

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *ACTIVITY BASED COSTING* (ABC) SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL MIE DI RESTORAN AGAPE RUTENG

Kristianus Risaldo Madur¹, Anskarina Wandira Peri²

^{1,2} Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Karya

Email : rizaldomadur89@gmail.com, dirawandiraperi9803@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penentuan harga pokok produksi dengan metode *Activity based costing* (ABC) sebagai dasar penentuan harga jual Mie di Restoran Agape. Penelitian menggunakan data per juni 2023, jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif yang berupa data dalam bentuk laporan produksi yang juga meliputi biaya-biaya yang dikeluarkan selama kegiatan produksi. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah teknik wawancara, observasi, dan dokumentasi dengan model analisis deskriptif yang menjelaskan hasil perhitungan harga jual Mie goreng, Mie kuah, Mie tamie capcay, Mie hot plate menggunakan metode *Activity based costing* (ABC) serta membandingkan dengan harga jual yang digunakan oleh perusahaan. Berdasarkan hasil analisis data yang dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa terdapat perbedaan harga jual menurut Restoran Agape dan dengan penentuan metode *Activity based costing* (ABC).

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, Metode *Activity based costing* (ABC) dan Harga Jual Mie Goreng, Mie Kuah, Mie Tamie Capcay, Mie Hot Plate

Abstract

This study aims to analyze the application of the Activity based costing (ABC) method as a basis for determining the selling price of noodles in Restaurant Agape. This research uses data as of June 2023, the type of research used in this study uses a quantitative approach in the form of data in the form of production reports which also include cost incurred during production activities, that data collection technique used was interview, observation, and documentation techniques with a descriptive analysis model which explained the result of calculating the selling price of fried noodles, soup noodles, tamie capcay noodles and hot plate noodles using Activity based costing methods (ABC) and compare it with the selling price used by the company. Based on the results of the data analysis carried out, it can be concluded that there are differences in selling prices according to the community and by applying the Activity based costing (ABC) method.

Keywords : Cost of Production, Activity based costing (ABC) Method and Selling Price. Fried Noodles, Soup Noodles, Tamie Capcay Noodles, Hot Plate Noodles.

Pendahuluan

Pertumbuhan penduduk Indonesia terus meningkat sehingga menimbulkan tingginya tingkat konsumsi akan suatu barang/jasa. Tingginya tingkat konsumsi masyarakat akan mempengaruhi permintaan barang dan jasa baik untuk kebutuhan sekunder, primer maupun tersier. Dalam hal ini akan mengakibatkan peningkatan permintaan dimana akan mendorong peningkatan produksi barang dan jasa (Ichani & Sasana, 2019). Hal ini memberikan dampak positif bagi perusahaan penyedia barang/jasa namun tak dapat di hindari hal ini juga menimbulkan persaingan yang semakin ketat. Dorongan persaingan yang semakin ketat mengharuskan pelaku usaha untuk terus meningkatkan efektif dan efisien, efektif berkaitan dengan tujuan yang hendak dicapai dan efisien berkenaan dengan biaya yang seminimal mungkin untuk mencapai tujuan perusahaan (Martono dan Harijito, 2010:2). Secara umum tujuan perusahaan didirikan adalah untuk dapat memperoleh laba yang sebesar-besarnya, untuk dapat mencapai tujuan perusahaan tersebut maka diperlukan strategi yang tepat agar dapat bertahan dan berkompetitif.

Menurut Chandler dalam Persari dkk (2018:105) strategi merupakan alat untuk mencapai tujuan dan sasaran jangka panjang organisasi, aksi dan alokasi sumber daya yang dibutuhkanannya untuk mencapai tujuan yang telah di tetapkan. Strategi merupakan perencanaan yang dilakukan perusahaan untuk dapat mengendalikan serta mengontrol proses produksi baik berkaitan dengan biaya produksi maupun kegiatan dalam proses produksi sehingga dapat mencapai tujuan perusahaan. Salah satu strategi yang penting bagi perusahaan adalah strategi dalam penentuan harga jual.

Menurut Meroekh dkk (2018), harga jual sangat mempengaruhi pendapatan usaha, keuntungan usaha yang tinggi dihasilkan dari penetapan harga jual yang tinggi, tetapi hal tersebut dapat membuat konsumen beralih ke usaha sejenisnya yang memiliki harga jual lebih rendah. Sebaliknya, keuntungan yang rendah atau menurun dihasilkan dari penetapan harga jual yang rendah pula sehingga hal tersebut dapat membuat usaha mengalami kerugian bagi perusahaan itu sendiri maupun bagi konsumen. Oleh karena pentingnya harga jual yang kompetitif dalam keberlangsungan perusahaan maka perlu mempertimbangkan faktor dalam penentuan harga pokok produksi, salah satunya adalah harga pokok produksi.

Menurut Muyadi (2016), Harga pokok produksi merupakan pengorbanan sumber ekonomi dalam satuan terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh keuntungan. Harga pokok produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan dalam proses produksi, sehingga menghasilkan produk. Perhitungan harga pokok produksi yang akurat di perlukan manajemen untuk dapat menghasilkan harga jual produk yang tepat sehingga memaksimalkan keuntungan yang akan diperoleh perusahaan. Pentingnya penentuan harga pokok produksi yang tepat memerlukan metode yang akurat, namun pada saat ini masih banyak perusahaan yang menggunakan metode konvensional sebagai dasar dalam penentuan harga pokok produksi.

Menurut Slamet (2007:98), metode konvensional merupakan perhitungan yang hanya membebaskan biaya produksi pada produk, biaya biasanya di monitor dari tiga komponen biaya yaitu, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead. Metode konvensional mengklasifikasi biaya atas biaya langsung untuk pembebanan biaya menggunakan ukuran volume produksi, jam kerja langsung dan jam mesin. Metode konvensional merupakan metode perhitungan dengan pembebanan biaya berdasarkan pada ukuran volume produksi serta unit produk yang dihasilkan.

Menurut Supriyono (2007:259), keakuratan pembebanan biaya pada objek biaya sangat penting bagi para pemakai informasi biaya. Tujuan keakuratan adalah untuk mengukur dan membebankan biaya sumber-sumber yang dikonsumsi oleh suatu objek biaya. Ketidakakuratan pembebanan biaya akan menimbulkan distorsi pembebanan biaya. Distorsi biaya akan mengakibatkan kesalahan penentuan biaya, pembuatan keputusan, perencanaan dan pengendalian. Distorsi biaya yang terjadi akan menimbulkan pembebanan biaya yang terlalu tinggi (*cost overstated* atau *cost overrun*) untuk produk bervolume banyak dan pembebanan biaya yang terlalu rendah (*cost understated* atau *cost underrun*). Penentuan harga pokok produksi yang lebih akurat dapat dilakukan dengan metode yang tepat, salahsatunya adalah metode *activity based costing* yang menetapkan biaya berdasarkan aktivitas yang terjadi dalam proses produksi.

Menurut Blocher dkk (2007:222), *Activity based costing* merupakan pendekatan perhitungan biaya yang membebankan biaya sumber daya ke objek biaya seperti produk, jasa atau pelanggan berdasarkan aktivitas yang dilakukan untuk objek biaya tersebut. *Activity based costing* (ABC) membebankan biaya overhead pabrik ke objek biaya seperti produk atau jasa dengan mengidentifikasi sumber daya dan aktivitas juga biayanya serta jumlah yang dibutuhkan untuk memproduksi output. Dengan menggunakan penggerak biaya konsumsi sumber daya yang dikonsumsi oleh aktivitas atau pusat aktivitas (tempat penampungan aktivitas) dan menghitung biaya dari suatu unit aktivitas. Kemudian perusahaan membebankan biaya dari suatu aktivitas atau pusat aktivitas ke produk atau jasa dengan mengendalikan biaya dari setiap aktivitas dengan jumlah aktivitas yang dikonsumsi oleh setiap objek lainnya

Activity based costing (ABC) merupakan sistem metode perbaikan dari sistem tradisional. Activity sistem ini merupakan metode perhitungan biaya yang dapat memberikan alokasi Biaya Overhead Pabrik yang lebih akurat dan relevan. Dengan menggunakan sistem ini akan dapat dihasilkan informasi biaya atau harga pokok produksi yang lebih akurat daripada sistem yang lama, karena sistem ini mengidentifikasi aktivitas-aktivitas dan menentukan biaya-biaya aktivitas kepada produk-produk dengan menggunakan berbagai menggunakan berbagai pemicu biaya (*Cost Driver*) yang berbeda. Pemicu biaya dapat didefinisikan sebagai faktor-faktor yang dapat menyebabkan perubahan dalam biaya dari suatu aktivitas. (Firdaus dan Wasilah,2012).

Secara terpisah (Siti dan Zakky,2017) menjelaskan bahwa perhitungan harga yang dilakukan dengan sistem tradisional hanya menggunakan satu *Cost Driver* saja. Sehingga banyak terjadi distorsi biaya dan menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang tidak relevan. Sedangkan, pada metode *Activity based costing*, biaya overhead pabrik pada masing-masing produk dibebankan pada beberapa *Cost Driver*, sehingga metode *Activity based costing* mampu mengalokasikan biaya aktivitas ke setiap jenis produk secara tepat berdasarkan konsumsi masing-masing aktivitas.

Restoran Agape merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang kuliner yang berada di Kabupaten Manggarai, yang telah berdiri sejak tahun 2005. Restoran Agape memproduksi makanan siap saji berupa mie kuah, mie goreng, dan mie tamie capcay dan mie hotplate. Berdasarkan fakta yang ada di lapangan Restoran Agape masih menggunakan metode tradisional dalam penentuan harga pokok produksi, sehingga pembebanan biaya overhead pabrik belum bisa menunjukkan biaya yang sebenarnya yang diserap oleh setiap produk. Adanya kesenjangan antara teori dan fakta menyebabkan metode konvensional di nilai tidak akurat dalam menentukan harga pokok produksi. Hal ini menyebabkan penetapan harga yang kurang tepat sehingga harga jual produk masih terlihat lebih tinggi dari restoran lain dengan produk yang sejenis.

Maka berdasarkan permasalahan serta untuk menciptakan efisiensi serta efektivitas dalam perusahaan maka peneliti mengambil judul “ ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *ACTIVITY BASED COSTING* (ABC) SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL MIE KUAH, MIE GORENG, MIE TAMIE CAPCAY, ” (Studi Kasus di Restoran Agape Ruteng).

Landasan Teori

Biaya

Menurut Siregar dkk (2014:23) biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh barang atau jasa yang diharapkan memberikan manfaat sekarang atau masa yang akan datang. Biaya adalah pengeluaran-pengeluaran atau nilai pengorbanan untuk memperoleh barang atau jasa yang bergfuna untuk masa yang akan datang atau mempunyai manfaat melebihi satu periode akuntansi (Dunia dan Abdullah,2012:22). Sedangkan menurut Mulyadi (2015:8) biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan terjadi untuk tujuan tertentu. Berdasarkan ketiga pengertian menurut para ahli di atas, penulis dapat mengambil kesimpulan bahwa biaya merupakan biaya-biaya yang di keluarkan untuk dapat membiayai operasional baik yang sudah terjadi maupun akan terjadi, yang mana biaya tersebut akan memberikan profit.

Klasifikasi Biaya

Penggolongan biaya merupakan salah satu hal yang dapat membantu perusahaan untuk mencapai tujuannya. Pengertian klasifikasi biaya menurut Bustami dan Nurlela (2010:12) yaitu: Suatu proses pengelompokan biaya secara sistematis atau keseluruhan elemen biaya yang ada ke dalam golongan-golongan tertentu yang lebih ringkas untuk dapat memberikan informasi yang lebih ringkas dan penting. Klasifikasi biaya sangat diperlukan untuk mengembangkan data biaya yang membantu pihak manajemen dalam mencapai tujuannya.

