

Penerapan Metode Activity Based Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pada 23 Bakery Di Tompasso Kabupaten Minahasa

Tesalonika Claudia Suak¹, Victorina Z. Tirayoh², I Gede Suwetja³
^{1,2,3} Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sam Ratulangi, Manado, Indonesia

Article Info

Article history:

Received November 1, 2025
 Revised November 8, 2025
 Accepted November 24, 2025

Kata Kunci:

Activity Based Costing,
 Harga Pokok Produksi,
 Cost Driver

Keywords:

Activity Based Costing,
 Cost of Production,
 Cost Driver

ABSTRAK

Penetapan harga jual yang akurat sangat penting dalam kesuksesan bisnis, termasuk bagi 23 Bakery Tompasso yang masih menggunakan metode konvensional dalam menghitung harga pokok produksi (HPP). Penelitian ini bertujuan menerapkan metode Activity Based Costing (ABC) untuk menghitung HPP produk roti dan brudel secara lebih akurat. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik wawancara, observasi, dan dokumentasi. Data yang dikumpulkan meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan *overhead pabrik*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode ABC menghasilkan HPP yang lebih realistis. Roti cokelat memiliki HPP sebesar Rp4.578,551; roti keju Rp4.296,377; dan roti cokelat keju Rp4.719,493. Untuk brudel topping cokelat sebesar Rp16.293,685 dan topping keju Rp16.693,685. Penerapan ABC terbukti membantu perusahaan menetapkan harga yang lebih tepat, efisien, dan mendukung keputusan manajerial.

ABSTRACT

Accurate pricing is essential for business success, including at 23 Bakery Tompasso, which still uses a conventional method to calculate the cost of production (HPP). This study aims to apply the Activity-Based Costing (ABC) method to calculate the HPP of bread and brudel more precisely. The research uses a descriptive qualitative approach with data collected through interviews, observations, and documentation. The data includes raw materials, direct labor, and factory overhead costs. The results show that ABC provides more realistic cost information. The HPP per unit is Rp4.578,55; for chocolate bread, Rp4.296,337; for cheese bread, and Rp4.719,493 for chocolate-cheese bread. For brudel, the unit cost is Rp16.293,685 with chocolate topping and Rp16.693,685 with cheese topping. Compared to the previous method, some breads were sold below cost, while brudel was priced far above its actual cost. Implementing ABC helps the company set more accurate prices, improve efficiency, and support managerial decisions

This is an open access article under the [CC BY](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) license.



Corresponding Author:

Tesalonika Claudia Suak
Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sam Ratulangi,
Manado, Indonesia
Email: suaktesalonika@gmail.com

1. PENDAHULUAN

Saat ini dunia usaha diperhadapkan pada tantangan persaingan yang semakin ketat, termasuk di sektor industri makanan dan minuman. Salah satu tantangan utama yang dihadapi oleh pelaku industri ini adalah kemampuan untuk menetapkan harga jual yang akurat dan mencegah kerugian. Penetapan harga yang akurat sangat dipengaruhi oleh ketepatan dalam menghitung harga pokok produksi, yang merupakan komponen fundamental dalam menentukan keuntungan dan strategi pemasaran [1]. Dalam konteks ini, metode penghitungan biaya produksi menjadi sangat penting, tidak hanya bagi perusahaan besar tetapi juga bagi pelaku usaha kecil dan menengah (UKM), termasuk usaha mikro yang tersebar di daerah-daerah [2].

Perhitungan harga pokok produksi (HPP) adalah elemen penting dalam proses pengambilan keputusan di sebuah perusahaan. Setiap perusahaan perlu melakukan perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan benar, karena tanpa perhitungan yang akurat perusahaan akan kesulitan menetapkan harga jual produk yang dihasilkan [3]. Ketidakakuratan dalam perhitungan harga pokok produksi membawa dampak yang merugikan bagi perusahaan, karena harga pokok produksi berfungsi sebagai dasar untuk menetapkan harga jual, sebagai alat untuk mengukur efisiensi pelaksanaan proses produksi serta sebagai dasar untuk pengambilan keputusan bagi manajemen perusahaan [4]. Dengan demikian perusahaan harus benar-benar serius dalam menangani harga pokok produksinya [5].

