
Analisis Penerapan *Activity Based Costing* (ABC) dalam Penentuan Harga Pokok Produksi pada Coffe Shop Milenial Pancur Batu

Kristina Loryanna Marpaung¹, Linda Lores²

^{1,2}Universitas Medan Area

E-mail: kristinaloryanna@gmail.com¹, Lindalores0@gmail.com²

Article History:

Received: 20 Juli 2024

Revised: 08 Agustus 2024

Accepted: 10 Agustus 2024

Keywords: *Activity-Based Costing System, Cost of goods Manufactured, Raw Material Costs, Direct Labor Costs, Factory Overhead Costs.*

Abstract: *This research aims to determine "Analysis of the Application of Activity based costing (ABC) in Determining the Cost of Goods Production at the Pancur Batu Millennial Coffee Shop". The calculation of the cost of production for the Millennial Pancur Batu Coffee Shop is by adding up all fixed costs and variable costs. The Traditional System uses the number of units produced as the basis for calculating the Cost of Goods Production. With the Traditional System, the calculation results for the Cost of Goods Production per unit are IDR 35,370. Cost of Goods Production using the Activity-Based Costing System at the Pancur Batu Millennial Coffee Shop. Determination of the Cost of Goods Production based on the Activity-Based Costing System consists of two stages, namely the first stage procedure and the second stage procedure. The Activity-Based Costing System uses more Cost Drivers, therefore the Activity-Based Costing System is able to determine more accurate results and does not cause cost distortion. Apart from that, the Activity-Based Costing System can improve the quality of decision making can't help management improve its strategy planning.*

PENDAHULUAN

Persaingan industri manufaktur menuntut produsen lebih produktif dan efisien untuk mendapatkan hasil barang atau produk yang bermutu dan lebih murah, di antara perusahaan-perusahaan manufaktur lain, setiap perusahaan dituntut lebih agresif dan kreatif agar mampu bersaing di dunia industri manufaktur. Untuk dapat mengatasi hal tersebut perusahaan harus mampu menerapkan strategi-strategi yang baik, sehingga mampu dalam pencapaian keberhasilan suatu produk. Dengan adanya persaingan yang ketat perusahaan agar secara terus menerus meningkatkan kualitas produk melalui proses produksi yang baik, Chakti (2019).

Industri Manufaktur dan produksi berkenaan dengan proses pembuatan barang dan jasa dalam jumlah besar dengan menggunakan tenaga kerja dan peralatan, dengan cara mengubah bahan baku menjadi produk yang sesuai dengan permintaan konsumen. Usaha yang dapat ditempuh oleh perusahaan adalah dengan mengendalikan faktor-faktor dalam perusahaan, seperti mengurangi atau

mengendalikan biaya, tanpa harus mengurangi kualitas dan kuantitas produk yang telah ditetapkan. Pengendalian biaya akan lebih efektif bila biaya-biaya diklasifikasikan dan dialokasikan dengan tepat, Rebecca kapojo (2014).

Perhitungan Harga Pokok Produksi merupakan perhitungan atas semua biaya produksi yang harus dikeluarkan untuk memproses suatu bahan bakuhingga menjadi barang jadi atau memproses jasa dalam suatu periode waktu tertentu. Perhitungan Harga Pokok Produksi yang tidak tepat akan menyebabkan kerugian bagi Perusahaan. Harga Pokok Produksi berfungsi sebagai dasar untuk menetapkan harga jual dan laba sekaligus sebagai alat untuk mengukur efisiensi pelaksanaan proses produksi dan sebagai dasar untuk pengambilan keputusan bagi manajemen perusahaan. Mengingat pentingnya perhitungan harga pokok produksi, hingga memunculkan metode baru dalam perhitungan Harga Pokok Produksi salah satunya yang dikenal dengan nama

Activity-Based Costing (ABC) System yang merupakan metode perbaikan dari Sistem Tradisional (Rezi, et al, 2023). Metode ABC merupakan metode pembebanan biaya dengan cara menelusuri berbagai aktivitas terkait berserta sumberdaya yang digunakan dalam aktivitas tersebut. Menurut Aimelda metode ABC digunakan untuk mengukur biaya dan kinerja berdasarkan objek biayanya yang di dukung oleh tiga asumsi, yaitu dibutuhkan aktivitas untuk menghasilkan produk, dibutuhkan sumberdaya untuk melakukan aktivitas, serta dibutuhkan biaya untuk menyediakan sumberdaya (Nugroho,2021).

