

PENERAPAN ACTIVITY BASED COSTING DALAM PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA JAY KOPI CAFE DI RAMBUNG MERAH, SIMALUNGUN

Hottop Idris¹

pupungpurnamasari@pelitabangsa.ac.id¹

M. Syafiq Alfaruq²

alfaruq01012021@gmail.com²

Elfina O. P Damanik³

^{1,2,3}Universitas Simalungun

ABSTRACT

Accurate determination of the cost of goods is an important aspect of business management, especially in the culinary industry such as cafes. This study aims to analyze the application of the Activity Based Costing (ABC) method in determining the cost of goods at Jaykopi Cafe. The ABC method used to allocate costs more precisely by paying attention to activities that support the cafe's operation processes, such as procurement of raw materials, serving drinks, and customer service. The that used includes cafe operating costs, activities performed, and product produced. The results showed that the ABC method provides more detailed and accurate result compared to traditional methods. So that it can assist management in determining the appropriate cost of goods and improve strategic decision making. The implementation of the method also allows Jaykopi Cafe to identify less efficient activities, thereby increasing profitability.

Keywords: Activity Based Costing, Cost of Goods, Efficiency.

ABSTRAK

Penentuan harga pokok produk yang akurat merupakan aspek penting dalam pengelolaan usaha, terutama dalam industri kuliner seperti cafe. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan metode *Activity Based Costing* (ABC) dalam menentukan harga pokok pada Jaykopi Cafe. Metode ABC digunakan untuk mengalokasikan biaya secara lebih tepat dengan memperhatikan aktivitas-aktivitas yang mendukung proses operasional cafe, seperti pengadaan bahan baku, penyajian minuman, dan layanan pelanggan. Data yang digunakan meliputi biaya operasional kafe, aktivitas yang dilakukan, dan produk yang dihasilkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode ABC memberikan hasil yang lebih rinci dan akurat dibandingkan dengan metode tradisional. Sehingga dapat membantu manajemen dalam menentukan harga pokok yang sesuai dan meningkatkan pengambilan

keputusan strategis. Implementasi metode ini juga memungkinkan Jaykopi Cafe untuk mengidentifikasi aktivitas yang kurang efisien, sehingga dapat meningkatkan profitabilitas.

Kata Kunci: Activity Based Costing, Harga Pokok, Efisiensi.

PENDAHULUAN

Jay Kopi Cafe merupakan salah satu cafe populer di Rambung Merah yang menyediakan beragam pilihan minuman kopi dan makanan ringan. Dalam menjalankan operasionalnya, cafe ini menghadapi tantangan dalam alokasi biaya pendukung yang sering kali menjadi beban cukup besar dalam biaya keseluruhan. Sistem alokasi biaya tradisional yang digunakan sebelumnya, di mana biaya dialokasikan secara merata berdasarkan volume penjualan, sering tidak mencerminkan konsumsi sumber daya yang sebenarnya. Oleh karena itu, pendekatan Activity-Based Costing (ABC) digunakan untuk memberikan gambaran lebih akurat tentang alokasi biaya dan membantu cafe ini dalam meningkatkan efisiensi biaya. Dalam industri kuliner yang semakin kompetitif, pengelolaan biaya yang efisien merupakan salah satu kunci utama untuk bertahan dan berkembang. Jay Kopi Cafe, yang berlokasi di Rambung Merah, adalah salah satu usaha kuliner yang berusaha memenuhi kebutuhan masyarakat akan minuman berkualitas dengan harga yang terjangkau. Namun, seiring dengan meningkatnya permintaan dan bertambahnya variasi produk yang ditawarkan, pengelolaan biaya di Jay Kopi Cafe menjadi semakin kompleks. Salah satu tantangan utama yang dihadapi cafe ini adalah besarnya biaya pendukung, seperti biaya pembelian bahan baku, tenaga kerja, utilitas, dan pemeliharaan fasilitas, yang tidak selalu efisien jika dialokasikan menggunakan metode tradisional. Penerapan **Activity-Based Costing (ABC)** di Jay Kopi Cafe tidak hanya membantu dalam mengalokasikan biaya

secara lebih akurat, tetapi juga membuka peluang untuk mengidentifikasi area-area yang memiliki potensi untuk perbaikan. Melalui identifikasi aktivitas pendukung yang memakan biaya besar, Jay Kopi Cafe dapat mengambil langkah-langkah strategis untuk mengurangi biaya yang kurang efisien dan mengoptimalkan sumber daya yang ada.

