

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

Ova Novi Irama¹, Shita Tiara², Dwi Fitri Noviani³

Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah

e-mail: novi12345za@gmail.com¹, shitatiara201@gmail.com², dwifitrinoviani@umnaw.ac.id³

Abstrak – Harga pokok produksi merupakan proses pengumpulan, pengelompokkan dan pembebanan biaya-biaya bahan baku, tenaga kerja dan overhead perusahaan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Cara yang saat ini digunakan untuk menentukan harga pokok produksi adalah dengan menerapkan cara tradisional. Untuk memperoleh perhitungan harga pokok produksi, maka dipilihlah pendekatan dengan metode Activity Based Costing (ABC) yang berpedoman pada proses penentuan product costing (biaya produk) melalui penentuan aktivitas-aktivitas yang diserap produk tersebut selama proses produksi. Perhitungan ini melingkupi semua biaya yang dikeluarkan dalam melakukan suatu produksi barang, termasuk didalamnya estimasi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Dengan penerapan Activity Based Costing diharapkan menghasilkan perhitungan harga pokok produksi (HPP) untuk produk yang dihasilkan yang lebih baik, sehingga dapat membantu dalam pengambilan keputusan dalam mengalokasikan biaya dan harga jual produk.

Kata Kunci: Activity Based Costing Method, Harga Pokok Produksi, Biaya Produk.

Abstract – Cost of goods manufactured is the process of collecting, classifying and charging the costs of raw materials, labor and company overhead to process raw materials into finished products that are ready for sale. The method currently used to determine the cost of goods manufactured is by applying the traditional method. To obtain a calculation of the cost of goods manufactured, an approach using the Activity Based Costing (ABC) method was chosen, which is guided by the process of determining product costing through determining the activities that the product absorbs during the production process. This calculation covers all costs incurred in producing goods, including estimates of raw material costs, labor costs, and factory overhead costs. With the application of Activity Based Costing, it is expected to produce a better calculation of the cost of goods manufactured (COGS) for the products produced, so that it can assist in decision making in allocating costs and product selling prices.

Keywords: Activity Based Costing Method, Cost Of Goods Manufactured, Product Costs.

PENDAHULUAN

Perkembangan usaha dewasa ini semakin meningkat dan bertambah kompleks, dengan mempunyai daya saing yang kuat. Dengan pertumbuhan yang terus naik maka akan memberikan kontribusi dalam mendorong perekonomian yang positif di Indonesia. Usaha kecil dan menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor usaha yang mengalami peningkatan yang cukup tinggi dalam dunia usaha. Meluasnya pelaku UMKM menjadi pertanda akan semakin ketatnya persaingan antar unit-unit usaha dengan produk atau jasa yang sejenis. Dorongan persaingan mengakibatkan pelaku usaha harus memperhatikan faktor efisiensi dan efektivitas dalam sebuah produktivitas, karena merupakan salah satu kunci untuk memenangkan persaingan yang sehat antar pelaku usaha yang di tentukan dari kualitas, kuantitas, harga, dan layanan dari produk atau jasa yang dihasilkan. Secara tidak langsung para pelaku usaha dituntut untuk meningkatkan kualitas dari produk atau jasa yang di hasilkan dengan biaya seefisien mungkin. Untuk itu para pelaku usaha harus bisa mengatur segala sesuatu yang memberikan pengaruh utama keberhasilan suatu usaha terutama pada biaya, agar dapat memenangkan persaingan dengan pelaku usaha lainnya. Perkembangan teknologi dan informasi yang cukup pesat membuka peluang bagi para pelaku usaha untuk dapat berkreasi, inovasi dalam proses bisnis dan aktivitas produksi serta layanan. Para pelaku usaha dapat memanfaatkan dan mengambil keuntungan dari kondisi tersebut untuk dapat memenangkan sebuah persaingan usaha.

Meskipun UMKM telah menunjukkan peranannya dalam meningkatkan perekonomian, namun UMKM masih menghadapi berbagai permasalahan. Salah satu permasalahan terkait hal produksi, kebanyakan UMKM masih menggunakan akuntansi biaya tradisional dalam menghitung harga pokok produksi. Kurangnya pengetahuan akan akuntansi biaya dan perkembangannya merupakan salah satu hal yang menjadi penyebab utama pelaku usaha masih menggunakan akuntansi biaya tradisional. Masalah efisiensi dan efektivitas dalam produksi mengakibatkan pelaku usaha kalah dalam persaingan yang semakin ketat. Karena produk yang dihasilkan oleh akuntansi tradisional tidak mencerminkan biaya secara keseluruhan.

Permasalahan yang mendalam mengenai akuntansi biaya tradisional pada UMKM adalah masalah penentuan harga pokok produksi. Masalah tersebut terletak pada kurang baiknya pencatatan akuntansi yang dilakukan oleh para pelaku bisnis. Hal ini terjadi karena pemilik usaha tidak terbiasa melakukan pencatatan dan pembuatan laporan keuangan atas bisnis mereka. Penentuan harga pokok produksi menjadi masalah yang harus di perhatikan oleh para pelaku bisnis untuk dapat menentukan harga pokok produksi yang tepat sehingga dapat memperoleh laba yang optimal bagi para pelaku bisnis. Apabila para pelaku bisnis tidak memperhatikan masalah tersebut, maka akan berdampak pada kurang akuratnya pada penentuan beban pokok penjualan yang menentukan harga jual.