Beberapa hasil penelitian sebelumnya menunjukkan hasil yang tidak konsisten mengenai perhitungan harga pokok produksi yang tepat digunakan antara metode tradisional dengan metode *activity based costing*. Hal ini disebabkan adanya biaya (cost driver) yang lebih dari satu untuk penggunaan dalam metode *activity based costing*, sedangkan penggunaan metode tradisional hanya menggunakan satu cost driver yaitu jumlah unit produksi sebagai dasar pembebanan biaya overhead pabrik. Melihat perbedaan hasil penelitian sebelumnya yang telah dilakukan maka peneliti melakukan penelitian dengan membandingkan perhitungan metode tradisional dan metode *activity based costing* untuk mendapatkan hasil yang sesuai.

Coffe shop milenial merupakan suatu perusahaan yang bergerak dalam industri manufaktur yang bergerak dibidang makanan dan minuman. Coffe shop milenial berlokasi di Jl karang taruna kecamatan pancur batu, Medan, Indonesia. Alasan yang mendasari penelitian ini adalah bahwa Coffe shop milenial belum memiliki ketepatan metode dalam perhitungan harga pokok produksi baik menggunakan sistem tradisional maupun sistem *activity based costing*. Hal ini dikarenakan bahwa bisnis coffe shop milenial ini merupakan bisnis keluarga sehingga belum terlalu mengedepankan kualitas sumber daya manusia yang memadai dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh pemilik coffe shop milenial pada jumat, 01 september 2023 menjelaskan bahwa pemilik coffe shop milenial tidak terlalu mengedepankan perhitungan-perhitungan mengenai harga pokok produksi, yang pasti dalam pelaksanaan produksi coffee shop milenial hanya menggunakan taksiran saja dan perhitungan seadanya dengan orientasi bahwa coffe shop milenial dapat memperoleh keuntungan. Coffee shop milenial merupakan bisnis keluarga sehingga belum terlalu mengedepankan kualitas sumber daya manusia yang memadai dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi.

Dalam menjalankan aktifitas produksinya, Coffe shop milenial memproduksi berbagai minuman dan makanan sampai pada tahap penyelesaiannya. Berikut merupakan jenis minuman dan makanan di coffe shop milenial dan besaran harga dari masing-masing jenis produk yang telah ditentukan.

Tabel 1. Data Produksi Pada Coffe Shop Milenial Pancur Batu Tahun 2023

No	Jenis Produk	Harga Produk
1.	Solo Espresso	Rp. 17.000
2.	Signature Affogato	Rp. 20.000
3.	Capucino/ Latte	Rp.20.000
4.	Caramel Machiatto	Rp.25.000
5.	Mineral water	Rp. 5.000
6.	Lemon Tea	Rp. 10.000
7.	Iced Tiramisu Latte	Rp. 20.000
8.	Nasi Goreng Biasa	Rp. 12.000
9.	Nasi Goreng Spesial	Rp. 25.000

Sumber: Coffe Shop Milenial

Coffe shop milenial pada tahun 2020 memproduksi produk makanan dan minuman lebih dari satu, hal ini juga menjadi alasan bahwa coffe shop milenial menjadi objek dalam penelitian ini. penentuan harga pokok produksi oleh suatu perusahaan harus dilakukan dengan tepat, *activity based costing system* pada dasarnya lebih akurat dan efisien untuk menentukan harga pokok produksi dengan jumlah produk yang lebih dari satu (Mulyadi, 2017: 87). Perusahaan dengan aktifitas produksi jenis produk lebih dari satu dengan perhitungan harga pokok produksi dianggap kurang akurat karena tidak melibatkan semua biaya overhead pabrik. Sehingga dibutuhkan sistem *activity based costing* yang dapat menentukan harga pokok produksi yang lebih akurat (Qona'ah,2015) Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa perusahaan harus melakukan perhitungan biaya yang lebih akurat demi pencapaian laba yang maksimal dan untuk meraih keunggulan kompetitif diantara pesaing-pesaing yang sejenis.

METODE PENELITIAN

Lokasi penelitian merupakan tempat atau daerah dilakukan atau dilaksanakannya penelitian. Lokasi penelitian ini dilaksanakan Tempat penelitian akan dilaksanakan di coffe shop milenial JL karang taruna kecamatan pancur batu, Medan, Indonesia. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif Kualitatif dengan pendekatan studi kasus yang menggambarkan dan meringkas berbagai kondisi, situasi atau variabel. Penelitian kualitatif merupakan penelitian riset yang berupa deskriptif dan lebih mengarah pada pemakaian metode analisis dalam prosesnya. Peneliti berusaha menjelaskan objek yang diteliti dengan cara membuat deskripsi atau gambaran tentang permasalahan yang telah diidentifikasi, serta dilakukan secara intensif dan terinci pada suatu organisasi tertentu. Menurut Rudianto (2013) Langkah-langkah analisis data dalam penerapan *Activiy Based Costing System* (Sistem ABC) adalah sebagai berikut:

1. Melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode akuntansi biaya tradisional.
2. Melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Activity based costing System* (Sistem ABC), dengan cara:
 - a. Mengklasifikasi aktivitas
 - b. Mengumpulkan *cost pool* yang sama
 - c. Menentukan *cost driver* (pemicu biaya)
 - d. Menghitung *pool rate* (tarif kelompok) adalah tarif biaya dihitung berdasarkan pembagian antara jumlah biaya aktivitas masingmasing ke kelompok *cost pool* dengan *cost driver*.
3. Menganalisis data dengan melakukan perbandingan perhitungan antara perhitungan dengan menggunakan metode akuntansi biaya tradisional dengan perhitungan dengan

menggunakan metode *Activity based costing* (Metode ABC). Dengan cara berikut ini:
Bahan baku yang dipakai = saldo awal bahan baku + Pembelian bahan baku - saldo akhir bahan baku

Setelah diketahui berapa jumlah bahan baku yang dipakai, langkah selanjutnya, kita bisa menghitung total biaya produksi.

Total biaya produksi = bahan baku yang digunakan + biaya tenaga kerja langsung + biaya overhead produksi.

4. Menganalisis sistem yang lebih tepat dalam penentuan Harga Pokok Produksi di Coffe Shop Milenial Pancur Batu. Dengan cara berikut ini:

a. *Total biaya utama = Biaya utama x volume produksi*

b. *Total biaya overhead = Biaya overhead x volume produksi*

c. *Harga per unit = (Seluruh Biaya Utama + Seluruh Biaya Overhead)*

d. *Jumlah unit yang diproduksi = Biaya utama x Volume produksi (Biaya Overhead x Volume Produksi) Jumlah unit yang diproduksi*

Lokasi penelitian merupakan tempat atau daerah dilakukan atau dilaksanakannya penelitian. Lokasi penelitian ini dilaksanakan Tempat penelitian akan dilaksanakan di coffe shop milenial JL karang taruna kecamatan pancur batu, Medan, Indonesia.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Sistem Tradisional disajikan dalam Tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2. Biaya pembelian salah satu Bahan Baku Makanan Coffe Shop Milenial Pancur Batu/Bulan

No	Nasi Goreng	
	Bahan	Jumlah biaya
1.	Beras	Rp.1.000.000
2.	Telur	Rp. 300.000
3.	Kecap	Rp.200.000
4.	Minyak Goreng	Rp. 340.000
5.	Cabai	Rp.500.000
6.	Daun bawang, Tomat, sayuran lainnya	Rp. 500.000
	Total	Rp.2.840.000

Sumber: Data Coffe shop milenial

Tabel 3. Biaya pembelian Bahan Baku Minuman Coffe Shop Milenial Pancur Batu/Bulan

Solo Expreso		
No	Bahan	Jumlah Biaya
1.	Gula	Rp. 750.000
2	Water	Rp. 1.000.000
3.	Coffe	Rp.500.000
	Total	Rp.2.250.000

Sumber: Data Coffe shop milenial

Dari data diatas, diketahui bahwa pengeluaran untuk biaya bahan baku untuk makanan yang terdiri dari 4 bahan baku dasar ialah sebesar Rp.1.320.000. Selain itu pengeluaran biaya bahan baku untuk minuman yang terdiri dari 5 bahan baku dasar sebesar Rp. 1.340.000. Adapun rincian produk makanan seperti nasi goreng yang terjual sebanyak kurang lebih 100 porsi dan bahan baku yang

dikeluarkan sebesar Rp.2.840.000. Lalu varian minuman Solo Espresso yang terjual sebanyak 300 cup dengan biaya bahan baku yang dikeluarkan yaitu Rp.2.250.000.