TINJAUAN PUSTAKA

Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi atau product cost merupakan elemen penting untuk menilai keberhasilan (performance) dari perusahaan dagang maupun manufaktur. Penerapan Harga Pokok Produksi merupakan hal yang sangat penting mengingat manfaat informasi Harga Pokok Produksi adalah untuk menentukan harga jual produk serta penentuan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang akan disajikan dalam neraca.

Menurut Bustami Bastian dan Nurlela (2018), harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Perhitungan Harga Pokok Produksi sangat mempengaruhi penetapan harga jual suatu produk sekaligus penetapan laba yang diinginkan. Dengan demikian ketepatan dalam melakukan perhitungan dalam Harga Pokok Produksi harus diperhatikan, karena apabila terjadi kesalahan dalam perhitungan akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan.

Harga Pokok Produksi menurut Mulyadi (2015) adalah biaya yang dikeluarkan untuk mengubah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual. Sedangkan menurut

Dunia dan Abdullah (2018) Harga Pokok Produksi adalah biaya yang terjadi sehubungan dengan produksi, yaitu jumlah biaya bahan langsung dan tenaga kerja langsung.

Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa Harga Pokok Produksi adalah biaya yang berkaitan langsung dengan proses produksi, yang meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Penentuan Harga Pokok Produksi bertujuan untuk menentukan biaya yang dikorbankan sehubungan dengan pengolahan bahan baku menjadi produk jadi yang siap pakai atau dijual. Penentuan Harga Pokok Produksi sangat penting dalam suatu usaha, karena merupakan salah satu unsur yang dapat dijadikan sebagai pedoman dan sumber informasi bagi manajemen untuk mengambil keputusan.

ACTIVITY-BASED COSTING

Activity-Based Costing (ABC) adalah metode akuntansi yang digunakan untuk mengalokasikan biaya secara lebih akurat berdasarkan aktivitas-aktivitas spesifik yang terjadi dalam proses produksi atau penyediaan jasa. Menurut Riwayadi, ABC adalah costing system yang mengkalkulasikan biaya dari setiap aktivitas yang dilakukan untuk memproduksi suatu produk atau jasa. Dalam pendekatan ini, biaya tidak hanya dibebankan berdasarkan volume produk atau layanan, tetapi juga mempertimbangkan kompleksitas dan jenis aktivitas yang memakan sumber daya. Activity based costing adalah sebuah metode perhitungan biaya berdasarkan aktivitas-aktivitas yang ada di perusahaan (Firdaus Dunia, dkk, 2018). Metode ini bertujuan untuk menghasilkan alokasi biaya yang lebih akurat dibandingkan metode tradisional yang umumnya membagi biaya berdasarkan volume produksi atau penjualan. Dengan metode ABC, setiap aktivitas yang memicu biaya dianalisis, misalnya pengadaan bahan baku, perakitan, atau pengujian produk dan biaya dari aktivitas ini dialokasikan sesuai tingkat konsumsi yang dilakukan oleh setiap produk atau jasa. Pendekatan ini membantu

perusahaan mengidentifikasi dan mengurangi aktivitas yang tidak efisien, sehingga mendukung peningkatan profitabilitas dan efisiensi biaya.

Metode ABC adalah alat yang berguna untuk mengalokasikan biaya secara lebih akurat di organisasi yang memiliki proses yang kompleks. Dengan memberikan informasi biaya yang lebih rinci dan berbasis aktivitas, ABC membantu organisasi dalam meningkatkan efisiensi, mengendalikan biaya, dan mendukung pengambilan keputusan yang lebih baik.

Manfaat Penerapan Activity Based Costing

Manfaat Penerapan Activity-Based Costing System Manfaat penerapan sistem Activity-Based Costing menurut Dunia dan Abdullah (2012:328), sebagai berikut:

1. Membantu mengidentifikasi ketidakefisienan yang terjadi dalam proses produksi, baik per departemen, per produk ataupun per aktivitas.
2. Membantu pengambilan keputusan dengan lebih baik karena perhitungan biaya atas suatu objek biaya menjadi lebih akurat.
3. Membantu mengendalikan biaya (terutama biaya overhead pabrik) kepada level individual dan level departemental.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Pendekatan deskriptif digunakan untuk menganalisis penerapan metode Activity-Based Costing (ABC) dalam menghitung harga pokok penjualan (HPP) secara sistematis dan terstruktur.