Menurut Mulyadi (2015:13) terdapat lima cara penggolongan biaya yaitu diantaranya sebagai berikut :

1. Penggolongan biaya berdasarkan objek pengeluaran
Merupakan dasar penggolongan biaya yang terdiri dari :
 - a. Biaya Bahan Baku
 - b. Biaya Tenaga Kerja Langsung
 - c. Biaya *Overhead*
2. Pengelompokan biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan
 - a. Biaya Produksi
Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Secara garis besar biaya produksi ini dibagi menjadi tiga yaitu, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.
 - b. Biaya Pemasaran
Biaya pemasaran merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk. Contoh biaya ini adalah biaya iklan; biaya promosi, biaya angkutan dari perusahaan ke gudang pembeli
 - c. Biaya Administrasi dan Umum

Merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasi kegiatan produksi dan pemasaran produk. Contoh biaya ini adalah biaya gaji karyawan bagian keuangan, akuntansi personalita dan bagian hubungan masyarakat , biaya pemeriksaan akuntan, biaya photocopy.

3. Pengelompokan biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai :

a. Biaya Langsung

Biaya langsung adalah biaya yang terjadi, yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayainya. Jika sesuatu yang dibiayainya tersebut tidak ada, maka biaya langsung ini tidak akan terjadi.

b. Biaya Tidak Langsung

Biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadi tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibayarinya. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk tersebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau biaya *overhead* pabrik (*factory overhead cost*).

4. Pengelompokan biaya menurut perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume aktivitas :

a. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubahsebandingdengan perubahan volume kegiatan. Contoh biaya variabel adalahbiaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung.

b. Biaya Semi variabel

Biaya semivariabel adalah biaya yang berubah tidak sebandingdengan perubahan volume kegiatan. Biaya semivariabel mengandung unsur biaya tetap dan biaya variabel. Contoh : biaya listrik yang digunakan

c. Biaya semifixed

Biaya semifixed adalah biaya yang tetap untuk tingkat volumekegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.

d. Biaya tetap

Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisaranvolume kegiatan tertentu. Contoh biaya tetap adalah gaji direkturproduksi

5. Penggolongan biaya atas dasar jangka waktu dan manfaatnya

a. Pengeluaran Modal (*capital expenditure*)

Pengeluaran modal adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi (biasanya periode akuntansi adalah satu tahun kalender). Contoh pengeluaran modal untuk membeli aktiva tetap.

b. Pengeluaran pendapatan (*revenue expenditure*)

Pengeluaran pendapatan adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran. Contoh pengeluaran pendapatan antara lain biaya iklan, biaya telex, dan biaya tenaga kerja.

Harga Pokok Produksi

Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut Supriyono, (2013) harga pokok produksi merupakan jumlah uang yang akan dibayarkan dalam rangka untuk memiliki produk atau jasa yang diperlukan perusahaan sebagai sarana dalam menghasilkan keuntungan. Harga pokok produksi merupakan pengorbanan

ekonomi yang diukur dalam satuan yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh keuntungan (Mulyadi, 2015). Harga pokok produksi merupakan penjumlahan biaya bahan baku langsung, biaya kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik (Riwayadi, 2017). Sedangkan menurut Hansen dan Mowen, (2013) harga pokok produksi mencerminkan total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan. Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa Harga pokok produksi merupakan komponen dari biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan dalam menciptakan suatu barang atau jasa, komponen ini merupakan besaran secara keseluruhan dari biaya-biaya yang dikeluarkan. Harga pokok produksi menjadi dasar bagi perusahaan dalam penentuan harga jual barang. Selain itu, penentuan harga pokok produksi juga digunakan untuk menentukan besarnya keuntungan yang diperoleh perusahaan.

Tujuan dan Manfaat Penentuan Harga Pokok Produksi

Penentuan harga pokok produksi bertujuan untuk mengetahui berapa besarnya biaya yang dikorbankan dalam hubungannya dengan pengolahan bahan baku menjadi barang jadi yang siap untuk dipakai dan dijual. Penentuan harga pokok produksi sangat penting dalam suatu perusahaan, karena merupakan salah satu elemen yang dapat digunakan sebagai pedoman dan sumber informasi bagi pimpinan dalam pengambilan keputusan (Lambajang, 2013:2). Tujuan penentuan harga pokok produksi menurut Lambajang (2013:2) yaitu:

1. Sebagai dasar dalam penetapan harga jual.
2. Sebagai alat untuk menilai efisiensi proses produksi.
3. Sebagai alat untuk memantau realisasi biaya produksi.
4. Untuk menentukan laba atau rugi periodik.
5. Menilai dan menentukan harga pokok persediaan.
6. Sebagai pedoman dalam pengambilan keputusan bisnis.

Menurut Mulyadi, (2015:65) perhitungan harga pokok produksi bermanfaat bagi manajemen yaitu sebagai berikut :

1. Menentukan harga jual produk.

Perusahaan yang memproduksi bertujuan memproses produknya untuk memenuhi persediaan digudang dengan demikian biaya produk dihitung untuk jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk. Biaya produksi per unit merupakan salah satu data yang dipertimbangkan untuk menentukan harga jual produk.

2. Memantau realisasi biaya produksi

Informasi biaya produksi yang dikeluarkan dalam jangka waktu tertentu digunakan untuk memantau apakah proses produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai dengan apa yang diperhitungkan sebelumnya. Dalam hal ini, informasi biaya produksi digunakan untuk membandingkan antara perencanaan dan realisasi.

3. Menghitung laba rugi bruto periodik

Laba atau rugi bruto dihitung dengan membandingkan antara harga jual produk per satuan dengan biaya produksi per satuan. Informasi laba atau rugi bruto periodik diperlukan untuk mengetahui kontribusi produk dalam menutup biaya non produksi dan menghasilkan laba atau rugi.

4. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam laporan keuangan.

Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Bustami (2009 :43), metode perhitungan harga pokok produksi suatu barang merupakan tujuan pokok akuntansi biaya. Harga pokok produksi tersebut diperoleh melalui pengumpulan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan barang tersebut. Ada 3 metode menurut Bustami (2009:43) dalam perhitungan harga pokok produksi yaitu :

- Metode harga pokok sesungguhnya (*actual cost*), dalam metode ini perhitungan harga pokok produksi per unit berdasarkan biaya bahan baku sesungguhnya, biaya tenaga kerja langsung sesungguhnya, dan biaya overhead pabrik sesungguhnya. Metode perhitungan harga pokok produksi sesungguhnya, dan biaya overhead sesungguhnya. Metode perhitungan harga pokok produksi sesungguhnya biasanya digunakan pada metode harga pokok proses yang menggunakan pencatatan persediaan produk dengan metode *periodic*.
- Metode harga pokok normal (*normal cost*), pada metode ini biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung berdasarkan biaya sesungguhnya karena biaya tersebut mudah untuk ditelusuri kepada produk tertentu, dan biaya *overhead* pabrik menggunakan tarif pembebanan di muka. Metode ini biasanya digunakan pada metode harga pesanan (*job order costing*) yang menggunakan pencatatan persediaan produk jadi dengan metode perpetual.
- Metode harga pokok standar (*standart cost*), dalam metode ini perusahaan terlebih dahulu menetapkan harga pokok produk per unit dengan menggunakan standar tertentu, sehingga harga pokok per unit bukan harga pokok yang seharusnya. Metode harga pokok standar ini biasanya digunakan pada perusahaan yang produksinya secara massal dan menggunakan pencatatan persediaan produk jadi dengan menggunakan metode perpetual.

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2018), di dalam konsep perhitungan harga pokok produksi dikenal dalam dua pendekatan yaitu :

- Metode Harga Pokok Penuh atau Full Costing

Full costing merupakan penentuan harga pokok produksi yang mengestimasi semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik baik yang berperilaku variabel maupun yang tetap. Dalam metode *full costing*, biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku tetap maupun yang berperilaku variabel, dibebankan kepada produk yang diproduksi atas dasar tarif yang ditentukan di muka pada kapasitas normal atau dasar tarif yang sesungguhnya.

Maka harga pokok produksi metode *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini :

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	xxx +
Harga Pokok Produksi	xxx

- Metode Harga Pokok Variabel atau *Variabel Costing*

Variabel Costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel yang berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel. Metode variabel

memisahkan informasi biaya berdasarkan perilaku dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan produksi. Dalam metode ini, biaya overhead pabrik tetap diperlukan sebagai biaya biaya periodik. Metode perhitungan biaya ini umumnya digunakan untuk keperluan pihak internal atau manajemen.

Dengan demikian dapat dikatakan bahwa harga pokok produksi menurut variabel costing terdiri dari unsur biaya berikut :

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	<u>xxx</u> +
Harga Pokok Produksi	xxx

Perbedaan metode *full costing* dengan metode *variabel costing* adalah terletak pada klasifikasi pos-pos yang disajikan dalam laba-rugi yakni metode *full costing* lebih menitikberatkan pada penyajian unsur-unsur biaya menurut hubungan biaya dengan fungsi-fungsi pokok yang ada dalam perusahaan sedangkan variabel costing lebih menitikberatkan pada penyajian biaya sesuai dengan perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan.

Metode Tradisional

Pengertian Metode Tradisional

Akuntansi biaya dirancang untuk memberikan informasi kepada pihak manajemen yang berguna untuk pembuatan perencanaan, pengambilan keputusan, dan pengendalian biaya serta perhitungan dari semua biaya-biaya produksi. Menurut Hansen dan Mowen (2009:162) mendefinisikan metode biaya tradisional membebankan biaya dari bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung pada produk dengan menggunakan penelusuran langsung. Menurut William K. Carter (2009:528) mendefinisikan bahwa perhitungan biaya produk tradisional hanya menelusuri biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung kesetiap unit output.

Jadi, dapat disimpulkan bahwa metode akuntansi biaya tradisional merupakan pengukuran alokasi biaya overhead pabrik yang menggunakan dasar biaya yang berkaitan volume produksi saja.

Kelemahan Metode Biaya Tradisional

Sistem akuntansi biaya konvensional yang dipakai perusahaan ini tidak dapat digunakan untuk menghadapi persaingan dalam dunia bisnis modern. Menurut Mulyadi (2007:95) akuntansi biaya konvensional tidak dapat menyediakan fakta yang dibutuhkan oleh manajemen untuk pengelolaan terhadap operasi perusahaan dan terdapat tiga penyebab yang menjadi kelemahan akuntansi biaya konvensional yaitu :

- 1) Akuntansi biaya konvensional hanya menyajikan informasi biaya, namun kurang atau sedikit menyediakan informasi operasi. Untuk pengelolaan operasi, perusahaan membutuhkan informasi tentang penyebab timbulnya biaya yaitu aktivitas, sehingga perusahaan dapat memahami akibat tindakannya dalam mengelola aktivitas terhadap biaya.
- 2) Akuntansi biaya konvensional menyediakan informasi biaya berdasarkan pusat pertanggung jawaban. Akuntansi biaya konvensional menggolongkan biaya menurut pusat pertanggung jawaban. Penggolongkan ini dilandasi keyakinan dasar bahwa wewenang yang dimiliki manajer dapat digunakan untuk mempengaruhi biaya yang berada dibawah wewengannya.

Namun pada kenyataannya, wewenang yang dimiliki manajer pusat pertanggung jawaban tidak dapat digunakan untuk mempengaruhi biaya yang berada dibawah wewenangnya. Manajer hanya dapat mempengaruhi jika ia memiliki informasi tentang aktivitas yang menjadi penyebab timbulnya biaya tersebut. Akuntansi biaya konvensional tidak dirancang untuk menyajikan informasi tentang aktivitas, maka tidak dapat menyediakan informasi penting bagi operasi perusahaan.