Rincian Bahan Baku Langsung Produk

1. Minuman Signature Affogato

Produk Minuman Thai Tea terdiri dari 3 varian antara lain yakni Capucino latte, Caramel macchiato, americano. Adapun rincian bahan baku yang dipakai untuk minuman pervarian tersebut yakni sebagai berikut:

Tabel 4. Rincian Biaya Bahan Baku Capucino Latte

No	Jenis Produk	Satuan	Harga/Unit	Jumlah (Rp)
1	SKM	10 Liter	18.000	180.000
2	Coffe	10 Kg	9.000	90.000
3	Gula	20 Kg	17.000	340.000
4	The Pot	100 Pcs	3.500	350.000
Total BBL				960.000

Sumber: Data Diolah peneliti

Tabel 5. Rincian Biaya Bahan Baku varian Caramel Macchiato

No	Jenis Produk	Satuan	Harga/Unit	Jumlah (Rp)
1	SKM	10 Liter	18.000	180.000
2	Coklat Bubuk	10 Kg	39.000	390.000
3	Tiramisu	10 Kg	45.000	450.000
4	The Pot	100 Pcs	3.500	350.000
Total BBL				1.370.000

Sumber: Data Diolah peneliti

Tabel 6. Rincian Biaya Bahan Baku varian Americano

No	Jenis Produk	Satuan	Harga/Unit	Jumlah (Rp)
1	Coffe	10 Liter	18.000	180.000
2	Es batu	1 karung	25.000	25.000
3	Gula	20 Kg	17.000	340.000
4	The Pot	100 Pcs	3.500	350.000
Total BBL				895.000

Sumber: Data Diolah peneliti

Dari data diatas diketahui bahwa pengeluaran untuk biaya bahan baku produk minuman thai tea terdiri dari 3 varian yang terjual sebanyak 1500 cup ialah sebesar Rp.3.225.000. adapun rincian pengeluaran produk pervarian tersebut antara lain varian Capucino Latte yang terjual 400 cup dan bahan baku yang dikeluarkan sebesar Rp. 960.000. Varian Caramel Machiato terjual sebanyak 750 cup dan bahan baku yang dikeluarkan sebesar Rp.1.370.000. varian Americano yang terjual sebanyak 350 cup dan biaya bahan baku yang dikeluarkan sebesar Rp.895.000.

2. Rincian Bahan Baku Langsung Makanan Nasi Goreng

Produk Makanan Nasi Goreng terdiri dari 3 varian antara lain yakni Nasi Goreng Biasa, Nasi Goreng Ikan Asin dan Nasi Goreng *Smoked Beef*. Adapun rincian bahan baku yang dipakai untuk minuman pervarian tersebut yakni sebagai berikut:

Tabel 7. Rincian Biaya Bahan Baku Makanan Varian Nasi Goreng Biasa

No	Jenis Produk	Satuan	Harga/Unit	Jumlah (Rp)
1	Beras	30 Kg	17.000	510.000
2	Kecap	5 ml	11.000	55.000
3	Telur	2 Papan	26.100	52.200
4	Selada Bawang, Cabai	10 kg	25.000	250.000
Total BBL				867.200

Sumber: Data Diolah peneliti

Tabel 8. Rincian Biaya Bahan Baku Makanan Varian Nasi Goreng Ikan Asin

No	Jenis Produk	Satuan	Harga/Unit	Jumlah (Rp)
1	Beras	30 Kg	17.000	510.000
2	Kecap	5 ml	11.000	55.000
3	Telur	2 Papan	26.100	52.200
4	Selada, Bawang, Cabai	10 kg	25.000	250.000
5	Ikan Asin	5 kg	55.000	275.000
Total BBL				1.142.200

Sumber: Data Diolah peneliti

Tabel 9. Rincian Biaya Bahan Baku Makanan Varian Nasi Goreng *Smoked Beef*

No	Jenis Produk	Satuan	Harga/Unit	Jumlah (Rp)
1	Beras	30 Kg	17.000	510.000
2	Kecap	5 ml	11.000	55.000
3	Telur	2 Papan	26.100	52.200
4	Selada, Bawang, Cabai	10 kg	25.000	250.000
5	Kacang Polong	5 Kg	30.000	150.000
6	Beef Bernadi	150 pcs	5.000	750.000
Total BBL				1.767.000

Sumber: Data Diolah peneliti

Dari data diatas diketahui bahwa pengeluaran untuk biaya bahan baku produk makanan nasi goreng terdiri dari 3 varian yang terjual sebanyak 900 bungkus ialah sebesar Rp.3.776.000. adapun rincian pengeluaran produk pervarian tersebut antara lain varian Nasi goreng biasa yang terjual 275 porsi dan bahan baku yang dikeluarkan sebesar Rp. 867.200. Varian Nasi Goreng Ikan Asin yang terjual sebanyak 500 porsi dan bahan baku yang dikeluarkan sebanyak Rp.1.142.200. Varian Nasi Goreng *Smoked Beef* yang terjual sebanyak 125 porsi dan bahan yang dikeluarkan sebesar Rp. 1.767.200.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung merupakan upah Coffe shop milenial pancur batu untuk membayar pekerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi. Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan coffe shop milenial sebagai berikut:

