

ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *ACTIVITY BASED COSTING* PADA ROTI IN DI SURABAYA

Cicylia Samalo¹

¹ Universitas Widya Kartika

Abstrak

Peneliti bertujuan untuk mengetahui bahwa penerapan metode *Activity Based Costing* ini dapat menentukan harga pokok produksi yang akurat sebagai alat pengukuran kinerja melalui studi kasus pada PT Sumber Inti Rasa di Surabaya. Dengan menggunakan metode *Activity Based Costing* untuk harga pokok produksi isi sosis sebesar Rp. 3.266,8 sedangkan menggunakan metode Konvensional sebesar Rp. 4.228,9. Metode ABC mendapatkan laba sebesar Rp. 962,1 daripada menggunakan metode Konvensional. Untuk harga pokok produksi roti isi keju menggunakan metode ABC sebesar Rp. 3.924,1 sedangkan menggunakan metode Konvensional sebesar Rp. 4.228,9. Metode ABC mendapatkan laba sebesar Rp. 304,8 daripada menggunakan metode Konvensional. Dan yang terakhir, untuk harga pokok produksi roti isi kismis menggunakan metode ABC sebesar Rp. 3.978,7 sedangkan menggunakan metode Konvensional sebesar Rp. 4.228,9. Metode ABC mendapatkan laba sebesar Rp. 250,2 dari metode Konvensional. Dengan menggunakan metode ABC pada perhitungan harga pokok produksi, maka ROTI IN Surabaya dapat menentukan harga yang lebih kompetitif dari kompetitor lainnya.

Kata kunci : *Metode Activity Based Costing; Biaya Produksi; Analisis; Laba*

Abstract

[**Title: Production Analysis with Activity-based on Costing Method at Roti In Surabaya**] Researches aim to determine that application of the *Activity-Based Costing* method can determine the cost of goods manufactured accurately as a means of measuring performance through case studies on PT Sumber Inti Rasa at Surabaya. By using the *Activity Based Costing* method the cost of goods manufactured for sausage bread Rp. 3.266,8 while using the *Conventional* method Rp. 4.228,9. The ABC method gets a profit of Rp. 962,1 instead of using conventional methods. For the cheese bread using the ABC method the cost of goods manufactured Rp. 3.924,1 while using the *Conventional* method of Rp. 4.228,9. The ABC method gets a profit of Rp. 304,8 rather than using *Conventional* methods. And finally, for the raisin bread using the ABC method get the cost of goods manufactured of Rp. 3.978,7 while using the *Conventional* method get Rp. 4.228,9. The ABC method gets a profit of Rp. 250,2 from the *Conventional* method. With ABC method on calculation for the cost of goods manufactured ROTI IN can determine more competitive price than other competitor.

Keywords : *Activity Based Costing Method, Cost Of Production, Analysis, Profit*

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Aktivitas penjualan merupakan salah satu faktor terpenting dalam sebuah perusahaan untuk memperoleh laba. Dimana perusahaan akan berusaha semaksimal mungkin dalam mencari konsumen untuk menggunakan produknya, dan semakin pintar untuk

mengembangkan produk-produk yang belum ada di dunia ini. Hal lain yang juga menjadi perhatian perusahaan adalah keinginan konsumen akan produk yang beredar di pasaran serta harga yang bersaing di pasaran bila perusahaan memproduksi produk yang sudah ada di pasar dan hal yang terpenting bagi perusahaan adalah penentuan harga produksi, karena hal tersebut juga sangat mempengaruhi perolehan laba perusahaan.

*) Cicylia Samalo

E-mail : cicylia44@gmail.com

Penentuan harga produksi sangat membutuhkan ketelitian dan kecermatan dalam menghitung bahan-bahan yang dibutuhkan selama proses produksi. Bila perusahaan kurang cermat dalam menghitung atau melakukan kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi maka kerugian yang diterima perusahaan akan lebih besar karena mungkin terjadi laba yang berlebihan atau beban harga pokok produksi yang terlalu tinggi. Harga pokok produksi terdiri dari biaya-biaya yang muncul selama proses produksi dari bahan mentah menjadi produk setengah jadi maupun langsung menjadi produk jadi. Dengan mengetahui metode-metode perhitungan yang tepat untuk menentukan biaya produksi secara kumulatif maupun per unit akan membuat laba perusahaan semakin maksimal dan dapat mempermudah perusahaan dalam membuat laporan keuangan secara benar dan tepat.

Perhitungan harga pokok produksi tidak hanya digunakan oleh perusahaan manufaktur saja, tetapi juga digunakan oleh perusahaan apapun yang memiliki produk untuk dijual dalam pasar. Perusahaan sangat membutuhkan perhitungan harga pokok produksi yang akurat dalam kaitannya dengan penentuan biaya yang terjadi dan juga menjadi faktor penting bagi perusahaan dalam mengambil keputusan. Dalam menghitung harga pokok produksi ada berbagai macam metode yang dapat digunakan yaitu dengan menggunakan metode full costing, variabel costing atau dengan metode Activity Based Costing. Akan tetapi metode full costing dan variabel costing dinilai sebagai metode yang konvensional. Sehingga banyak terjadi kesalahan dalam penentuan harga yang akan dihitung karena banyak sistem pembebanan biaya tidak dihitung secara detail.

Sistem Activity Based Costing ini sangat berguna bagi suatu perusahaan. Yang dimana sistem abc ini dapat membantu perusahaan untuk menentukan harga pokok suatu barang yang akan dijual lebih akurat, dan membantu dalam mengambil keputusan untuk menghitung laba atau rugi setiap pesanan dan menentukan biaya overhead perusahaan atau biaya untuk

pembuatan produk tersebut dari barang mentah menjadi barang yang jadi dan bisa dijual.

Roti In Surabaya adalah perusahaan roti yang akan dijadikan obyek penelitian dalam penulisan karya ilmiah ini. Perusahaan ini menjual berbagai rasa roti dalam satu kemasan yang cocok dikonsumsi dan bisa disajikan kapan saja dan untuk semua. Akan tetapi Roti In Surabaya belum menentukan harga pokok produksi sesuai dengan varian rasa yang ada. Roti In Surabaya hanya mencatat dan mengkalkulasi biaya secara keseluruhan sehingga harga pokok produk per unit belum diketahui. Oleh karena itu penulis merasa tertarik untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi Roti In di Surabaya. Penelitian ini dilakukan dengan harapan memberikan masukan berupa perhitungan harga pokok produksi untuk Roti In Surabaya. Penulis berharap dengan penulisan skripsi ini dapat membantu berbagai pihak dalam mengenalkan beberapa produk ini beserta perhitungan dalam penentuan harga pokok produksi. Produk yang akan diteliti yaitu, Roti Sosis, Roti Keju dan Roti Kismis.

2. METODE PENELITIAN

Tempat pelaksanaan penelitian di ROTI IN Surabaya. Langkah – langkah pembahasan pada penelitian ini meliputi :

- a. Mencatat pemakaian bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik untuk roti untuk sosis, keju, kismis.
- b. Menghitung cost driver untuk setiap aktivitas yang ada.
- c. Menghitung alokasi biaya untuk setiap aktivitas berdasarkan cost driver yang telah ditentukan.
- d. Menghitung harga pokok produksi berdasarkan biaya kelompok sejenis yang telah ditentukan.
- e. Membandingkan harga pokok produksi dengan metode Activity Based Costing dan metode konvensional yang diterapkan perusahaan.