Namun masih banyak usaha kecil dan menengah (UMKM) yang belum menggunakan cara perhitungan biaya yang tepat. Mereka masih menggunakan metode sederhana, yaitu dengan membagi total biaya dengan jumlah produk secara rata-rata. Cara ini memang mudah, tapi tidak mencerminkan kondisi yang sebenarnya [6]. Produk yang lebih sulit dibuat harusnya dibebankan biaya lebih tinggi, sedangkan yang lebih mudah tentu sebaliknya. Untuk mengatasi masalah tersebut, diperlukan metode yang lebih canggih dan akurat dalam mengalokasikan biaya produksi [7].

Activity Based Costing (ABC) merupakan salah satu metode perhitungan biaya yang lebih akurat dibandingkan metode tradisional. Activity Based Costing mengalokasikan biaya tidak langsung berdasarkan aktivitas yang benar-benar mengonsumsi sumber daya, sehingga menghasilkan informasi biaya yang lebih akurat [8]. Sistem ini bekerja berdasarkan prinsip bahwa aktivitaslah yang menyebabkan timbulnya biaya, bukan hanya volume produk semata. Oleh karena itu, metode ABC memberikan gambaran yang lebih realistis mengenai beban biaya yang sesungguhnya ditanggung oleh setiap produk, dan membuka peluang untuk mengidentifikasi aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah (non-value added) bagi perusahaan [9]. Dalam jangka panjang, penerapan ABC dapat meningkatkan efisiensi operasional, akurasi penetapan harga, dan profitabilitas perusahaan [10].

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Salsa Afisha dan Purnawati [1] menunjukkan bahwa metode activity based costing mampu menghasilkan harga pokok produksi yang lebih realistis dan mencerminkan kondisi sebenarnya dibandingkan dengan metode tradisional yang selama ini digunakan oleh perusahaan. Penelitian tersebut menekankan bahwa pengalokasian biaya overhead berdasarkan aktivitas aktual memberikan informasi biaya yang relevan dan tepat sasaran, serta mendukung penentuan harga jual yang adil untuk setiap jenis produk bakery.

Selanjutnya pada penelitian Nur Hanimah [2], penelitian ini menemukan bahwa penerapan metode activity based costing membantu manajemen perusahaan memahami secara lebih rinci

kontribusi biaya dari setiap aktivitas produksi, hal ini memudahkan perusahaan dalam menetapkan harga jual yang kompetitif dan sesuai. Penelitian ini juga menyimpulkan bahwa metode activity based costing memungkinkan identifikasi aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah, sehingga perusahaan dapat melakukan efisiensi biaya dengan lebih terarah.

23 Bakery Tompasso adalah sebuah perusahaan yang beroperasi di sektor manufaktur yang berfokus dibidang makanan. Perusahaan ini memproduksi berbagai macam roti dan brudel serta memiliki toko sendiri untuk menjual hasil produksi perusahaan. Dalam menjalankan operasionalnya, perusahaan melaksanakan proses produksi untuk memenuhi permintaan pasar. Dalam proses operasionalnya, 23 Bakery Tompasso menghadapi berbagai produk melalui beberapa tahap penyelesaian sehingga muncul biaya tambahan selain dari biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung yang juga mendukung penyelesaian produk tersebut. Oleh karena itu diperlukan pengalokasian biaya yang tepat untuk setiap produk berdasarkan sumber daya yang digunakan akibat dari berbagai aktivitas yang pada akhirnya akan menghasilkan perhitungan pokok produk [3][4].

Melalui penerapan metode ABC, peneliti ingin membantu 23 Bakery Tompasso menghitung biaya produksi dengan lebih tepat. Dengan begitu harga jual yang mereka tetapkan bisa mencerminkan biaya sebenarnya dan bisa menghindari kerugian serta meningkatkan keuntungan secara nyata [5][6]. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk menerapkan metode activity based costing dalam perhitungan harga pokok produksi pada 23 Bakery Tompasso. Karena metode ini tidak hanya bisa meningkatkan keakuratan perhitungan biaya, tapi juga membantu pihak manajemen membuat keputusan yang lebih baik dalam hal pengelolaan harga, efisiensi produksi, dan perencanaan usaha [7][8][9][10].