Tabel 10. Biaya Tenaga Kerja Langsung Coffe Shop Milenial Pancur Batu/Bulan

Bagian	Jumlah Produksi/Biaya Cup	Jumlah
Nasi Goreng Biasa	275 x 15.000	Rp.4.125.000
Nasi Goreng Ikan Asin	500 x 17.000	Rp. 8.500.000
Nasi Goreng <i>Beef</i>	125 x 25.000	Rp.3.125.000
Capucino Latte	4500 X 3.000	Rp. 13.500.000

Caramel Machiato	750 x 2.500	Rp. 1.875.000
Americano	350 X 3.000	Rp. 1.050.000
Total	Rp.10.500.000	Rp.32.175.000

Sumber: Data penjualan coffe shop milenial

Total biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan untuk memproduksi makana dan minuman di coffe shop milenial sebesar Rp.32.175.000/ tahun.

Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan coffee shop milenial pancur batu untuk membiayai produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Adapun biaya *overhead* pabrik pada coffee shop milenial pancur batu sebagai berikut:

Tabel 11. Biaya Overhead Pabrik Untuk Makanan Di Coffe Shop Milenial Pancur Batu

Uraian	Jumlah (Rp)
Biaya Bahan Penolong	3.000.000
Biaya Listrik	7.500.000
Gas	8.300.000
Biaya Penyusutan Peralatan	630.000
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	3.000.000
Biaya Pemasaran	300.000
Biaya Administrasi	200.000
Biaya Penyusutan Bangunan	7.000.000
Total	Rp. 29.930.000

Sumber: Data coffe shop milenial pancur batu

Total biaya overhead pabrik yang dikeluarkan sebesar Rp.29.930.000 biaya tersebut terdiri dari biaya bahan penolong, biaya listrik, biaya gas, biaya penyusutan mesin, biaya penyusutan peralatan, biaya penyusutan bangunan, biaya pemasaran dan biaya administrasi.

Tabel 12. Biaya Overhead Pabrik Untuk Produk Minuman Coffe

Uraian	Jumlah (Rp)
Biaya Overhead Pabrik Tetap	
Alat Timbangan	200.000
Mixer	250.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	
Cup	4.000.000
Sedotan	1.000.000
Air Galon	500.000
Total BOP	RP.5.450.000

Sumber: Data diolah peneliti.

Berdasarkan data diatas maka jumlah biaya overhead pabrik yang di dikeluarkan untuk minuman thai tea sebesar Rp.5.450.000, sehingga biaya percup untuk alat timbangan sebesar RRp.44,44 didapat sari total harga dibagi dengan kuantitas produk minuman tersebut terjual yaitu sebanyak 4500 cup. Diketahui bahwa mixer yang dimiliki sebanyak 5unit masing-masing varian,

air galon sebesar Rp.1.12/cup. Untuk biaya sedotan itu sendiri sebesar Rp.222/ persatunya dan biaya cup sebesar Rp.111/persatuannya.

Setelah melakukan analisis rincian biaya produksi yang dikeluarkan oleh coffe shop milenial, adapun klasifikasi perhitungan biaya produksi menggunakan metode ABC dalam penelitian ini ialah sebagai berikut:

1. Analisis Biaya Produksi Metode ABC Produk Minuman Coffe

Produk minuman thai tea yang terdiri dari 3 varian, maka analisis biaya produksi dengan menggunakan metode ABC untuk pervarian sebagai berikut ini:

Tabel 13. Biaya Produksi Metode ABC Minuman Varian Capucino Latte

Uraian Biaya	Satuan	Harga/Unit (Rp)	Jumlah (Rp)
Bahan Baku Langsung			
SKM	10 L	18.000	Rp.180.000
Coffe	10 Kg	9.000	Rp.90.000
Gula	20 Kg	17.000	Rp. 340.000
The Pot	100 Pcs	3.500	Rp. 350.000
Total BBL			960.000
Tenaga Kerja Langsung			
Bartender	4500 Pcs	3000	13.500.000
Total TKL			13.500.000
Biaya Overhead Pabrik			
Biaya Overhead Pabrik Tetap			
Timbangan	1 Unit	44,44 x 4500 pcs	199.980
Mixer	1 Unit	11,12 x 4500 pcs	50.040
Biaya Overhead Pabrik Variabel			
Cup	4500 pcs	4600	20.700.000
Air Galon	1 Unit	2,22 x 4500 pcs	9.990
Total BOP			20.960.010
Total Biaya Produksi			35.420.000
Jumlah Produksi/Cup			4500
Harga Pokok Produksi/ Cup			7.871

