

## **ANALISIS PENETAPAN HARGA POKOK DENGAN METODE *ACTIVITY BASE COSTING* PADA PRODUK *BAKERY AND CAKE***

**Muhammad Fahmi Affandi<sup>1</sup>, Yetti Meuthia Hasibuan<sup>2</sup>, Nismah Panjaitan<sup>3</sup>**

<sup>1,2</sup>Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik Dan Komputer, Universitas Harapan Medan

<sup>3</sup>Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Sumatera Utara

Email: [fahmiafandi2019@gmail.com](mailto:fahmiafandi2019@gmail.com)

### **Abstrak**

Penelitian yang dilakukan adalah analisis penetapan harga pokok dengan metode activity based costing (ABC) untuk menentukan biaya pembuatan bolu/*cake* dan menentukan harga jual per satu produk *cake*, selama ini *Bakery and Cake Shop* dalam menentukan harga pokok produknya menggunakan metode konvensional, dan berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan di *Bakery and Cake Shop* dapat dilihat bahwa biaya pembuatan dan harga jual per satu produk memiliki keuntungan yang cukup tinggi seperti *Cake brownies* dengan biaya pembuatan sebesar Rp 32.047 dan harga jual sebesar Rp 60.000 dengan margin keuntungan sebesar 47%, *cake pisang* dengan biaya pembuatan sebesar Rp 31.381 dan harga jual sebesar Rp 55.000 dengan margin keuntungan sebesar 43%, bolu gulung *Mocca* dengan biaya pembuatan sebesar Rp 26.586 dan harga jual sebesar Rp 45.000 dengan margin keuntungan sebesar 41%, olu Gulung Coklat dengan biaya pembuatan sebesar Rp 23.016 dan harga jual sebesar Rp 40.000 dengan margin keuntungan sebesar 42%, Bolu Gulung Strowbery dengan biaya pembuatan sebesar Rp 26.916 dan harga jual sebesar Rp 45.000 dengan margin keuntungan sebesar 40%, bolu gulung keju dengan biaya pembuatan sebesar Rp 30.916 dan harga jual sebesar Rp 55.000 dengan margin keuntungan sebesar 44%, dan bolu pandan dengan biaya pembuatan sebesar Rp 25.626 dan harga jual sebesar Rp 45.000 dengan margin keuntungan sebesar 43%, maka dapat diambil kesimpulan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang akurat dapat dilakukan dengan metode Activity Based Costing (ABC).

**Kata kunci:** Analisis Penetapan Harga Pokok , Activity Based Costing, *Bakery and Cake*.

### **Abstract.**

*The research conducted is the analysis of the costing of goods based on the method of activity based costing (ABC) to determine the cost of making a cake and determine the selling price per one cake product. So far, Bakery and Cake Shop in determining the cost of products using conventional methods, and based on the results. Research and discussion carried out at the Bakery and Cake Shop can be seen that the manufacturing costs and selling price per product have quite high advantages such as brownie cake with a manufacturing cost of IDR 32,047 and a selling price of IDR 60,000 with a profit margin of 47%, banana cake with a manufacturing cost of IDR 31,381 and a selling price of IDR 55,000 with a profit margin of 43%, Mocca rolls with a manufacturing cost of IDR 26,586 and a selling price of IDR 45,000 with a profit margin of 41%, olu Chocolate Rolls with a manufacturing cost of IDR 23,016 and a selling price of Rp. 40,000 with a minimum margin with 42%, Rollbery Rolls with a manufacturing cost of IDR 26,916 and a selling price of IDR 45,000 with a profit margin of 40%, cheese rolls with a manufacturing cost of IDR 30,916 and a selling price of IDR 55,000 with a profit margin of 44%, and pandan cake with a manufacturing cost of Rp. 25,626 and a selling price of Rp. 45,000 with a profit margin of 43%, it can be concluded that an accurate calculation of the cost of production can be done using the Activity Based Costing (ABC) method.*

**Keywords:** Costing Analysis, Activity Based Costing, *Bakery and Cake*.

## 1. PENDAHULUAN

Perkembangan teknologi yang semakin canggih di era modern mempengaruhi perkembangan dunia usaha sehingga mengalami perubahan dari waktu ke waktu, para pemilik usaha diharapkan mampu mengikuti perkembangan tersebut serta mampu menghadapi persaingan bisnis yang semakin ketat agar tujuan perusahaan dapat tercapai secara optimal.

