

**ANALISIS PENERAPAN METODE *ACTIVITY BASED COSTING METHOD*  
UNTUK MENINGKATKAN AKURASI DALAM MENENTUKAN  
PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI**

R. Hery Koeshardjono<sup>1</sup>, Khusnik Hudzafidah<sup>2</sup>; Nurul Faizah Marush<sup>3</sup>

Email : [herykoesjono@gmail.com](mailto:herykoesjono@gmail.com), [khusnikhud@gmail.com](mailto:khusnikhud@gmail.com).

Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi,  
Universitas Panca Marga Probolinggo

***ABSTRACT***

*The purpose of this study is to know the application of Activity Based Costing Method to improve accuracy in determining the calculation of cost of production. The research method used in this research is descriptive research method through a case study approach that takes the location of research in Puspita catering city probolinggo. Hasil this study shows the calculation of cost of production according to traditional cost accounting method of Rp. 15,978.15 while the calculation of cost of production according to Activity Based Costing method of Rp. 15.766,36 so that there is a difference in the calculation of the cost of production of rice package D box in Puspita Catering Town Probolinggo more accurate apply Activity Based Costing by the difference of Rp. 211,79 is lower than traditional cost accounting methods, because Factory Overhead is charged to many Cost Drivers so as to be able to allocate the cost of activity to the product precisely and accurately based on the consumption of each activity.*

*Keyword : Activity Based Costing, Cost of production.*

**PENDAHULUAN**

Sumber informasi bagi perusahaan salah satunya melalui laporan keuangan perusahaan karena dapat diketahui perkembangan perusahaan berupa kondisi mengalami keuntungan atau kerugian. Oleh sebab itu dari data yang tersedia dalam laporan keuangan dapat dianalisis bagi pihak yang terkait dengan perusahaan untuk mengambil keputusan dan menyusun strategi dimasa yang akan datang terutama biaya yang berkaitan dengan harga pokok produksi yang meliputi bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik, selain itu posisi persediaan awal dan persediaan akhir bahan baku.

Biaya harga pokok produksi tersebut dipergunakan untuk menghasilkan barang jadi yang siap dijual dan perusahaan akan menetapkan harga jual produk tersebut, diharapkan untuk mencapai hasil yang lebih baik terutama dalam memperoleh keuntungan, maka perusahaan harus dapat memperhitungkan segala macam biaya khususnya harga pokok produksi secara efektif dan efisien.

Dalam menghitung Harga Pokok Produksi ada beberapa macam Metode salah satunya dapat diterapkan oleh perusahaan adalah Metode ABC (*activity based costing*)

karena metode ini dapat menjelaskan tentang biaya berdasarkan aktivitas-aktivitas yang terjadi pada perusahaan.

Metode tersebut perlu diterapkan pada Usaha Puspita Catering yang merupakan usaha yang bergerak di bidang makanan dan usahanya sudah merambah ke luar kota seperti Pasuruan, Paiton, Malang, Bangil, Jember dan Situbondo. Penentuan harga pokok produksi di Puspita Catering masih menggunakan metode yang sangat sederhana (tradisional) hanya menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan overhead secara keseluruhan, sehingga dalam perhitungan harga pokok produksi kurang akurat yang menyebabkan kesalahan dalam pengambilan keputusan untuk selanjutnya, baik dalam menetapkan harga jual atau kebijakan paket.

Oleh sebab itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian tersebut dengan perbandingan keakuratan mengenai dua metode penentuan harga pokok produksi yaitu metode harga pokok produksi tradisional yang diterapkan sekarang di Puspita Catering dengan metode baru dengan judul “Analisis Penerapan Metode *Activity Based Costing* untuk meningkatkan akurasi dalam menentukan perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Kotak Paket D pada Puspita Catering Kota Probolinggo.”

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka merumuskan masalah sebagai berikut “Bagaimana Penerapan Metode *Activity Based Costing* untuk meningkatkan akurasi dalam perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Kotak Paket D di Puspita Catering Kota Probolinggo.”