Tabel 14. Biaya Produksi Metode ABC Minuman Varian Caramel Machiato

Uraian Biaya	Satuan	Harga/Unit (Rp)	Jumlah (Rp)
Bahan Baku Langsung			
SKM	10 L	18.000	Rp.180.000
Coklat Bubuk	10 Kg	39.000	Rp.390.000
Tiramisu	10 Kg	45.000	Rp.450.000
The Pot	100 Pcs	3.500	Rp. 350.000
Total BBL			1.370.000
Tenaga Kerja Langsung			
Bartender	750 Pcs	2.500	1.875.000
Total TKL			1.875.000
Biaya Overhead Pabrik			
Biaya Overhead Pabrik Tetap			
Timbangan	1 Unit	44,44 x 750 pcs	33.330
Mixer	1 Unit	11,12 x 750 pcs	8.340

Biaya Overhead Pabrik Variabel			
Cup	750 pcs	850	637.500
Air Galon	1 Unit	2,22 x 750 pcs	1.665
Total BOP			680.835
Total Biaya Produksi			3.925.835
Jumlah Produksi/Cup			750
Harga Pokok Produksi/ Cup			5.234

Tabel 15. Biaya Produksi Metode ABC Minuman Varian Americano

Uraian Biaya	Satuan	Harga/Unit (Rp)	Jumlah (Rp)
Bahan Baku Langsung			
Coffe	10 L	18.000	Rp.180.000
Es batu	1 Karung	25.000	Rp.25.000
Gula	20 Kg	17.000	Rp. 340.000
The Pot	100 Pcs	3.500	Rp. 350.000
Total BBL			895.000
Tenaga Kerja Langsung			
Bartender	350 Pcs	3000	1.050.000
Total TKL			1.050.000
Biaya Overhead Pabrik			
Biaya Overhead Pabrik Tetap			
Timbangan	1 Unit	44,44 x 350 pcs	15.554
Mixer	1 Unit	11,12 x 350 pcs	3,892
Biaya Overhead Pabrik Variabel			
Cup	350 pcs	450	157.500
Air Galon	1 Unit	2,22 x 350 pcs	777
Total BOP			177.723
Total Biaya Produksi			2.122.723
Jumlah Produksi/Cup			350
Harga Pokok Produksi/ Cup			6.064

2. Analisis Biaya Produksi Metode ABC Produk Makanan Nasi Goreng

Produk makanan nasi goreng terdiri dari 3 varian antara lain nasi goreng biasa, nasi goreng ikan asin, dan nasi goreng *smoked beef*. Maka analisis biaya produksi dengan menggunakan metode ABC untuk pervarian ialah sebagai berikut ini :

Tabel 16. Biaya Produksi Metode ABC Makanan Varian Nasi Goreng Biasa

Uraian Biaya	Satuan	Harga/Unit (Rp)	Jumlah (Rp)
Bahan Baku Langsung			
Beras	30 Kg	17.000	Rp.510.000
Kecap	5 Ml	11.000	Rp.55.000
Telur	2 Papan	26.000	Rp.52.200
Selada, Bawang, Cabai	10 Kg	2.500	Rp.250.000
Total BBL			867.000
Tenaga Kerja Langsung			
Bartender	275 Pcs	15.000	4.125.000
Total TKL			4.125.000
Biaya Overhead Pabrik			
Biaya Overhead Pabrik Tetap			
Biaya Listrik	1 Unit	9,22 x 275	2.535,5

Gas	1 Unit	8,33 x 275	2.290,75
Biaya Overhead Pabrik Variabel			
Stofrom	275 pcs	350	96.250
Total BOP			101.076,25
Total Biaya Produksi			5.093.076,25
Jumlah Produksi/Porsi			275
Harga Pokok Produksi/ Bungkus			18.520

Tabel 17. Biaya Produksi Metode ABC Makanan Varian Nasi Goreng Ikan Asin

Uraian Biaya	Satuan	Harga/Unit (Rp)	Jumlah (Rp)
Bahan Baku Langsung			
Beras	30 Kg	17.000	Rp.510.000
Kecap	5 Ml	11.000	Rp.55.000
Telur	2 Papan	26.000	Rp.52.200
Selada, Bawang, Cabai	10 Kg	2.500	Rp.250.000
Ikan Asin	5 Kg	55.000	Rp.275.000
Total BBL			1.142.000
Tenaga Kerja Langsung			
Bartender	500 Pcs	17.000	8.500.000
Total TKL			8.500.000
Biaya Overhead Pabrik			
Biaya Overhead Pabrik Tetap			
Biaya Listrik	1 Unit	9,22 x 500	4.610
Gas	1 Unit	8,33 x 500	4.165
Biaya Overhead Pabrik Variabel			
Stofrom	500 pcs	600	300.000
Total BOP			308.775
Total Biaya Produksi			9.950.775
Jumlah Produksi/Porsi			500
Harga Pokok Produksi/ Bungkus			19.901