Dengan ketatnya persaingan di industri manufaktur, terutama di bidang usaha *bakery and cake* ini yang merasakan dampak dari majunya bidang teknologi dan ilmu pengetahuan, maka sudah menjadi sebuah keharusan bagi setiap perusahaan *bakery and cake* untuk selalu meningkatkan efisiensi dan efektifitas proses produksinya guna meningkatkan daya saing perusahaan [1][2].

Dengan menggunakan strategi biaya rendah (*cost leadership*) yang menekankan pada upaya memproduksi produk standar (sama dalam segala aspek) dengan biaya per unit yang sangat rendah, produk ini (barang maupun jasa) biasanya ditujukan kepada konsumen yang relatif mudah terpengaruh oleh pergeseran harga (*price sensitive*) atau menggunakan harga sebagai faktor penentu keputusan [3].

Dengan kondisi persaingan yang semakin kompetitif, kondisi membubungnya biaya, mengerutnya laba, menajamnya persaingan merupakan penyebab perusahaan mencari cara merampingkan kegiatan usaha dan mengumpulkan data yang lebih akurat untuk mengambil keputusan, sehingga berbagai aspek haruslah dipertimbangkan oleh perusahaan, untuk mempertahankan perusahaan dalam lingkungan yang kompetisinya semakin berat tersebut [4].

Penghitungan harga pokok produksi merupakan alat ukur untuk menentukan harga pokok penjualan, begitu juga dengan perusahaan lainnya khususnya produksi *bakery and cake* harus benar-benar dapat menghitung biaya produksi yang dikeluarkan untuk menentukan harga jual, kesalahan dalam penghitungan harga pokok produksi berpengaruh terhadap harga jual, *Bakery and Cake Shop* dituntut lebih efektif dan efisien dalam menjalankan usahanya agar produk yang dihasilkan mempunyai kualitas yang bagus sehingga memiliki daya saing dengan para kompetitor antar perusahaan, Selain kualitas penentuan harga jual harus dengan harga yang wajar tidak terlalu rendah dan juga tidak terlalu tinggi, apabila harga terlalu tinggi perusahaan kesulitan bersaing sebaliknya jika harga terlalu rendah maka keuntungan yang diharapkan kurang maksimal. Untuk itu penentuan harga jual harus dilakukan dengan penghitungan yang akurat dan tepat dalam menghasilkan produk [5].

Karena itu dipilih metode Activity Based Costing (ABC), yang mana perhitungan harga pokok produksi dengan sistem Activity Based Costing sangat penting dilakukan karena dapat meningkatkan ketelitian pembebanan biaya produksi, sistem Activity Based Costing tidak hanya dapat meningkatkan ketelitian pembebanan biaya, namun juga menyediakan informasi tentang biaya berbagai aktivitas sehingga memungkinkan manajemen memfokuskan diri pada aktivitas-aktivitas yang memberikan peluang untuk melakukan penghematan biaya dengan cara menyederhanakan aktivitas, melaksanakan aktivitas dengan lebih efisien, meniadakan aktivitas yang tak bernilai tambah dan sebagainya. Perhitungan harga pokok produksi yang tepat akan menyebabkan penentuan harga jual suatu produk dapat diketahui dan ditentukan dengan tepat sehingga perusahaan dapat mengetahui dengan jelas laba yang dihasilkan oleh perusahaan. Sedangkan penentuan harga pokok produksi yang tidak tepat akan menyebabkan penentuan harga jual produk yang tidak tepat sehingga didapatlah tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis penentuan harga pokok produksi berdasarkan sistem *Activity Based Costing* (ABC) pada produk roti bolu/cake di *Bakery and Cake Shop* [6].

## 2. METODE PENELITIAN

### 2.1 Objek Penelitian

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah biaya-biaya yang menjadi fokus dari aktivitas dalam pembuatan cake di *Bakery and Cake Shop* untuk menentukan alokasi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik untuk memproduksi roti/cake [7].

### 2.2 Subjek Penelitian

Subjek penelitian ini adalah produk dari *Bakery and Cake Shop* yaitu : *cake brownies*, *cake* pisang (BananaCake), bolu gulung mocca, bolu gulung coklat, bolu gulung strowbery, bolu gulung keju, dan bolu pandan.

### 2.3 Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah kualitatif berdasarkan *eksplanatory research*, yaitu penelitian yang tujuannya untuk mengungkapkan atau mengexplore atau menjelaskan secara mendalam tentang variabel tertentu dan penelitian ini bersifat deskriptif sehingga penelitian ini digunakan untuk mengkaji secara mendalam tentang penerapan sistem Activity Based Costing dalam penentuan harga pokok produksi pada *Bakery and Cake Shop*.