2. METODE

2.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Menurut Sugiyono (2023: 18) Metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat postpositivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif /kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi. Pendekatan deskriptif yaitu pendekatan yang dilakukan dengan mengumpulkan, menganalisis, dan menyajikan data untuk mendapatkan gambaran mengenai masalah yang diteliti, sehingga memudahkan untuk mendapatkan gambaran mengenai masalah yang diteliti, Penelitian ini dilakukan terhadap 23 bakery tompasso untuk menerapkan metode *activity based costing* dalam perhitungan Harga Pokok Produksi Roti dan Brudel. Selanjutnya, hasil perhitungan berdasarkan teori yang diperoleh bisa diketahui selisih harga signifikan antara masing-masing metode.

2.2 Jenis, Sumber dan Metode Pengumpulan Data

2.2.1 Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data kualitatif. Data kualitatif dapat diartikan sebagai data-data yang hadir atau dinyatakan dalam bentuk kata, kalimat, narasi dan gambar (Ramdhan, 2021: 2). Data kualitatif yang digunakan dalam penelitian ini merupakan hasil wawancara yang terdiri atas informasi biaya perusahaan dalam menentukan Harga Pokok Produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik), jumlah produksi, margin laba/keuntungan yang diharapkan, dan harga produk yang ditetapkan.

2.2.2 Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Data Primer adalah data yang diperoleh dari responden melalui kuisisioner, kelompok fokus, dan panel, atau juga data hasil wawancara peneliti dengan narasumber (Sujarweni, 2023: 73). Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari objek penelitian yaitu 23 Bakery Tompaso. Data primer diperoleh melalui metode wawancara yang dilakukan terhadap pihak 23 Bakery Tompaso terkait dengan penelitian yang dilakukan, seperti: sejarah perusahaan, struktur organisasi, `informasi biaya yang digunakan dalam perhitungan HPP roti dan brudel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik), jumlah produksi, keuntungan yang diharapkan, dan harga produk Roti dan Brudel yang ditetapkan.

2.2.3 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah wawancara. Wawancara atau *interview* ialah aktivitas tanya jawab langsung terhadap pihak terkait dengan tujuan mengumpulkan data dan informasi secara lengkap dan informan atau narasumber. Berdasarkan data atau informasi yang dikumpulkan, kemudian diambil kesimpulan atas permasalahan yang diteliti. Dalam penelitian ini, data dikumpulkan melalui wawancara yang dilakukan dengan pihak 23 Bakery Tompaso sebagai objek yang hendak diteliti. Informan dalam penelitian ini yaitu pemilik usaha 23 Bakery Tompaso, manajemen serta karyawan produksi.

2.3 Metode dan Proses Analisis Data

Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif yaitu metode analisis data yang diperoleh dengan melakukan pengumpulan data, mengklasifikasikan, menganalisis data yang sudah ada serta membandingkan suatu kondisi dan menggambarkan sebuah keadaan, sehingga dapat ditarik Kesimpulan terkait dengan penerapan ABC dalam perhitungan HPP.