Tempat Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Jaykopi Cafe di Jl. Bangun Anyar, Rambung Merah, Kec. Siantar. Sedangkan penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 10 oktober – 05 november 2024.

Jenis Dan Sumber Data

1. Jenis Data
 - a. Data kualitatif yang digunakan berupa gambaran umum Jaykopi Cafe, sejarah berdirinya usaha, perkembangan usaha, lokasi usaha, struktur organisasi, dan lain sebagainya.
 - b. Sedangkan data kuantitatif yang digunakan adalah data produksi Jaykopi Cafe pada bulan September 2024, data pemakaian bahan baku, data Biaya Tenaga Kerja Langsung, data Biaya Overhead Pabrik, dan data mengenai jumlah karyawan,
2. Sumber Data
 - a. Data Primer, berupa data yang diperoleh penulis secara langsung dari pemilik usaha yang merupakan objek penelitian yang dilaksanakan melalui wawancara.
 - b. Data Sekunder yaitu data yang diperoleh dari perusahaan dalam bentuk dokumentasi seperti sejarah berdirinya perusahaan, struktur organisasi, kegiatan perusahaan, dan data kelengkapan lainnya.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui tahap-tahap sebagai berikut.

1. Teknik Wawancara
2. Teknik Dokumentasi

Teknik Analisis Data Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan sistem tradisional.
2. Melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan Metode Activity Based Costing.
3. Melakukan perbandingan antara perhitungan harga pokok produksi perusahaan dengan sistem tradisional dengan Metode Activity Based Costing

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jaykopi Cafe merupakan suatu usaha yang bergerak dalam menjual berbagai macam minum. Sektor yang diambil oleh Jaykopi Cafe menyediakan minuman yang diproduksi sendiri atau membeli dari supplier. Berikut menu serta data penjualan pada Jaykopi Cafe.

Tabel 1 Laporan Pendapatan Jaykopi Cafe pada bulan September

Nama Barang	Harga Jual	Jumlah Terjual	Total Terjual (Rp)
Teh Manis Panas	Rp 5,000	150	Rp 750,000
Teh Manis Dingin	Rp 7,000	300	Rp 2,100,000
Susu Dingin	Rp 10,000	240	Rp 2,400,000
Susu Panas	Rp 12,000	150	Rp 1,800,000
Jus jeruk	Rp 15,000	60	Rp 900,000
Jus buah Naga	Rp 15,000	65	Rp 975,000
Jus Wortel	Rp 15,000	32	Rp 480,000
Jus Alpukat	Rp 16,000	200	Rp 3,200,000
Jus Mangga	Rp 17,000	180	Rp 3,060,000
Strawberry Squash	Rp 18,000	60	Rp 1,080,000
Soda Gembira	Rp 18,000	53	Rp 954,000
Mango Yakult	Rp 18,000	63	Rp 1,134,000
Blue Ocean	Rp 18,000	64	Rp 1,152,000
Lychee Squash	Rp 18,000	40	Rp 720,000
Tubrok	Rp 8,000	20	Rp 160,000
Tubrok Susu	Rp 10,000	80	Rp 800,000
Kukubima Dingin	Rp 10,000	200	Rp 2,000,000
Kukubima Susu	Rp 10,000	210	Rp 2,100,000
Nutrisari Dingin	Rp 10,000	80	Rp 800,000
Nutrisari Susu	Rp 10,000	100	Rp 1,000,000
Espresso Latte	Rp 14,000	35	Rp 490,000
Cappucino	Rp 14,000	130	Rp 1,820,000
Long Black	Rp 10,000	80	Rp 800,000
Sanger	Rp 13,000	57	Rp 741,000
Mokacino	Rp 13,000	52	Rp 676,000
Chocociatoo	Rp 14,000	57	Rp 798,000
Red Velvet	Rp 14,000	60	Rp 840,000
Thai Tea	Rp 14,000	65	Rp 910,000
Matcha	Rp 14,000	61	Rp 854,000
Taro	Rp 14,000	40	Rp 560,000
Total		2984	Rp 36,054,000