## TUJUAN PENELITIAN

Tujuan penelitian yang dilakukakan pada Puspita Catering Kota Probolinggo ini yaitu untuk mengetahui penerapan Metode *Activity Based Costing* untuk meningkatkan akurasi dalam perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Kotak Paket D pada Puspita Catering Kota Probolinggo.

## KAJIAN TEORI

### **Pengertian Biaya**

Pengertian Biaya Menurut Mulyadi dalam Pawiyataningrum, dkk (2014:1) “adalah pengorbanan sumber ekonomis, yang diukur dalam satuan uang, yang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu” Menurut Mursyidi dalam Rahmaji (2013:64) “Biaya adalah suatu pengorbanan yang dapat mengurangi kas atau harta lainnya untuk mencapai tujuan, baik yang dapat dibebankan pada saat ini maupun pada saat yang akan datang.”

### **Akuntansi Biaya**

Menurut Mulyadi dalam Pawiyataningrum, dkk ( 2014 : 2), “ Akuntansi biaya merupakan sistem informasi operasi untuk memberdayakan personil organisasi dalam pengolahan aktivitas dan pengambilan keputusan yang lain”. Akuntansi biaya adalah bidang ilmu akuntansi yang mempelajari bagaimana cara mencatat, mengukur dan

pelaporan informasibiaya yang digunakan. Disamping itu akuntansi biaya juga membahas tentang penentuan harga pokok dari “suatu produk” yang diproduksi dan dijual kepada pemesan maupun untuk pasar, serta untuk persediaan produk yang akan dijual (Bustami dan nurlela, 2013 : 4).

### **Harga Pokok Produksi**

Menurut Hansen dan Mowen dalam Suratinoyo (2013 : 661) “Harga pokok produksi adalah harga pokok produksi mewakili jumlah biaya barang yang diselesaikan pada periode tersebut. Satu-satunya biaya yang diberikan pada barang yang diselesaikan adalah biaya produksi dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya lain-lain. Soemarso (2008) dalam Suratinoyo (2013 : 661) mengungkapkan bahwa biaya yang telah diselesaikan selama suatu periode disebut harga pokok produksi barang selesai (Cost of good manufactured) atau disingkat dengan harga pokok produksi. Harga pokok ini terdiri dari biaya pabrik ditambah persediaan dalam proses awal periode dikurangi persediaan dalam proses akhir periode .

### **Sistem Akuntansi Biaya Tradisional**

Akuntansi biaya tradisional diterapkan pada lingkungan operasi yang banyak menggunakan tenaga kerja atau padat karya. Akuntansi biaya tradisional mengasumsikan bahwa semua biaya diklasifikasikan sebagai biaya tetap atau variable berkaitan dengan perubahan unit atau volume produksi yang diproduksi (Hansen dan Mowen, 2000:57). Menurut Kusnadi, dkk (2005:357) menyatakan bahwa “ Akuntansi Biaya Tradisional sering kali disebut sebagai sistem penetapan biaya pokok berdasarkan unit atau unit based System (UBS).” Hal ini disebabkan karena pada sistem Akuntansi Biaya Tradisional, pembebanan overhead pada produk diterangkan hanya oleh pendorong kegiatan berdasarkan unit saja, seperti jam kerja langsung, biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung, jam mesin atau unit yang diproduksi.

### **Metode *Activity Based Costing System***

Menurut Salman dan Farid (2016:80) menyatakan bahwa “*Activity Based Costing* adalah perhitungan biaya (Costing) yang dimulai dengan penelusuran aktivitas-aktivitas dan kemudian memproduksi produk. Atau dengan kata lain, *Activity Based Costing* adalah proses sistem perhitungan biaya yang berfokus pada aktivitas-aktivitas untuk menghasilkan produk. Sedangkan menurut Horngren (2009:266) dalam Suratinoyo (2013:658) mendefinisikan ABC sebagai suatu sistem pendekatan perhitungan biaya yang dilakukan berdasarkan aktivitas-aktivitas yang ada di perusahaan. Sistem ini dilakukan dengan dasar pemikiran bahwa penyebab timbulnya biaya adalah aktivitas yang dilakukan dalam suatu perusahaan, sehingga wajar bila pengalokasian biaya-biaya tidak langsung dilakukan berdasarkan aktivitas tersebut.