Tabel 1. Tabel Observasi Selama Proses Produksi ROTI IN

No	Aktivitas	Keterangan
1	Pemeliharaan	Selama proses pemeliharaan aktivitas yang dilakukan oleh para pegawai di ROTI IN Surabaya adalah membersihkan dan mencuci peralatan serta perlengkapan yang telah dipakai dalam proses produksi
2	Mencuci dan merebus bahan isian	Dalam proses ini para pegawai mulai mencuci dan mempersiapkan bahan untuk pembuatan adonan roti dan pengisian rasa
3	Pembuatan adonan dan pengisian rasa	Dalam proses ini para pegawai mulai membuat adonan roti terlebih dahulu dan membuat isian. Kemudian para pegawai mulai mengisi rasa dan menyiapkan roti tersebut untuk proses selanjutnya.
4	Pengovenan	Dalam proses ini roti yang sudah siap akan di oven atau dipanggang hingga matang

5	Pengemasan	Proses ini dilakukan untuk mengemas produk roti yang telah matang sehingga siap untuk dipasarkan
---	------------	--

Tabel 2. Wawancara dengan Manajer ROTI IN

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Apa saja bahan yang diperlukan selama proses pembuatan roti "ROTI IN"	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan baku roti isian sosis 2. Bahan baku roti isian keju 3. Bahan baku roti isian kismis
2	Bahan dasar apa saja yang diperlukan untuk membuat roti isian sosis beserta harga dan kuantitas?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sosis dengan harga Rp. 50.000 per kg dan dibutuhkan 1.5 kg 2. Tepung dengan harga Rp. 10.000 per kg dan dibutuhkan 12kg 3. Gula dengan harga Rp. 13.000 per kg dan dibutuhkan 1kg 4. Mentega dengan harga Rp. 24.000 per kg dan dibutuhkan 1.5kg 5. Ragi instan dengan harga Rp. 54.000 per kg dan dibutuhkan 0.5kg 6. Garam dengan harga Rp. 13.000 per kg dan dibutuhkan 0.4kg 7. Air mineral dengan harga Rp. 1.500

		<p>per kg dan dibutuhkan 2kg</p> <p>8. Maizena dengan harga Rp. 17.000 per kg dan dibutuhkan 3kg</p> <p>9. Telur dengan harga Rp. 20.000 per kg dan dibutuhkan 4kg</p> <p>10. Tepung panir dengan harga 17.000 per kg dan dibutuhkan 2kg</p> <p>11. Pembungkus dengan harga Rp. 75.000 per kg dan dibutuhkan 0.30 kg</p>
3	Bahan dasar apa saja yang diperlukan untuk membuat roti isian keju beserta harga dan kuantitas?	<p>1. Keju dengan harga Rp. 45.000 per kg dan dibutuhkan 2 kg</p> <p>2. Tepung dengan harga Rp. 10.000 per kg dan dibutuhkan 9kg</p> <p>3. Gula dengan harga Rp. 13.000 per kg dan dibutuhkan 1kg</p> <p>4. Mentega dengan harga Rp. 24.000 per kg dan dibutuhkan 1.5kg</p> <p>5. Ragi instan dengan harga Rp. 54.000 per kg dan dibutuhkan 0.5kg</p> <p>6. Garam dengan harga Rp. 13.000 per kg dan dibutuhkan 0.4kg</p> <p>7. Air mineral dengan harga Rp. 1.500</p>

		<p>per kg dan dibutuhkan 2 kg</p> <p>8. Telur dengan harga Rp. 20.000 per kg dan dibutuhkan 4 kg</p> <p>9. Pembungkus dengan harga Rp. 75.000 per kg dan dibutuhkan 0.30 kg</p>
5	Bahan dasar apa saja yang diperlukan untuk membuat roti isian kismis beserta harga dan kuantitas?	<p>1. Kismis dengan harga Rp. 40.000 per kg dan dibutuhkan 4 kg</p> <p>2. Tepung dengan harga Rp. 10.000 per kg dan dibutuhkan 9kg</p> <p>3. Gula dengan harga Rp. 13.000 per kg dan dibutuhkan 1 kg</p> <p>4. Mentega dengan harga Rp. 24.000 per kg dan dibutuhkan 1.5 kg</p> <p>5. Garam dengan harga Rp. 13.000 per kg dan dibutuhkan 0.4kg</p> <p>6. Air mineral dengan harga Rp. 1.500 per kg dan dibutuhkan 2 kg</p> <p>7. Telur dengan harga Rp. 20.000 per kg dan dibutuhkan 4 kg</p> <p>8. Ragi instan dengan harga Rp. 54.000 per kg dan dibutuhkan 0.5 kg</p> <p>9. Pembungkus dengan harga Rp. 75.000 per kg dan dibutuhkan 0.30 kg</p>

6	Berapa tenaga kerja yang dikeluarkan dan berapa biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja untuk satu (1) bulan?	1. Tenaga kerja yang diperlukan adalah lima (5) orang pegawai dengan biaya Rp. 2.000.000 per pegawai tiap bulannya
7	Apakah ada biaya penyusutan gedung dan berapa biayanya?	1. Ada dan biayanya sebesar Rp. 1.086.956,5 dalam sebulan
8	Apakah ada biaya penyusutan mesin dan berapa biayanya?	1. Ada dan biayanya sebesar Rp. 416.666,6 dalam sebulan
9	Apakah ada biaya lain-lain untuk memproses produksi Roti "ROTI IN" beserta biayanya?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Biaya perawatan oven sebesar Rp. 250.000 2. Biaya perawatan kompor sebesar Rp. 150.000 3. Biaya perawatan mesin pengaduk sebesar Rp. 250.000 4. Biaya perawatan alat memasak lainnya sebesar Rp. 150.000 5. Biaya gas sebesar Rp. 140.000 6. Biaya air sebesar Rp. 100.000 7. Biaya listrik sebesar Rp. 750.000

		8. Biaya plastik dan kardus sebesar Rp. 500.000
--	--	---

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 3. Perhitungan Biaya Bahan Baku ROTI IN Isi Sosis di Surabaya

Ket.	Bahan	Har	Kuan	Juml	Biaya
		ga	ti	ah	per
		(Rp)	tas	(Rp)	bungk
		A	(Kg)	C=	s
			B	(AxB)	(Rp)
)	D=
					(C/282b
					ks)
Bahan Baku	Tepung	10.000	12	120.000	425.5
	Sosis	50.000	1.5	75.000	265.9
Bahan Penolong	Gula	13.000	1	13.000	46
	Garam	13.000	0.4	5.200	18,4
	Air	1.500	2	3.000	10.6
	Maizena	17.000	3	51.000	180.8
	Mentega	24.000	1.5	36.000	127.6
	Ragi	54.000	0.5	27.000	95.7
	Telur	20.000	4	80.000	283.6
	Tepung Panir	17.000	2	34.000	120.5
	Pembungkus	75.000	0.3	22.500	79.7
Total			28.2	466.700	1.654

Jumlah roti isi sosis yang dihasilkan dalam sekali pembuatan adonan adalah 28.2 kg adonan. Dalam 1 kg roti isi sosis menjadi 10 bungkus. Maka, total bungkus dalam sekali pembuatan roti isi sosis adalah 282 bungkus (bks).