Tabel 18. Biaya Produksi Metode ABC Makanan Varian Nasi Goreng Smoked Beef

Uraian Biaya	Satuan	Harga/Unit (Rp)	Jumlah (Rp)
Bahan Baku Langsung			
Beras	30 Kg	17.000	Rp.510.000
Kecap	5 Ml	11.000	Rp.55.000
Telur	2 Papan	26.000	Rp.52.200
Selada, Bawang, Cabai	10 Kg	2.500	Rp.250.000
Kacang Polong	5 Kg	30.000	Rp.150.000
Beef Bernadi	150 Pcs	50.000	Rp. 750.000
Total BBL			1.767.000
Tenaga Kerja Langsung			
Bartender	125 Pcs	25.000	3.125.000
Total TKL			3.125.000
Biaya Overhead Pabrik			
Biaya Overhead Pabrik Tetap			
Biaya Listrik	1 Unit	9,22 x 125	1.152
Gas	1 Unit	8,33 x 125	1.041
Biaya Overhead Pabrik			

Variabel			
Stofrom	125 pcs	225	28.125
Total BOP			30.318
Total Biaya Produksi			4.922.318
Jumlah Produksi/Porsi			125
Harga Pokok Produksi/ Bungkus			39.378

Sumber: Data diolah Peneliti

Dari Data perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode ABC diperoleh data sebagai berikut:

a. Produk Minuman Jenis Coffe

Pada produk minuman Coffe terdiri dari 3 varian, perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode ABC untuk pervarian minuman nya ialah sebagai berikut. Varian Capucino Latte total biaya produksi yang diperoleh ialah sebesar Rp.35.420 dengan harga per cup yaitu Rp. 7.781. Varian Caramel Signature biaya produksi yang diperoleh ialah sebesar Rp. 3.925 dengan harga percup Rp.5.234. Varian Americano biaya produksi yang diperoleh sebesar Rp. 2.122,722 dengan harga percup sebesar Rp. 6.064.

b. Produk Makanan Nasi Goreng

Pada produk makanan nasi goreng terdiri dari 3 varian yaitu nasi goreng biasa, nasi goreng ikan asin, dan nasi goreng smoked beef. Perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode ABC untuk pervarian minuman nya ialah sebagai berikut. Pada varian nasi goreng biasa total biaya yang diproduksi ialah sebesar Rp. 5.093.076 dengan harga perporisi sebesar Rp. 18.520. Pada varian nasi goreng ikan asin total biaya produksi ialah sebesar Rp.9.950.755 dengan harga perporisi sebesar Rp.19.901. varian nasi goreng smoked beef total biaya produksi ialah sebesar Rp.4.922.318, dengan perporisi sebesar Rp. 39.378.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan pada bab sebelumnya, maka diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Coffe Shop Milenial Pancur Batu dengan *Activity-Based Costing System* dilakukan dalam dua tahap. Tahap pertama adalah menelusuri biaya dari sumber daya ke aktivitas yang mengkonsumsinya. Tahap ini terdiri dari: mengidentifikasi dan menggolongkan aktivitas ke dalam empat level aktivitas, menghubungkan berbagai biaya dengan berbagai aktivitas, menentukan *Cost Driver* yang tepat untuk masing-masing aktivitas, menentukan kelompok-kelompok biaya (*Cost Pool*) yang homogen, menentukan tarif kelompok. Tahap kedua adalah membebaskan tarif kelompok berdasarkan *Cost Driver*. Biaya Overhead Pabrik ditentukan berdasarkan tarif kelompok dan *Cost Driver* yang digunakan.
2. Manajemen pada Coffe Shop Milenial Pancur Batu dengan metode *Activity based costing* (ABC) dapat melakukan analisis yang lebih akurat mengenai volume penjualan untuk pengambilan keputusan. Penentuan harga yang sudah melalui sistem *Activity based costing* menghasilkan harga yang lebih baik sehingga bisa bersaing dengan produk sejenis lainnya. Dengan metode *Activity based costing* manajemen bisa melakukan peningkatan volume atas produk yang memiliki volume jual yang rendah. Melalui analisis data biaya dan pola

konsumsi sumber daya pihak manajemen bisa melakukan rekayasa ulang proses produksi dari bahan baku sampai jadi untuk mencapai mutu terbaik yang lebih efektif dan efisien.