### **Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan *System Activity Based Costing***

Menurut Supriyono, (2002:234) Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan *System Activity Based Costing* adalah sebagai berikut :

1. Prosedur tahap pertama  
Tahap ini meliputi :

- a).Penggolongan berbagai aktivitas.
  - b).Pengasosisasian berbagai biaya dengan berbagai aktivitas.
  - c).Menentukan *Cost Driver* yang tepat.
  - d).Penentuan kelompok-kelompok biaya yang homogen.
  - e). Penentuan tarif kelompok.
2. Prosedur tahap kedua
- Prosedur tahap kedua dalam menentukan harga pokok produksi yaitu biaya untuk setiap kelompok biaya overhead pabrik dilacak ke berbagai jenis produk. Hal ini dilakukan dengan menggunakan tarif kelompok yang dikonsumsi oleh setiap produk. Overhead yang dibebankan = tarif kelompok X unit-unit *cost driver* yang digunakan.

### METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif yaitu” suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang” (Nasir dalam Pawiyataningrum, 2014:4). Peneliti ini menggunakan pendekatan studi kasus menurut Nazir dalam Pawiyataningrum (2014 : 4) adalah penelitian tentang subjek penelitian yang berkenaan dengan suatu fase spesifik atau khas dari keseluruhan personalitas.

Berkaitan dengan judul penelitian pada “Puspita Catering”, maka variable yang digunakan adalah :

1. Harga pokok produksi.
2. Metode *Activity Based Costing (ABC)*

Untuk mendukung dilakukannya penelitian ini maka sumber data terdiri Data primer berupa data laporan keuangan perusahaan dan data sekunder mengenai gambar profil perusahaan dan stuktur organisasi perusahaan.

Langkah-langkah analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini, yaitu :

1. Melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode akuntansi biaya tradisional.
2. Melakukan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan *Activity Based Costing (ABC) System* , dengan cara :
  - a. Tahap Pertama, meliputi :
    - 1).Pengelompokan berbagai aktivitas.
    - 2).Pengasosisasian berbagai biaya dengan berbagai aktifitas.
    - 3).Menentukan *Cost Driver* yang tepat.
    - 4).Penentuan kelompok-kelompok yang *homogeny*.
    - 5).Penentuan Tarif Kelompok (*Pool Rate*).
    - 6). Untuk menentukan tarif per unit.
  - b. Tahap Kedua
    - 1).Menentukan harga pokok produksi yaitu biaya untuk setiap kelompok biaya overhead pabrik dilacak ke berbagai jenis produk. Hal ini dilakukan dengan menggunakan taraf kelompok yang dikonsumsi oleh setiap produk dan untuk pembebanan biaya overhead dari tiap aktivitas.

- 2). Perbandingan antara metode tradisional dengan metode *Activity Based Costing*.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Akuntansi Biaya Tradisional

#### a. Biaya Penyusutan Peralatan di Puspita Catering Kota Probolinggo

**Tabel 1**  
**Biaya Penyusutan di Puspita Catering Kota Probolinggo**

No	Uraian	Unit	Harga per unit	Harga Total	Umur Ekonomis	Biaya Penyusutan per Tahun
1	Quantum	3	Rp.700.000	Rp. 2.100.000	3 Tahun	Rp. 700.000
2	Rinnai	2	Rp.550.000	Rp. 1.100.000	3 Tahun	Rp. 366.666,6
3	Tossa	1	Rp. 17.000	Rp.17.000.000	5 Tahun	Rp.3.400.000
4	Penyusutan Bangunan	400m <sup>2</sup>	Rp.600.000	Rp.240.000.00	25 Tahun	Rp.9.600.000

Sumber: Puspita Catering kota Probolinggo

Perhitungan penyusutan per bulan adalah :