- 3) Akuntansi biaya konvensional menyediakan informasi tentang biaya produksi yang tidak akurat. Akuntansi biaya konvensional hanya memperhitungkan biaya tahap produksi sebagai komponen biaya produksi. Selain itu, akuntansi biaya konvensional hanya memperhitungkan secara akurat biaya produksi langsung (biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung). Biaya produksi tidak langsung hanya dikumpulkan dan dialokasi kepada produk dengan *volume-related driver*. Sebagai akibatnya, jika perhitungan biaya produksi akuntansi biaya konvensional tersenbut digunakan dalam perusahaan manufaktur modern akan menghasilkan biaya produk yang tidak akurat.

Tanda-Tanda Sistem Biaya Tradisional

Menurut Slamet (2007:103) gejala-gejala yang ditandai adanya sistem konvensional adalah sebagai berikut :

1. Hasil dari penawarn sulit dijelaskan
2. Harga pesaing nampak lebih rendah sehingga kelihatan tidak masuk akal
3. Produk-produk yang sulit diproduksi menunjukan laba yang tinggi.
4. Manajer operasional ingin menghentikan produk-produk yang kelihatan mengunutkan.
5. Pelanggan tidak mengeluh atas kenaikan harga.
6. Departemen akuntansi menghabiskan banyak waktu untuk memberikan data biaya proyek-proyek khusus.
7. Biaya produk berubah karena perubahan peraturan pelaporan.

Hal serupa juga diungkapkan oleh Hansen dan Mowen (2009:170), bahwa gejala-gejala dari sistem biaya yang konvensional adalah sebagai berikut :

1. Hasil dari penawarn sulit dijelaskan
2. Harga pesaing tampak tidak wajar rendahnya.
3. Produk-produk yang sulit diproduksi menunjukan laba yang tinggi.
4. Manajer operasional ingin menghentikan produk-produk yang kelihatan mengunutkan.
5. Marjin laba sulit dijelaskan
6. Perusahaan memiliki niche yang menghasilkan keuntungan tinggi
7. Pelanggan tidak mengeluh atas kenaikan harga.
8. Departemen akuntansi menghabiskan banyak waktu untuk memberikan data biaya proyek-proyek khusus.
9. Beberapa departemen menggunakan sistem akuntansi biayanya sendiri.
10. Biaya produk berubah karena perubahan peraturan pelaporan.

ACTIVITY BASED COSTING (ABC)

Pengertian *Activity based costing* (ABC) System

Activity based costing System adalah sistem biaya yang berorientasi pada penyediaan informasi lengkap tentang aktivitas untuk memungkinkan persomel perusahaan melakukan pengolahan terhadap aktivitas. Sistem informasi ini menggunakan aktivitas sebagai basis serta

pengurangan biaya dan penentuan secara akurat kos produk/jasa sebagai tujuan (Mulyadi, 2014:4).

Selain itu Ahmad Dunia dan Wasilah (2012: 320) mendefenisikan ABC sebagai suatu sistem pendekatan perhitungan biaya yang dilakukan berdasarkan aktivitas-aktivitas yang ada di perusahaan. Sedangkan menurut Siregar dkk (2014:240) mengemukakan bahwa *Activity based costing* (ABC) sebagai metode penentuan biaya produk yang pembebanan biaya overhead berdasarkan pada aktivitas-aktivitas yang dilakukan dalam kaitannya dengan produksi.

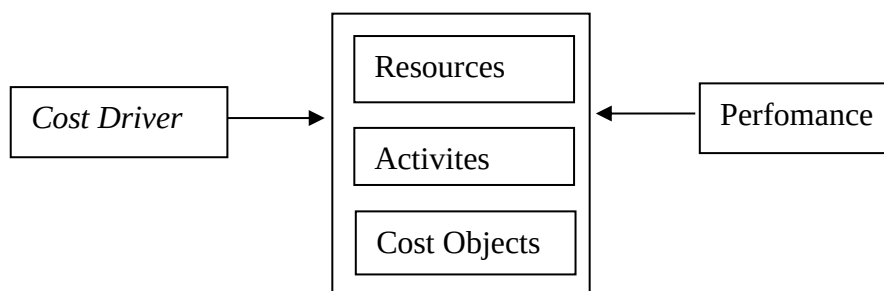
Berdasarkan pada pendapat para ahli di atas dapat disimpulkan bahwa *Activity based costing* merupakan perhitungan biaya yang menekankan pada aktivitas sebagai penyebab timbulnya biaya .

Adapun karakteristik *ABC system* yang didesain untuk diolah dengan teknologi informasi, sebagai berikut (Mulyadi 2007:95) :

- Menyediakan informasi detail, baik informasi keuangan maupun non keuangan.
- Menyediakan informasi untuk pemberdayaan karyawan agar menjadi *business people*, tidak sekedar karyawan gaji.
- Menyediakan informasi untuk kepentingan costumernya.
- Menyediakan informasi biaya multidimensi bagi *operating personel*

Konsep Dasar/ Falsafah Yang Melandasi Sistem *Activity based costing*

Activity based costing merupakan suatu sistem yang berfokus pada aktivitas-aktivitas yang dilakukan untuk menghasilkan produk atau jasa. Menyediakan informasi perihal aktivitas-aktivitas dan sumber daya yang dibutuhkan untuk melaksanakan kejadian atau transaksi yang merupakan pemicu biaya (*Cost Driver*). yang bertindak sebagai factor penyebab dalam pengeluaran biaya dalam organisasi. Dalam sistem ABC, biaya ditelusuri ke aktivitas dan kemudian ke produk. Serta mengasumsikan bahwa aktivitas-aktivitas yang mengkonsumsi sumber daya bukan produk.



Gambar 1. Konsep Dasar *Activity based costing*

Menurut Mulyadi (2007:52-53) terdapat dua istilah dasar dalam sistem *Activity based costing* yaitu :

1) *Cost Is Caused*

Setiap biaya memiliki penyebab yaitu aktivitas. Pemahaman tentang aktivitas yang menjadi penyebab timbulnya biaya akan menempatkan personil perusahaan pada posisi

dapat mempengaruhi biaya. *Activity based costing* berawal dari keyakinan dasar bahwa sumber daya menyediakan kemampuan untuk melaksanakan aktivitas, bukan sekedar menyebabkan timbulnya biaya yang harus dialokasikan.

2) *The Causes Of Cost Can Be Managed*

Penyebab terjadinya biaya (yaitu aktivitas) dapat dikelola. Melalui pengelolaan terhadap aktivitas yang menjadi penyebab terjadinya biaya, personil perusahaan dapat mempengaruhi biaya. Pengelolaan terhadap aktivitas memerlukan berbagai informasi tentang aktivitas.

Hierarki Biaya Dalam *Activity based costing*

Pada pembentukan kumpulan aktivitas yang berhubungan, aktivitas diklasifikasikan menjadi beberapa level aktivitas yaitu level unit, level batch, level produk dan level fasilitas. Pengklasifikasian aktivitas dalam beberapa level ini memudahkan perhitungan karena biaya aktivitas yang berkaitan dengan level yang berbeda akan menggunakan *Cost Driver* yang berbeda. Hierarki biaya merupakan pengelompokan biaya dalam berbagai kelompok biaya (*Cost Pool*) sebagai dasar pengalokasian biaya. Firdaus dan Wasilah (2009:324) memaparkan hierarki biaya dalam *Activity based costing* yaitu :

1. Biaya untuk setiap unit (*output unit level*) adalah sumber daya yang digunakan untuk aktivitas yang akan meningkat pada setiap unit produksi atau jasa yang dihasilkan. Dasar pengelompokan untuk level ini adalah hubungan sebab dan akibat setiap unit yang dihasilkan.
2. Biaya untuk setiap kelompok unit tertentu (*batch level*) adalah sumber daya yang digunakan untuk aktivitas yang akan terkait dengan kelompok unit produk atau jasa yang dihasilkan. Dasar pengelompokan untuk level ini adalah biaya yang memiliki hubungan sebab akibat dengan setiap produk atau jasa yang dihasilkan.
3. Biaya untuk setiap produk/jasa tertentu (*product/service sustaining level*) adalah sumber daya yang digunakan untuk aktivitas yang menghasilkan produk atau jasa. Dasar pengelompokan untuk level ini adalah biaya yang memiliki hubungan sebab akibat dengan setiap produk atau jasa yang dihasilkan.
4. Biaya untuk setiap fasilitas tertentu (*facility sustaining level*) adalah sumber daya yang digunakan untuk aktivitas yang tidak dapat dihubungkan secara langsung dengan produk atau jasa yang dihasilkan tetapi untuk mendukung organisasi secara keseluruhan. Dasar pengelompokan dengan level ini sulit dicari hubungan sebab akibatnya dengan produk atau jasa yang dihasilkan tetapi dibutuhkan untuk kelancaran kegiatan perusahaan yang berhubungan dengan proses produksi barang atau jasa.

Penerapan sistem ABC akan relevan bila biaya overhead pabrik merupakan biaya yang paling dominan dan multi produk. Menurut Mulyadi (2007:53) penggolongan aktivitas untuk membuat dan menjual produk digolongkan dalam empat kelompok yaitu :

1. Unit-level *activity cost* (Biaya aktivitas berlevel unit)

Biaya ini dipengaruhi oleh jumlah produk yang dihasilkan. Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya energi dan biaya angkutan adalah contoh biaya yang termasuk dalam golongan ini. Biaya ini dibebankan kepada produk berdasarkan jumlah unit produk yang dihasilkan.

2. *Batch-level activity cost* (Biaya aktivitas berlevel batch)

Biaya ini berhubungan dengan jumlah batch produk yang diproduksi. Setups cost, yang merupakan biaya yang dikeluarkan untuk menyiapkan mesin dan ekuipmen sebelum suatu order produksi diproses, biaya angkutan bahan baku dalam pabrik, biaya inspeksi, biaya order pembelian adalah contoh biaya yang termasuk dalam golongan ini. Besar kecilnya biaya ini tergantung dari frekuensi order produksi yang dilolah dari fungsi produksi. Biaya ini tidak dipengaruhi oleh jumlah unit produk yang diproduksi dalam setiap order produksi.

3. *Product-sustaining activity costs* (Biaya aktivitas penopang produk)

Biaya ini berhubungan dengan penelitian dan pengembangan produk tertentu dan biaya-biaya untuk mempertahankan produk agar tetap dapat dipasarkan. Biaya ini tidak terpengaruh oleh jumlah unit produk yang diproduksi dan jumlah batch produksi yang dilakukan oleh divisi penjualan. Contoh biaya ini adalah biaya desain produk, desain proses pengolahan produk, pengujian produk. Biaya ini dibebankan kepada produk berdasarkan taksiran jumlah unit produk tertentu yang akan dihasilkan selama umur produk tersebut (*product life cycle*).

4. *Facility-sustaining activity costs* (Biaya aktivitas penopang fasilitas)

Biaya ini berhubungan dengan kegiatan untuk mempertahankan kapasitas yang dimiliki oleh perusahaan. Biaya depresiasi dan amortisasi, biaya asuransi, biaya gaji karyawan adalah jenis biaya yang termasuk dalam golongan ini. Biaya ini dibebankan kepada produk atas dasar taksiran unit produk yang dihasilkan pada kapasitas normal divisi penjual.