UD. Karunia merupakan salah satu UMKM yang bergerak dalam industri produksi kue kering. UD. Karunia berlokasi di Kota Binjai. UD. Karunia merupakan salah satu UMKM di Binjai yang berdiri sejak tahun 2005 dengan jumlah karyawan sebanyak 6 orang bagian produksi dan omset penjualan perbulan kurang lebih mencapai Rp 30.000.000. UD. Karunia memproduksi berbagai jenis kue kering dan oleh-oleh khas Binjai, kurang lebih terdapat 3 jenis utama kue kering. Dari 3 jenis utama tersebut peneliti mengambil satu jenis kue kering yang akan menjadi bahan penelitian, yakni kue Bolu. Karena dari 3 jenis utama kue kering yang di produksi, kue Bolu yang dapat menyumbang omset penjualan paling banyak di bandingkan kue kering lainnya. Perusahaan ini memiliki potensi untuk berkembang lebih maju jika perusahaan dapat memenuhi keinginan para konsumennya. Akan tetapi perusahaan ini tidak melakukan pencatatan dan penggolongan atas biaya produksi yang tepat. Selain itu perusahaan hanya mencatat jumlah uang yang di terima dan yang dikeluarkan, jumlah barang yang dibeli dan dan dijual, dan jumlah utang atau piutang tanpa menggolongkan jumlah dana yang dikeluarkan untuk biaya produksi. Hal tersebut mengakibatkan penentuan harga pokok produksi yang kurang wajar dan akan berdampak pada kurang tepatnya dalam penentuan harga jual.

Apalagi saat ini banyak perusahaan serupa di Binjai yang dapat menjadi pesaing bagi UD. Karunia. Jadi, UD. Karunia harus memiliki strategi-strategi untuk unggul dalam bersaing. Selain peningkatan kualitas produk yang ditawarkan, penetapan harga jual juga harus lebih di perhitungkan. Perhitungan biaya produksi yang tidak tepat dan akurat menjadikan harga pokok produksi yang kurang wajar. Oleh karena itu perlu adanya penerapan model penentuan harga pokok produksi yang mampu menghasilkan informasi biaya yang akurat dengan harga jual yang tepat. Dengan demikian, perusahaan dapat bersaing di pasaran.

Dalam menghitung harga pokok produksi terdapat beberapa metode, salah satunya yang dapat digunakan perusahaan adalah metode ABC (Activity Based Costing) karena dapat memperhitungkan biaya-biaya dependen kegiatan produksi yang berlangsung di dalam perusahaan. Penelitian terkait yaitu “Penerapan metode Activity Based Costing dalam Menentukan Tarif SPP Pogram Studi Diploma IV Administrasi Bisnis Terapan Poliklinik Negeri Ambon”. Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk menghitung besaran tarif SPP yang obyektif sesuai dengan kegiatan Program studi Diploma IV Administrasi Bisnis Terapan dengan menggunakan, metode Activity Based Costing (ABC) yang nantinya akan dibandingkan dengan besaran tarif SPP berdasarkan uang kuliah tunggal (UKT) untuk

Politeknik Negeri Ambon (Yuni et al., 2015).

Penelitian terkait selanjutnya mengenai “Penerapan Metode Activity Based Costing untuk Menentukan Harga Pokok Produksi”. Untuk memperoleh perhitungan harga pokok produksi, maka dipilihlah pendekatan dengan metode Activity Based Costing (ABC) yang berpedoman pada proses penentuan product costing (biaya produk) melalui penentuan aktivitas-aktivitas yang diserap produk tersebut selama proses produksi. Perhitungan ini melingkupi semua biaya yang dikeluarkan dalam melakukan suatu produksi barang, termasuk didalamnya estimasi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Dengan penerapan Activity Based Costing diharapkan menghasilkan perhitungan harga pokok produksi (HPP) untuk produk mug dan botol yang dihasilkan yang lebih baik, sehingga dapat membantu dalam pengambilan keputusan dalam mengalokasikan biaya dan harga jual produk (Suwirmayanti & Yudiastra, 2018).

Penelitian terkait mengenai “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Penerapan Activity Based Costing (Studi Kasus pada PT. Peni Regency Tahun 2019)”. Perbedaan yang terjadi dengan perhitungan harga pokok produksi yang digunakan pada PT. Peni Regency dan metode Activity Based Costing terjadi karena pembebanan BOP. Pada metode BOP tradisional setiap unit hanya dibebankan pada satu pemicu biaya (cost driver) yaitu unit pembangunan yang menyebabkan terjadinya distorsi BOP, sehingga menimbulkan beban overhead pabrik yang berasal dari satu pemicu biaya yaitu unit yang dibangun. Dengan adanya Activity Based Costing dapat meningkatkan kualitas pengambilan keputusan sehingga dapat membantu pihak manajemen dalam memperbaiki perencanaan strategis (Mutiah et al., 2020).

Penelitian lainnya yang yaitu “Penerapan Metode Activity Based Costing dalam Penentuan Harga Pokok Produk pada UD. Elza Putra Jember”. Tujuan penelitian untuk mengetahui perbedaan harga pokok produk antara metode konvensional dengan metode Activity Based Costing. Hasil penelitian menunjukkan harga pokok produk lima dari enam jenis produk menggunakan metode Activity Based Costing lebih tinggi dibanding dengan metode konvensional, dan hanya satu produk yang memiliki nilai yang lebih rendah (Sugiarsono et al., 2021).

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tersebut dengan mengevaluasi penerapan activity based costing method untuk meningkatkan akurasi dalam menentukan perhitungan harga pokok produksi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif deskriptif yang berfokus pada pemecahan permasalahan yang terdapat pada objek penelitian pada kondisi saat ini dengan cara menguraikan, menganalisis, dan mengumpulkan data yang relevan. Penelitian dilakukan pada satu perusahaan dengan permasalahan yang bersifat khusus sehingga digunakan pendekatan studi kasus melalui pengamatan terhadap aspek-aspek tertentu secara spesifik untuk memperoleh data penelitian.