Quantum = Rp.700.000 : 12 bulan =Rp.58.333,33 per bulan

Rinnai = Rp.366.666,6 : 12 bulan = Rp. 174.999,9 per bulan

Tossa = Rp. 3.400.000 : 12 bulan = Rp.283.333,33 per bulan

Penyusutan Bangunan = Rp.9.600.000: 4 bulan = Rp. 2.400.000 per 3 bulan

#### b. Perhitungan Biaya Produksi Nasi Kotak Paket D Pada Puspita Catering Ketapang Kota Probolinggo

Biaya produksi adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang terdiri dari bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik dengan rincian sebagai berikut :

##### 1). Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah bahan baku yang merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari produk. Berikut ini adalah biaya bahan baku yang digunakan Puspita Catering (Nasi Kotak Paket D) Kota Probolinggo pada bulan September, Oktober dan Nopember di tahun 2015. Biaya bahan baku per unit :

**Tabel 2**  
**Rincian biaya bahan baku**  
**selama bulan September, Oktober dan Nopember 2015**

No.	Jenis Bahan Baku	Harga /kg Bahan Baku	Produk Jadi	Harga /per kotak produk
1	Beras	Rp 12.000/kg	10 kotak	Rp 1.200
2	Udang	Rp 75.000/kg	50 kotak	Rp 1.500
3	Daging	Rp 100.000/kg	30 kotak	Rp 3.333
4	Bakmie	Rp 35.000/kg	100 kotak	Rp 350
5	Kelapa	Rp 8.000/biji	50 kotak	Rp 160
6	Tepung bumbu	Rp 20.000/kg	50 kotak	Rp 400
7	Tepung roti	Rp 20.000/kg	50 kotak	Rp 400
8	Brokol	Rp 15.000/kg	50 kotak	Rp. 300
9	Wortel	Rp 8.000/kg	25 kotak	Rp 320
10	Buncis	Rp 4.000/kg	50 kotak	Rp 80
11	Minyak Tanah	Rp 12.000/liter	50 kotak	Rp 240
<b>Jumlah Harga Bahan Baku per kotak</b>				<b>Rp 8.283</b>

Sumber : Data Puspita Catering Kota Probolinggo

Biaya bahan baku adalah bahan baku yang merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari produk . Dari tabel diatas maka biaya bahan baku yang di keluarkan oleh puspita catering ketapang kota probolinggo untuk bulan September, Oktober dan November tahun 2015 adalah sebagai berikut:

**Tabel 3**  
**Biaya Bahan Baku**  
**selama bulan September, Oktober dan Nopember 2015**

No	Bulan	Biaya Bahan Baku per unit	Jumlah Pesanan	Biaya bahan Baku (Rp)
1	September	Rp.8.283	1.000 Kotak	8,283,000.00
2	Oktober	Rp.8.283	960 Kotak	7,951,680.00
3	November	Rp.8.283	1.200 Kotak	9,939,600.00
<b>Total selama 3 bulan</b>				<b>26,174,280.00</b>

Sumber : Data Puspita Catering Kota Probolinggo

Tabel 4 dapat diketahui bahwa biaya bahan baku yang digunakan untuk membuat Nasi Kotak Paket D dengan jumlah produksi 3.160 kotak membutuhkan biaya bahan baku sebesar Rp. 26.174.280.

2). **Biaya tenaga kerja**

Biaya Tenaga Kerja Langsung adalah tenaga kerja yang melakukan konversi bahan baku langsung menjadi produk jadi dan dapat dibebankan secara layak ke produk tertentu. Jumlah tenaga kerja 7 orang untuk produk pesanan paket D pada Puspita Catering, dan hasil wawancara menyatakan bahwa biaya tenaga kerja sebagai berikut :

**Tabel 4**  
**Biaya Tenaga Kerja Langsung**  
**selama bulan September, Oktober dan Nopember 2015**

No	Bulan	Jumlah Pesanan	Upah per kotak (Rp)	Upah Total (Rp)
1	September	1.000 kotak	4,500.00	4,500,000.00
2	Oktober	960 kotak	4,500.00	4,320,000.00
3	Nopember	1.200 kotak	4,500.00	5,400,000.00
Jumlah Biaya Tenaga Kerja Langsung				14,220,000.00

Sumber : Data Puspita Catering Kota probolinggo

Tabel 4 dapat dilihat bahwa biaya tenaga kerja langsung untuk pesanan nasi kotak paket D selama bulan September, oktober dan Nopember 2015 ialah Rp.14.220.000.