Manfaat Activity based costing (ABC)

Mulyadi (2007:93), penerapan dari *Activity based costing* (ABC) memiliki manfaat diantaranya :

- 1) Menyediakan informasi berlimpah tentang aktivitas yang digunakan oleh perusahaan untuk menghasilkan produk dan jasa bagi *customer*.
- 2) Menyediakan fasilitas untuk menyusun dengan cepat anggaran berbasis aktivitas (*activity based budget*).
- 3) Menyediakan informasi biaya untuk memantau implementasi rencana pengurangan biaya.
- 4) Menyediakan secara akurat dan multimensi *cost product* dan jasa yang dihasilkan oleh perusahaan.

Prosedur Pembebanan Biaya Overhead Pabrik dengan Activity based costing method

Pada *activity based costing method* meskipun pembebanan biaya-biaya overhead pabrik dan produk juga menggunakan dua tahap seperti akuntansi biaya. tetapi pusat biaya dipakai untuk pengumpulan biaya-biaya pada tahap pertama dan dasar pembebanan dari pusat biaya kepada produk pada tahap kedua sangat berbeda dengan akuntansi biaya. ABC menggunakan lebih banyak *Cost Driver* bila dibandingkan dengan sistem pembebanan biaya pada akuntansi biaya.

Menurut Hansen dan Mowen (2013) ada dua tahap dalam menentukan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Activity based costing*:

1. Tahap Pertama

Tahap pertama yaitu membebankan biaya overhead pabrik ke dalam aktivitas. Penentuan harga pokok produksi berdasarkan ABC terdiri dari empat langkah yaitu :

- a) Mengidentifikasi aktivitas, langkah pertama untuk menerapkan ABC adalah mengidentifikasi aktivitas yang menjadi dasar sistem tersebut
- b) Mengklasifikasi berbagai aktivitas. Mengklasifikasi aktivitas yang akan menjadi dasar sistem tersebut. Berbagai aktivitas diklasifikasikan dalam beberapa kelompok yang menjadi suatu interpretasi yang mudah dan jelas serta cocok dengan segmen-segmen proses produksi yang dapat dikelola untuk menghasilkan produk atau jasa. Cara untuk memahami aktivitas dan bagaimana digabungkan dan disusun dalam empat tingkatan aktivitas yaitu aktivitas berlevel unit, aktivitas level batch, aktivitas level produk dan aktivitas level fasilitas.
- c) Mengidentifikasi *Cost Driver*. Mengidentifikasi *Cost Driver* dari aktivitas-aktivitas yang telah diidentifikasi dan diklasifikasikan. Mengelompokkan jenis-jenis biaya yang sejenis atau homogen.
- d) Menentukan tarif kelompok (*pool rate*), Tarif kelompok adalah tarif biaya overhead pabrik per unit *Cost Driver* yang dihitung untuk suatu kelompok aktivitas.
Tarif kelompok dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{Per Unit Cost Driver} = \frac{\text{Jumlah Aktivitas}}{\text{Cost Driver}}$$

2. Tahap Kedua

Setiap kelompok biaya overhead dibebankan kepada produk. Hal ini dilakukan dengan menggunakan tarif yang telah dihitung sebelumnya dan nilai sumber daya aktivitas yang dikonsumsi setiap jenis produk. Dengan demikian, overhead yang dibebankan dari setiap kelompok biaya kepada setiap jenis produk dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut :

BOP dibebankan = Tarif per unit cost driver x Cost Driver yang digunakan

Harga Pokok produksi diperoleh dengan menjumlahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik dibagi dengan jumlah unit produk yang dihasilkan

$$\text{Harga Pokok Produksi Per Unit} = \frac{\text{Biaya Bahan Baku} + \text{BTKL} + \text{BOP}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

Kelebihan dan Kelemahan Activity Based Costing (ABC)

1. Kelebihan Activity based costing

Menurut Dunia dan Abdullah (2012:329) kelebihan dari ABC sistem adalah sebagai berikut:

- a. Biaya produk yang lebih akurat baik pada industri manufaktur maupun pada industri jasa lainnya khususnya jika memiliki proporsi biaya *overhead* pabrik yang lebih besar.
- b. Biaya ABC memberikan perhatian pada semua aktivitas, sehingga semakin banyak biaya tidak langsung yang dapat ditelusuri pada objek biayanya.
- c. Sistem ABC mengakui bahwa aktivitas penyebab timbulnya biaya sehingga manajemen dapat menganalisis aktivitas dan proses produksi tersebut dengan lebih baik (fokus pada aktivitas yang memiliki nilai tambah) yang pada akhirnya dapat melakukan efisiensi dan akhirnya menurunkan biaya.

- d. Sistem ABC mengakui kompleksitas dari diversitas proses produksi modern yang banyak berdasarkan *transaction basic* (terutama pada perusahaan jasa dan manufaktur berteknologi tinggi) dengan menggunakan banyak pemicu biaya (*multiple Cost Drivers*).
- e. Sistem ABC memberikan perhatian atas biaya variabel yang terdapat dalam biaya tidak langsung.
- f. Sistem ABC cukup fleksibel untuk menelusuri biaya berdasarkan berbagai objek biaya. Baik itu proses, pelanggan, area tanggung jawab manajerial, dan juga biaya produk.

2. Kelemahan Activity based costing

Menurut Salman dan Farid (2016:96), kelemahan dari ABC adalah sebagai berikut :

- 1. Implementasi ABC membutuhkan sumber daya secara substansial berbiaya mahal untuk pengadaan/perolehan maupun pemeliharannya.
ABC merupakan sistem yang kompleks yang membutuhkan banyak catatan perhitungan.
- 2. Dalam organisasi kecil, manajer sudah familiar menggunakan sistem perhitungan biaya tradisional untuk menjalankan operasinya dan sistem perhitungan biaya tradisional digunakan dalam evaluasi kinerja.
- 3. Dalam sistem ABC, data mudah salah ditafsirkan dan harus digunakan secara berhati-hati dalam proses pengambilan keputusan.
- 4. Laporan yang dihasilkan oleh sistem ABC tidak sesuai dengan prinsip akuntansi yang diterima umum (*general accepted accounting principles*).

Harga Jual

Pengertian Harga Jual

Menurut Sugiri (2015:164) harga jual adalah biaya atau cost yang ditambah dengan markup sebesar presentase tertentu dari biaya tersebut. Lestari dkk (2017:158) mendefinisikan harga jual sebagai nilai atau angka yang telah menutupi biaya produksi secara utuh dan ditambahkan dengan laba atau keuntungan dalam jumlah yang wajar. Sedangkan menurut, Sjahrial dkk (2012:25) harga jual adalah harga yang ditawarkan kepada konsumen dengan biaya per unit ditambah markup harga.

Dari definisi diatas dapat disimpulkan bahwa harga jual merupakan nilai suatu barang yang ditetapkan setelah dikurangi semua biaya produksi guna untuk memperoleh laba perusahaan juga memberikan manfaat bagi konsumen.

Tujuan Penetapan Harga Jual

Menurut Kotler dkk (2016:491), tujuan penetapan harga jual yaitu sebagai berikut:

- 1. Kemampuan Bertahan (*Survival*)
Perusahaan mengejar kemampuan bertahan sebagai tujuan utama mereka jika mereka mengalami kelebihan kapasitas, persaingan ketat dan keinginan konsumen yang berubah. Selama harga menutupi biaya variabel dan biaya variabel tetap, maka perusahaan tetap berada dalam bisnis. Kemampuan mereka bertahan merupakan tujuan jangka pendek. Dalam jangka panjang, perusahaan harus mempelajari cara menambah nilai atau menghadapi kepunahan.

2. Laba Maksimum Saat Ini (*Maximum Current Profit*)

Banyak perusahaan berusaha menetapkan harga yang akan memaksimalkan laba saat ini. Perusahaan memperkirakan permintaan dan biaya berasosiasi dengan harga alternatif dan memilih harga yang menghasilkan laba saat ini, arus kas, atau tingkat pengembalian atas investasi maksimum. Strategi ini mengasumsikan bahwa perusahaan mempunyai pengetahuan atas fungsi permintaan dan biayanya. Pada kenyataannya, fungsi ini sulit diperkirakan. Dalam menekankan kinerja saat ini, perusahaan mungkin mengorbankan kinerja jangka panjang dengan mengabaikan pengaruh variabel bauran pemasaran lain, reaksi pesaing dan batasan hukum pada harga.

3. Pangsa Pasar Maksimum

Beberapa perusahaan ingin memaksimalkan pangsa pasar mereka. Perusahaan percaya bahwa semakin tinggi volume penjualan, biaya unit akan semakin rendah dan laba jangka panjang semakin tinggi. Perusahaan menetapkan harga penetrasi pasar dapat diterapkan dalam kondisi:

- a. Pasar sangat sensitif terhadap harga dan harga yang rendah merangsang pertumbuhan pasar.
- b. Biaya produksi dan distribusi menurun seiring terakumulasinya pengalaman produksi
- c. Harga terendah mendorong persaingan aktual dan potensial.

4. Pemerahan Pasar Maksimum (*Maximum Market Skimming*)

Perusahaan mengungkapkan teknologi baru yang menetapkan harga tinggi untuk memaksimalkan pemerahan pasar. Pada mulanya harga ditetapkan dengan tinggi dan perlahan-lahan turun seiring waktu. Meskipun demikian, strategi ini bisa menjadi fatal jika ada pesaing besar yang memutuskan menurunkan harga. Pemerahan pasar akan masuk akal dalam keadaan tertentu :

- a. Terdapat cukup banyak pembeli yang permintaan saat ini terjadi.
- b. Biaya satuan memproduksi volume kecil tidak begitu tinggi hingga menghilangkan keuntungan dari mengenakan harga maksimum yang mampu diserap pasar.
- c. Harga awal tinggi menarik lebih banyak pesaing ke pasar.
- d. Harga tinggi mengkomunikasikan citra produk yang tinggi.

5. Kepemimpinan Kualitas Produk (*Product-Quality Leadership*)

Banyak merek berusaha "kemewahan terjangkau" produk atau jasa yang ditentukan karakternya oleh tingkat kualitas anggapan, selera dan status yang tinggi dengan harga yang cukup tinggi agar tidak berada diluar jangkauan. Menurut Tjiptono (2014), Tujuan penetapan harga terdapat empat jenis, yaitu:

- a. Tujuan Berorientasi Pada Laba
Asuransi teori ekonomi klasik menyatakan bahwa setiap perusahaan selalu memilih harga yang dapat menghasilkan laba paling tinggi.
- b. Tujuan Berorientasi Pada Volume
Selain tujuan berorientasi pada laba, ada pula perusahaan yang menetapkan harganya berdasarkan tujuan berorientasi pada volume tertentu atau yang biasanya dikenal dengan istilah *volume pricing objectives*.
- c. Tujuan Berorientasi Pada Citra

Citra (*image*) suatu perusahaan dapat dibentuk melalui strategi penetapan harga. Perusahaan dapat menetapkan harga tinggi untuk mempertahankan citra prestisus.

d. Tujuan Stabilisasi Harga

Dalam pasar yang konsumennya sangat sensitif pada harga, bila suatu perusahaan menurunkan harganya, maka para pesaingnya harus menurunkan pula harga mereka, Kondisi seperti ini yang mendasari terbentuknya tujuan stabilisasi harga dalam industri-industri tertentu produknya sangat terstandarisasi.

e. Tujuan-tujuan lainnya

Harga dapat pula ditetapkan dengan tujuan mencegah masuknya pesaing, mempertahankan loyalitas pelanggan, mendukung penjualan ulang, atau menghindari campur tangan berbeda.

Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa tujuan dalam penetapan harga perusahaan bukan hanya mencari laba, namun juga untuk menjaga loyalitas dengan konsumen serta menjaga perusahaan agar tetap kompetitif dalam bersaing dan mampu bertahan. Penetapan harga yang memiliki tujuan yang begitu banyak untuk dapat dicapai perusahaan, mengharuskan perusahaan menetapkan harga jual yang efektif.

Faktor-faktor Dalam Penetapan Harga

Penetapan harga perlu dilakukan pertimbangan-pertimbangan agar dapat meminimalisir terjadinya sebuah kegagalan. Menurut Kotler dan Armstrong dalam Fandy Tjiptono (2014) Secara umum ada dua faktor utama yang perlu dipertimbangkan dalam menetapkan harga, yaitu:

a) Faktor Internal Perusahaan

1. Tujuan Pemasaran Perusahaan

Faktor utama yang menentukan dalam penetapan harga adalah tujuan pemasaran perusahaan. Tujuan tersebut bisa berupa maksimasi laba, mempertahankan kelangsungan hidup perusahaan, meraih pangsa pasar yang besar, menciptakan kepemimpinan dalam hal kualitas, mengatasi persaingan, melaksanakan tanggungjawab sosial dan lain-lain.

2. Strategi Bauran Pemasaran

Harga hanyalah salah satu komponen dari bauran pemasaran, oleh karena itu harga perlu dikoordinasikan dan saling mendukung dengan bauran pemasaran lainnya, yaitu produk, distribusi dan promosi.

3. Biaya

Biaya merupakan faktor yang menentukan harga minimal yang harus ditetapkan agar perusahaan tidak mengalami kerugian.

4. Organisasi

Manajemen perlu memutuskan siapa dalam organisasi yang harus menetapkan harga. Setiap perusahaan menangani masalah penetapan harga menurut caranya masing-masing.

b) Faktor Lingkungan Eksternal**1. Pasar dan Permintaan**

Setiap perusahaan perlu memahami sifat pasar dan permintaan yang dihadapinya, apakah termasuk pasar persaingan monopolistik, oligopoli atau monopoli.

2. Persaingan

Menurut Porter (1985), ada lima kekuatan pokok yang berpengaruh dalam persaingan yaitu, persaingan, produk substitusi, pemasok, pelanggan dan ancaman pendatang baru.

3. Unsur-unsur Lingkungan Eksternal Lainnya

Selain faktor-faktor diatas, perusahaan juga perlu mempertimbangkan faktor kondisi ekonomi.

Metode Penentuan Harga Jual

Metode penentuan harga jual menurut Mulyadi (2012:348), diuraikan ada 3 metode yang digunakan yaitu penentuan harga jual dalam keadaan normal, penentuan harga jual dalam *cost-type contract* dan penentuan harga jual dalam jual pesanan khusus.

a. Penentuan Harga Jual Normal (*Normal Pricing*)

Dalam keadaan normal, manajer penentuan harga jual memerlukan informasi biaya penuh masa yang akan datang sebagai dasar penentuan harga jual produk atau jasa. Metode penentuan harga jual normal seringkali disebut *cost-plus pricing*, karena harga jual ditentukan dengan menambah biaya masa yang akan datang dengan suatu persentase *markup* (tambahan diatas jumlah biaya) yang dihitung dengan formula tertentu (Mulyadi, 2012:348). Harga jual produk atau jasa dalam keadaan normal ditentukan dengan faktor sebagai berikut :

$\text{Harga jual} = \text{taksiran biaya penuh} + \text{laba yang diharapkan}$

b. Penentuan Harga Jual Dalam *Cost - Type Contract*

Cost - type contract adalah kontrak pembuatan produk atau jasa yang pihak pembeli setuju untuk membeli produk atau jasa harga yang berdasarkan pada total biaya yang sesungguhnya dikeluarkan oleh produsen ditambah dengan laba yang dihitung sebesar persentase tertentu dari total biaya sesungguhnya tersebut (Mulyadi, 2012).

c. Penentuan Harga Jual Pesanan Khusus

Pesanan khusus merupakan pesanan yang diterima oleh perusahaan di luar pesanan reguler. Konsumen yang melakukan pesanan ini meminta harga dibawah harga normal yang berada dibawah biaya penuh, karena biaya pesanan khusus mencakup jumlah biaya yang cukup besar. Dalam mempertimbangkan penerimaan khusus, informasi akuntansi diferensiasi merupakan dasar yang dipakai dalam penentuan harga jual.

Metode Penelitian

Pada penelitian ini peneliti menggunakan metode kuantitatif. Menurut Sugiyono (2017:7), metode penelitian kuantitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivisme, sebagai metode ilmiah karena telah memenuhi kaidah-kaidah ilmiah yang konkrit, objektif, rasional dan sistematis. Sedangkan menurut Efeerin (2012:47), metode kuantitatif yaitu suatu proses menemukan pengetahuan yang menggunakan data berupa angka sebagai alat menganalisis keterangan mengenai apa yang ingin kita ketahui. Metode yang digunakan dalam penelitian ini untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual dengan metode *Activity Based Costing* (ABC). Sampel dalam penelitian ini adalah laporan harga pokok produksi dan harga jual di restoran agape ruteng. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis data primer dengan tiga sumber data yaitu Wawancara, Observasi, dan Dokumentasi. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Dengan metode ini penulis berusaha keras menggambarkan secara jelas keadaan objek penelitian yang sebenarnya dengan mengumpulkan data yang tersedia dan relevan. Selanjutnya penulis menyusun, mempelajari dan menganalisis lebih lanjut substansi mengenai penerapan metode *Activity based costing* (ABC) untuk menentukan harga jual. Langkah-langkah analisis data yang dilakukan adalah (Sugiyono, 2007:272) :

a. Prosedur Tahap Pertama

- 1) Mencantumkan laporan harga pokok produksi Restoran Agape dengan metode tradisional.
- 2) Melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *Activity based costing*. Adapun langkah-langkah yang diterapkan:
 - a) Mengidentifikasi aktivitas
Aktivitas yang dilakukandalam proses pembuatan mie adalah persiapan bahan baku, pembuatan adonan mie, pencetakan, perebusan, pengemasan, penyajian dan pengiriman
 - b) Membebaskan biaya sumber daya pada aktivitas
Biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi mie antara lain : biaya pembelian bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya listrik, biaya air, biaya bahan bakar (gas), biaya kemasan.
 - c) Mengelompokkan aktivitas yang berkaitan untuk membentuk kumpulan yang sejenis (homogen) kemudian mengelompokkan biaya aktivitas yang telah dikelompokkan untuk mendefenisikan kelompok biaya sejenis.
 - d) Menghitung tarif kelompok

$$\text{tarif pool} = \frac{\text{BOP Kelompok aktivitas tertentu}}{\text{Driver Biayanya}}$$

b. Prosedur Tahap Kedua

Prosedur Tahap Pada tahap kedua ini, biaya dari setiap kelompok *overhead* ditelusuri ke produk, dengan menggunakan tariff kelompok yang telah di hitung. Pembebanan biaya *overhead* dari setiap kelompok biaya pada setiap produk dihitung dengan rumus sebagai berikut :

BOP yang dibebankan : Tarif kelompok $\times$ Unit *driver* yang dikonsumsi

Selanjutnya, harga pokok produksi dapat dihitung dengan menjumlahkan seluruh biaya yang digunakan, terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik dibagi per unit produk yang dihasilkan. Setelah melakukan perhitungan penuliskemudian melakukan perbandingan antara perhitungan yang menggunakan metode tradisional yang digunakan perusahaan saat ini dan metode *Activity based costing*.

Hasil Penelitian dan Pembahasan

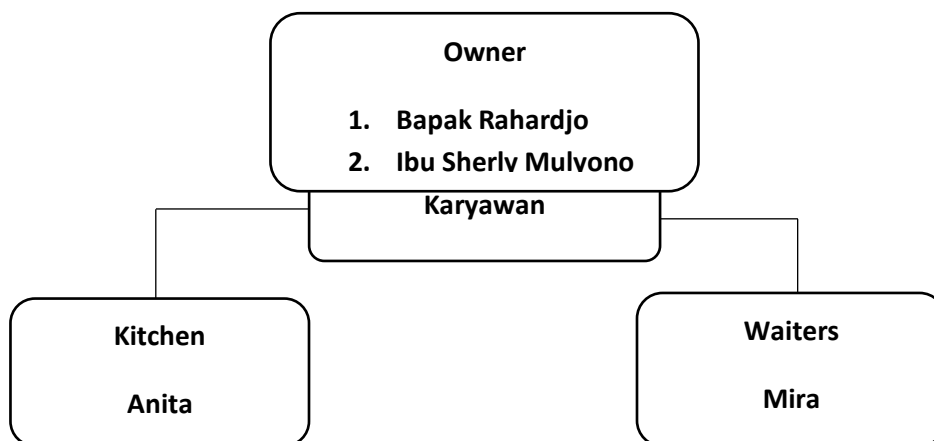
Gambaran Umum Objek Penelitian

Sejarah Perusahaan

Restoran Agape yang berlokasi di Jl. Bhayangkari No.8 Pitak Kabupaten Manggarai merupakan salahsatu usaha yang bergerak di bidang kuliner berupa mie goreng, mie kuah mie tamie capcay, mie ayam pangsit dan mie hot plate. Agape berdiri pada tahun 1999 dengan adanya ide bisnis untuk menjual kopi bubuk yang saat itu di dasari oleh potensi manggarai yaitu di bidang hasil bumi khususnya kopi. Pada tahun 2005 pemilik kedai kopi Bapak Rahardjo beserta istrinya Ibu Sherly Mulyono mulai mengembangkan bisnisnya dan merenovasi rumahnya menjadi tempat usaha berupa Resto dan Café. Pada tahun 2007 Resto dan Caffé Agape resmi di buka . Dan pada tahun 2019 dengan adanya perkembangan dan peralatan Resto Agape mulai mengolah Mie Basah untuk di jadikan empat menu mie yaitu, mie goreng, mie kuah, mie tamie capcay dan mie hot plate.

Struktur Organisasi Restoran Agape

Struktur Organisasi merupakan bagan yang berisi hubungan antara dua orang atau lebih dalam susunan yang sah dengan susunan masing-masing untuk mencapai tujuan tertentu. Berikut struktur organisasi Restoran Agape.



Gambar 4.1 Struktur Organisasi Restoran Agape

Dengan dibentuknya struktur organisasi diharapkan agar karyawan dapat mengerti dengan peran dan tugas serta tanggungjawabnya masing-masing, sehingga perusahaan dapat mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Berikut penjelasan mengenai tugas dan tanggungjawab dari struktur dari Restoran Agape

1. Owner Restoran Agape

- a. Pemilik usaha merupakan pemimpin yang bertugas mengatur dan mengawasi jalannya proses produksi yang dilakukan
- b. Mengelola keuangan restoran

2. Kitchen

- a. Mengolah bahan mentah menjadi bahan jadi berupa mie basah.
- b. Mengolah dan menyajikan mie ke dalam lima jenis mie, mie goreng, mie kuah, mie tamie capcay, mie hot plate dan mie ayam pangsit.
- c. Memastikan kebersihan produk yang diproduksi
- d. Melaporkan persediaan bahan baku

3. Waiters

- a. Membantu Kitchen dalam pengolahan bahan baku berupa Mie basah.
- b. Mencatat pesanan dan kemudian membawa ke meja para pelanggan.

A. **Proses Produksi**

Proses produksi adalah rangkaian utama yang harus dilakukan untuk mengubah bahan mentah menjadi suatu barang yang berguna atau barang jadi. Proses produksi oleh Restoran Agape diawali dengan pembuatan mie basah.