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas data kualitatif dan data kuantitatif. Data kualitatif merupakan data yang tidak dinyatakan dalam bentuk angka, melainkan disajikan dalam bentuk uraian tertulis (Moleong, 2018). Data kualitatif diperoleh dari data primer yang dikumpulkan melalui wawancara langsung dan observasi, yang meliputi gambaran umum perusahaan, struktur organisasi, dan aktivitas produksi. Data kuantitatif merupakan data yang dinyatakan dalam bentuk angka dan diperoleh dari data sekunder yang bersumber dari dokumen perusahaan serta buku dan literatur pendukung, yang meliputi biaya produksi, laporan laba rugi, dan laporan penjualan. Sumber data utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer yang diperoleh secara langsung melalui pengamatan dan wawancara dengan pihak perusahaan, baik berupa data kualitatif maupun data kuantitatif pada

UD. Karunia.

Pengumpulan data dalam penelitian ini mengacu pada enam sumber data sebagaimana dikemukakan oleh (Moleong, 2018) yaitu dokumen, rekaman arsip, wawancara, pengamatan langsung, observasi partisipan, dan perangkat fisik. Metode pengumpulan data yang digunakan meliputi survei pendahuluan, studi kepustakaan, dan studi lapangan. Survei pendahuluan dilakukan untuk mengidentifikasi permasalahan yang terjadi di perusahaan, sedangkan studi kepustakaan dilakukan untuk memperoleh teori yang relevan dan sesuai dengan permasalahan penelitian.

Studi lapangan dilakukan melalui wawancara dan observasi. Wawancara dilakukan secara langsung dan terbuka dengan metode perekaman kepada pemilik UD. Karunia sebagai informan utama untuk memperoleh data yang akurat terkait kondisi perusahaan dan permasalahan yang dianalisis. Informan dalam penelitian ini adalah Bapak Nursahid dan Ibu Ita Purnami selaku pemilik sekaligus manajer UD. Karunia yang bergerak di bidang industri kue kering oleh-oleh khas Banyuwangi. Selain itu, observasi dilakukan secara langsung ke perusahaan untuk memahami secara rinci proses produksi kue bolu, yang bertujuan untuk mempermudah penyusunan harga pokok produksi.

Teknik analisis data memegang peranan penting dalam memecahkan permasalahan penelitian. Data yang telah dikumpulkan diolah dan dianalisis secara sistematis dengan tetap berpedoman pada kerangka pemikiran penelitian. Tahapan analisis data dimulai dengan pengumpulan data biaya produksi kue bolu pada UD. Karunia. Selanjutnya, biaya produksi diklasifikasikan ke dalam biaya tetap, biaya variabel, dan biaya campuran. Biaya campuran kemudian dipisahkan menjadi biaya tetap dan biaya variabel dengan menggunakan cara manual.

Setelah proses klasifikasi biaya dilakukan, peneliti merekonstruksi perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode yang diterapkan oleh UD. Karunia. Selanjutnya dilakukan rekonstruksi perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode Activity Based Costing. Hasil perhitungan tersebut dianalisis untuk mengetahui pengaruh perubahan metode penentuan harga pokok produksi terhadap laba perusahaan. Berdasarkan hasil analisis tersebut, selanjutnya disusun kesimpulan dan saran yang diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai bahan pertimbangan bagi perusahaan.

Keabsahan data dalam penelitian ini diuji menggunakan teknik triangulasi. Triangulasi merupakan teknik pemeriksaan keabsahan data dengan memanfaatkan sumber lain di luar data sebagai bahan pembanding untuk keperluan pengecekan atau verifikasi data (Moleong, 2018). Menurut (Moleong, 2018), triangulasi dapat dilakukan melalui berbagai pendekatan, antara lain triangulasi berdasarkan sumber, metode, penyidik, dan teori.

Pada penelitian ini digunakan teknik triangulasi sumber, yaitu dengan membandingkan dan mengecek kembali derajat kepercayaan informasi yang diperoleh melalui waktu, alat, dan sumber yang berbeda. Penerapan triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan data hasil pengamatan dengan hasil wawancara, membandingkan hasil wawancara dengan dokumen pendukung yang diperoleh selama penelitian, serta membandingkan hasil wawancara dengan pemilik perusahaan pada waktu yang berbeda.

Dalam pengujian keabsahan data, peneliti melakukan perbandingan data biaya produksi kue bolu pada UD. Karunia yang diperoleh dari hasil wawancara dengan dokumen-dokumen pendukung yang dikumpulkan pada saat pengamatan. Selain itu, dilakukan pula perbandingan data biaya produksi dengan sumber lain yang relevan, seperti informasi harga yang terdapat di pasar, guna memastikan konsistensi dan keakuratan data yang digunakan dalam penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perhitungan total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi kue bolu didasarkan pada total berapa timba adonan yang di produksinya. Jadi untuk biaya bahan baku, biaya tenaga

kerja dan biaya bahan bakar dapat di ketahui berdasarkan jumlah timba adonan yang diproduksi. Berikut hasil wawancara dengan pemilik UD. Karunia Bapak Nursahid dan Ibu Ita Purnamy mengenai usaha dan produksi kue bolu:

“Setiap minggu kami memproduksi bolu selama 4 kali. Pada produksi normal kami memproduksi 9 timba adonan, per timba nya 8 kg jadi 9 timba totalnya 72 kg adonan. Per timba berisi gula pasir 2 kg, telur 2 kg, vanili 1 sendok teh, dan tepung 4 kg. Untuk harga telur tiap bulannya berubah-ubah, yang cukup stabil harga tepung dan gula. Telur itu paling murah Rp 16.000 dan paling mahal pernah hingga 25.000 Tapi di ambil saja harga tengahnya, biasanya per kg Rp 20.000, untuk gula pasir per sak yang berisi 50 kg sebesar Rp 480.000 dan untuk vanili kami belinya 1 toples itu Rp 55.000 pemakaiannya bisa 2 bulan. Untuk tepung kami belinya per sak, beratnya 25 kg harganya Rp 150.000. Selain itu untuk listrik satu bulannya Rp 200.000 itu khusus untuk produksi penggunaan mixer dan pembungkus, karena kami punya dua meteran depan untuk rumah dan yang belakang khusus produksi. Untuk tabung gas saya menggunakan yang besar 12 kg harganya Rp 136.000, tapi untuk 2 kali masa produksi pada mesin openan. Biaya lain juga ada seperti minyak goreng untuk olesan pada cetakan, satu bungkus itu bisa di pakai dua kali produksi dan biaya pembelian plastik untuk pembungkus bolu dan untuk plastik pembungkus bolu kami pesan, harganya Rp 100.000 satu roll yang isinya 500 biji.”