Biaya bahan baku roti isi sosis

$$= \frac{\text{total biaya bahan baku langsung}}{\text{total hasil adonan}}$$

$$= \frac{\text{Rp. 466.700}}{28.2 \text{ kg}}$$

$$= \text{Rp 16.549 per kg}$$

$$= \frac{\text{Rp.16.549}}{10 \text{ bks}} = \text{Rp 1.654 per bks}$$

Tabel 4. Perhitungan Biaya Bahan Baku ROTI IN Isi Keju di Surabaya

Keterangan	Bahan	Harga (Rp) A	Kuantitas (Kg) B	Jumlah (Rp) C=(A x B)	Biaya per bungkus (Rp) D=(C/207 bks)
Bahan Baku	Tepung	10.000	9	90.000	434.78
	Keju	45.000	2	90.000	434.78
Bahan Penolong	Gula	13.000	1	13.000	62.8
	Garam	13.000	0.4	5.200	25.12
	Mentega	24.000	1.5	36.000	173.91
	Air	1.500	2	3.000	14.49
	Ragi	54.000	0.5	27.000	130.43
	Telur	20.000	4	80.000	386.47
	Pembungkus	75.000	0.3	22.500	108.69
Total			20.7	366.700	1.771,4

Jumlah roti isi keju yang dihasilkan dalam sekali pembuatan roti isian keju adalah 20.7 kg isian keju. Dalam 1kg roti isi keju menjadi 10 bks. Maka total bungkus dalam sekali pembuatan roti isian keju adalah 207 bungkus (bks).

Biaya bahan roti isi keju

$$= \frac{\text{total biaya bahan baku langsung}}{\text{total hasil adonan}}$$

$$= \frac{\text{Rp.366.700}}{20.7 \text{ kg}}$$

$$= \text{Rp 17.714 per kg}$$

$$= \frac{\text{Rp. 17.714}}{10 \text{ bks}} = \text{Rp 1.771,4 per bks}$$

Tabel 5. Perhitungan Biaya Bahan Baku ROTI IN Isi Kismis di Surabaya

Keterangan	Bahan	Harga (Rp) A	Kuantitas (Kg) B	Jumlah (Rp) C=(A x B)	Biaya per bungkus (Rp) D=(C/227 bks)
Bahan Baku	Tepung	10.000	9	90.000	396.47
	Kismis	40.000	4	160.000	704.84
Bahan Penolong	Gula	13.000	1	13.000	57.26
	Garam	13.000	0.4	5.200	22.9
	Air	1.500	2	3.000	13.21
	Mentega	24.000	1.5	36.000	158.59
	Ragi	54.000	0.5	27.000	118.94
	Telur	20.000	4	80.000	352.42
	Pembungkus	75.000	0.3	22.500	99.11
Total			22.7	436.700	1.923

Jumlah roti isi kismis yang dihasilkan dalam sekali pembuatan isian kismis adalah 22.7kg adonan. Dalam 1 kg roti isi kismis menjadi 10 bks. Maka, total bungkus dalam sekali pembuatan roti isi kismis adalah 227 bungkus (bks).

Biaya bahan roti isi kismis

$$= \frac{\text{total biaya bahan baku langsung}}{\text{total hasil adonan}}$$

$$= \frac{\text{Rp. 436.700}}{22.7 \text{ kg}}$$

$$= \text{Rp 19.237 per kg}$$

$$= \frac{\text{Rp. 19.237}}{10 \text{ bks}}$$

$$= \text{Rp 1.923 per bks}$$

Biaya Tenaga Kerja

Perusahaan ROTI IN Surabaya memiliki beberapa pegawai. Pegawai yang digunakan oleh perusahaan dari berbagai macam kalangan dan latar belakang pendidikan mulai dari

sekolah dasar hingga sekolah menengah atas. Untuk bagian produksi, perusahaan ROTI IN Surabaya memiliki lima (5) pegawai, dan setiap pegawai mendapatkan uang gaji sebesar Rp. 2.000.000 per bulan dengan perhitungan sebagai berikut : lima (5) x Rp. 2.000.000 = Rp. 10.000.000

$$= \frac{\text{Rp. 10.000.000}}{26 \text{ hari kerja}}$$

$$= \text{Rp. 384.615,3}$$

Biaya Penyusutan Gedung

Perusahaan ROTI IN Surabaya memiliki gedung dengan luas 10 x 20 meter persegi dengan harga pembelian Rp. 600.000.000 dan memiliki masa guna selama 23 tahun (276 bulan) yang digunakan sebagai tempat tinggal dan produksi roti. Perkiraan luas bangunan yang digunakan untuk proses produksi sebesar 5 x 10 meter persegi dengan perhitungan sebagai berikut

$$= \frac{\text{Rp. 300.000.000}}{276 \text{ bulan}}$$

$$= \frac{\text{Rp. 1.086.956,5}}{3 \text{ varian isi}}$$

$$= \text{Rp. 362.318,8 per bulan}$$

Biaya Penyusutan Mesin

Perusahaan ROTI IN Surabaya memiliki mesin yang digunakan selama proses produksi. Mesin tersebut dibeli dengan harga Rp. 30.000.000 dengan masa guna selama 6 tahun (72 bulan) dengan perhitungan sebagai berikut :

$$= \frac{\text{Rp. 30.000.000}}{72 \text{ bulan}}$$

$$= \frac{\text{Rp. 416.666,6}}{3 \text{ varian isi}}$$

$$= \text{Rp. 138.888,8 per bulan}$$

Tabel 6. Biaya Overhead Produksi Roti In

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Biaya perawatan oven	250.000
2	Biaya perawatan kompor	150.000
3	Biaya perawatan mesin pengaduk	250.000
4	Biaya perawatan alat memasak lainnya	150.000
5	Biaya listrik	750.000
6	Biaya gas	140.000
7	Biaya air	100.000
8	Biaya plastik dan kardus	500.000
Jumlah		2.290.000

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa total biaya overhead produksi ROTI IN Surabaya sebesar Rp. 2.290.000. Jumlah biaya overhead diatas merupakan jumlah biaya overhead keseluruhan selama proses produksi Roti In dan dapat diketahui bahwa biaya overhead Roti In masing-masing rasa melalui perhitungan berikut ini :

$$= \frac{\text{Rp. 2.290.000}}{3 \text{ varian rasa}}$$

$$= \text{Rp. 763.333,3}$$

Penentuan Harga Pokok Produksi Roti In Surabaya dengan Varian Sosis, Keju, dan Kismis dengan Menggunakan Metode Konvensional

Dalam tabel di atas diketahui bahwa biaya overhead produksi Roti In sebesar Rp. 2.290.000. Jumlah biaya overhead produksi Roti In Surabaya didapatkan dari menjumlahkan beberapa jenis biaya overhead antara lain biaya listrik, biaya air, biaya gas, biaya plastik dan kemasan, biaya perawatan oven, dll. Perusahaan Roti In Surabaya dalam menentukan harga pokok produksi masih menggunakan metode konvensional. Setelah biaya overhead diketahui sebesar Rp. 2.290.000, maka penentuan harga pokok produksi dengan sistem konvensional dapat dilakukan. Dalam penelitian ini perusahaan

tidak menghitung penyusutan yang ada dalam proses produksi sehingga perhitungan konvensional perusahaan lebih mengarah ke variable costing.