Tahapan-tahapan yang dilakukan oleh Restoran Agape dalam menjalankan produksi dari proses pembuatan Mie sampai pada produk siap di sajikan adalah sebagai berikut :

1. Tahap awal

Tahap awal yaitu tahap dalam menyiapkan semua bahan dan peralatan yang akan dibutuhkan dalam proses produksi, salahsatu bahan utama dalam pembuatan mie goreng, mie kuah, mie tamie capcay dan mie hot plate adalah mie basah. Dalam pembuatan keempat jenis produk mie restoran Agape membuat mie basah sebagai bahan baku utama guna untuk menjaga cita rasa dari mie itu sendiri.

➤ Tahap Proses Produksi Mie Basah Dalam Satu Kali Produksi

- a. Siapkan bahan baku pembuatan mie basah berupa garam 40 gram, telur 20 butir, tepung terigu 4kg.
- b. Masukkan tepung terigu ke dalam mesin molen yang sudah disiapkan lalu kemudian masukan telur dan garam, setelah itu proses pengadukan selama 25 menit lalu diangkat dan pisahkan menjadi 10 bulatan adonan kemudian dipipihkan menggunakan tangan.
- c. Setelah adonan dipipihkan , siapkan mesin kedua untuk proses pencetakan mie dan stel mesin untuk tahap pertama agar adonan yang dihasilkan seimbang serta menghaluskan permukaan adonan. Proses ini dilakukan selama 10 menit.
- d. Setelah permukaan halus dan adonan sudah pada bentuk memanjang, potong satu adonan memanjang menjadi dua lalu masukan lagi pada mesin pencetakan dengan penyetelan mesin lebih tipis dan proses ini membutuhkan waktu 15 menit.

- e. Kemudian stell kembali mesin dalam bentuk pencetakan mie lalu adonan siap dicetak selama 10 menit .
 - f. Siapkan kuah dan panaskan air, setelah mendidih masukan 2 sdm minyak goreng lalu angkat mie yang sudah dicetak rebus dalam air panas selama 2 menit sambil di aduk.
 - g. Angkat mie yang sudah matang lalu cuci kembali dengan air dingin.
 - h. Kemudian mie di timbang dan di kemas dalam tiap porsi dengan ukuran 150 gram
 - i. Mie siap untuk diolah menjadi mie goreng, mie kuah, mie tamie capcay, dan mie hot plate.
2. Tahap Penyajian Mie
- Tahap ini merupakan tahap pengolahan mie basah menjadi mie goreng, mie kuah, mie tamie capcay dan mie hot plate. Pada tahap ini penyajian atau proses pembuatan mie akan disesuaikan dengan pesanan customer.

Hasil Penelitian

Jenis produksi dan jumlah unit yang dihasilkan Restoran Agape selama Bulan Juni 2023 dapat di sajikan pada tabel 4.1 sebagai berikut :

Tabel 4.1
Hasil Produksi Bulan Juni 2023

No	Jenis Produksi	Jumlah Unit
1	Mie Goreng	135 Porsi
2	Mie Kuah	122 Porsi
3	Mie Tamie Capcay	124 Porsi
4	Mie Hot Plate	125 Porsi
Total		506 Porsi

Sumber : Data di Olah

Perhitungan Harga Pokok Produksi Oleh Perusahaan

Penentuan harga pokok produksi yang dikeluarkan perusahaan dilakukan dengan mengumpulkan biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik :

a. Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam pembelian bahan baku untuk memproduksi Mie Goreng, Mie Kuah, Mie Tamie Capcay dan Mie Hot Plate. Biaya bahan baku yang digunakan dalam Restoran Agape adalah sebagai berikut :

Tabel A.1
Biaya Bahan Baku Mie Basah Pada Bulan Juni 2023

No	Jenis Bahan	Kuantitas	Harga	Total
1	Tepung Terigu	4 Kg	Rp 10.640	Rp 42.560
2	Telur	20 Butir	Rp 1.666	Rp 33.320
3	Garam	40 gram	Rp 25	Rp 1.000
	Total			Rp 76.880
	Jumlah Unit			7500
	Hpp Perunit			10

Sumber : Data di olah

Pada Tabel 4.2 di atas menjelaskan Biaya bahan baku untuk pembuatan mie basah pada satu kali proses produksi mie dengan menghasilkan 7500 gram mie basah yang siap diolah menjadi empat produk mie siap saji. Harga per unit untuk mie basah diperoleh sebagai berikut :

$$\frac{\text{Total Biaya Bahan Baku}}{\text{Jumlah Unit}} = \frac{\text{Rp.76.880}}{7.500} = \text{Rp.10}$$

Tabel A.2
Biaya Bahan Baku Mie Goreng Bulan Juni 2023

No	Jenis bahan	Kuantitas	Harga	Total
1	Mie basah	20250 gram	Rp 10	Rp 202.500
2	Ayam	6750 gram	Rp 32	Rp 216.000
3	Sawi	4ikat	Rp 5.000	Rp 20.000
4	Wortel	12 kg	Rp 10.000	Rp 120.000
5	Kol	3 buah	Rp 12.500	Rp 37.500
6	Bawang Putih	1,6 kg	Rp 30.000	Rp 48.000
7	Lada bubuk	168,75 gram	Rp 120	Rp 20.250
8	Kecap manis	1485 gram	Rp 25	Rp 36.383
9	Telur	135 butir	Rp 1.666	Rp 224.910
10	Kaldu jamur	337,5 gram	Rp 105	Rp 35.438
11	Kecap Asin	1350 gram	Rp 12	Rp 16.200
12	Minyak Goreng	1350 gram	Rp 21	Rp 28.350
13	Total			Rp 1.005.530

ada
tabel

Sumber : Data di Olah

4.3 diatas dapat dilihat bahwa pembelian bahan baku yang dikeluarkan Restoran Agape untuk memproduksi mie goreng sebanyak 135 porsi selama bulan juni 2023 sebesar Rp.1.005.530.

Tabel A.3
Biaya Bahan Baku Mie Kuah Bulan Juni 2023

No	Jenis Bahan	Kuantitas	Harga	Total
1	Mie Basah	18300gram	Rp 10	Rp 183.000
2	Daging Ayam	6200 gram	Rp 32	Rp 198.400
3	Wortel	11kg	Rp 10.000	Rp 110.000
4	Sawi	5 ikat	Rp 5.000	Rp 25.000
6	Telur	122 Butir	Rp 1.666	Rp 203.252
7	Bawang Putih	1,5 kg	Rp 30.000	Rp 45.000
8	Lada Bubuk	152,5 gram	Rp 120	Rp 18.300
9	Kaldu Jamur	305 gram	Rp 105	Rp 32.025
10	Garam	152,5 gram	Rp 10	Rp 1.525
11	Minyak Goreng	1220 gram	Rp 21	Rp 25.620
12	Total			Rp 842.122

Sumber : Data di Olah

Pada tabel 4.4 diatas dapat dilihat bahwa pembelian bahan baku yang dikeluarkan Restoran Agape untuk memproduksi mie goreng sebanyak 122 porsi selama bulan juni 2023 sebesar Rp.842.122.

Tabel A.5
Biaya Bahan Baku Mie Tamie Capcay Bulan Juni

No	Jenis Bahan	Kuantitas	Harga	Total
1	Mie Basah	18600 gram	Rp 10	Rp 186.000
2	Udang	6,2 kg	Rp 85.000	Rp 527.000
3	Wortel	11 kg	Rp 10.000	Rp 110.000
4	Labu	15buah	Rp 1.666	Rp 24.990
5	Bengkoang	3 kg	Rp 22.000	Rp 66.000
6	Kembang Kol	7 buah	Rp 5.000	Rp 35.000
7	Sayur Putih	2 buah	Rp 7.500	Rp 15.000
8	Bawang Putih	3 kg	Rp 30.000	Rp 90.000
9	Lada Bubuk	155 gram	Rp 120	Rp 18.600
10	Telur	124 butir	Rp 1.666	Rp 206.584
11	Saos Tiram	930 gram	Rp 48	Rp 44.640
12	Garam	155 gram	Rp 10	Rp 1.550
	Total			Rp 1.325.364

diatas dapat dilihat bahwa pembelian bahan baku yang dikeluarkan Restoran Agape untuk memproduksi mie goreng sebanyak 124 porsi selama bulan juni 2023 sebesar Rp.1.325.364.

Tabel A.6
Biaya Bahan Baku Mie Hot Plate

No	Jenis Bahan	Kuantitas	Harga	Total
1	Mie Basah	18750 gram	Rp 10	Rp 187.500
2	Daging Ayam	6250 gram	Rp 32	Rp 200.000
3	Jamur	7500 gram	Rp 53	Rp 397.500
4	Wortel	11 kg	Rp 10.000	Rp 110.000
5	Buncis	2 kg	Rp 10.000	Rp 20.000
6	Telur	125 butir	Rp 1.666	Rp 208.250
7	Bawang Putih	3 kg	Rp 30.000	Rp 90.000
8	Kecap Manis	1375 gram	Rp 25	Rp 34.375
9	Kecap Asin	1250 gram	Rp 12	Rp 15.000
10	Saos Tiram	937,5 gram	Rp 48	Rp 45.000
11	Lada Bubuk ^P	156,25gram	Rp 120	Rp 18.750
12	Garaf ^a	156,2 gram	Rp 10	Rp 1.563
13	Kaldu Jamur ^d	312,5 gram	Rp 105	Rp 32.813
14	Tepung Maizena ^a	825 gram	Rp 29	Rp 23.925
15	Mnyak Goreng ^t	1250 gram	Rp 10	Rp 12.500
	Total^a			Rp 1.397.175

Sumber : Data di Olah

el 4.6 diatas dapat dilihat bahwa pembelian bahan baku yang dikeluarkan Restoran Agape untuk memproduksi mie goreng sebanyak 125 porsi selama bulan juni 2023 sebesar Rp.1.397.175.

b. Biaya Tenaga Kerja

Restoran Agape memiliki 2 pekerja yaitu, Waiters dan juga Kitchen dengan masing-masing upah sesuai dengan pekerjaan.