Penentuan Harga Pokok Produksi Teh Manis Dingin dan Pada Jaykopi Cafe

Pada penelitian ini penulis mengambil sampel dua produk penjualan tertinggi untuk meneliti dan menghitung penerapan metode Activity Based Costing dalam penentuan Harga Pokok Produksi pada Jaykopi Cafe. Produk yang diambil untuk diteliti dalam penelitian ini adalah produk Teh Manis Dingin dan Susu Dingin.

Berikut adalah daftar biaya produksi yang digunakan Jaykopi Cafe pada bulan September 2024:

1. Bahan Baku

Berikut adalah bahan baku pada produk Teh Manis Dingin dan Susu Dingin yang diberikan oleh pemilik Jaykopi cafe:

Tabel 2 Bahan Baku Teh Manis Dingin
Jaykopi Cafe pada September 2024

Teh Manis Dingin				
No.	Bahan Baku	Harga	Satuan	Pemakaian/Porsi
1.	Gula	Rp. 18.000	1 Kg	20 gr
2.	Bubuk Teh	Rp. 15.000	400 gr	4 gr
3.	Ice	Rp. 20.000	5 Kg	150 gr
4.	Air Putih	Rp. 5000	10 liter	300 ml
Total				Rp. 1.250

Sumber: Jaykopi Café

Tabel 3 Bahan Baku Susu Dingin Jaykopi
Cafe pada September 2024

Susu Dingin				
No.	Bahan Baku	Harga	Satuan	Pemakaian/Porsi
1.	Susu	Rp. 17.000	1 liter	300 ml
2.	Air Putih	Rp. 5000	10 liter	100 ml
3.	Ice	Rp. 20.000	5 Kg	150 gr
Total				Rp. 5.650

Sumber: Jaykopi Cafe

Hasil perhitungan biaya bahan baku per unit pada Moha Coffee and Space Tahun 2022 diperoleh hasil biaya bahan baku untuk French Fries adalah sebesar Rp 8,230 dan untuk Es Kopi Moha sebesar Rp 8,600.

2. Biaya Kemasan

Biaya kemasan terdiri dari tray, paper tray, cup dan straw yang digunakan oleh Moha Coffee and Space dalam melakukan proses produksi. Berikut daftar biaya kemasan pada Moha Coffee and Space :

Tabel 4 Biaya Kemasan Jaykopi Cafe
September 2024

Teh Manis Dingin				
No.	Bahan Baku	Harga	Satuan	Pemakaian/ Porsi
1.	Cup	Rp.300	Cup	1
2.	Sedotan	Rp. 150	Biji	1
Total				Rp.450

Susu Dingin				
No.	Bahan Baku	Harga	Satuan	Pemakaian/Porsi
1.	Cup	Rp.300	cup	1
2.	Sedotan	Rp.150	biji	1
Total				Rp.450

Sumber: Jaykopi Cafe

Hasil perhitungan jumlah pemakaian biaya kemasan untuk produk Teh manis dingin dan Susu dingin yang dapat dialokasikan dalam perhitungannya adalah sebesar Rp,450.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan

Jaykopi Cafe dalam perhitungan Harga Pokok Produksi masih menggunakan metode sederhana perusahaan. Jaykopi Cafe dalam perhitungan Harga Pokok Produksi hanya menghitung biaya bahan baku dan biaya kemasan saja, biaya tenaga kerja langsung (gaji) dan biaya overhead pabrik tidak dimasukkan dalam perhitungannya. Berikut cara perhitungan Harga Pokok Produksi pada Moha Coffee and Space:

Tabel 5 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan Jaykopi Cafe bulan
September 2024

Komponen Biaya	Teh Manis dingin	Susu Dingin
Bahan Baku	Rp. 375.000	Rp. 1.356.000
Biaya kemasan	Rp. 135.000	Rp. 135.000
Total Biaya Produksi	Rp. 510.000	Rp.1.491.000
Unit yang dihasilkan	300	240
HPP per Unit	Rp. 1.700	Rp. 6.100

Sumber: Jaykopi Cafe

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Unsur utama kedua adalah biaya tenaga kerja, biaya tenaga kerja yang ada di tabel 6 adalah biaya tenaga kerja langsung yang membuat produk pada Jaykopi Cafe.