Perhitungan biaya bahan baku roti isi sosis sebesar Rp. 3.266.900 didapat dari perhitungan sebagai berikut :

$$= \boxed{Rp. 466.700 \times 7 \text{ kali produksi}}$$

$$= Rp. 3.266.900$$

Perhitungan biaya bahan baku roti isi keju sebesar Rp. 2.933.600 didapat dari perhitungan sebagai berikut :

$$= \boxed{Rp. 366.700 \times 8 \text{ kali produksi}}$$

$$= Rp. 2.933.600$$

Perhitungan biaya bahan baku roti isi kismis sebesar Rp. 2.620.200 didapat dari perhitungan sebagai berikut :

$$= \boxed{Rp. 436.700 \times 6 \text{ kali produksi}}$$

$$= Rp. 2.620.200$$

Jumlah unit untuk roti isi sosis sebanyak 1.974 bungkus didapat dari perhitungan sebagai berikut :

$$= \boxed{282 \times 7 \text{ kali produksi}}$$

$$= 1.974 \text{ bungkus}$$

Jumlah unit untuk roti isi keju sebanyak 1.656 bungkus didapat dari perhitungan sebagai berikut :

$$= \boxed{207 \times 8 \text{ kali produksi}}$$

$$= 1.656 \text{ bungkus}$$

Jumlah unit untuk roti isi kismis sebanyak 1.362 bungkus didapat dari perhitungan sebagai berikut :

$$= \boxed{227 \times 6 \text{ kali produksi}}$$

$$= 1.362 \text{ bungkus}$$

Tabel 7. Penentuan Harga Pokok Produksi ROTI IN Surabaya Berdasarkan Metode Konvensional

Varian	Biaya bahan baku (Rp) A	Biaya tenaga kerja (Rp) B	Biaya overhead produksi (Rp) C	Jumlah harga pokok produksi (Rp) D= (A+B+C)	Jumlah unit (Bungkus)
Sosis	3.266.900	3.333.333	763.333,3	7.363.566,3	1.974
Keju	2.933.600	3.333.333	763.333,3	7.030.266,3	1.656
Kismis	2.620.200	3.333.333	763.333,3	6.716.866,3	1.362
Total	8.820.700	10.000.000	2.290.000	21.110.698,9	4.992

Dalam tabel di atas dapat dilihat penentuan harga pokok produksi roti dengan metode konvensional. Harga pokok produksi Roti In Surabaya dengan metode konvensional diperoleh dari penjumlahan tiga unsur biaya yaitu total biaya bahan baku sebesar Rp. 8.820.700, total biaya tenaga kerja sebesar Rp. 10.000.000 dan total biaya overhead produksi sebesar Rp. 2.290.000 sehingga menjadi total harga pokok produksi sebesar Rp. 21.110.698,9 dibagi dengan jumlah unit yang dihasilkan selama produksi satu bulan sebesar 4.992 unit, maka dapat diketahui harga pokok produksi ROTI IN Surabaya sebesar Rp. 4.228,9 per bungkus.

Penentuan Harga Pokok Produksi ROTI IN Surabaya Isi Sosis, Keju, dan Kismis dengan Menggunakan Metode Activity Based Costing

Penentuan harga pokok produksi Roti In dengan isi sosis, keju, dan kismis dengan metode Activity Based Costing. Menurut Slamet (2007) perhitungan metode Activity Based Costing dapat dilakukan dengan dua tahap yaitu :

1. Tahap Pertama

A. Analisis aktivitas

Aktivitas yang terjadi dalam proses produksi roti adalah sebagai berikut :

- a. Aktivitas pemeliharaan
- b. Aktivitas mencuci dan merebus bahan isian
- c. Aktivitas pembuatan adonan roti dan pengisian rasa
- d. Aktivitas pengovenan
- e. Aktivitas mengemas

B. Menghitung biaya overhead pabrik

C. Mengelompokkan aktivitas sejenis

Aktivitas yang sejenis dalam pembuatan roti adalah sebagai berikut :

- a. Kelompok aktivitas pemeliharaan: biaya perawatan oven, biaya perawatan kompor, biaya perawatan mesin pengaduk adonan dan biaya perawatan alat memasak lainnya.
- b. Kelompok aktivitas mencuci dan merebus bahan isian: biaya listrik, air dan gas.
- c. Kelompok aktivitas pembuatan adonan dan pengisian rasa: biaya listrik.
- d. Kelompok aktivitas pengovenan: biaya gas dan listrik.
- e. Kelompok aktivitas mengemas: biaya listrik, biaya plastik dan kardus pembungkus.

D. Menjumlah biaya aktivitas yang dikelompokkan untuk mendefinisikan kelompok biaya sejenis.

Tabel 8. Biaya Kelompok Sejenis

No	Kelompok Aktivitas	Jenis Biaya	Jumlah (Rp.)
1	Pemeliharaan	Perawatan oven	250.000
		Perawatan kompor	150.000
		Perawatan mesin pengaduk	250.000
		Perawatan alat memasak lainnya	150.000
Jumlah			800.000

2	Mencuci dan merebus	Listrik dan air	150.000
		Gas	40.000
Jumlah			190.000
3	Pembuatan adonan dan pengisian rasa	Listrik	300.000
Jumlah			300.000
4	Pengovenan	Listrik	200.000
		Gas	100.000
Jumlah			300.000
5	Pengemasan	Listrik	200.000
		Plastik dan kardus	500.000
Jumlah			700.000
6	Penyusutan Gedung	Penyusutan	1.086.956,5
Jumlah			1.086.956,5
7	Penyusutan mesin	Penyusutan	416.666,6
Jumlah			416.666,6
Total			3.793.623,1

E. Menghitung kelompok tarif overhead

Penentuan kelompok tarif overhead untuk penentuan harga pokok produksi roti isi adalah sebagai berikut :

a. Aktivitas pemeliharaan

Biaya yang termasuk dalam aktivitas pemeliharaan adalah biaya perawatan peralatan dalam pembuatan roti mulai dari proses bahan mentah hingga menjadi bahan setengah jadi. Penentuan tarif kelompok (pool rate) berdasarkan jam kerja langsung (JKL) pada bulan Juni 2020 sebesar satu (1) jam per hari dikalikan 26 hari jadi 26 jam. Data diambil dari karyawan di dapur. Biaya aktivitas pemeliharaan dapat dirinci sebagai berikut :