Tabel A.7
Biaya Tenaga Kerja Restoran Agape Bulan Juni 2023

No	Jenis	Biaya Tenaga Kerja	
1	Kitchen	Rp	1.500.000
2	Waiterss	Rp	1.000.000
Total		Rp	2.500.000

Sumber : Data di Olah

Pada Tabel 4.6 menjelaskan bahwa dalam sistem pemberian upah Restoran Agape memberikan gaji dalam tempo waktu satu bulan dengan masing-masing nominal sesuai dengan pekerjaan yang dilakukan.

c. Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Pabrik merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan Restoran Agape untuk membiayai produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Adapun biaya overhead pabrik pada Restoran Agape adalah sebagai berikut :

a. Biaya Bahan Penolong

Biaya Bahan penolong merupakan biaya yang untuk memperoleh plastik pembungkus mie basah, dimana biasanya Restoran Agape membeli plastik dalam jumlah banyak yaitu sebesar Rp. 113.850 dengan isi 1500 plastik, untuk dapat memperoleh total biaya plastic yang digunakan maka perhitungannya adalah sebagai berikut :

$$\frac{\text{Rp } 113.850}{1.500} = 75,9 \text{ dikalikan dengan } 506 = \text{Rp. } 38.400$$

b. Biaya Listrik

Biaya Listrik yang dikeluarkan oleh Restoran Agape sebesar dalam Bulan Juni sebesar 750.000 dan untuk pemakaian dalam proses pembuatan mie sebesar 10%, total listrik yang digunakan adalah $750.000 \times 10\% = 75.000$

c. Biaya Air

Biaya air yang dikeluarkan oleh Restoran Agape dalam Bulan Juni sebesar 500.000 dan untuk mie sebesar 10% total biaya air adalah $500.000 \times 10\% = 50.000$.

d. Biaya Gas

Biaya yang dikeluarkan untuk isi ulang tabung gas sebesar 184.000.

e. Biaya Telepon

Biaya yang dikeluarkan untuk mendukung kegiatan usaha, guna untuk menghubungi pihak-pihak yang bersangkutan guna untuk memperlancar proses produksi.

f. Biaya Pemasaran

Biaya yang di keluarkan untuk menunjang proses promosi yang dilakukan menggunakan media social berupa facebook dan instagram.

g. Biaya Penyusutan Mesin

Mesin yang digunakan dalam proses pembuatan mie ada 2 jenis yaitu mixer spiral dan Noodle maker dimana untuk harga perolehan mixer spiral

Rp.10.850.000 dan noodle maker sebesar Rp.5.000.000 dan diperkirakan kedua mesin tidak memiliki nilai residu perhitungan penyusutan sebagai berikut :

$$\text{Mixer spiral} = \frac{\text{Rp. 10.850.000}}{8} = \text{Rp.1.356,250/ tahun}$$

$$\text{Per Bulan} = \frac{\text{Rp. 1.356,250}}{12} = \text{Rp. 113.020}$$

$$\text{Noodle Maker} = \frac{\text{Rp. 5.000.000}}{8} = \text{Rp.625.000}$$

$$\text{Perbulan} = \frac{\text{Rp.625.000}}{8} = \text{Rp. 52.083}$$

8

Total penyusutan kedua mesin adalah Rp.165.000

h. Biaya Pemeliharaan Kendaraan

Untuk Biaya pemeliharaan kendaraan Restoran Agape pada Bulan Juni 2023 sebesar 40.000

Tabel 4.7

Biaya Overhead Pabrik Restoran Agape Ruteng Bulan Juni 2023

No	Keterangan	Jumlah (Rp)
1	Biaya Bahan Penolong	Rp 38.400
2	Biaya Listrik	Rp 75.000
3	Biaya Air	Rp 50.000
4	Biaya Gas	Rp 184.000
5	Biaya Telepon	Rp 100.000
6	Biaya Transportasi	Rp 175.000
7	Biaya Penyusutan Mesin	Rp 165.000
8	Biaya Pemeliharaan Kendaraan	Rp 40.000
Total		Rp 827.400

Sumber : Data di Olah

Pada Tabel 4.7 menjelaskan total biaya Overhead Pabrik yang dikeluarkan Restoran Agape selama bulan Juni 2023.

2 Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Perusahaan (*Full costing*).

Dalam penentuan harga pokok produksi Restoren Agape menggunakan metode full costing dengan rumus sebagai berikut :

Biaya Bahan Baku

Biaya Tenaga Kerja

Biaya Overhead Pabrik +

Harga Pokok Produksi

Untuk Harga Pokok Perunit menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\frac{\text{Harga Pokok Produksi}}{\text{Jumlah Unit}} = \text{Harga Pokok Per unit}$$

Tabel A.8
Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode yang digunakan Restoran
Agape

Elemen Biaya	Biaya Total	Jumlah	Harga Per unit
Biaya Bahan Baku	Rp 1.005.530	135	Rp 7.448
Biaya Tenaga Kerja	Rp 2.500.000	135	Rp 18.519
Biaya Overhead Pabrik	Rp 827.400	135	Rp 6.129
Jumlah	Rp 4.332.930	135	Rp 32.096

Harga Pokok Produksi Mie Kuah

Elemen Biaya	Biaya Total	Jumlah	Harga Per unit
Biaya Bahan baku	Rp 842.122	122	Rp 6.903
Biaya Tenaga Kerja	Rp 2.500.000	122	Rp 20.492
Biaya Overhead Pabrik	Rp 827.400	122	Rp 6.782
Jumlah	Rp 4.169.522	122	Rp 34.176

Harga Pokok Produksi Mie Tamie

Elemen Biaya	Biaya Total	Jumlah	Harga Per Unit
Biaya Bahan Baku	Rp 1.325.364	124	Rp 10.688
Biaya Tenaga Kerja	Rp 2.500.000	124	Rp 20.161
Biaya Overhead Pabrik	Rp 827.400	124	Rp 6.673
Jumlah	Rp 4.652.764	124	Rp 37.522

Harga Pokok Produksi Mie Hot Plate

Elemen Biaya	Biaya Total	Jumlah	Harga Per Unit
Biaya Bahan Baku	Rp 1.397.175	125	Rp 11.177
Biaya Tenaga Kerja	Rp 2.500.000	125	Rp 20.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 827.400	125	Rp 6.619
Jumlah	Rp 4.724.575	125	Rp 37.797

Pada Tabel 4.8 menjelaskan perhitungan harga pokok produksi menggunakan sistem tradisional (*full costing*) dimana harga pokok produksi setiap produk dibagi dengan jumlah unit produksi sehingga menghasilkan perhitungan harga pokok per unit untuk Mie Goreng Rp 32.096, Mie Kuah Rp 34.176, Mie Tamie Capcay Rp 37.522 dan Mie Hot Plate Rp 37.797.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Activity Based Costing* (ABC)

Melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Activity based costing* (ABC), dengan cara :

1. Mengidentifikasi Aktivitas dan Level Aktivitas

Langkah pertama yang perlu dilakukan sebelum menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Activity based costing* adalah mengidentifikasi biaya overhead pabrik berdasarkan level aktivitasnya.

Tabel B.1
Identifikasi Aktivitas Biaya Dan Level Aktivitasnya

No	Komponen BOP	Jumlah	Level Aktivitas	Cost Driver
1	Biaya Bahan Penolong	Rp 38.400	Unit Level	Jumlah Unit
2	Biaya Listrik	Rp 75.000	Unit Level	Jumlah KWH
3	Biaya Gas	Rp 184.000	Unit Level	Jumlah kg
4	Biaya Air	Rp 50.000	Unit Level	Jumlah Kubik
6	Biaya Pemasaran	Rp 175.000	Product Level	Jumlah Unit
7	Biaya Penyusutan Mesin	Rp 165.000	Fasilitas Level	Jumlah Unit
8	Biaya Pemeliharaan Kendaraan	Rp 40.000	Batch Level	Jumlah Jam Kerja
10	Biaya Bahan Penolong	Rp 38.400	Unit Level	Jumlah Unit

Sumber : Data di Olah

2. Menentukan *Cost Driver* Untuk Masing-Masing Aktivitas

Setelah aktivitas-aktivitas diidentifikasi sesuai dengan levelnya, Langkah selanjutnya yaitu menentukan *Cost Driver* dari setiap biaya. Pengidentifikasi ini dimaksudkan dalam penentuan tariff per *Cost Driver*.

Tabel B.2 Daftar Cost Driver Restoran Agape

Keterangan	Mie Goreng	Mie Kuah	Mie Tamie Capcay	Mie Hot Plate	Jumlah
Jumlah Unit	135	122	124	125	506
Jumlah KWH	5,2	5,2	5,2	5,2	20,8
Jumlah Kubik	15	15	15	15	15
Jumlah Kg	12	12	12	12	48
Jumlah Jam Kerja	37,5	37,5	37,5	37,5	150

Sum
ber :
Data
di
Olah

Cost Driver yang digunakan untuk seluruh produk yaitu jumlah unit, jumlah KWH yang di konsumsi, jumlah kubik air yang dipakai ,jumlah kg gas elpiji yang digunakan dan jumlah jam kerja pada Restoran Agape Ruteng.

3. Penentuan Tarif Kelompok

Tarif kelompok (*pool rate*) adalah tarif biaya Overhead pabrik per unit *Cost Driver* yang dihitung untuk suatu kelompok aktivitas. Tarif kelompok dihitung dengan rumus total Biaya Overhead pabrik untuk kelompok aktivitas tertentu dibagi dengan dasar pengukur aktivitas kelompok tersebut

Tabel B.3 Perhitungan Tarif Kelompok (*Pool Rate*) Restoran Agape

Level Unit	
Cost Pool I	Total Biaya
Biaya Bahan Penolong	Rp 38.400
Jumlah Biaya	Rp 38.400
Jumlah Unit Produksi	506
Pool Rate I	Rp 76
Cost Pool II	Total Biaya
Biaya Listrik	Rp 75.000
Jumlah Biaya	Rp 75.000
Jumlah KWH	20,8
Pool Rate II	Rp 3.606
Cost Pool III	Total Biaya
Biaya Gas	Rp 184.000
Jumlah Biaya	Rp 184.000
Jumlah Kg	48
Pool Rate III	Rp 3.833
Cost Pool IV	Total Biaya
Biaya Air	Rp 50.000
Jumlah Biaya	Rp 50.000
Jumlah Kubik	15
Pool Rate IV	Rp 3.333

Level Batch	
Cost Pool V	Total Biaya
Biaya Pemeliharaan Kendaraan	Rp 40.000
Jumlah Biaya	Rp 40.000
Jam Kerja	150
Pool Rate V	Rp 267
Level Product	
Cost Pool VI	Total Biaya
Biaya Pemasaran	Rp 175.000
Jumlah Biaya	Rp 175.000
Jumlah Unit Produksi	Rp 506
Pool Rate VI	Rp 346
Level Fasilitas	
Cost Pool VII	Total Biaya
Biaya Penyusutan Mesin	Rp 165.000
Biaya Telepon	Rp 100.000
Jumlah Biaya	Rp 265.000
Jumlah Unit Produksi	Rp 506
Pool Rate VII	Rp 524

Sumber : Data di Olah

Hasil dari *beberapa pool rate* dapat diketahui pada pool rate I : 76, pool rate II : 3.606, pool rate III : 3.833, pool rate IV : 3.333, pool rate V : 267, pool rate VI : 346 dan pool rate VII : 524

4. Menghitung *Pool Rate* (Tarif Kelompok)

Tahap kedua menentukan Harga Pokok Produksi berdasarkan aktivitas adalah membebankan tarif kelompok berdasarkan *Cost Driver*. Biaya untuk setiap kelompok biaya overhead dilacak ke berbagai jenis produk. Setelah tarif per kelompok aktivitas diketahui, maka dapat dilakukan perhitungan biaya overhead yang dibebankan pada produk dengan cara mengalihkan tarif kelompok dengan jumlah konsumsi tiap produk.

Tabel B.4 Pembebanan Biaya *Overhead* Pabrik dengan *Activity based costing* Pada Restoran Agape

Level Aktivitas	Cost Driver	Proses Pembebanan	Mie Goreng	Mie Kuah	Mie Tamie Capcay	Mie Hot Plate	Jumlah
Unit	Unit	76 x 135	Rp 10.260				
		76 x 122		Rp 9.272			
		76 x 124			Rp 9.424		
		76 x 125				Rp 9.500	Rp 38.456
	KWH	3.606 x 5,2	Rp 18.750				
		3.606 x 5,2		Rp 18.750			
		3.606 x 5,2			Rp 18.750		
		3.606 x 5,2				Rp 18.750	Rp 75.000
	Kg	3.833 x 12	Rp 46.000				
		3.833 x 12		Rp 46.000			
		3.833 x 12			Rp 46.000		
		3.833 x 12				Rp 46.000	Rp 184.000
	Kubik	3.333 x 15	Rp 49.995				
		3.333 x 15		Rp 49.995			
		3.333 x 15			Rp 49.995		
		3.333 x 15				Rp 49.995	Rp 199.980
Total Aktivitas Tingkat Unit							Rp 497.436
Batch	Jam Kerja	267 x 150	Rp 40.050				
		267 x 150		Rp 40.050			
		267 x 150			Rp 40.050		
		267 x 150				Rp 40.050	
Total Aktivitas level Batch							Rp 160.200
Product	Unit	346 x 135	Rp 46.710				
		346 x 122		Rp 42.212			
		346 x 124			Rp 42.904		
		346 x 125				Rp 43.250	
Total Aktivitas Level Product							Rp 175.076
Fasilitas	Unit	524 x 135	Rp 70.740				
		524 x 122		Rp 63.928			
		524 x 124			Rp 64.976		
		524 x 125				Rp 65.500	
Total Aktivita Level Fasilitas							Rp 265.144
Total BOP			Rp282.505	Rp270.207	Rp272.099	Rp273.045	Rp1.097.856

Sumber : Data di Olah dengan Excel

Total biaya *overhead* pabrik yang dialokasikan dengan menggunakan sistem *Activity based costing* sebesar Rp.1.097.856. Dimana jumlah BOP Mie Goreng sebesar Rp.282.505, Mie Kuah sebesar Rp.270.207, Mie Tamie Capcay sebesar Rp.272.099 dan Mie Hot Plate sebesar Rp.273.045.

