalan dengan teori yang dikemukakan oleh Mulyono (2018) yang menyatakan bahwa biaya bahan baku merupakan unsur utama dalam proses produksi sehingga perubahan biaya bahan baku akan berdampak langsung terhadap harga pokok produksi dan laba perusahaan. Semakin tinggi biaya bahan baku yang dikeluarkan tanpa diimbangi peningkatan penjualan, maka margin laba akan semakin menurun.

Selain itu, penelitian ini juga menunjukkan bahwa pengendalian biaya bahan baku sangat penting bagi UMKM. Pemilik usaha perlu melakukan strategi efisiensi seperti memilih pemasok dengan harga lebih stabil, mengurangi pemborosan bahan baku, serta mengelola persediaan secara tepat agar biaya dapat ditekan dan margin laba tetap terjaga.

### **2. Pengaruh Biaya Tenaga Kerja Terhadap Margin Laba**

Hasil uji parsial menunjukkan bahwa biaya tenaga kerja memiliki pengaruh negatif namun tidak signifikan terhadap margin laba. Hal ini dibuktikan dengan nilai t-hitung sebesar -0,423 dan signifikansi sebesar 0,682 yang lebih besar dari 0,05. Dengan demikian, biaya tenaga kerja tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap margin laba pada UMKM Master Kebab.

Tidak signifikannya pengaruh biaya tenaga kerja disebabkan karena biaya tenaga kerja pada UMKM Master Kebab relatif stabil setiap bulan. Dalam penelitian ini, biaya tenaga kerja ditetapkan sebesar 15% dari penjualan sehingga perubahan nilainya tidak terlalu besar. Akibatnya, biaya tenaga kerja tidak memberikan dampak yang signifikan terhadap perubahan margin laba.

Selain itu, usaha kuliner seperti Master Kebab memiliki jumlah tenaga kerja yang terbatas sehingga pengeluaran upah masih dapat dikendalikan oleh pemilik usaha. Produktivitas tenaga kerja yang cukup baik juga membantu menjaga efisiensi operasional usaha. Dengan demikian, walaupun biaya tenaga kerja meningkat, peningkatan tersebut masih dapat ditutupi oleh hasil penjualan sehingga tidak terlalu memengaruhi margin laba.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa faktor utama yang memengaruhi margin laba pada UMKM Master Kebab lebih dominan berasal dari biaya bahan baku dibandingkan biaya tenaga kerja. Hal ini disebabkan bahan baku memiliki tingkat fluktuasi harga yang lebih tinggi dan digunakan secara langsung dalam proses produksi.

### **3. Pengaruh Biaya Bahan Baku Dan Biaya Tenaga Kerja Secara Simultan Terhadap Margin Laba**

Berdasarkan hasil uji simultan (uji F), diperoleh nilai F-hitung sebesar 93,216 dengan tingkat signifikansi 0,000 lebih kecil dari 0,05. Hal ini menunjukkan bahwa biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja secara bersama-sama berpengaruh signifikan terhadap margin laba pada UMKM Master Kebab.

Hasil tersebut menunjukkan bahwa kedua variabel biaya tersebut merupakan komponen penting dalam menentukan tingkat keuntungan usaha. Dalam kegiatan operasional UMKM, biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja merupakan bagian utama dari biaya produksi. Apabila kedua biaya tersebut meningkat secara bersamaan tanpa adanya peningkatan penjualan, maka margin laba akan mengalami penurunan.

Nilai koefisien determinasi (R Square) sebesar 0,954 menunjukkan bahwa 95,4% variasi margin laba dapat dijelaskan oleh biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Sedangkan sisanya sebesar 4,6% dipengaruhi oleh faktor lain di luar penelitian, seperti biaya operasional lain, strategi pemasaran, jumlah penjualan, tingkat persaingan usaha, dan kondisi ekonomi.

Tingginya nilai koefisien determinasi menunjukkan bahwa kedua variabel independen memiliki hubungan yang sangat kuat terhadap margin laba. Oleh karena itu, UMKM Master Kebab perlu melakukan pengelolaan biaya secara efektif agar profitabilitas usaha tetap stabil. Pengendalian biaya dapat dilakukan melalui efisiensi penggunaan bahan baku, pengawasan biaya operasional, peningkatan produktivitas tenaga kerja, dan strategi penetapan harga yang tepat.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini membuktikan bahwa pengelolaan biaya produksi merupakan faktor penting dalam meningkatkan margin laba UMKM. Semakin baik pengendalian biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja, maka semakin besar peluang usaha memperoleh laba yang optimal dan menjaga keberlangsungan usaha dalam jangka panjang.