Kelompok aktivitas pemeliharaan

$$= \frac{\text{total biaya aktivitas}}{\text{jam kerja langsung}}$$
$$= \frac{\text{Rp. 800.000}}{26}$$
$$= \text{Rp. 30.769,2 per JKL}$$

b. Aktivitas mencuci dan merebus bahan isian

Biaya yang termasuk dalam aktivitas mencuci dan merebus bahan isian adalah biaya listrik dan air. Biaya ini diperoleh selama proses pengerjaan dan perebusan bahan isian. Berdasarkan jam kerja langsung pada bulan Juni 2020 sebesar 1 jam per hari dikalikan 26 hari jadi 26 jam. Data diambil dari karyawan di dapur. Biaya aktivitas mencuci dan merebus bahan isian dapat dirinci sebagai berikut :

Kelompok aktivitas mencuci dan merebus bahan isian

$$= \frac{\text{total biaya aktivitas}}{\text{jam kerja langsung}}$$
$$= \frac{\text{Rp. 190.000}}{26}$$
$$= \text{Rp. 7.307,6 per JKL}$$

c. Aktivitas pembuatan adonan dan pengisian rasa

Biaya yang termasuk dalam aktivitas pembuatan adonan dan pengisian rasa ini adalah biaya listrik. Biaya ini diperoleh dari proses pekerja yang mengolah adonan dan melakukan pengisian rasa ke dalam adonan hingga adonan siap untuk proses selanjutnya. Berdasarkan jam kerja langsung pada bulan Juni 2020 sebesar 104 jam atau empat (4) jam per hari nya. Data diambil dari karyawan di dapur. Biaya aktivitas pembuatan adonan dan pengisian rasa dapat dirinci sebagai berikut :

Kelompok aktivitas pembuatan adonan dan pengisian rasa

$$= \frac{\text{total biaya aktivitas}}{\text{jam kerja langsung}}$$
$$= \frac{\text{Rp. 300.000}}{104}$$
$$= \text{Rp. 2.884,6 per JKL}$$

d. Aktivitas pengovenan

Biaya yang termasuk dalam aktivitas pengovenan adalah biaya listrik dan gas. Biaya ini diperoleh dari proses pengolahan adonan menjadi produk matang melalui metode pengovenan. Berdasarkan jam kerja langsung pada bulan Juni 2020 sebesar tiga (3) jam per hari nya dikalikan total pengovenan di unit driver (21+24+18) jadi 63 jam. Data diambil dari karyawan di dapur. Biaya aktivitas pengovenan dapat dirinci sebagai berikut :

Kelompok aktivitas pengovenan

$$= \frac{\text{total biaya aktivitas}}{\text{jam kerja langsung}}$$
$$= \frac{\text{Rp.300.000}}{63}$$
$$= \text{Rp. 4.761,9 per JKL}$$

e. Aktivitas pengemasan

Biaya yang termasuk dalam proses pengemasan adalah biaya listrik, biaya plastik dan kardus. Dalam proses ini para pekerja memasukan roti isi yang sudah matang dari proses pengovenan kedalam plastik yang kemudian dimasukkan kedalam kardus. Berdasarkan jam kerja langsung pada bulan Juni 2020 sebesar tiga (3) jam per hari dikalikan total pengemasan di unit driver (21+24+18) jadi 63 jam. Data diambil dari karyawan di dapur. Biaya aktivitas pengemasan dapat dirinci sebagai berikut :

Kelompok aktivitas pengemasan

$$= \frac{\text{total biaya aktivitas}}{\text{jam kerja langsung}}$$

$$= \frac{\text{Rp.700.000}}{63}$$

$$= \text{Rp. 11.111,1 per JKL}$$

f. Aktivitas penyusutan gedung

Biaya yang termasuk dalam proses ini adalah biaya penyusutan gedung. Biaya ini diperoleh dari proses perhitungan harga penyusutan gedung yang digunakan untuk proses produksi. Biaya penyusutan gedung dapat dirinci sebagai :

Kelompok aktivitas penyusutan

$$= \frac{\text{total harga gedung}}{\text{masa guna(bulan)}}$$

$$= \frac{\text{Rp. 300.000.000}}{276 \text{ bulan}}$$

$$= \text{Rp. 1.086.956,5 per bulan}$$

g. Aktivitas penyusutan mesin

Biaya yang termasuk dalam proses ini adalah biaya penyusutan mesin. Biaya ini diperoleh dari proses perhitungan harga penyusutan mesin yang digunakan untuk proses produksi. Biaya penyusutan mesin dapat dirinci sebagai :
Kelompok aktivitas penyusutan

$$= \frac{\text{total harga mesin}}{\text{masa guna (bulan)}}$$

$$= \frac{\text{Rp. 30.000.000}}{72}$$

$$= \text{Rp. 416.666,6 per bulan}$$

2. Tahap Kedua

Setiap kelompok aktivitas yang terdapat diberbagai macam rasa memiliki biaya

overhead pabrik. Pembebanan biaya overhead pabrik dapat dihitung dengan cara :

Tabel 9. Tabel Perhitungan Unit Driver

No	Jenis Aktivitas	Jam Kerja Langsung per hari A	Hari kerja dalam sebulan B	Unit Driver (JKL) C= (A*B)
1	Pemeliharaan			
	Sosis	1	7	7
	Keju	1	8	8
	Kismis	1	6	6
2	Mencuci dan Merebus bahan isian			
	Sosis	1	7	7
	Keju	1	8	8
	Kismis	1	6	6
3	Pembuatan adonan dan pengisian rasa			
	Sosis	4	7	28
	Keju	4	8	32
	Kismis	4	6	24
4	Pengovenan			
	Sosis	3	7	21
	Keju	3	8	24
	Kismis	3	6	18
5	Mengemas			
	Sosis	3	7	21
	Keju	3	8	24
	Kismis	3	6	18

A. Aktivitas pemeliharaan

Aktivitas pemeliharaan adalah aktivitas yang dilakukan dengan cara memelihara atau merawat peralatan yang digunakan selama proses produksi. Penentuan tarif kelompok berdasarkan jam kerja langsung yang digunakan. Pengalokasian biaya ke cost driver berdasarkan jam kerja langsung dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 10. Alokasi Biaya Aktivitas Pemeliharaan

No	Produk	Tarif Kelompok (Rp.) A	Unit Driver (JKL) B	Jumlah (Rp.) C=(A*B)
1	Roti Sosis	30.769,2	7	215.384,4
2	Roti Keju	30.769,2	8	246.153,6
3	Roti Kismis	30.769,2	6	184.615,2
Jumlah				646.153,2

Berdasarkan unit driver dan tarif kelompok aktivitas pemeliharaan yang telah diketahui dari perhitungan sebelumnya, maka alokasi biaya roti sosis sebesar Rp. 215.384,4 , roti keju sebesar 246.153,6 dan roti kismis sebesar Rp. 184.615,2

B. Aktivitas mencuci dan merebus bahan isian
Aktivitas mencuci dan merebus bahan isian adalah proses mencuci bahan-bahan sebelum direbus. Biaya yang termasuk dalam aktivitas mencuci dan merebus bahan isian adalah listrik, air dan gas. Penentuan tarif kelompok berdasarkan jam kerja langsung yang digunakan yang dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 11. Alokasi Biaya Aktivitas Mencuci dan Merebus Bahan Isian

No	Produk	Tarif Kelompok (Rp.) A	Unit Driver (JKL) B	Jumlah (Rp.) C=(A*B)
1	Roti Sosis	7.307,6	7	51.153,2
2	Roti Keju	7.307,6	8	58.460,8
3	Roti Kismis	7.307,6	6	43.845,6
Jumlah				153.459,6

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui untuk alokasi biaya mencuci dan merebus bahan isian roti sosis selama bulan Juni 2020 sebesar Rp. 51.153,2, alokasi biaya mencuci dan merebus bahan isian roti keju selama bulan

Juni 2020 sebesar Rp. 58.460,8 dan alokasi biaya mencuci dan merebus bahan roti selama bulan Juni 2020 sebesar Rp. 43.845,6.