## 2.4 Variabel Penelitian

Variabel penelitian ini adalah biaya-biaya yang menjadi fokus dari aktivitas dalam pembuatan roti antara lain biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead*.

## 2.5 Metode Pengumpulan Data

Wawancara dapat dilakukan dengan cara tanya jawab langsung dengan bertatap muka dengan orang yang yang diwawancarai, atau secara tidak langsung melalui telepon, email, atau surat [8].

Dan penulis melakukan pengumpulan data dengan melakukan wawancara langsung kepada kepala bagian produksi di *Bakery and Cake Shop*, dan data yang di peroleh dalam penelitian ini adalah identifikasi aktivitas yang berpengaruh terhadap penentuan harga pokok produk.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Jenis-jenis biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik [9].

Dan hasil yang diperoleh oleh peneliti adalah untuk mengetahui dan menganalisis penentuan harga pokok produksi berdasarkan sistem Activity Based Costing (ABC) pada produk bolu/cake di *Bakery and Cake Shop*.

Berikut ini adalah salah satu dari hasil perhitungan biaya pembuatan bolu/cake yaitu cake pisang.

Dari tabel 1 alokasi biaya persiapan bahan baku pada produksi disesuaikan dengan jumlah produk *cake brownies* yang diproduksi. Total biaya yang di hasilkan oleh prose persiapan bahan adalah sebesar Rp 6.202.560.

Dari tabel 2 total biaya pembuatan adonan dan percetakan *cake* pisang (*BananaCake*) yang paling tinggi adalah biaya tenaga kerja sebesar Rp 2.080.000, sedangkan yang alokasinya paling rendah adalah biaya air minum yaitu sebesar Rp 8.000, dan biaya yang di keluarkan untuk proses pembuatan adonan dan percetakan *cake* pisang (*BananaCake*) adalah sebesar Rp2.144.715.

Dari tabel 3 total biaya pembuatan adonan dan percetakan *cake* pisang (*BananaCake*) yang paling tinggi adalah biaya tenaga kerja sebesar Rp 2.080.000, sedangkan yang alokasinya paling rendah adalah biaya listrik yaitu sebesar Rp 7.130, dan biaya yang di keluarkan untuk proses pemanggangan adonan dan pengemasan *cake* pisang (*BananaCake*) adalah sebesar Rp 3.338.800.

Dari tabel 4 total biaya pengiriman *cake* pisang (*BananaCake*) yang paling tinggi adalah biaya tenaga kerja sebesar Rp 482.857, sedangkan biaya yang paling rendah adalah biaya bahan bakar yaitu sebesar Rp 69.828, dan biaya yang di

keluarkan untuk pengiriman *cake* pisang (*BananaCake*) adalah sebesar Rp552.685.

Dari tabel 5 penentuan harga pokok produksi *cake* pisang (*BananaCake*) pada *Bakery and Cake Shop* diatas secara jelas menggambarkan pembebanan Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) pada sistem *Activity Based Costing* dikelompokkan beberapa proses yaitu prosespersiapan bahan *cake* pisang (*BananaCake*) sebesar Rp6.202.560, proses pembuatan dan percetakan adonan *cake* pisang (*BananaCake*) sebesar Rp 2.144.715, proses pemanggangan dan pengemasan *cake* pisang (*BananaCake*) sebesar Rp3.338.800, proses pengiriman *cake* pisang (*BananaCake*) sebesar Rp552.685, dimana perhitungannya sudah jelas sesuai dengan aktivitas yang dilalui oleh masing-masing proses produksi *cake* pisang (*BananaCake*). Harga Jual *cake* pisang (*BananaCake*)/Pcs sebesar Rp 55.000,dengan margin keuntungan sebesar 43 %, hal ini menunjukkan penetapan harga jual *cake* pisang (*BananaCake*) sudah sesuai dengan harga pasaran pada umumnya.