2.4 Proses Analisis Data

Langkah-langkah yang dilakukan dalam proses analisis data pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi serta mengklasifikasi semua aktivitas yang terlibat dalam proses produksi di 23 Bakery Tompaso ke dalam beberapa kategori:
 1. Aktivitas Langsung Produksi
 2. Aktivitas Tidak Langsung
 3. Aktivitas Administrasi
2. Mengumpulkan data biaya yang dibutuhkan untuk perhitungan:
 1. Biaya bahan baku
 2. Biaya tenaga kerja langsung
 3. Biaya overhead pabrik
3. Menentukan tarif cost driver, dan mengalokasikan biaya ke aktivitas berdasarkan volume *cost driver* untuk setiap aktivitas.
4. Menjumlahkan semua biaya yang dialokasikan ke produk dari berbagai aktivitas untuk menghitung HPP
5. Menganalisis hasil perhitungan HPP untuk mengidentifikasi area-area yang dapat dioptimalkan untuk efisiensi biaya: Evaluasi aktivitas yang tidak efisien dan Identifikasi peluang pengurangan biaya.
6. Membuat kesimpulan dari analisis yang telah dibuat: Merekomendasi praktis untuk 23 Bakery Tompaso dalam mengimplementasikan hasil penelitian terkait perhitungan HPP Roti dan Brudel.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

23 Bakery Tompaso adalah perusahaan manufaktur yang bergerak di bidang makanan. Proses produksi pada 23 Bakery Tompaso dilakukan 6 hari dalam seminggu, serta 24 hari dalam sebulan. Terdapat dua jenis produk yang akan di bahas peneliti, yaitu produk roti dan brudel. Dalam kegiatan produksinya perusahaan sangat mengutamakan kualitas produk yang di hasilkan agar dapat memberikan kepuasan bagi konsumen. Berikut merupakan data produksi 23 Bakery Tompaso.

Tabel 1. Data Produksi 23 Bakery Tompaso Bulan Mei 2025

TOTAL PRODUKSI	PER HARI	PER BULAN (24 hari kerja)
Roti Cokelat	150 unit	3.600 unit
Roti Keju	150 unit	3.600 unit
Roti Cokelat Keju	150 unit	3.600 unit
Brudel	50 unit	1.200 unit
JUMLAH	500 unit	12.000 unit

(Sumber: 23 Bakery Tompaso, 2025)

3.1 Biaya Produksi

Dalam menjalankan kegiatan produksi, jenis biaya yang dikeluarkan oleh 23 Bakery Tompaso, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik.

1. Biaya Bahan Baku

a. Biaya Bahan Baku Roti

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, data biaya bahan baku yang digunakan untuk produk roti selama bulan Mei 2025 dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Produksi Roti

Bahan Baku	Kuantitas	Harga (Per Unit)	Total Harga
Tepung Terigu	480 Kg	11.300	5.424.000
Mentega	216 Kg	24.400	5.270.000
Gula	504 Kg	14.000	7.056.000
Telur	1.200 Butir	2.000	2.400.000
Ragi	96 Kg	29.500	2.832.000
Susu Bubuk	60 Kg	30.000	1.800.000
Total			24.782.000

(Sumber: 23 Bakery Tompaso, 2025)

Hasil perhitungan biaya bahan baku diatas belum termasuk dengan biaya bahan baku akhir. Hal ini di sebabkan masih ada penambahan biaya lainnya dari setiap jenis roti yang di sebut bahan baku isian. Dalam penelitian ini, penulis mengambil 3 jenis roti yang di produksi oleh 23 Bakery Tompaso yaitu, roti cokelat, roti keju, dan roti cokelat keju. Data biaya bahan baku isian roti dapat di lihat pada tabel-tabel berikut:

Tabel 3. Biaya Bahan Baku Isian 3 Jenis Roti

Bahan Baku	Kuantitas	Harga (Per Unit)	Total Harga
Meses	213 Kg	40.000	8.520.000
Keju	88 Kg	60.000	5.280.000

(Sumber: 23 Bakery Tompaso, 2025)

b. Biaya Bahan Baku Brudel

Berdasarkan hasil penelitian di peroleh data biaya bahan baku yang di gunakan untuk produk brudel selama bulan Mei dapat di lihat pada tabel berikut:

Tabel 2. Biaya Produksi Biaya Bahan Baku Brudel

Bahan Baku	Kuantitas	Harga(Per Unit)	Total Harga
Tepung Terigu	240 Kg	11.300	2.712.000
Mentega	120 Kg	24.400	2.928.000
Gula	144 Kg	14.000	2.016.000
Telur	480 Butir	2.000	960.000
Ragi	48 Kg	29.500	1.416.000
Susu Bubuk	36 Kg	30.000	1.080.000
Total			11.112.000