DAFTAR REFERENSI

- Ahmad Kamaruddin, (2014), Dasar-dasar Manajemen Modal Kerja (Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Andri Dwi Setyo Wandono, (2015), Penerepan ABC System Untuk Menentukan Hpp Pada Pabrik Pupuk CV. Tani Jaya Perkasa Di Purwodadi (Universitas Dian Nuswantoro Semarang.
- Ayu Esa Dwi Prastiti,(2016), Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Activity based costing System (Sistem ABC) (Studi Kasus pada CV. Indah Cemerlang Malang), (Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya Malang.
- Chaki, A. Gunawan. (2019), Ekonomi Manajemen produk. (Makasar: Celebes Media Perkasa).
- Cokins Gery, dkk,(2017), Sistem Activity based costing–Pedoman Dasar Bagi Manajerial, Jakarata: Pustaka Binaman Pressindo.
- Dewi, S.P., dan Kristanto, S.B. (2013). Akuntansi Biaya. Edisi 2. Bogor: In Media.
- Dunia, Abdullah,dkk. (2018). Akuntansi Biaya . Salemba Empat
- Dwi Prastisi. (2018). Analisis Laporan Keuangan. Konsep dan Aplikasi. Edisi Kedua. UPP AMP YKPN, Yogyakarta
- Fieda Femala, (2017), Penerapan Metode Activity-Based Costing Dalam System Dalam Menentukan Besarnya Tarif Jasa Rawat Inap (Skripsi Sarjana, Fakultas Ekonomi Universitas Islam Indonesia , Yogyakarta.
- Hasriani, (2015), Penerapan Target Costing Dalam Upaya Penggunaan Biaya Produksi Untuk Meningkatkan Laba Pada PT.Semen Bosawa Maros Di Makasar, (Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi.
- Kamaruddin ,Ahmad, (2014), Akuntansi Manajemen: Dasar-Dasar Konsep Biaya Dan Pengambil Keputusan. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Kholmi, at.el, (2017), Akuntansi Biaya, (Malang UMM Press).
- Mardiasmo, (2015), Akuntansi Biaya Yogyakarta: Andi Offset.
- Marina Windriasari,(2016), Analisis Penerapan Metode Activity based costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Roti.
- Marina, S. I. (2017). Buku Ajar Sistem Informasi Akuntansi Teori Dan Praktikal. Surabaya: UM Surabata Publishing
- Muammar Khaddaffi ,dkk,(2017), Akuntansi Biaya Medan: Penerbit Medanatera.
- Mulyadi, (2015), Akuntansi Biaya ,ed. 5 Yogyakarta : YKPN.
- Mutiah, Niken Anugraheni, Widi Hariyanti, and Yunus Harjito. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan Activity based costing (Studi Kasus pada PT. Peni Regency Tahun 2019)." Jurnal Ilmiah Edunomika 4.02 (2020): 462671.
- Nugroho, Y. (2021). Potensi Peningkatan Keuntungan Dengan Menggunakan Metode Abc (Activity based costing) Di Kilang Padi Rimo Tani Kec. Kawai XVI, Kab. Aceh Barat. Jurnal Bisnis Tani, 6(2), 76-82.
- Nur Hanimah.(2020). Analisis Penerapan Metode Activity based costing dalam penentuan harga pokok produksi. Bandung.
- Rebecca Kapojos, et, al, (2014), Penerapan Metode Activity based costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Roti Lidya Manado (Jurnal EMBA Vol.2 No.2.
- Rezi, Rose Vererial Gesela, et al. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Lipa Songke Menggunakan Metode Activity based costing dan Harga Pokok Penjualan Menggunakan Cost Plus Pricing." JURNAL TRANSFORMATIF UNKRISWINA SUMBA 12.1 (2023):

49-55.

Rudianto. (2013:160). Akuntansi Manajemen Informasi untuk Pengambilan Keputusan Strategis. Jakarta: Erlangga

Salman, Kautsar.(2013).Akuntansi Biaya.Cetakan Pertama. Jakarta: Akademia Permata

Sofia Prima Dewi, Septian Bayu Kristanto, (2015), Akuntansi Biaya (Jakarta: In Medika).

Sunarto. (2015). Pengantar Statistika: Untuk Penelitian Pendidikan, Sosial, Ekonomi, Komunikasi dan Bisnis. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. (2018:96). Metode Penelitian Kuantitatif. Bandung: Alfabeta

Verniawati Maria Senduk, Hendra Lie, (2017), Analisis Penerapan Metode Activity based costing System Dalam Penentuan Harga Pokok Kamar Dan Food And Beveragepada Hotel Herlina Berau.