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Variabilitas biaya bahan baku berpengaruh negatif dan signifikan terhadap margin laba pada UMKM Master Kebab. Hal ini menunjukkan bahwa peningkatan biaya bahan baku akan menurunkan margin laba usaha.
2. Biaya tenaga kerja berpengaruh negatif namun tidak signifikan terhadap margin laba. Artinya, perubahan biaya tenaga kerja tidak memberikan dampak yang berarti terhadap naik turunnya margin laba.
3. Secara simultan, biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja berpengaruh signifikan terhadap margin laba. Kedua variabel ini secara bersama-sama mampu menjelaskan sebagian besar perubahan margin laba, dengan nilai koefisien determinasi sebesar 95,4%.
4. Variabel yang paling dominan memengaruhi margin laba adalah biaya bahan baku, karena memiliki tingkat fluktuasi yang lebih tinggi dibandingkan biaya tenaga kerja.

### **Saran**

Berdasarkan kesimpulan penelitian, maka saran yang dapat diberikan adalah:

1. Bagi pelaku UMKM Master Kebab, disarankan untuk lebih fokus pada pengendalian biaya bahan baku, seperti memilih supplier dengan harga stabil, mengurangi pemborosan bahan, serta mengelola persediaan secara efisien agar margin laba tetap

- terjaga.
2. Meskipun biaya tenaga kerja tidak berpengaruh signifikan, pemilik usaha tetap perlu menjaga efisiensi tenaga kerja melalui peningkatan produktivitas dan pengelolaan jam kerja yang optimal.
  3. Penentuan harga jual sebaiknya mempertimbangkan fluktuasi biaya bahan baku agar tidak menurunkan tingkat keuntungan usaha.
  4. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk menambahkan variabel lain seperti biaya operasional, volume penjualan, strategi pemasaran, atau tingkat persaingan agar hasil penelitian menjadi lebih komprehensif.

## DAFTAR PUSTAKA

- Andira, A., Sidabalok, D. O., Azmy, R. O., Damanik, T. R. D., & Napitu, R. (2025). Analisis pengaruh inovasi produk dan strategi promosi terhadap peningkatan penjualan pada Master Kebab di Pematangsiantar. *Jurnal Studi Multidisipliner*, 9(11), 78–83.
- Jayasukmana, P., & Susilo, D. D. (2022). Analisa gross profit margin, net profit margin dan perputaran kas terhadap return on investment pada perusahaan manufaktur yang terdaftar di Bursa Efek Indonesia tahun 2015–2019. *Tax and Business Journal*, 3(1), 51–55.
- Kasmir. (2019). Analisis laporan keuangan. PT RajaGrafindo Persada.
- Mulyadi. (2016). Akuntansi biaya. UPP STIM YKPN.
- Nanda, D., & Damayanti. (2025). Pengaruh biaya bahan baku, biaya gaji, pendapatan dan inflasi terhadap laba produksi (Studi pada usaha Rumah Makan Ayam Geprek King di Kecamatan Sukarame) (Diploma thesis). UIN Raden Intan Lampung.
- Pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Kebab Durian dan Rengginang Melalui Inovasi Produk di Desa Pasirsari Cikarang Selatan. (2022). *J-MAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 205-212.
- Republik Indonesia. (2008). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.
- Rivan Izar Fauzan. (2025). Pengaruh gross profit margin terhadap pertumbuhan laba pada PT Ahon Janata Haurda [Skripsi, Program Studi Pendidikan Akuntansi].
- Sinaga, N. A. (2025). Analisis pengaruh biaya bahan baku terhadap biaya produksi pada UMKM tempe dengan activity based costing (ABC). Universitas Medan Area.
- Siregar, A. W. (2023). Pengaruh biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik terhadap penjualan keripik pada usaha kecil dan menengah (Studi kasus Fikri Snack di Desa Pematang Seleng Kab. Labuhan Batu) (Undergraduate thesis). UIN Syekh Ali Hasan Ahmad Addary Padangsidempuan.
- Sugiyono. (2019). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Alfabeta.
- Sujarweni, V. W. (2020). Analisis laporan keuangan. Pustaka Baru Press.