C. Aktivitas pembuatan adonan dan pengisian rasa

Aktivitas pembuatan adonan dan pengisian rasa dilakukan dengan cara membuat adonan roti dan melakukan pengisian rasa kedalam adonan roti sehingga siap menuju ke tahap berikutnya. Biaya yang termasuk dalam pembuatan adonan dan pengisian rasa adalah listrik. Penentuan tarif kelompok berdasarkan jam kerja langsung yang digunakan yang dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 12. Alokasi Biaya Aktivitas Pembuatan Adonan dan Pengisian Rasa

No	Produk	Tarif Kelompok (Rp.) A	Unit Driver (JKL) B	Jumlah (Rp.) C=(A*B)
1	Roti Sosis	2.884,6	28	80.768,8
2	Roti Keju	2.884,6	32	92.307,2
3	Roti Kismis	2.884,6	24	69.230,4
Jumlah				242.306,4

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui untuk alokasi biaya pembuatan adonan dan pengisian rasa roti sosis selama bulan Juni 2020 sebesar Rp. 80.768,8 , alokasi biaya pembuatan adonan dan pengisian rasa roti keju selama bulan Juni 2020 sebesar Rp. 92.307,2 , alokasi biaya pembuatan adonan dan pengisian rasa roti kismis selama bulan Juni 2020 sebesar Rp. 69.230,4.

D. Aktivitas pengovenan

Aktivitas pengovenan dilakukan dengan cara memasukan roti kedalam oven. Alokasi biaya yang diperlukan dalam aktivitas ini yaitu listrik dan gas. Penentuan tarif kelompok berdasarkan jam kerja langsung yang digunakan yang dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 13. Alokasi Biaya Aktivitas Pengovenan

No	Produk	Tarif Kelompok (Rp.) A	Unit Driver (JKL) B	Jumlah (Rp.) C=(A*B)
1	Roti Sosis	4.761,9	21	99.999,9
2	Roti Keju	4.761,9	24	114.285,6
3	Roti Kismis	4.761,9	18	85.714,2
Jumlah				299.999,7

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui untuk alokasi biaya pengovenan roti sosis selama bulan Juni 2020 sebesar Rp. 99.999,9 , alokasi biaya pengovenan roti keju selama bulan Juni 2020 sebesar Rp. 114.285,6 , alokasi biaya pengovenan roti kismis selama bulan Juni 2020 sebesar Rp. 85.714,2.

E. Aktivitas pengemasan

Aktivitas pengemasan adalah aktivitas yang dilakukan dengan cara memasukan roti yang sudah matang kedalam plastik dan kardus. Alokasi biaya yang diperlukan dalam aktivitas ini yaitu listrik, plastik dan kardus. Penentuan tarif kelompok berdasarkan jam kerja langsung yang digunakan yang dapat dilihat pada tabel di bawah ini

Tabel 14. Alokasi Biaya Aktivitas Pengemasan

No	Produk	Tarif Kelompok (Rp.) A	Unit Driver (JKL) B	Jumlah (Rp.) C=(A*B)
1	Roti Sosis	11.111,1	21	233.333,1
2	Roti Keju	11.111,1	24	266.666,4
3	Roti Kismis	11.111,1	18	199.999,8
Jumlah				699.999,3

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui untuk alokasi biaya pengemasan roti sosis selama bulan Juni 2020 sebesar Rp. 233.333,1 , alokasi biaya pengemasan roti keju selama bulan Juni 2020 sebesar Rp. 266.666,4 , alokasi biaya

pengemasan roti kismis selama bulan Juni 2020 sebesar Rp. 199.999,3.

F. Aktivitas penyusutan gedung

Aktivitas penyusutan gedung adalah aktivitas yang menghitung nilai gedung yang disusutkan selama masa guna yang ada. Penentuan tarif penyusutan gedung yang digunakan dapat dilihat pada perhitungan sebagai berikut :

Perhitungan aktivitas penyusutan Gedung :

$$= \frac{\text{Nilai penyusutan per bulan}}{3 \text{ varian isi}}$$

$$= \frac{\text{Rp. 1.086.956,5}}{3}$$

$$= \text{Rp. 362.318,8}$$

Berdasarkan perhitungan diatas dapat diketahui untuk alokasi biaya penyusutan gedung masing-masing isi roti selama bulan Juni 2020 adalah Rp. 362.318,8.

G. Aktivitas penyusutan mesin

Aktivitas penyusutan mesin adalah aktivitas yang dilakukan dengan cara menghitung nilai mesin yang disusutkan selama mesin tersebut digunakan untuk proses produksi. Penentuan tarif penyusutan mesin yang digunakan dapat dilihat pada perhitungan sebagai berikut :

Perhitungan aktivitas penyusutan mesin :

$$= \frac{\text{Nilai penyusutan per bulan}}{3 \text{ varian isi}}$$

$$= \frac{\text{Rp. 416.666,6}}{3}$$

$$= \text{Rp. 138.888,8}$$

Berdasarkan perhitungan di atas dapat diketahui untuk alokasi biaya penyusutan mesin masing-masing varian rasa selama bulan januari adalah Rp. 138.888,8.

Dalam perhitungan alokasi biaya aktivitas pemeliharaan, aktivitas mencuci dan merebus, aktivitas pembuatan adonan dan pengisian rasa, paktivitas pengovenan, aktivitas pengemasan,

maka dapat diketahui jumlah biaya overhead yang dialokasikan dengan metode Activity Based Costing. Jumlah biaya overhead yang dialokasikan dengan metode Activity Based Costing adalah sebagai berikut :

Tabel 15. Biaya *Overhead* Roti In Surabaya Isi Sosis Yang Dialokasikan

No	Kelompok Biaya	Jumlah (Rp)
1	Pemeliharaan	215.384,4
2	Mencuci dan merebus	51.153,2
3	Pembuatan adonan dan pengisian rasa	80.768,8
4	Pengovenan	99.999,9
5	Pengemasan	233.333,1
6	Penyusutan gedung	362.318,8
7	Penyusutan mesin	138.888,8
Jumlah		1.181.846,9

Dalam tabel di atas diketahui bahwa jumlah biaya overhead roti isi sosis yang dialokasikan dengan menggunakan metode Activity Based Costing adalah sebesar Rp. 1.181.846,9. Dari perhitungan jumlah biaya overhead roti isi sosis yang dialokasikan dengan metode Activity Based Costing, maka dapat diketahui harga pokok produksi roti isi sosis dengan metode Activity Based Costing. Perhitungan harga pokok produksi roti isi sosis dengan metode Activity Based Costing adalah sebagai berikut :