(Sumber: 23 Bakery Tompaso, 2025)

Hasil perhitungan biaya bahan baku di atas belum termasuk dengan biaya bahan baku akhir. Hal itu di sebabkan masih ada penambahan biaya lainnya dari setiap jenis brudel yang di sebut bahan baku toping. Dalam penelitian ini, penulis mengambil 2 jenis toping brudel yang di produksi oleh 23 Bakery Tompaso yaitu, brudel toping meses, dan brudel toping keju. Data biaya bahan baku toping brudel dapat di lihat pada tabel-tabel berikut:

Tabel 3. Biaya Bahan Baku Topping Brudel

Bahan Baku	Kuantitas	Harga (Per Unit)	Total Harga
Meses	48 Kg	40.000	1.920.000
Keju	36 Kg	60.000	2.160.000
Total			4.080.000

(Sumber: 23 Bakery Tompaso, 2025)

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung merupakan beberapa orang yang terlibat secara langsung dalam proses pengolahan sebuah produk. Jumlah karyawan produksi yang terlibat dalam pengolahan roti dan brudel sebanyak 5 orang, data biaya tenaga kerja langsung setiap bulan oleh 23 Bakery Tompasso yang dapat di lihat pada tabel 6.

Tabel 4. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Karyawan	Jumlah Karyawan	Gaji	Total
Karyawan Produksi	5	1.800.000	9.000.000

(Sumber: 23 Bakery Tompasso, 2025)

3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik adalah biaya selain bahan baku dan tenaga kerja langsung yang menunjang proses produksi. Biaya *overhead* pabrik yang di keluarkan 23 Bakery Tompasso dalam proses produksi adalah sebagai berikut:

Tabel 5. Jumlah Biaya Overhead Pabrik Untuk Kegiatan Produksi

Biaya	Jumlah (Rupiah)
Biaya bahan pembantu	735.000
Biaya tenaga kerja tidak langsung	4.500.000
Biaya listrik	1.500.000
Biaya bahan penolong	1.435.000
Biaya penyusutan mesin	333.000
Total	8.503.000

(Sumber: 23 Bakery Tompasso, 2025)

a. Biaya Listrik

Biaya listrik merupakan biaya yang di keluarkan untuk pemakaian daya listrik selama proses produksi berlangsung. Listrik di gunakan untuk menjalankan berbagai peralatan seperti mixer, oven listrik, lampu penerangan, dan peralatan penunjang produksi lainnya. Berdasarkan hasil dokumentasi dan wawancara, di peroleh bahwa rata-rata biaya listrik bulanan yang di keluarkan oleh 23 Bakery Tompasso selama bulan Mei 2025 adalah sebesar Rp 1.500.000. Beda halnya dengan listrik, 23 Bakery Tompasso tidak mengeluarkan biaya air untuk setiap bulannya karena menggunakan pompa air.

b. Biaya penyusutan mesin

Biaya penyusutan adalah biaya yang timbul akibat penggunaan aset tetap dalam proses produksi. Di 23 Bakery Tompasso, aset tetap yang di susutkan meliputi mesin produksi dan bangunan tempat usaha. Untuk biaya penyusutan dapat di lihat pada tabel berikut:

Tabel 6. Biaya Penyusutan Mesin

Peralatan	Harga Perolehan	Masa Manfaat (Tahun)	Biaya Penyusutan Mesin
Oven	14.000.000	5	2.800.000
Mixer	6.000.000	5	1.200.000
Total			4.000.000

(Sumber: 23 Bakery Tompaso, 2025)

Dari data di Tabel 8 dapat di lihat untuk biaya penyusutan mesin pertahun yang di bebaskan ke produk adalah sebesar Rp 4.000.000, biaya penyusutan mesin perbulan $Rp. 4.000.000 : 12 \text{ bulan} = Rp. 333.000$.