3). **Biaya overhead pabrik**

Biaya Overhead Pabrik adalah adalah biaya selain bahan baku dan tenaga kerja tetapi membantu dalam merubah bahan menjadi produk selesai.

**Tabel 5**  
**Rincian Overhead Pabrik**  
**Selama Bulan September, Oktober dan Nopember 2015**

No	Jenis Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Harga (Rp)
1	Kardus, mika dan sendok bening (bahan penolong)	3,950,000.00
2	Biaya bahan bakar (LPG)	1,580,000.00
3	Biaya listrik	225,000.00
4	Administrasi	450,000.00
5	Biaya Penyusutan Tossa	849,999.90
6	Biaya BBM	300,000.00
7	Biaya Telepon	75,000.00
8	Biaya Penyusutan Quantum	174,999.90
9	Biaya Penyusutan Rinnai	91,666.60
10	Biaya Penyusutan Bangunan	2,400,000.00
<b>Total</b>		<b>10,096,666.40</b>

Sumber Data: Puspita Catering kota Probolinggo

Tabel 5 merupakan biaya overhead yang dikeluarkan oleh Puspita Catering untuk produksi nasi kotak paket D selama bulan September, Oktober dan Nopember tahun 2015. Besar biaya overhead yakni Rp.10.096.666,4 penjualan nasi kotak paket D selama bulan September, Oktober dan Nopember tahun 2015 adalah 3.160 kotak, maka besarnya biaya overhead per kotak adalah  $Rp.10.096.666,4 : 3160 \text{ kotak} = Rp.3.195,14$

4). **Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Kotak Paket D dengan Metode Tradisional pada Puspita Catering Ketapang Probolinggo.**

**Tabel 6**  
**Harga Pokok Produksi metode Tradisional**  
**Selama September, Oktober dan Nopember 2015**

No.	Uraian	Jumlah Biaya
1	Biaya Bahan Baku	Rp. 26,174,280.00
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 14,220,000.00
3	Biaya Overhead Pabrik	Rp. 10,096,666.40
4	Harga Pokok Produksi	Rp. 50,490,946.40
5	Jumlah Pesanan	3.160 Kotak
6	HPP per unit	Rp. 15,978.15

Sumber: Puspita Catering Kota Probolinggo

Dari tabel diatas, dapat disimpulkan bahwa Harga Pokok Produksi per nasi kotak paket D di Puspita Catering selama 3 bulan tahun 2015 sebesar Rp.15.978,15

## 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi berdasarkan Metode *Activity Based Costing*

Tahap awal yang harus dilakukan adalah:

- a. Penggolongan berbagai aktivitas dan berbagai biaya dengan berbagai aktivitas.

**Tabel 7**  
**Pengidentifikasian Biaya Overhead Pabrik ke Dalam Kategori Aktivitas Selama**  
**September, Oktober dan Nopember 2015**

No.	Biaya Overhead Pabrik	Kategori Biaya	Kategori Aktivitas
1	Biaya Bahan Penolong	VC	<i>Unit Level</i>
2	Biaya Bahan Bakar	VC	<i>Unit Level</i>
3	Biaya Listrik dan Air	VC	<i>Unit Level</i>
4	Administrasi	FC	<i>Batch Level</i>
5	Biaya Telepon	FC	<i>Batch Level</i>
6	Biaya BBM	SVC	<i>Batch Level</i>
7	Biaya Penyusutan Tossa	FC	<i>Facility Level</i>
8	Biaya Penyusutan Quantum	FC	<i>Facility Level</i>
9	Biaya Penyusutan Rinnai	FC	<i>Facility Level</i>
10	Biaya Penyusutan Bangunan	FC	<i>Facility Level</i>