Tabel 6 Biaya Tenaga Kerja Langsung Jaykopi Cafe pada September 2024

No.	Bagian	Jumlah Karyawan	Gaji
1.	Barista	1	Rp. 1000.000
2.	Head Kitchen	1	Rp. 1.200.000
3.	Helper Kitchen	1	Rp. 900.000
Jumlah		3	Rp. 3.100.000

Sumber : Jaykopi Café

Tabel 7 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Full Costing Jaykopi Cafe
pada September 2024

Komponen Biaya	Teh Manis Dingin	Susu Dingin
Biaya Bahan Baku	Rp. 510.000	Rp. 1.491.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 150.000	Rp. 120.000
Total Biaya Produksi	Rp. 660.000	Rp. 1.617.000
Unit yang dihasilkan	300	240
HPP per unit	Rp. 2.200	Rp. 6.737

Sumber: Data primer yang diolah

Dari tabel 7 perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing memiliki angka yang lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan menurut Jaykopi Cafe. Hasil perhitungan Harga Pokok Produksi per unit menurut metode full costing pada Jaykopi Cafe pada

bulan September tahun 2024 diperoleh hasil Harga Pokok Produksi untuk Teh manis dingin adalah sebesar Rp 2.200 dan untuk Susu dingin sebesar Rp 6.737.

Penentuan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Activity Based Costing

Penentuan Harga Pokok Produksi pada Jaykopi Cafe masih menggunakan metode sederhana perusahaan, karena biaya produksi dihitung dengan menjumlahkan semua biaya bahan baku dan juga biaya estimasi untuk memproduksi produk. Sedangkan Harga Pokok Produksi untuk setiap produknya dihitung dengan membagi jumlah total Harga Pokok Produksi dengan jumlah yang dihasilkan.

Perhitungan yang dilakukan oleh Jaykopi Cafe dirasa kurang akurat. Maka dari itu, peneliti melakukan perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan metode Activity Based Costing (ABC) karena dinilai lebih akurat dari pada menggunakan metode menurut perusahaan, karena perhitungan ini membebaskan biaya sumber daya ke objek biaya berdasarkan aktivitas yang digunakan untuk biaya objek tersebut.

Tabel 8 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode activity Based Costing

Jaykopi Cafe pada bulan September 2024		
Komponen Biaya	Teh Manis Dingin	Susu Dingin
Biaya Bahan Baku	Rp. 490.000	Rp. 1.401.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 150.000	Rp. 120.000
Total Biaya Produksi	Rp. 640.000	Rp. 1.521.000
Unit yang dihasilkan	300	240
HPP per unit	Rp. 2.133	Rp. 6.337

Perbandingan Harga Pokok Produksi menggunakan Metode Menurut Perusahaan dan Metode Activity Based Costing (ABC)

Setelah menghitung Harga Pokok Produksi dengan metode Activity Based Costing (ABC), selanjutnya adalah membandingkan Harga Pokok Produksi metode menurut perusahaan dengan metode Activity Based Costing (ABC). Perhitungan yang dihasilkan oleh kedua metode tersebut menghasilkan Harga Pokok Produksi yang

berbeda. Berikut tabel perbandingan hasil perhitungan Harga Pokok Produksi dengan metode menurut perusahaan dan metode Activity Based Costing (ABC):

Tabel 9 Perbandingan Harga Pokok Produksi menggunakan Metode Menurut Perusahaan dan Metode Activity Based Costing (ABC)

No.	Jenis Produk	Metode Perusahaan	Metode ABC	Selisih	Nilai Kondisi
1.	Teh Manis Dingin	Rp. 2.200	Rp. 2.133	Rp. 67	Overcost
2.	Susu Dingin	Rp. 6.737	Rp. 6.337	Rp. 400	Overcost