Dari tabel 6 dapat di sajikan juga dalam bentuk grafik dimana dapat dilihat bahwa harga jual produk bolu/cake yaitu *cake brownies*, *cake* pisang (*BananaCake*), bolu gulung mocca, bolu gulung coklat, bolu gulung strowbery, bolu gulung keju, dan bolu pandan pada *Bakery and Cake Shop* sudah sesuai dengan harga pasaran pada umumnya, *Cake brownies* dengan biaya pembuatan sebesar Rp 32.047 dan harga jual sebesar Rp 60.000 dengan margin keuntungan sebesar 47%, *Cake* pisang dengan biaya pembuatan sebesar Rp 31.381 dan harga jual sebesar Rp 55.000 dengan margin keuntungan sebesar 43%, Bolu Gulung *Mocca* dengan biaya pembuatan sebesar Rp 26.586 dan harga jual sebesar Rp 45.000 dengan margin keuntungan sebesar 41%, Bolu Gulung Coklat dengan biaya pembuatan sebesar Rp 23.016 dan harga jual sebesar Rp 40.000 dengan margin keuntungan sebesar 42%, Bolu Gulung Strowbery dengan biaya pembuatan sebesar Rp 26.916 dan harga jual sebesar Rp 45.000 dengan margin keuntungan sebesar 40%, Bolu Gulung Keju dengan biaya pembuatan sebesar Rp 30.916 dan harga jual sebesar Rp 55.000 dengan margin keuntungan sebesar 44%, dan Bolu Pandan dengan biaya pembuatan sebesar Rp 25.626 dan harga jual sebesar Rp 45.000 dengan margin keuntungan sebesar 43%, dengan margin keuntungan yang berbeda-beda dapat dilihat bahwa harga yang tertinggi adalah bolu gulung coklat dan untuk harga yang trendah adalah *cake brownies*, maka dapat diambil kesimpulan perhitungan harga pokok produksi yang akurat dapat dilakukan dengan metode Activity Based Costing (ABC).

**Tabel 1. Hasil Perhitungan Biaya Persiapan Bahan *Cake Pisang***

No	Bahan Baku	Adonan/Hari	Bahan(Kg) Satu Adonan	Perbulan	Harga Bahan Baku/Kg	Total biaya
1	Tepung Terigu	15	0,2 Kg	26	Rp 10.000	Rp 780.000
2	Gula Pasir	15	0,3 Kg	26	Rp 12.000	Rp 1.404.000
3	Garam	15	0,005 Kg	26	Rp 30.000	Rp 58.500
4	Baking Powder	15	0,01 Kg	26	Rp 54.000	Rp 210.600
5	Telur	15	0,22 Kg	26	Rp 1.200	Rp 102.960
6	Margarin	15	0,1 Kg	26	Rp 17.000	Rp 663.000
7	Pisang	15	0,15 Kg	26	Rp 15.000	Rp 877.500
8	Vanili	15	0,01 Kg	26	Rp 40.000	Rp 156.000
9	Susu Putih Bubuk	15	0,05 Kg	26	Rp 100.000	Rp1.950.000
Total Biaya						Rp 6.202.560

**Tabel 2. Hasil Perhitungan Proses Pembuatan Adonan dan Percetakan *Cake Pisang***

Biaya Tenaga Kerja	Biaya Listrik	Biaya Air Minum	Biaya Keseluruhan
Rp	Rp	Rp	Rp
2.080.000	56.715	8.000	2.144.715

**Tabel 3. Hasil Perhitungan Proses Pemanggangan dan Pengemasan *Cake Pisang***

Biaya Tenaga Kerja	Biaya Listrik	Biaya Air Minum	Biaya Kotak Kemasan	Biaya Bahan Bakar	Biaya Keseluruhan
Rp	Rp	Rp	Rp	Rp	Rp
2.080.000	7.130	8.000	725.000	518.670	3.338.800

**Tabel 4. Hasil Perhitungan Pengiriman *Cake Pisang***

Biaya Tenaga Kerja	Biaya Bahan Bakar	Total Biaya
Rp	Rp	Rp
482.857	69.828	552.685

**Tabel 5. Hasil Perhitungan Harga Pokok *Cake Pisang* per Unit Dengan Sistem ABC**

Biaya Proses Persiapan Bahan <i>cake</i> pisang	Biaya Proses Pembuatan Dan Percetakan Adonan <i>cake</i> pisang	Biaya Proses Pemanggangan Dan Pengemasan <i>cake</i> pisang	Biaya Pengiriman <i>cake</i> pisang	Total Biaya Keseluruhan	Biaya Pembuatan <i>Cake</i> Pisang/pcs	Harga Jual asli <i>cake</i> pisang /Pcs	Margin Keuntungan
Rp	Rp	Rp	Rp	Rp	Rp	Rp	(%)
6.202.560	2.144.715	3.338.800	552.685	12.238.760	31.381	55.000	43 %