Sumber : Data yang diolah 2016



b. Penentuan kelompok biaya yang homogen

**Tabel 8**  
**Aktivitas Biaya Produksi**  
**Selama September, Oktober dan Nopember 2015**

<i>Aktivitas</i>	<i>Cost Pool</i>	<i>Jenis Biaya Overhead Pabrik</i>	<i>Cost Driver</i>
<i>Unit</i>	1	Biaya Bahan Penolong	Jumlah Produksi
		Biaya Bahan Bakar	Jumlah Produksi
	2	Biaya Listrik	KWH
<i>Batch</i>	3	Biaya Administrasi	Jam Kerja mesin
		Biaya Telepon	Jam Kerja mesin
		Biaya BBM	Jam Kerja mesin
<i>Fasilitas</i>	4	Biaya Penyusutan Tossa	Jam Kerja mesin
		Biaya Penyusutan Quantum	Jam Kerja Mesin
		Biaya Penyusutan Rinnai	Jam Kerja mesin
	5	Biaya Penyusutan bangunan	Luas Area

Sumber : Data yang diolah 2016

**Tabel 9**  
**Alokasi Perhitungan Metode Activity Based Costing**  
**Selama Bulan September, Oktober dan Nopember 2015**

<b>Keterangan</b>	<b>Proses Produksi</b>
Jumlah Produksi (Kotak)	3.16
Jam Kerja Mesin (Jam)	4.740 Jam
Luas Persegi (m <sup>2</sup> )	(400 z)
KWH	1.125 KWH

Sumber : Data yang diolah 2016

c. Penentuan tarif kelompok

**Tabel 10**  
**Tarif Kelompok Biaya Overhead Pabrik dengan Metode *Activity Based Costing* Selama Bulan September, Oktober dan Nopember 2015**

<b>Cost Pool I</b>	
Biaya Bahan Penolong	Rp 3.950.000
Biaya Bahan Bakar	Rp.1.580.000
Biaya Telepon	Rp 75.000
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp 5.605.000</b>
<b>Jumlah Produksi</b>	<b>3.160 Kotak</b>
<b>Tarif Biaya Overhead Pabrik Cost Pool I</b>	<b>Rp 1.773,73</b>
<b>Cost Pool II</b>	
Biaya Listrik	Rp 225.000
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp .225.000</b>
<b>KWH</b>	<b>1.125 KWH</b>
<b>Tarif Biaya Overhead Pabrik Cost Pool II</b>	<b>Rp. 200</b>
<b>Cost Pool III</b>	
Administrasi	Rp. 450.000
Biaya Telepon	Rp. 75.000
Biaya BBM	Rp. 300.000
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp 825.000</b>
<b>Jam Kerja Mesin</b>	<b>4.740 jam</b>
<b>Tarif Biaya Overhead Pabrik Cost Pool III</b>	<b>Rp 174,05</b>
<b>Cost Pool IV</b>	
Biaya Penyusutan Tossa	Rp.849.999,9
Biaya Penyusutan Quantum	Rp. 174.999,9
Biaya Penyusutan Rinnai	Rp. 91.666,6
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp. 1.116.666,4</b>
<b>Jam Kerja Mesin</b>	<b>4.740 jam</b>
<b>Tarif Biaya Overhead Pabrik Cost Pool IV</b>	<b>Rp.235,58</b>
<b>Cost Pool V</b>	
Biaya Penyusutan Bangunan	Rp2.400.000
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp.2.400.000</b>
<b>Luas Area</b>	<b>400m<sup>2</sup></b>
<b>Tarif Biaya Overhead Pabrik Cost Pool V</b>	<b>Rp. 6.000</b>
<b>Tarif Biaya Overhead Pabrik= Rp.6.000:10</b>	<b>Rp.600</b>

Sumber : Data yang diolah 2016

Karena di Puspita Catering memproduksi 10 jenis paket maka penyusutan per produk  $Rp.6.000 : 10 = Rp.600$

- d. Perhitungan harga pokok produksi  
 Setelah dilakukan penggolongan aktivitas, pengelompokan berdasarkan biaya yang homogen, dan penentuan tarif biaya berdasarkan kelompok, maka dilakukan perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Activity Based Costing*.