Untuk perhitungan harga pokok produksi kue bolu, peneliti telah melakukan wawancara kepada pemilik UD. Karunia. Berikut cuplikan hasil wawancara mengenai perhitungan harga pokok produksi:

“Kami dalam menghitung biaya produksi kue bolu dengan cara menjumlahkan seluruh biaya yang terjadi, dari bahan mentah hingga produk jadi sampai di pasaran. Artinya biaya bahan baku, bahan lain, tenaga kerja bagian produksi dan pemasaran, biaya konsumsi bagian produksi, dan biaya transportasi baik pembelian bahan dan pemasaran. Jadi seluruh biaya yang timbul dari bahan baku hingga menjadi produk jadi yang sampai di tempat pelanggan ya itu merupakan biaya produksi menurut kami, karena setelah itu akan dapat di lihat berapa laba atau rugi yang kami dapatkan. Untuk bisa menghitung berapa biaya produksi yang terjadi ya harus seminggu sekali, karena untuk biaya transportasi pembelian bahan dan pemasaran terjadi seminggu sekali. Selain itu perlu di ingat ada biaya yang di gunakan oleh tiga produk.”

UD.Karunia juga belum pernah melakukan penyusunan atas laporan keuangan. Dalam kaitannya dengan aset tetap pemilik belum pernah melakukan perhitungan atas penyusutan aset yang dimiliki, tetapi pemilik memiliki asumsi atas umur aset. Berikut cuplikan wawancaranya:

“Dari pertama memulai usaha kami belum pernah membuat laporan keuangan dan laporan biaya produksinya. Karena dari kamu juga kurang mengetahui tentang akuntansi biaya, yang saya tau usaha saya ada hasilnya dan bisa untuk mencukupi keperluan keluarga dan anak sekolah. Jadi untuk kaitannya pada aset yang kami miliki seperti kendaraan, gedung, mesin dan lain-lain kami belum pernah menghitung berapa penyusutannya, tetapi kami melakukan penafsiran pada umurnya.”

Tabel 1. Rincian Biaya Produksi

Biaya	Qty	Per Hari	Qty	Per Minggu
Bahan Baku Langsung:				
Tepung Terigu (kg)	36	Rp 217.440	144	Rp 869.760
Gula Pasir (kg)	18	Rp 172.800	72	Rp 691.200
Telur (kg)	18	Rp 360.000	72	Rp 1.440.000
Bahan Penolong:				
Minyak Goreng (liter)	1	Rp 11.000	4	Rp 44.000
Vanili (sendok)	9	Rp 1.719	36	Rp 6.875
Tenaga Kerja Langsung:				

Bag. Adonan (timba)	9	Rp	72.000	36	Rp	288.000
Bag. Open (timba)	9	Rp	72.000	36	Rp	288.000
Bag. Pembungkus (bungkus)	270	Rp	81.000	1080	Rp	324.000
Tenaga Kerja Tidak Langsung:						
Bag. Pemasaran		Rp	33.333		Rp	133.333
BOP Variabel:						
Bahan Bakar (Elpiji)	1/2	Rp	68.000	2	Rp	272.000
Listrik		Rp	4.229		Rp	16.917
Plastik (bungkus)	270	Rp	54.000	1080	Rp	216.000
BOP Tetap:						
Konsumsi (orang)	3	Rp	28.215	12	Rp	112.500
Transportasi		Rp	58.333		Rp	233.333
Penyusutan		Rp	26.640		Rp	172.483

Berdasarkan tabel 1. mengenai daftar biaya produksi bolu, dapat di uraikan sebagai berikut:

a. Biaya Bahan Baku Langsung

1. Tepung Terigu

Merupakan bahan utama dalam proses produksi kue bolu. Pemilik melakukan pembelian selama satu minggu sekali sebanyak 10 sak dengan harga Rp 150.000 per sak, tiap sak beratnya 25 kg. Dalam pembelian bahan-bahan untuk produksi terdapat biaya tambahan yang dapat menambah nilai bahan tersebut, yaitu biaya transportasi. Besaran biaya transportasi ini sebesar Rp 30.000, karena dalam pembelian ini mengangkut tiga bahan baku untuk bolu, opak dan bakiak, maka : $\text{Rp } 30.000 / 3 = \text{Rp } 10.000$. Sehingga jumlah belanja untuk tepung terigu sebanyak 250 kg di tambah biaya transportasi setiap satu minggu sekali menjadi $\text{Rp } 1.500.000 + \text{Rp } 10.000 = \text{Rp } 1.510.000$. Pada produksi normal kue bolu dibutuhkan sebanyak 9 timba adonan, masing-masing adonan berisikan 4 kg tepung terigu sehingga:

$$\text{Rp } 1.510.000 / 250 = \text{Rp } 6.040 \text{ per kg,}$$

$$\text{Rp } 6.040 \times 4 = \text{Rp } 24.160 \text{ per timba adonan,}$$

$$\text{Rp } 24.000 \times 9 = \text{Rp } 217.440 \text{ per hari,}$$

$$\text{Rp } 217.440 \times 4 = \text{Rp } 869.760 \text{ per minggu.}$$

2. Gula Pasir

Merupakan bahan kedua dalam proses produksi kue bolu. Pemilik melakukan pembelian gula pasir selama satu minggu sekali sebanyak 2 sak dengan harga Rp 480.000 per sak, tiap sak sebartnya 50 kg. UD Karunia setiap produksinya untuk kue bolu sebanyak 9 timba adonan pada produksi normal, masing-masing adonan membutuhkan 2 kg gula pasir sehingga:

$$\text{Rp } 480.000 / 50 = \text{Rp } 9.600 \text{ per kg,}$$

$$\text{Rp } 9.600 \times 2 = \text{Rp } 19.200 \text{ per timba adonan,}$$

$$\text{Rp } 19.200 \times 9 = \text{Rp } 172.800 \text{ per hari,}$$

$$\text{Rp } 172.800 \times 4 = \text{Rp } 691.200 \text{ per minggu.}$$

3. Telur

Merupakan bahan ketiga dalam proses produksi kue bolu. Pemilik melakukan pembelian telur selama satu minggu sekali sebanyak 200 kg langsung ke peternak ayam petelur dengan harga kisaran Rp 16.000 – Rp 25.000 / kg. Dari kisaran harga tersebut pemilik UD. Karunia mengakui bahwa harga relatif stabil pada Rp 20.000, untuk harga Rp 25.000 biasanya terjadi pada hari-hari besar. Sehingga peneliti mengambil harga tengahnya yang merupakan harga yang cukup stabil yakni Rp 20.000 sebagai harga satuan pada telur. Jadi total belanja untuk telur setiap satu minggu sekali sebanyak 200kg dengan nominal pengeluaran sebesar Rp 4.000.000. UD Karunia setiap produksinya untuk kue bolu sebanyak 9 timba adonan pada produksi normal dan masing-masing adonan membutuhkan 2 kg telur sehingga :

$$\text{Rp } 20.000 \times 2 = \text{Rp } 40.000 \text{ per timba adonan,}$$

$$\text{Rp } 40.000 \times 9 = \text{Rp } 360.000 \text{ per hari,}$$

$$\text{Rp } 360.000 \times 4 = \text{Rp } 1.440.000 \text{ per minggu.}$$

b. Biaya Bahan Penolong

1. Vanili

Merupakan bahan keempat dalam proses produksi kue bolu. pemilik melakukan pembelian vanili selama 2 bulan sekali sebanyak 1 toples dengan harga Rp 55.000. jadi total pengeluaran untuk pembelian vanili sebesar Rp 55.000 dalam dua bulan sekali. UD Karunia setaip produksinya untuk kue bolu sebanyak 9 timba adonan, masing-masing adonan membutuhkan 1 sendok vanili, dalam satu minggu memproduksi sebanyak 4 kali, sehingga :

$$\text{Rp } 55.000 / 2 = \text{Rp } 27.500 \text{ per bulan,}$$

$$\text{Rp } 27.500 / 4 = \text{Rp } 6.875 \text{ per minggu,}$$

$$\text{Rp } 6.875 / 4 = \text{Rp } 1.718,75 \text{ per hari.}$$

2. Minyak Goreng

Merupakan bahan pendukung dalam proses produksi pada UD. Karunia. Pemilik melakukan belanja dalam satu minggu sekali, sebanyak 5 bungkus dengan harga Rp 22.000 per bungkusnya dan berisi 2 liter per bungkus. Sehingga pengeluaran selama satu minggu untuk belanja minyak goreng sebesar Rp 110.000. Minyak goreng satu bungkus tersebut dapat di gunakan dalam 2 kali masa produksi, sehingga berikut perhitungannya:

$$\text{Rp } 22.000 / 2 = \text{Rp } 11.000 \text{ per hari,}$$

$$\text{Rp } 11.000 \times 4 = \text{Rp } 44.000 \text{ per minggu.}$$

c. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Untuk proses produksi kue bolu ini di tangani oleh 3 orang tenaga kerja. Mereka bekerja sesuai dengan bagian masing-masing dengan sistem kerja borongan. Dalam produksi normal UD. Karunia memproduksi kue bolu sebanyak 9 timba adonan dan menghasilkan 270 bungkus. Berikut upah yang di terima oleh tenaga kerja dalam setiap produksi:

Bagian adonan : Rp 8.000/ timba adonan,

$$\text{Rp } 8.000 \times 9 = \text{Rp } 72.000 \text{ per hari,}$$

$$\text{Rp } 72.000 \times 4 = \text{Rp } 288.000 \text{ per minggu.}$$

Bagian open : Rp 8.000/ timba adonan,

$$\text{Rp } 8.000 \times 9 = \text{Rp } 72.000 \text{ per hari,}$$

$$\text{Rp } 72.000 \times 4 = \text{Rp } 288.000 \text{ per minggu.}$$

Bagian pembungkus : Rp 300/ bungkus,

$$\text{Rp } 300 \times 270 = \text{Rp } 81.000 \text{ per hari,}$$

$$\text{Rp } 81.000 \times 4 = \text{Rp } 324.000 \text{ per minggu.}$$

d. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Merupakan tenaga kerja yang ikut memasarkan produk dari UD. Karunia atau sales sekaligus sebagai pengganti sopir. Pemasaran produk dilaksanakan seminggu dua kali dengan dua wilayah rute pengiriman. Untuk Biaya yang di dikeluarkan di bagi menjadi dua rute, yakni rute pertama menurut pemilik sebesar Rp 150.000, dan untuk rute kedua menurut pemilik sebesar Rp 250.000. Jadi total upah yang dibayarkan untuk tenaga kerja tidak langsung ada;ah $\text{Rp } 150.000 + \text{Rp } 250.000 = \text{Rp } 400.000$, untuk upah yang dibayarkan tersebut sudah bersih dari makan kecuali rokok. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik, dapat di simpulkan bahwa untuk mengetahui upah sales yang melekat pada biaya produksi bolu maka berikut perhitungannya