Berdasarkan pembebanan biaya *overhead* pabrik yang telah dilakukan, maka perhitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan *Activity based costing* pada Restoran Agape adalah sebagai berikut :

Tabel B.5
Harga Pokok Produksi Metode Activity based costing pada Restoran

Keterangan	Mie Goreng	Mie Kuah	Mie Tamie Capcay	Mie Hot Plate
Biaya Bahan Baku	Rp 1.005.530	Rp 842.122	Rp 1.325.364	Rp 1.397.175
Biaya Tenaga Kerja	Rp 2.500.000	Rp 2.500.000	Rp 2.500.000	Rp 2.500.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 282.505	Rp 270.207	Rp 272.099	Rp 273.045
HPP	Rp 3.788.035	Rp 3.612.329	Rp 4.097.463	Rp 4.170.220
Jumlah Unit	135	122	124	125
Hpp Per Unit	Rp 28.060	Rp 29.609	Rp 33.044	Rp 33.362

Sumber : Data di Olah dengan Excel

Berdasarkan perhitungan dengan menggunakan *Activity based costing* dapatlah hasil perhitungan harga pokok produksi per unit dengan hasil perhitungan Harga Pokok Produksi per unit dengan metode *Activity based costing* pada Restoran Agape diperoleh hasil Harga Pokok Produksi untuk Mie Goreng adalah sebesar Rp. 28.060, Mie Kuah adalah sebesar Rp.29.609, Mie Tamie Capcay adalah sebesar Rp.33.044 dan Mie Hot Plate adalah sebesar 33.362.

c) Perbandingan Sistem Tradisional dengan Activity based costing System Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi pad Restoran Agape

Tabel B.6
Perbandingan Harga Pokok Produksi Metode Tradisiomnal dengan Metode Activity based costing

Produk	Harga Pokok Produksi Tradisional	Harga Pokok Produksi ABC	Selisih
Mie Goreng	Rp 32.096	Rp 28.060	Rp 4.036
Mie Kuah	Rp 34.176	Rp 29.609	Rp 4.567
Mie Tamie Capcay	Rp 37.522	Rp 34.044	Rp 3.478
Mie Hotplate	Rp 37.797	Rp 33.362	Rp 4.435

Sumber : Data Diolah

Berdasarkan data perhitungan diatas diketahui bahwa hasil perhitungan harga pokok menggunakan *Activity based costing system* (ABC) untuk jenis produk Mie Goreng sebesar Rp.28.060, Mie Kuah sebesar Rp.29.609, Mie Tamie Capcay sebesar Rp.34.044, dan Mie Hot plate sebesar Rp.33.362. Apabila jika dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode tradisional terlihat bahwa harga pokok untuk produk Mie goreng sebesar Rp. 32.096, Mie kuah sebesar Rp.34.176, Mie Tamie Capcay sebesar Rp. 37.522, dan Mie Hot platesebesar Rp.37.797.

Perbedaan terjadi antara harga pokok produk produksi dengan metode tradisional dan metode ABC, dimana pada metode tradisional dalam menentukan harga pokok untuk semua biaya *overhead* dibebankan pada satu *Cost Driver* saja. Sedangkan pada metode ABC, adanya kejelasan mengenai pengalokasian biaya ke setiap jenis *Cost Driver* penggerak aktivitas untuk setiap unit produk, sehingga dalam perhitungan alokasi biaya sesuai dengan masing-masing aktivitas.

Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan oleh penulis Home Industri Mie Sagu Alami Barokah maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penentuan harga pokok produksi Restoran Agape masih menggunakan metode akuntansi biaya tradisional dengan menghitung biaya produksinya dan menjumlah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi setiap jenis mie.
2. Penentuan Harga Pokok Produksi pada Restoran Agape dengan *Activity based costing* dilakukan dalam dua tahap. Tahap pertama adalah menelusuri biaya dari sumber aktivitas yang mengkosumsinya. Tahap ini terdiri dari: mengidentifikasi dan menggolongkan aktivitas ke dalam empat level aktivitas, menghubungkan biaya dengan berbagai aktivitas, menentukan *Cost Driver* yang tepat untuk masing-masing aktivitas, menentukan kelompok-kelompok biaya (*Cost Pool*) yang homogeny, menentukan tariff kelompok. Tahap kedua adalah membebankan tarif kelompok berdasarkan *Cost Driver*. Biaya *Overhead* Pabrik ditentukan berdasarkan tarif kelompok dan *Cost Driver* yang digunakan.
3. Harga pokok produksi dengan sistem tradisional lebih besar dari pada sistem Activity Based Costing sehingga harga jual yang ditawarkan dengan sistem tradisional terlalu besar dan menyebabkan harga jual terlalu tinggi jika dibandingkan dengan produk sejenis. Hal ini disebabkan karena pembebanan biaya overhead pabrik (BOP) yang tidak tepat serta perhitungan biaya overhead pabrik (BOP) tidak dihitung secara jelas berdasarkan atas pemicu biaya dan sumber daya yang dikonsumsi oleh masing-masing produk yang dihasilkan, yang akan berdampak pada pembebanan biaya produksi yang dihasilkan kurang tepat.

Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah dikemukakan diatas, maka terdapat beberapa saran yang dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan pengambilan keputusan antara lain, sebagai berikut :

1. Saran yang diberikan oleh penulis untuk Restoran Agape

- a. Pada keempat produk yang diteliti menunjukkan bahwa *Activity based costing System* menampilkan hasil yang lebih rendah daripada perhitungan harga pokok produksi menggunakan sistem tradisional.
 - b. Agar penentuan harga pokok produksi dengan metode *Activity based costing* menjadi bahan pertimbangan untuk dapat diterapkan dalam penentuan harga pokok produksi sehingga akan menghasilkan perhitungan yang tepat dan akurat serta dapat bersaing dengan produk sejenis.
2. Saran bagi peneliti selanjutnya
- Bagi peneliti lain yang akan melakukan penelitian sejenis yang menggunakan subjek usaha kecil, mikro dan menengah khususnya yang memproduksi produk lebih dari satu jenis produk. Penelitian selanjutnya diharapkan lebih komperensif atau menyeluruh dalam mengkalkulasi biaya baik biaya produksi maupun biaya non produksi sehingga hasil penelitian lebih akurat.

Daftar Pustaka

- Agus Harijito dan Martono. (2010). *Manajemen Keuangan*, Yogyakarta. Ekonisia
- Ahmad dkk. (2012). *Akuntansi Biaya*. Jakarta. Salemba Empat
- Ahmad Firdaus dan Abdullah Wasilah. (2012) *Akuntansi Biaya*. Edisi Tiga. Salemba Empat.
- Anton. (2012). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Activity Based Costing* Pada PT Bintang Semarang. *Majalah Ilmiah Informatika*. Vol.3. Nomor 3:124-146.
- Blocher, Edwar J., Cheng Kung H. Lin, Thomas W. (2007). *Cost management: Manajemen Biaya Penekanan Strategis*. Jakarta : Salemba Empat
- Bustami, Bastian dan Nurlela. (2009). *Akuntansi Biaya*, edisi I, Mitra Wacana, Media, Jakarta
- Dunia. dkk. (2018) *Akuntansi Biaya*. Jakarta. Salemba Empat.
- Hansen dkk. (2013). *Manajemen Biaya*. Edisi Bahasa Indonesia. Buku Kedua. Salemba Empat.
- Hansen, Don R dan Maryanne M. Mowen. (2009). *Akuntansi Manajerial*. , Edisi 8, Salemba Empat. Jakarta.
- Hansen, Don R dan Maryanne M. Mowen. (2013). *Akuntansi Manajerial*. Buku 1, Edisi 8, Salemba Empat. Jakarta.
- Kotler & Armstrong. (2014). *Manajemen Pemasaran Analisis, Perencanaan, Proses pengambilan keputusan*

- Kotler dkk.(2016).*Manajemen Pemasaran*. Edisi 12,jilid 1&2.Jakarta. PT.Indeks
- Meroekh dkk. (2018).Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam MNGHITUNG harga Jual Dengan Metode *Cost Plus Pricing* Pada Pabrik Tahu Pink Jaya Oebufu Kupang. "*E-Jurnal Of Manajmen :Small and MediumEnterprises(SMEs)*.Vol.2:181-20125.
- Mulyadi. (2007). *Akuntansi Biaya*. Edisi Ke-5.Yogyakarta :UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. (2012). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta. UGM. Jakarta:Salemba Empat
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya*. Edisi-5.Yogyakarta :Universitas Gajah Mada
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya*.Edisi Lima.Yogyakarta.Sekolah Tinggi Ilmu Ekonom Manajemen YKPN
- Mulyadi. (2016). *Sistem Informasi Akuntansi*.Jakarta.Salemba Empat.
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta : Unit penerbit dan percetakan sekolah tinggi ilmu manajemen YKPN
- Rahim.(2014).Stock Maekrt Reacion Following Sukuk Announcement. Analisis Of Dow Jones Islamic Market Index(2004-2011). *E-Jurnal Ekonomik and Finance*.Vol.8.Nomor 2:29-35.
- Riwayadi.(2017). *Akuntansi Biaya*. Pendekatan Tradisional Dan Kontemporer. Edisi 2.Jakarta:Salemba Empat.
- Rudianto.(2013).*Akuntansi Manajemen*. Informasi Untuk Pengambilan Keputusan Strategis.Jakarta. Erlangga.
- Siregar.(2014).*Akuntansi Biaya*.Salemba Empat. Jakarta.
- Siti, F., dan Zakky ,F.A. (2017). Penerapan Metode ABC Untuk Penentuan harga Pokok Produksi pada CV"Rumah Kerudung Jihan" . IAIN Surakarta
- Slamet, Achmad. (2007). *Penganggaran, Perencanaan dan Pengendalian Usaha*.Semarang. UNESS PRESS
- Sugiyono.(2012).Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif,Kualitatif, dan R&D. Bandung. Alfabet.
- Sugiyono.(2017).Metode Penelitian Kuantitatif,Kualitatif, dan R&D.Bandung. Alfabet CV.
- Sugiyono.(2018).Metode Penelitian Kuantitatif,Kualitatif, dan R&D. Bandung. Alfabet CV
- Supriyono.(2013). *Akuntansi Biaya.Dan Penentuan Harga Pokok*.Edisi 2.Yogyakarta.BPFE.

Supriyono, R.A.(2007). *Manajemen Biaya. Suatu Reformasi Pengelolaan Bisnis* Yogyakarta :BPFE

Supriyono,R.A.2013.*Akuntansi Biaya.Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*.Edisi 2.Cetakan 18.BPFE UGM,Yogyakarta

Tjiptono.2015.*strategi pemasaran*.Edisi Keempat . Yogyakarta : cv Andi Offset