Tabel 16. Penentuan Harga Pokok Produksi Roti In Surabaya Isi Sosis Dengan Menggunakan Metode Activity Based Costing

Jumlah Unit	Biaya Bahan Baku		Biaya Tenaga Kerja		Biaya Overhead Produksi		Harga Pokok Produksi (Rp)	Harga Pokok Produksi per unit (Rp)
	Rp	%	Rp	%	Rp	%		
1.974	3.266.900	50,7	2.000.000	31	1.181.846,9	18,3	6.448.746,9	3.266,8

Dalam tabel di atas menyajikan penentuan harga pokok produksi ROTI IN Isi Sosis dengan metode Activity Based Costing. Harga pokok produksi roti isi sosis sebesar Rp. 3.266,8 diperoleh dari penjumlahan biaya bahan baku sebesar Rp. 3.266.900 (50,7%), biaya tenaga kerja sebesar Rp. 2.000.000 (31,%) dan biaya overhead produksi sebesar Rp. 1.181.846,9 (18,3%). Total biaya tenaga kerja didapatkan dari gaji 3karyawan, masing – masing karyawan sebesar Rp. 2000.000, maka 3 karyawan totalnya Rp. 6.000.000 dibagi total unit driver semuanya (252) lalu dikalikan masing – masing unit driver dari tiap item (84), maka hasilnya sebesar Rp. 2.000.000. Dari harga jual yang telah ditetapkan di toko yaitu Rp. 10.000, maka laba yang diperoleh sebesar Rp. 6.733,2.

Dalam perhitungan alokasi biaya aktivitas pemeliharaan, aktivitas mencuci dan merebus, aktivitas pembuatan adonan dan pengisian rasa, aktivitas pengovenan, aktivitas pengemasan, maka dapat diketahui jumlah biaya overhead yang dialokasikan dengan metode Activity Based Costing. Jumlah biaya overhead yang dialokasikan dengan metode Activity Based Costing adalah sebagai berikut :

Tabel 17. Biaya *Overhead* Roti In Surabaya Isi Keju Yang Dialokasikan

No	Kelompok Biaya	Jumlah (Rp)
1	Pemeliharaan	246.153,6
2	Mencuci dan merebus	58.460,8
3	Pembuatan adonan dan pengisian rasa	92.307,2
4	Pengovenan	114.285,6
5	Pengemasan	266.666,4
6	Penyusutan gedung	362.318,8
7	Penyusutan mesin	138.888,8
Jumlah		1.279.081,2

Dalam tabel di atas diketahui bahwa jumlah biaya overhead roti keju yang dialokasikan dengan menggunakan metode Activity Based Costing adalah sebesar Rp. 1.279.081,2. Dari perhitungan jumlah biaya overhead roti keju yang dialokasikan dengan metode Activity Based Costing, maka dapat diketahui harga pokok produksi roti keju dengan metode Activity Based Costing. Perhitungan harga pokok produksi roti keju dengan metode Activity Based Costing adalah sebagai berikut :

Tabel 18. Penentuan Harga Pokok Produksi ROTI IN Surabaya Isi Keju Dengan Metode Activity

Jumlah Unit A	Biaya Bahan Baku B		Biaya Tenaga Kerja C		Biaya Overhead Produksi D		Harga Pokok Produksi (Rp) E=(B+C+D)	Harga Pokok Produksi per unit (Rp) F=(E/A)
	Rp	%	Rp	%	Rp	%		
1.656	2.933.600	45,1	2.285.714,2	35,2	1.279.081,2	19,7	6.498.395,4	3.924,1

Based Costing

Dalam tabel di atas menyajikan penentuan harga pokok produksi ROTI IN isi Keju dengan metode Activity Based Costing. Harga pokok produksi roti keju sebesar Rp. 3.924,1 diperoleh dari penjumlahan biaya bahan baku sebesar Rp. 2.933.600 (45,1%), biaya tenaga kerja sebesar Rp. 2.285.714,2 (35,2%) dan biaya overhead produksi sebesar Rp. 1.279.081,2 (19,7%). Total biaya tenaga kerja didapatkan dari gaji 3 karyawan, masing – masing karyawan sebesar Rp. 2.000.000, maka 3 karyawan totalnya Rp. 6.000.000 dibagi total unit driver semuanya (252) lalu dikalikan masing – masing unit driver dari tiap item (96), maka hasilnya sebesar Rp. 2.285.714,2. Dari harga jual yang sudah ditetapkan di toko sebesar

Rp. 8.000, maka laba yang diperoleh sebesar Rp. 4.075,9.

Dalam perhitungan alokasi biaya aktivitas pemeliharaan, aktivitas mencuci dan merebus, aktivitas pembuatan adonan dan pengisian rasa, aktivitas pengovenan, aktivitas pengemasan, maka dapat diketahui jumlah biaya overhead yang dialokasikan dengan metode Activity Based Costing. Jumlah biaya overhead yang dialokasikan dengan metode Activity Based Costing adalah sebagai berikut :

Tabel 19. Biaya Overhead ROTI IN Surabaya Isi Kismis Yang Dialokasikan

No	Kelompok Biaya	Jumlah (Rp)
1	Pemeliharaan	184.615,2
2	Mencuci dan merebus	43.845,6
3	Pembuatan adonan dan pengisian rasa	69.230,4
4	Pengovenan	85.714,2
5	Pengemasan	199.999,8
6	Penyusutan gedung	362.318,8
7	Penyusutan mesin	138.888,8
Jumlah		1.084.612,8

Dalam tabel di atas diketahui bahwa jumlah biaya overhead roti kismis yang dialokasikan dengan menggunakan metode Activity Based Costing adalah sebesar Rp. 1.084.612,8. Dari perhitungan jumlah biaya overhead roti kismis yang dialokasikan dengan metode Activity Based Costing, maka dapat diketahui harga pokok produksi roti isi kismis dengan metode Activity Based Costing. Perhitungan harga pokok produksi roti kismis dengan metode Activity Based Costing adalah sebagai berikut :

Tabel 20. Penentuan Harga Pokok Produksi ROTI IN Surabaya Isi Kismis Dengan Menggunakan Metode *Activity Based Costing*

Jumlah Unit A	Biaya Bahan Baku B		Biaya Tenaga Kerja C		Biaya Overhead Produksi D		Harga Pokok Produksi (Rp) $E=(B+C+D)$	Harga Pokok Produksi per unit (Rp) $F=(E/A)$
	Rp	%	Rp	%	Rp	%		
1.362	2.620.200	48,4	1.714.285,7	31,6	1.084.612,8	20	5.419.098,5	3.978,7

Dalam tabel di atas menyajikan penentuan harga pokok produksi Roti In isi Kismis dengan metode *Activity Based Costing*. Harga pokok produksi roti isi kismis sebesar Rp. 3.978,7 diperoleh dari penjumlahan biaya bahan baku sebesar Rp. 2.620.200 (48,4%), biaya tenaga kerja sebesar Rp. 1.714.285,7 (31,6%) dan biaya overhead produksi sebesar Rp. 1.084.612,8 (20%). Total biaya tenaga kerja didapatkan dari gaji 3karyawan, masing – masing karyawan sebesar Rp. 2000.000, maka 3 karyawan totalnya Rp. 6.000.000 dibagi total unit driver semuanya (252) lalu dikalikan masing – masing unit driver dari tiap item (72), maka hasilnya sebesar Rp. 1.714.285,7. Dari harga jual yang sudah ditetapkan di toko sebesar Rp. 7.000, maka laba yang diperoleh sebesar Rp. 3.021,3.