**Tabel 11**  
**Perhitungan Harga Pokok Produksi Per Kotak dengan Metode**  
*Activity Based Costing* selama bulan September, Oktober Dan Nopember 2015

No.	URAIAN	NILAI
1	<b>Biaya Bahan Baku</b>	<b>Rp 26.174.280</b>
2	<b>Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>	<b>Rp 14.220.000</b>
3	<b>Biaya Overhead Pabrik</b>	
	<i>Unit Level (Cost Pool I + II)</i>	Rp 1.973,73
	<i>Batch Level (Cost Pool III)</i>	Rp 174,05
	<i>Fasilitas Level (Cost Pool IV+V)</i>	Rp.835,58
	<i>BOP per unit</i>	Rp.2.983,36
	Total BOP dengan 3.200,02 kotak adalah	<b>Rp. 9.427.417,6</b>
	Rp.2.983,36x 3.160 kotak	
4	<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>Rp 49.821.697,6</b>
5	<b>Jumlah Produk yang Diproduksi (Kotak)</b>	<b>3.16</b>
6	<b>Harga Pokok Produksi (HPP) Per Kotak</b>	<b>Rp 15.766,36</b>

Sumber : Data yang diolah 2016

Dari semua perhitungan diatas, maka harga pokok produksi pembuatan nasi kotak paket D di Puspita Catering dengan menggunakan metode *Activity Based Costing* sebesar Rp.15.766,36

- e. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi pembuatan nasi kotak paket D selama bulan September, Oktober dan Nopember tahun 2015 antara metode akuntansi biaya tradisional dengan metode *Activity Based Costing* terdapat selisih menguntungkan sebesar Rp. 211,79 seperti yang tercantum di tabel dibawah ini :

**Tabel 12**  
**Perbandingan Tradisional dan *Activity Based Costing***

<b>Tradisional</b>	<b>Rp. 15.978,15</b>
<b><i>Activity Based Costing</i></b>	<b>Rp. 15.766,36</b>
<b>Selisih</b>	<b>Rp. 211,79</b>

Sumber : Data yang diolah 2016

Terjadinya selisih biaya produksi dikarenakan ketika menghitung harga pokok pada metode *Activity Based Costing*, pembebanan biaya overhead pada masing-masing produk. Pada metode akuntansi biaya tradisional biaya overhead pada masing-masing produk hanya dibebankan pada satu *cost driver* saja, akibatnya cenderung terjadi distorsi pada pembebanan biaya overhead. Sedangkan pada metode ABC, biaya overhead pada masing- masing produk dibebankan pada banyak *cost driver*, sehingga

*Activity Based Costing* mampu mengalokasikan biaya aktivitas ke produk secara tepat berdasarkan konsumsi masing-masing aktivitas.

### KESIMPULAN

Berdasarkan dari hasil analisa data dan perhitungan harga pokok produksi serta pembahasan yang telah dilakukan , dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut :

1. Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi pembuatan nasi kotak paket D pada Usaha Puspita Catering Ketapang Probolinggo selama bulan September, Oktober dan Nopember 2015 dengan menggunakan Metode akuntansi biaya Tradisional diperoleh Rp.15.978,15 per kotak.
2. Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi pembuatan nasi kotak paket D pada Usaha Puspita Catering Ketapang Probolinggo selama bulan September, Oktober dan Nopember 2015 berdasarkan Metode *Activity Based Costing* dapat meningkatkan keakuratan terhadap penentuan perhitungan Harga Pokok Produksi lebih jelas pembebanannya berdasarkan aktivitas dengan nilai Rp. 15.766,36.
3. Perbandingan menentukan perhitungan harga pokok produksi pembuatan nasi kotak paket D pada Usaha Puspita Catering Ketapang Probolinggo antara penerapan metode akuntansi biaya tradisional dengan Metode *Activity Based Costing* terdapat selisih menguntungkan sebesar Rp. 211,76 dengan penerapan Metode *Activity Based Costing* karena pembebanan biaya overhead pada masing-masing produk dibebankan pada banyak *cost driver*, sehingga *Activity Based Costing* mampu mengalokasikan biaya aktivitas ke produk secara tepat berdasarkan konsumsi masing-masing aktivitas. Sedangkan metode akuntansi biaya tradisional biaya overhead pada masing-masing produk hanya dibebankan pada satu *cost driver* saja.