$$\text{Rp } 400.000 / 3 = \text{Rp } 133.333,33 \text{ per produk per minggu,}$$

$$\text{Rp } 133.333,33 / 4 = \text{Rp } 33.333 \text{ per produk per hari.}$$

e. Biaya Overhead Pabrik Variabel

1. Listrik

Merupakan sesuatu yang menunjang proses produksi pada UD. Karunia. Kegiatan produksi perusahaan selama satu minggu berjalan 4 kali, diantaranya senin-kamis dengan output produksi bolu, bakiak dan opak gulung. Masing-masing kue tersebut mengkonsumsi

penggunaan listrik pada proses mixer adonan dan pembungkusan kue yang telah jadi. Untuk jumlah adonan setiap harinya sama pada masing-masing kue, yakni 9 timba adonan dan konsumsi listrik pada mixer dan mesin pembungkus dengan waktu yang sama. Untuk pengeuaran listrik ini setiap bulannya Rp 200.000 dengan jumlah pengeluaran Rp 203.000 beserta biaya administrasinya. Dari penjelasan tersebut didapatkan biaya listrik untuk kue bolu setiap kali produksinya sebesar Rp 4.229,16. Berikut perhitungannya:

UD. Karunia memproduksi 3 jenis kue, sehingga:

$\text{Rp } 203.000,00 / 3 = \text{Rp } 67.666,66$ per bulan,

$\text{Rp } 67.666,66 / 4 = \text{Rp } 16.916,66$ per minggu,

$\text{Rp } 16.916,66 / 4 = \text{Rp } 4.229,16$ per hari.

2. Bahan Bakar (gas elpiji 12 kg)

Merupakan bahan bakar dalam proses produksi pada UD. Karunia, dimana pemilik disini menggunakan tabung gas ukuran 12 kg. Proses produksi yang mengkonsumsi gas elpiji ini adalah tahap pengopenan, masing-masing jenis kue di open pada mesin open yang berbeda, sehingga untuk penggunaan bahan bakar gas elpiji tidak tercampur. Untuk bahan bakar elpiji kue bolu sendiri sebesar Rp 136.000 untuk masa 2 kali produksi, berikut perhitungannya:

$\text{Rp } 136.000 / 2 = \text{Rp } 68.000$ per hari,

$\text{Rp } 68.000 \times 4 = \text{Rp } 272.000$ per minggu.

3. Plastik Pembungkus

Merupakan plastik yang digunakan untuk membungkus produk yang sudah jadi dengan sablon pada permukaan plastik. Plastik pembungkus ini di pesan dengan harga Rp 100.000 per satu roll. Untuk satu roll nya berisi 500 biji khusus bolu. sehingga di dapatlan berikut ini :

$\text{Rp } 100.000 / 500 = \text{Rp } 200$ per biji,

$\text{Rp } 200 \times 270 = \text{Rp } 54.000$ per hari,

$\text{Rp } 54.000 \times 4 = \text{Rp } 216.000$ per minggu.

f. Biaya Overhead Pabrik Tetap

1. Biaya Konsumsi Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja yang bekerja di UD. Karunia mendapatkan konsumsi makan satu kali dalam sehari, yakni makan siang. Untuk kerjanya sistem kerja borongan, tetapi biasanya dari pagi pukul 07.00 - 02.00. Menurut pemilik, biaya belanja untuk konsumsi makan siang tenaga kerja sekitar Rp 75.000 untuk setiap kali masa produksi. Berdasarkan data dan keterangan yang peneliti dapatkan, bahwa jumlah tenaga kerja produksi kue bolu berjumlah 3 orang dari total tenaga kerja 6 orang di tambahkan 2 orang sebagai pemilik, sehingga :

$3/8 \times \text{Rp } 75.000 = \text{Rp } 28.125$ per hari,

$\text{Rp } 28.125 \times 4 = \text{Rp } 112.500$ per minggu.

2. Biaya Transportasi Penjualan Produk Jadi

Dalam proses pendistribusian produk yang sudah jadi baik kue bolu, bakiak dan opak gulung ke wilayah pemasaran UD. Karunia yang dilaksanakan setiap satu minggu 2 kali. Proses pendistribusian ini dilakukan secara dua kali dengan rute yang pertama, Banyuwangi-Situbondo-Bondowoso. Dan rute yang ke dua Lumajang dan Sidoarjo. Sehingga biaya transportasi dan makan yang terjadi untuk rute yang pertama sebesar Rp250.000 dan rute yang kedua Rp 450.000. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik, dapat di simpulkan bahwa untuk mengetahui biaya transportasi pemasaran yang melekat pada biaya produksi bolu maka harus di bagi tiga, sehingga:

$\text{Rp } 250.000 + \text{Rp } 450.000 = \text{Rp } 700.000$ secara keseluruhan

$\text{Rp } 700.000 / 3 = \text{Rp } 233.333,33$ per minggu untuk kue bolu,

$\text{Rp } 233,333 / 4 = \text{Rp } 58.333$ per hari untuk kue bolu.