c. Biaya bahan pembantu

Biaya bahan pembantu adalah bahan yang berfungsi mendukung proses produksi tetapi tidak menjadi bagian utama dari produk akhir. Pada 23 Bakery Tompaso, bahan pembantu mencakup plastik kemasan untuk produk roti dan mika untuk produk brudel. Biaya bahan pembantu selama bulan Mei 2025 tercatat sebesar Rp. 735.000.

d. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Biaya tenaga kerja tidak langsung adalah biaya yang di keluarkan untuk membayar karyawan yang tidak secara langsung terlibat dalam proses produksi, namun tetap berperan penting dalam mendukung kelancaran kegiatan produksi di 23 Bakery Tompaso. Tenaga kerja tidak langsung diantaranya kasir. Berdasarkan hasil wawancara dan dokumentasi dari 23 Bakery Tompaso, di ketahui bahwa selama bulan Mei 2025, terdapat tiga orang yang tergolong sebagai tenaga kerja tidak langsung, dengan gaji 1 orang karyawan yaitu Rp. 1.500.000, jadi jumlah biaya tenaga kerja tidak langsung sebesar Rp. Rp. 4.500.000.

e. Biaya bahan penolong

Biaya bahan penolong adalah biaya yang di keluarkan untuk bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi, tetapi tidak menjadi bagian utama dari produk. Meskipun tidak terlihat langsung dalam produk akhir, bahan penolong sangat penting karena menunjang kelancaran proses produksi. Di 23 Bakery Tompaso, salah satu bahan penolong utama yang di gunakan adalah gas LPG, 23 Bakery Tompaso melakukan pembelian gas LPG dalam satu bulan untuk produksi roti dan brudel sebanyak 10 tabung untuk 5,5 Kg dengan harga per tabung sebesar Rp115.000, sehingga totalnya Rp1.150.000, dan 15 tabung untuk 3 Kg Gas LPG ukuran 3 kg sebanyak 15 tabung, dengan harga per tabung Rp19.000, sehingga totalnya Rp285.000. Jadi total biaya bahan penolong sebesar Rp. 1.435.000

Di bawah ini merupakan data yang di gunakan dalam mendukung penerapan *activity based costing* dengan alokasi pemicu biaya.

Tabel 7. Alokasi Pemicu Biaya

Cost Driver	Roti Cokelat	Roti Keju	Roti Cokelat Keju	Brudel Topping Cokelat	Brudel Topping Keju	Jumlah
Jumlah unit	3.600	3.600	3.600	600	600	12.000 unit
Jumlah KWH	311	311	311	52	52	1037 KWH
Jam Kerja Mesin	72	72	72	12	12	240 Jam

3.2 Pembahasan

Harga pokok produksi dapat di hitung dengan activity based costing. Dari penelitian yang telah di lakukan di peroleh suatu penjelasan bahwa 23 Bakery Tompaso belum menerapkan *activity based costing* untuk menghitung harga pokok produksi.

3.2.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti dan Brudel Menggunakan Metode *Activity Based Costing* pada 23 Bakery Tompaso

Activity Based Costing mengalokasikan biaya *Overhead* melalui prosedur dua tahap. Prosedur dua tahap yaitu sebagai berikut:

1. Prosedur Tahap Pertama

Prosedur tahap pertama menentukan harga pokok produksi berdasarkan Metode *Activity Based Costing* adalah menelusuri biaya pada aktivitas.

Prosedur tahap pertama meliputi empat langkah yaitu:

a. Penggolongan berbagai aktivitas

Penggolongan berbagai aktivitas dapat di lihat pada tabel berikut:

Tabel 9. Klasifikasi Biaya Overhead Pabrik Ke Dalam Berbagai Aktivitas

Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Level Aktivitas
Biaya Listrik	Unit Level
Biaya Bahan Pembantu	Unit Level
Biaya Gas LPG	Unit Level
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	<i>Batch</i> Level
Biaya Penyusutan Mesin	<i>Batch</i> Level