Adapun saran-saran yang diberikan oleh peneliti dengan harapan dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan bagi Puspita Catering Kota Probolinggo adalah sebagai berikut :

1. Penerapan metode *Activity Based Costing* menghasilkan Harga pokok produksi yang lebih rendah sehingga bisa dapat menentukan harga jual yang layak dan dapat bersaing dengan usaha catering yang sejenis.
2. Pihak Puspita Catering Kota Probolinggo perlu membuat perencanaan dan persiapan terhadap penerapan metode *Activity Based Costing* karena membutuhkan biaya yang tidak sedikit, tenaga kerja yang memadai serta butuh banyak waktu untuk menelusuri biaya ke masing-masing.

### DAFTAR PUSTAKA

- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2013. *Akuntansi Biaya: Teori dan Aplikasi, Edisi Empat*. Jakarta : Penerbit Mitra Wacana Media.
- Hansen, Don R. dan Mowen, Maryanne M. 2000. *Akuntansi Manajemen. Buku I* Jakarta : Salemba Empat.

- Hornrgren, Charles T. 2009. *Pengantar Akuntansi Manajemen. Jilid 2. Edisi 7*. Jakarta : Penerbit Salemba 4.
- Kusnadi, H, Zainul arifin, Moh. Syadeli. 2005. *Akuntansi Manajemen*. Malang : Universitas Brawijaya Press.
- Mursyidi. 2010. *Akuntansi Biaya. Cetakan kedua*. Bandung : Refrika Aditama.
- Mulyadi. 2003. *Activity-Based Cost System : Sistem Informasi Biaya Untuk Pengurangan Biaya. Edisi Keenam*. Yogyakarta : UPP AMP YKPN.
- \_\_\_\_\_. 2005. *Akuntansi Biaya. Edisi kelima*. Yogyakarta : UPP AMP YKPN.
- Nazir, Moh. 2005. *Metode Penelitian*. Bogor :Ghalia Indonesia.
- Pawiyataningrum, Agustina Nurul dkk. 2014. Penerapan Activity Based Costing (ABC) System untuk menentukan harga pokok produksi. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB) Vol.10 No. 1 Mei 2014 hal 1-9* Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya Malang diakses tanggal 11 Mei 2016.
- Rahmaji, Danang. 2013. Penerapan Activity-Based Costing System untuk menentukan harga pokok produksi PT. Celebes Mina Pratama. *Jurnal EMBA Vol. 1 No. 3 September 2013 September 2013 hal 63-73* Jurusan Akuntansi Universitas Sam Ratulangi Manado diakses tanggal 11 Mei 2016.
- Suratinoyo, Ayu W. 2013. Penerapan sistem ABC untuk penentuan harga pokok produksi pada bangun wenang beverage. *Jurnal EMBA Vol.1 No. 3 September 2013 hal 658-668* Jurusan Akuntansi Universitas Sam Ratulangi Manado diakses tanggal 11 Mei 2016.
- Soemarso, S.R. 2008. *Akuntansi Suatu Pengantar. Jilid 1*. Yogjakarta : Rineka Cipta.
- Salman, Kautzar Riza dan Farid, Mochammad. 2016. *Akuntansi Manajemen*. cetakan 1. Jakarta : Penerbit Indeks.
- Supriyono, R.A. 2002. *Akuntansi Biaya dan Akuntansi Manajemen untuk teknologi Maju dan Globalisasi Edisi kedua, cetakan pertama*. Yogjakarta : BPPE.