Tabel 21. Perbandingan Harga ROTI IN Surabaya Dengan Metode Konvensional Dan Dengan Metode *Activity Based Costing*

No	Varian Rasa	Harga		Selisih Harga (Rp) $C=(A-B)$
		Metode Konvensional (Rp) A	Metode <i>Activity Based Costing</i> (Rp) B	
1	Roti Sosis	4.228,9	3.266,8	962,1
2	Roti Keju	4.228,9	3.924,1	304,8
3	Roti Kismis	4.228,9	3,978,7	250,2

Dalam tabel di atas diketahui bahwa harga pokok produksi Roti In isi sosis dengan menggunakan metode *Activity Based Costing* sebesar Rp. 3.266,8 sedangkan dengan menggunakan metode konvensional sebesar Rp. 4.228,9 dimana metode konvensional terdapat selisih harga lebih tinggi sebesar Rp. 962,1 dari perhitungan dengan menggunakan metode *Activity Based Costing*.

Untuk perhitungan harga pokok produksi Roti In isi keju dengan menggunakan metode *Activity Based Costing* sebesar Rp. 3.924,1 sedangkan dengan menggunakan metode konvensional sebesar Rp. 4.228,9 dimana metode konvensional terdapat selisih harga lebih tinggi sebesar Rp. 304,8 dari perhitungan dengan menggunakan metode *Activity Based Costing*.

Untuk perhitungan harga pokok produksi Roti In isi kismis dengan menggunakan metode *Activity Based Costing* sebesar Rp. 3.978,7 sedangkan dengan menggunakan metode konvensional sebesar Rp. 4.228,9 dimana metode konvensional terdapat selisih harga lebih tinggi sebesar Rp. 250,2 dari perhitungan dengan menggunakan metode *Activity Based Costing*.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil pada penelitian yang dilakukan pada ROTI IN Surabaya adalah perusahaan ini menggunakan metode konvensional yang tidak dapat melihat perhitungan secara mendetail pada masing – masing rasa sehingga perusahaan tidak mengetahui adanya perbedaan harga pokok produksi yang terjadi pada masing – masing rasa yang dapat mempengaruhi harga jual. Harga jual dari perusahaan untuk isi sosis sebesar Rp. 10.000, untuk isi keju sebesar Rp. 8.000, untuk isi kismis sebesar Rp. 7.000. Dengan menggunakan metode *Activity Based Costing* harga pokok produksi pada roti isi sosis sebesar Rp. 3.266,8 perusahaan memperoleh keuntungan sebesar Rp. 6.733,2, jika dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode

konvensional yang dilakukan oleh perusahaan. Pada roti isi keju dengan harga pokok produksi sebesar Rp. 3.924,1 perusahaan mengalami keuntungan sebesar Rp. 4.075,9 , jika dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode konvensional yang dilakukan oleh perusahaan. Pada roti isi kismis dengan harga pokok produksi sebesar Rp. 3.978,7 perusahaan mengalami keuntungan sebesar Rp. 3.021,3 , jika dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode konvensional yang dilakukan oleh perusahaan.

Daftar Pustaka

- Blocher., et al. (2007). *Manajemen Biaya dengan Tekanan Strategik*. Jakarta : Salemba Empat.
- Bustami, Bastian dan Nurlela. (2006). *Akuntansi Biaya : Kajian Teori dan Aplikasi*. Edisi Pertama. Cetakan Pertama. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Carter, W.K. (2009). *Akuntansi Biaya “Cost Accounting”*. Jakarta : Salemba Empat.
- Carter, W. K. dan Milton F. Usry. (2006). *Akuntansi Biaya*. Jakarta : Salemba
- Islahuzzaman. (2011). *ACTIVITY BASED COSTING Teori dan Aplikasi*. Bandung : Alfabeta.
- Emblemsvag, J. (2003). *Life Cycle Costing : Using Activity Based Costing and Monte Carlo Method to Manage Future Costs and Risk*. New Jersey : John Wiley Inc.
- Garrison, Ray H dan Eric W. Noreen. (2000). *Akuntansi Manajerial*. Diterjemahkan oleh A., Totok Budi Santoso. Buku Satu. Jakarta : Salemba Empat.
- Hansen, Mowen. (2009). *Akuntansi Manajerial 1*. Yogyakarta : Salemba Empat.
- Hongren, Harrison. (2006). *Akuntansi*. Yogyakarta : Indeks.
- Horngren, Datar dan Foster. (2006). *Akuntansi Biaya*.
- Horngren, C. T., Srikant M. Datar, and George Foster. (2006). *Cost Accounting : A Managerial Emphasis*. Ed. 11th.
- Johanes. (2017). *Analisis Harga Pokok Produksi Kue Pia ALOHA Dengan Metode Activity Based Costing Pada UD Hasil Sejahtera Di Surabaya*. Skripsi. Surabaya : Universitas Widya Kartika.
- Kustiyanti, Ievana. (2012). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Manisan Pada “UD Cita Rasa” di Surabaya*. Surabaya : Universitas Widya Kartika.
- Lestari, Dhyka B. Permana. (2018). *Akuntansi Biaya dalam Perspektif Manajerial*. Edisi 2. Depok : Rajawali Pers.
- Mardiasmo. (2005). *Akuntansi Sektor Publik*. Yogyakarta : Andi
- Martusa, Riki. 2010. *Peranan Metode Activity Based Costing Dalam Menentukan Cost of Goods Manufactured*. *Akurat Jurnal Ilmiah Akuntansi*. No. 02 Tahun ke-1 Mei-Agustus 2010. Hlm 39-60.
- Nazir, Moh. (2013). *Metode Penelitian*. Bogor : Ghalia Indonesia.
- Simamora, Henry. (2002). *Akuntansi Manajemen*. Jakarta : Salemba Empat.
- Siregar, Baldric. Bambang Suropto. Dody Hapsoro. Eko W. Lo. Erlina Herowati. Lita Kusumasari. Nurofik. (2013). *Akuntansi Biaya*. Edisi Kedua. Jakarta : Salemba Empat
- Susanto, Mayrina Astriyani. (2015). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Lumpia Semarang Dengan Metode Activity Based Costing Pada UD Santoso Di Semarang*. Skripsi. Surabaya: Universitas Widya Kartika.
- Warren, Carl, S. 2014. *Pengantar Akuntansi Adaptasi Indonesia*. Jakarta : Salemba Empat
- Witjaksono, Armanto. (2013). *Akuntansi Biaya*. Edisi Revisi. Yogyakarta : Graha Ilmu