Sumber : Data primer yang diolah

Dari data perhitungan diatas dapat dilihat bahwa hasil perhitungan Harga Pokok Produksi dengan metode menurut perusahaan pada produk Teh manis dingin sebesar Rp. 2.200 dan pada produk Susu dingin sebesar Rp6.737. Sedangkan hasil perhitungan Harga Pokok Produksi dengan metode Activity Based Costing (ABC) untuk produk Teh manis dingin sebesar Rp 2.133 dan pada produk Susu dingin sebesar Rp6.337. Jika dibandingkan perhitungan dengan kedua metode tersebut, maka didapatkan nilai kondisi overcost Atau Harga Pokok Produksi lebih tinggi dibandingkan dengan metode Activity Based Costing (ABC). Selisih untuk produk Teh manis dingin sebesar Rp 67 dan selisih untuk produk Susu dingin sebesar Rp400.

Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan metode Activity Based Costing (ABC) memberikan hasil perhitungan yang lebih tepat dan akurat. Perhitungan metode Activity Based Costing (ABC) memberikan hasil berbeda dengan perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan metode menurut perusahaan. Secara keseluruhan jika Harga Pokok Produksi dihitung berdasarkan metode Activity Based Costing (ABC) untuk menghasilkan produk French Fries dan Es Kopi Moha dijumlahkan maka menghasilkan total Harga Pokok Produksi yang lebih kecil dibandingkan dengan metode menurut perusahaan.

Tabel 10 Harga Jual Menurut Perusahaan
Jaykopi Cafe 2024

Produk	Harga Pokok Produksi	Harga Jual	Laba
Teh Manis dingin	Rp. 2.200	Rp. 7.000	Rp. 4.800
Susu Dingin	Rp. 6.737	Rp. 10.000	Rp. 3.263

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan pengambilan keputusan untuk harga jual berdasarkan Harga Pokok Produksi menurut perusahaan untuk harga pokok produksi per unit Teh manis dingin menghasilkan laba sebesar Rp 4.800 dan untuk harga pokok produksi Susu dingin menghasilkan laba sebesar Rp3.263.

Tabel 11 Perbandingan Laba dari Harga Jual Menurut Perusahaan dengan Metode Activity Based Costing Jaykopi Cafe 2024

Produk	Harga Pokok Produksi	Harga Jual	Laba
Teh Manis Dingin	Rp. 2.133	Rp. 7.000	Rp. 4.867
Susu Dingin	Rp. 6.337	Rp. 10.000	Rp. 3.663

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan pengambilan keputusan untuk harga jual berdasarkan Harga Pokok Produksi menurut perusahaan untuk harga pokok produksi per unit Teh manis dingin menghasilkan laba sebesar Rp 4.867 dan untuk harga pokok produksi Susu dingin menghasilkan laba sebesar Rp3.663.

Perbandingan Laba dari Harga Jual Menurut Perusahaan dengan Metode Activity Based Costing

Tabel 12 Perbandingan Laba dari Harga Jual Menurut Perusahaan dengan Metode Activity Based Costing Jaykopi Cafe 2024

Produk	Menurut Perusahaan	Metode ABC	Selisih
Teh Manis Dingin	Rp. 4.800	Rp. 4.867	67
Susu Dingin	Rp. 3.263	Rp. 3.663	400

Sumber : Data Primer yang diolah

Dari hasil perhitungan diatas, dapat diketahui bahwa hasil perhitungan laba dari harga jual kedua metode menghasilkan laba yang berbeda, dengan metode Activity Based Costing (ABC) laba untuk Teh manis dingin sebesar Rp 4.867 dan untuk Susu dingin sebesar Rp3.663. Dengan hasil perhitungan tersebut jika dibandingkan dengan harga jual

metode menurut perusahaan yang dilakukan perusahaan pada produk Teh manis dingin sebesar Rp 4.800 dan pada produk Susu dingin sebesar Rp3.263.