3. Biaya Penyusutan

Penyusutan merupakan proses pengalokasian harga perolehan suatu aset menjadi biaya dengan umur masa mnfaat yang telah ditentukan. Dari data yang telah di peroleh peneliti

melakukan perhitungan atas penyusutan pada setiap aset sesuai dengan aturan yang berlaku, tetapi pemilik belum pernah melakukan penyusutan sama sekali. Untuk perhitungannya dapat di sajikan pada tabel berikut ini :

Tabel 2. Penyusutan Aset Tetap

Nama Aset Tetap	Jumlah	Umur Ekonomis	Peny. Per Bulan	Nilai Sisa
Gedung produksi	Rp 100.000.000	20	Rp 416.667	Rp -
Kendaraan (<i>pick up</i>)	Rp 110.000.000	8	Rp 859.375	Rp 27.500.000
Mesin open	Rp 24.000.000	8	Rp 250.000	Rp -
Mixer	Rp 7.500.000	4	Rp 156.250	Rp -
Tabung gas	Rp 5.250.000	4	Rp 109.375	Rp -
Cetakan bolu	Rp 4.250.000	4	Rp 88.542	Rp -
Krat	Rp 3.250.000	4	Rp 67.708	Rp -
Mesin pembungkus	Rp 2.300.000	4	Rp 47.917	Rp -
Loyang	Rp 2.000.000	4	Rp 41.667	Rp -
Kereta tolak	Rp 500.000	4	Rp 10.417	Rp -
Timbangan	Rp 250.000	4	Rp 5.208	Rp -
Timba adonan	Rp 80.000	1	Rp 6.667	Rp -
Tempat pengering bolu	Rp 75.000	1	Rp 6.250	Rp -
Nampan (tampah)	Rp 30.000	1	Rp 2.500	Rp -
Wadah kecil	Rp 10.000	1	Rp 833	Rp -
Pegangan pengambil cetakan	Rp 5.000	1	Rp 417	Rp -
Total	Rp 259.500.000		Rp 2.069.792	Rp 27.500.000

Seluruh aset di atas dimanfaatkan dalam produksi ketiga jenis produk, yaitu bolu, opak gulung dan bakiak. Karena peneliti memfokuskan pada kue bolu, maka peneliti mencari biaya penyusutan yang melekat pada kue bolu. Sehingga total biaya penyusutan di atas harus di bagi tiga.

Berikut perhitungannya :

$Rp\ 2.069.792 / 3 = Rp\ 689.931$ per bulan,

$Rp\ 597.917 / 4 = Rp\ 172.483$ per minggu,

$Rp\ 149.479 / 7 = Rp\ 24.640$ per hari.

Pembahasan

Cara Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut UD. Karunia

Berikut perhitungan harga pokok produksi kue bolu menurut UD. Karunia dengan metode tradisional.

Tabel 3. Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut UD. Karunia

Biaya	Qty	Per Hari	Qty	Per Minggu
Bahan Baku Langsung:				
Tepung Terigu (kg)	36	Rp 217.440	144	Rp 869.760
Gula Pasir (kg)	18	Rp 172.800	72	Rp 691.200
Telur (kg)	18	Rp 360.000	72	Rp 1.440.000
Bahan Penolong:				
Minyak Goreng (liter)	1	Rp 11.000	4	Rp 44.000
Vanili (sendok)	9	Rp 1.719	36	Rp 6.875
Tenaga Kerja Langsung:				
Bag. Adonan (timba)	9	Rp 72.000	36	Rp 288.000
Bag. Open (timba)	9	Rp 72.000	36	Rp 288.000
Bag. Pembungkus (bungkus)	270	Rp 81.000	1080	Rp 324.000
Tenaga Kerja Tidak Langsung:				
Bag. Pemasaran		Rp 33.333		Rp 133.333
BOP Variabel:				
Bahan Bakar (Elpiji)	1/2	Rp 68.000	2	Rp 272.000
Listrik		Rp 4.229		Rp 16.917
Plastik (bungkus)	270	Rp 54.000	1080	Rp 216.000
BOP Tetap:				

Konsumsi (orang)	3	Rp	28.215	12	Rp	112.500
Transportasi		Rp	58.333		Rp	233.333
Penyusutan		Rp	26.640		Rp	172.483
Total Biaya Produksi		Rp	1.227.100		Rp	5.108.401
Jumlah Produksi	270 Bungkus		1080 Bungkus			
Harga Pokok Produksi per Bungkus		Rp	4.730		Rp	4.730

Harga pokok tersebut di dapatkan dari menjumlahkan jumlah biaya produksi selama satu minggu, dimana dalam satu minggu produksi selama 4 kali. Biaya produksi tersebut meliputi biaya bahan baku langsung, bahan penolong, tenaga kerja langsung, tenaga kerja tidak langsung, biaya overhead pabrik variabel dan biaya overhead pabrik tetap. Pada biaya overhead pabrik tetap yaitu biaya penyusutan peneliti menjumlahkan penyusutan setiap aset pada tiap bulannya dan dibagi menjadi tiga, karena aset tersebut di manfaatkan dalam produksi ketiga jenis produk, yaitu bolu, opak gulung dan bakiak. Sehingga di dapatkan besaran harga pokok produksi menurut UD. Karunia sebesar Rp 4.730 per bungkus.

Cara Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut ABC

Peneliti melakukan perhitungan harga pokok produksi sesuai metode ABC dan disajikan dalam bentuk tabel sebagai berikut ini:

Tabel 4. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode ABC

Biaya	Qty	Per Hari	Qty	Per Minggu
Bahan Baku Langsung:				
Tepung Terigu (kg)	36	Rp 217.440	144	Rp 869.760
Gula Pasir (kg)	18	Rp 172.800	72	Rp 691.200
Telur (kg)	18	Rp 360.000	72	Rp 1.440.000
Bahan Penolong:				
Minyak Goreng (liter)	1	Rp 11.000	4	Rp 44.000
Vanili (sendok)	9	Rp 1.719	36	Rp 6.875
Tenaga Kerja Langsung:				
Bag. Adonan (timba)	9	Rp 72.000	36	Rp 288.000
Bag. Open (timba)	9	Rp 72.000	36	Rp 288.000
Bag. Pembungkus (bungkus)	270	Rp 81.000	1080	Rp 324.000
Tenaga Kerja Tidak Langsung:				
Bag. Pemasaran		Rp 33.333		Rp 133.333
BOP Variabel:				
Bahan Bakar (Elpiji)	1/2	Rp 68.000	2	Rp 272.000
Listrik		Rp 4.229		Rp 16.917
Plastik (bungkus)	270	Rp 54.000	1080	Rp 216.000
Total Biaya Produksi		Rp 1.114.188		Rp 4.456.752
Jumlah Produksi	270 Bungkus		1080 Bungkus	
Harga Pokok Produksi per Bungkus		Rp 4.127		Rp 4.127

Berdasarkan tabel perhitungan harga pokok produksi menurut variable costing diatas dihasilkan bahwa harga pokok produksi kue bolu UD. Karunia sebesar Rp 4.127 per bungkus. Biaya diatas didapat dari seluruh biaya yang terjadi dan bersifat variabel pada produksi kue bolu.