**Tabel 6. Tabel Harga Jual Produk *Bakery and Cake Shop***

No	Nama Produk	Biaya Pembuatan Roti/pcs	Harga Jual Asli	Margin Keuntungan
1	<i>Cake brownies</i>	Rp 32.047	Rp 60.000	47 %
2	<i>Cake pisang</i>	Rp 31.381	Rp 55.000	43 %
3	Bolu Gulung <i>Mocca</i>	Rp 26.586	Rp 45.000	41 %
4	Bolu Gulung Coklat	Rp 23.016	Rp 40.000	42 %
5	Bolu Gulung Strowbery	Rp 26.916	Rp 45.000	40 %
6	Bolu Gulung Keju	Rp30.916	Rp55.000	44 %
7	Bolu Pandan	Rp25.626	Rp45.000	43 %



Gambar 1. Harga Jual Produk Bakery and Cake Shop

**4. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan di Bakery and Cake Shop, maka dapat diambil kesimpulan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang akurat dapat dilakukan dengan metode Activity Based Costing (ABC). Metode Activity Based Costing (ABC) menawarkan lebih dari sekedar informasi biaya produk yang lebih tepat, Metode Activity Based Costing (ABC) memberikan pula informasi tentang biaya kinerja aktivitas dan sumberdaya, dan sistem ini dapat menelusuri biaya secara tepat sampai ke obyek biaya selain dari produk. Sehingga tidak menumbulkan distorasi biaya, serta dapat membantu pihak mamajemen dalam pengambilan keputusan untuk menentukan harga pokok produksi roti yang lebih tepat untuk pihak Bakery and Cake Shop.

**5. DAFTAR PUSTAKA**

[1] J. Purnama and F. Andriyansyah, "Analisis Penetapan Harga Pokok Produksi dengan Metode Activity Based Costing pada Produk Rubber," pp. 2–3, 2019.

[2] T. Septiandani, "ARTIKEL PENERAPAN METODE ACTIVITY BASED COSTING UNTUK MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA UD . SINAR Oleh : TRIVIA SEPTIANDANI Dibimbing oleh : UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI SURAT PERNYATAAN ARTIKEL SKRIPSI TAHUN 2018," 2018.

[3] E. K. Noviyarsi, Ayu Bidiawati, "Implementasi Activity Based Costing Untuk Penentuan," *J. Integr. Sist. Ind.*, vol. 4, no. 2, pp. 99–106, 2017.

[4] S. E. Siby, V. Ilat, and M. Y. B. Kalalo, "Penerapan Activity Based Costing System Dalam Menentukan Harga Pokok Kamar Hotel (Studi Pada Hotel Green Eden Manado)," *Going Concern J. Ris. Akunt.*, vol. 13, no. 02, pp. 140–148, 2018, doi: 10.32400/gc.13.02.19109.2018.

[5] M. Windriasari, M. Pd, S. P. Winarko, S. Pd, and M. Ak, "JURNAL ANALISIS PENERAPAN METODE ACTIVITY BASED COSTING DALAM PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI ROTI PADA UD . GANYSHA KEDIRI Oleh : Dibimbing oleh : SURAT PERNYATAAN ARTIKEL SKRIPSI TAHUN 2017," vol. 01, no. 01, 2017.

[6] A. Pawiyataningrum, "PENERAPAN ACTIVITY BASED COSTING (ABC) SYSTEMUNTUK MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI (Studi pada PT. Indonesia Pet Bottle Pandaan Pasuruan)," *J. Adm. Bisnis SI Univ. Brawijaya*, vol. 10, no. 1, p. 82204, 2014.

[7] J. Kamasih, D. P. E. Saerang, and L. Mawikere, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Tradisional Dan Activity Based Costing (Abc) Pada Ud. Cella Cake Dan Bakery Manado," *Accountability*, vol. 4, no. 2, p.

- 28, 2015, doi:  
10.32400/ja.10522.4.2.2015.28-40.
- [8] S. K. Walandouw and B. Kaunang, "Penerapan Metode Activity Based Costing System Dalam Menentukan Besarnya Tarif Jasa Rawat Inap Pada Rumah Sakit Umum Bethesda Kota Tomohon," *J. Ris. Ekon. Manajemen, Bisnis dan Akunt.*, vol. 3, no. 1, pp. 1214–1221, 2015, doi:  
10.35794/emba.v3i1.8125.
- [9] N. Hidayah, "ANALISIS PENERAPAN ACTIVITY BASED COSTING DALAM PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA PERUSAHAAN KECAP MURNI JAYA KEDIRI," 2017.