Metode Activity Based Costing (ABC) memberikan hasil laba yang lebih besar pada kedua produk. Selisih untuk produk Teh manis dingin yaitu sebesar Rp 67 dan untuk produk Susu dingin sebesar Rp 400. Dari hasil tersebut maka metode Activity Based Costing (ABC) memberi dampak laba yang lebih tinggi dari perusahaan

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan oleh penulis pada Jaykopi Cafe dapat diambil kesimpulan sebagai berikut: Perhitungan harga pokok produksi pada Jaykopi Cafe menurut perusahaan dalam perhitungan tersebut, Jaykopi Cafe menghitung Harga Pokok produksi Teh manis dingin mendapatkan hasil Rp. 4.800 dan Susu dingin sebesar Rp. 3.263.
2. Perbedaan yang terjadi antara Harga Pokok Produksi dengan menggunakan metode Activity Based Costing (ABC) disebabkan karena pembebanan biaya pada masing-masing produk.
3. Hasil perhitungan harga jual dengan metode Activity Based Costing mendapatkan laba yang lebih besar dibandingkan metode menurut perusahaan yaitu pada produk Teh manis dingin mendapatkan laba sebesar Rp. 4.800 dan untuk Susu dingin mendapatkan laba sebesar Rp. 3.263. Dengan hasil perhitungan tersebut jika dibandingkan dengan metode yang dilakukan perusahaan, metode Activity Based Costing memberikan hasil yang lebih besar pada kedua produk. Selisih

untuk produk Teh manis dingin yaitu sebesar Rp. 67 dan untuk Susu dingin sebesar Rp. 400. Dari hasil tersebut maka metode Activity Based Costing memberi dampak harga jual yang lebih tinggi dari perusahaan.

Saran

Bagi Pihak Jaykopi Cafe

- Harga pokok produksi pada Jaykopi Cafe dengan metode Activity Based costing (ABC) menampakkan hasil yang lebih besar dari pada Harga pokok produksi dengan metode menurut perusahaan, namun sebaliknya Jaykopi Cafe mengevaluasi kembali sistem pembebanan biayanya dalam menentukan harga pokok produksi, karena harga pokok produksi akan mempengaruhi laba serta biaya dalam laporan laba rugi.
- Penentuan harga jual pada Jaykopi Cafe dengan metode Activity Based Costing (ABC) menampakkan hasil yang lebih akurat dibanding metode menurut perusahaan.
- Pihak manajemen sebaiknya mulai mempertimbangkan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode Activity Based Costing (ABC) dengan tetap mempertimbangkan faktor-faktor eksternal yang lain seperti harga pesaing dan kemampuan masyarakat.

Bagi Peneliti Selanjutnya

Untuk peneliti selanjutnya sebaiknya menggunakan objek peneliti yang lain, peneliti tidak terpaku pada perusahaan manufaktur saja. Peneliti dapat menggunakan perusahaan jasa seperti ruma sakit, hotel, perusahaan asuransi atau perusahaan konsultan agar memperoleh informasi yang lebih bervariasi. Serta diusahakan perusahaan memiliki data yang cukup lengkap karena

akan mempermudah peneliti untuk mengelolanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anugraheni Mutiah, N., Widi, H., & Harjito, Y. 2020. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan Activity Based Costing (Studi Kasus pada PT. Peni Regency Tahun 2019)*.
- Aulia Rasya, N., Falayati, R., & Ihsan, N. (2019). *Analysis Of Production Cost Calculation In Pathaya Indah Wood Setting Using Activity Based Costing System. In Research In Accounting Journal (Vol. 1, Issue 2)*.
- Ayuningtyas, R., Kantun, S., & Tiara. 2022. *Penerapan Metode Activity Based Costing Dalam*.
- Garrison, Noreen, Brewer. 2013. *Akuntansi Manajerial. Buku 1. Edisi 14. Jakarta: Salemba Empat*.
- Garrison, Norren, Brewer, Ray H. 2014. *Akuntansi Manajerial. Buku 1. Edisi 14. Jakarta: Salemba Empat*.
- Harnanto. 2017. *Akuntansi Biaya: Sistem Biaya Historis. Yogyakarta: BPFE*.
- Ismayeni, L., Nugraha, M., & Hetri Suriyanti, L. 2020. *Analisis Penerapan Activity Based Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produk Pada UD Bersama*.
- Kapojos, R., Sondakh, J. 2014. *Penerapan Metode Activity Based Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Roti Lidya Manado. 2(2), 1120–1129*.
- Kusumastuti, R., Ridwan, M., & Nugraha Putra, D. 2022. *Activity based costing method dalam penentuan harga pokok produksi pada Industri Batik di Kota Jambi. Jurnal Ilmiah Akuntansi Dan Keuangan, 4(8)*.