Berdasarkan kedua perhitungan harga pokok produksi kue bolu di atas, maka dapat disajikan tabel perbandingan kedua metode sebagai berikut ini:

Tabel 5. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut UD. Karunia dan ABC

Biaya	Qty	Menurut UD. Karunia		Menurut ABC	
Bahan Baku Langsung:					
Tepung Terigu (kg)	144	Rp	869.760	Rp	869.760
Gula Pasir (kg)	72	Rp	691.200	Rp	691.200
Telur (kg)	72	Rp	1.440.000	Rp	1.440.000
Bahan Penolong:					
Minyak Goreng (liter)	4	Rp	44.000	Rp	44.000
Vanili (sendok)	36	Rp	6.875	Rp	6.875

Tenaga Kerja Langsung:					
Bag. Adonan (timba)	36	Rp	288.000	Rp	288.000
Bag. Open (timba)	36	Rp	288.000	Rp	288.000
Bag. Pembungkus (bungkus)	1080	Rp	324.000	Rp	324.000
Tenaga Kerja Tidak Langsung:					
Bag. Pemasaran		Rp	133.333	Rp	133.333
BOP Variabel:					
Bahan Bakar (Elpiji)	2	Rp	272.000	Rp	272.000
Listrik		Rp	16.917	Rp	16.917
Plastik (bungkus)	1080	Rp	216.000	Rp	216.000
BOP Tetap:					
Konsumsi (orang)	12	Rp	112.500		
Transportasi		Rp	233.333		
Penyusutan		Rp	172.483		
Total Biaya Produksi		Rp	5.108.401	Rp	4.456.752
Jumlah Produksi	1080 Bungkus			1080 Bungkus	
Harga Pokok Produksi per Bungkus		Rp	4.730	Rp	4.127

Berdasarkan hasil perhitungan biaya produksi dengan metode ABC di atas didapatkan biaya produksi kue bolu per bungkus sebesar Rp 4.127 per bungkus. Sedangkan dengan menggunakan metode perhitungan yang digunakan oleh UD. Karunia sebesar Rp 4.730 per bungkus. Sehingga dari kedua perhitungan tersebut didapatkan selisih lebih kecil dengan menggunakan metode ABC sebesar Rp 603.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada UD. Karunia mengenai perhitungan harga pokok produksi kue bolu diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

- UD. Karunia telah menerapkan metode full costing dalam menghitung harga pokok produksi kue bolu, hal tersebut dapat dilihat bahwa perusahaan memperhitungkan seluruh biaya yang terjadi dimulai dari proses mendapatkan bahan-bahan hingga produk jadi sampai ke pelanggan, meskipun perusahaan belum melakukan pencatatan atas perhitungan harga pokok produksi kue bolu. Selain itu perusahaan juga belum pernah melakukan penyusutan atas aset tetap yang dimiliki. Sehingga dalam rekonstruksi harga pokok produksi kue bolu, peneliti melakukan perhitungan atas penyusutan aset tetap dan mencatutkannya ke dalam harga pokok produksi menurut metode ABC yang sesungguhnya. Hingga di dapatkan harga pokok produksi kue bolu menurut UD. Karunia sebesar Rp 4.730 per bungkus.
- Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode ABC mendapatkan hasil yang berbeda dengan menurut UD. Karunia. Perhitungan menurut peneliti mendapatkan hasil lebih rendah sebesar Rp 4.127 sehingga didapatkan selisih lebih kecil sebesar Rp 603. Hal tersebut disebabkan karena metode ABC hanya memperhitungkan biaya yang berperilaku aktivitas saja.

DAFTAR PUSTAKA

- Moleong, L. J. (2018). Metodologi Penelitian Kualitatif (Revisi). PT. Remaja Rosdakarya.
- Mutiah, N. A., Hariyanti, W., & Harjito, Y. (2020). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Penerapan Activity Based Costing (Studi Kasus pada PT. Peni Regency Tahun 2019). Jurnal Ilmiah Edunomika, 4(2), 347–357. <https://learn-quantum.com/EDU/index.html%0Ahttp://publications.lib.chalmers.se/records/fulltext/245180/245180.pdf%0Ahttps://hdl.handle.net/20.500.12380/245180%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.jsames.2011.03.003%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.gr.2017.08.001%0Aht>
- Sugiartono, E., Subagiyo, A., & Herfiana, A. (2021). Penerapan Metode Activity Based Costing dalam Penentuan Harga Pokok Produk pada UD. Elza Putra Jember. Jurnal Manajemen Agribisnis Dan

- Agroindustri, 1(2), 103–109. <https://doi.org/10.25047/jmaa.v1i1.3>
- Suwirmayanti, N. L. G. P., & Yudiastra, P. P. (2018). Penerapan Metode Activity Based Costing untuk Menentukan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Sistem Dan Informatika*, 12(2), 34–44. <https://doi.org/10.22216/jbe.v2i2.1265>
- Yuni, Matrutty, T. J. F. K., & Sipakoly, S. (2015). Penerapan metode Activity Based Costing dalam Menentukan Tarif SPP Pogram Studi Diploma IV Administrasi Bisnis Terapan Poliklinik Negeri Ambon. *Jurnal Maneksi (Management Ekonomi Dan Akuntansi)*, 4(2), 35–55.