(Sumber: 23 Bakery Tompaso, 2025)

b. Pengalokasian berbagai biaya dengan berbagai aktivitas

1. Aktivitas pemakaian bahan pembantu dalam proses produksi adalah biaya bahan pembantu.
2. Aktivitas pemakaian listrik dalam proses produksi adalah biaya listrik
3. Biaya pemakaian gas lpg dalam proses produksi adalah biaya gas lpg
4. Aktivitas pemakaian tenaga kerja tidak langsung adalah biaya tenaga kerja tidak langsung
5. Aktivitas penyusutan mesin adalah biaya penyusutan mesin
6. Aktivitas penyusutan bangunan adalah biaya penyusutan bangunan.

c. Penentuan kelompok biaya (*cost pools*) yang homogen

Penentuan *cost pools* yang homogen di maksudkan untuk menghubungkan biaya *overhead* secara logis dengan aktivitas yang terjadi dengan berbagai macam biaya. Biaya tersebut dapat di terangkan oleh cost driver.

Pengelompokkan aktivitas yang di kendalikan oleh *cost driver* jumlah unit produksi adalah aktivitas bahan pembantu. Aktivitas yang di kendalikan oleh *cost driver* jam kerja mesin adalah aktivitas biaya utility (listrik dan gas), tenaga kerja tidak langsung, penyusutan mesin serta pemeliharaan dan perbaikan mesin. Aktivitas yang di kendalikan *cost driver* luas bangunan. Adapun penentuan kelompok biaya (*cost pool*) yang homogen pada 23 Bakery Tompaso dapat di lihat pada tabel berikut:

Tabel 10. Kelompok Biaya (Cost Pool) Yang Homogen

<i>Cost Pool</i>	<i>Biaya Overhead Pabrik</i>	<i>Cost Driver</i>
I	Biaya bahan pembantu	Jumlah produksi
	Biaya gas lpg	
II	Biaya listrik	Jumlah KWH
III	Biaya tenaga kerja tidak langsung	Jam kerja
	Biaya penyusutan mesin	

(Sumber: Data olahan, 2025)

d. Penentuan tarif kelompok (pool rate)

**Tarif BOP per kelompok aktivitas = BOP kelompok aktivitas tertentu
 Driver biayanya**

Tarif kelompok di hitung untuk suatu kelompok aktivitas tertentu dibagi dasar pengukur aktivitas kelompok tersebut. Penentuan tarif kelompok dapat di lihat pada tabel berikut:

Tabel 11. Tarif Kelompok I (Pool Rate I)

<i>Cost pool I</i>	Biaya <i>overhead</i> pabrik	Jumlah (Rp)
	Biaya bahan pembantu	375.000
	Biaya gas lpg	1.435.000
	Total biaya	1.810.000
	Jumlah unit	12.000 unit
	<i>Pool rate I</i>	150,833

(Sumber: Data olahan, 2025)

Tabel 12. Tarif Kelompok Ii (Pool Rate Ii)

<i>Cost pool II</i>	Biaya <i>overhead</i> pabrik	Jumlah (Rp)
	Biaya listrik	1.500.000
	Total biaya	1.500.000
	Jumlah KWH	1.037
	<i>Pool rate II</i>	1.446

(Sumber: Data olahan, 2025)

Tabel 13. Tarif Kelompok Iii (Pool Rate Iii)

<i>Cost pool III</i>	Biaya <i>overhead</i> pabrik	Jumlah (Rp)
	Biaya tenaga kerja tidak langsung	4.500.000
	Biaya penyusutan mesin	333.000
	Total biaya	4.833.000
	Jumlah jam kerja mesin	240 jam
	<i>Pool rate III</i>	20.137

(Sumber: Data olahan, 2025)

4. Prosedur Tahap Kedua

Tahap kedua, biaya setiap kelompok biaya *overhead* pabrik di lacak ke berbagai jenis produk. Tarif kelompok yang di konsumsi oleh setiap produk. Ukuran ini merupakan penyederhanaan kuantitas *cost driver* yang digunakan oleh setiap produk. Biaya *overhead pabrik* di tentukan dari setiap kelompok biaya ke setiap produk dengan perhitungan sebagai berikut:

BOP yang dibebankan = Tarif kelompok x Unit cost driver yang digunakan

Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan metode *activity based costing* dapat di lihat pada tabel berikut:

Tabel 14. Perhitungan Harga Pokok Produksi Per Unit Dengan Menggunakan Activity Based Costing Produk Roti Cokelat

Keterangan		Jumlah
Bahan baku 24.782.000/3		8.261.000
Bahan baku isian cokelat		4.059.130
Biaya tenaga kerja langsung		1.738.083
Biaya <i>overhead</i> pabrik		2.424.568,8
<i>Cost pool I</i> Rp. 150,833 x 3.600 unit	524.998,8	
<i>Cost pool II</i> Rp. 1.446 x 311	449.706	
<i>Cost pool III</i> Rp. 20.137 x 72	1.449.864	
Total BOP		
Total biaya produksi		16.482.781,8
Jumlah produksi		3.600
Harga pokok produksi per unit		4.578,551

(Sumber: Data Olahan, 2025)

Tabel 15. Perhitungan Harga Pokok Produksi Per Unit Dengan Menggunakan Activity Based Costing
 Produk Roti Keju

Keterangan		Jumlah
Bahan baku 24.782.000/3		8.261.000
Bahan baku isian keju		3.044.348
Biaya tenaga kerja langsung		1.738.083
Biaya <i>overhead</i> pabrik		
<i>Cost pool</i> I Rp. 150,833 x 3.600 unit	524.998,8	
<i>Cost pool</i> II Rp. 1.446 x 311	449.706	
<i>Cost pool</i> III Rp. 20.137 x 72	1.449.864	
Total BOP		2.424.568,8
Total biaya produksi		15.468.035,5
Jumlah produksi		3.600
Harga pokok produksi per unit		4.296,377

(Sumber: Data Olahan, 2025)

Tabel 16. Perhitungan Harga Pokok Produksi Per Unit Dengan Menggunakan Activity Based Costing
 Produk Roti Cokelat Keju

Keterangan		Jumlah
Bahan baku 24.782.000/3		8.261.000
Bahan baku isian coklat keju		4.566.522
Biaya tenaga kerja langsung		1.738.083
Biaya <i>overhead</i> pabrik		
<i>Cost pool</i> I Rp. 150,833 x 3.600 unit	524.998,8	
<i>Cost pool</i> II Rp. 1.446 x 311	449.706	
<i>Cost pool</i> III Rp. 20.137 x 72	1.449.864	
Total BOP		2.424.568,8
Total biaya produksi		16.990.173,8
Jumlah produksi		3.600

Harga pokok produksi per unit	4.719,493
-------------------------------	-----------

(Sumber: Data Olahan, 2025)

Tabel 17. Perhitungan Harga Pokok Produksi Per Unit Dengan Menggunakan Activity Based Costing Produk Brudel Topping Meses

Keterangan		Jumlah
Bahan baku 11.112.000/2		5.556.000
Bahan baku topping meses		1.920.000
Biaya tenaga kerja langsung		1.892.875
Biaya <i>overhead</i> pabrik		
<i>Cost pool</i> I 150,833 x 600 unit	90.499,800	
<i>Cost pool</i> II Rp. 1.446 x 52	75.192	
<i>Cost pool</i> III Rp. 20.137 x 12	241.644	
Total BOP		407.335,8
Total biaya produksi		9.776.210,8
Jumlah produksi		600
Harga pokok produksi per unit		16.293,685

(Sumber: Data Olahan, 2025)

Tabel 18. Perhitungan Harga Pokok Produksi Per Unit Dengan Menggunakan Activity Based Costing Produk Brudel Topping Keju

Keterangan		Jumlah
Bahan baku 11.112.000/2		5.556.000
Bahan baku topping keju		2.160.000
Biaya tenaga kerja langsung		1.892.875
Biaya <i>overhead</i> pabrik		
<i>Cost pool</i> I Rp. 50,833 x 600 unit	90.499,800	
<i>Cost pool</i> II Rp. 1.446 x 52	75.192	
<i>Cost pool</i> III Rp. 20.137 x 12	241.644	

Total BOP	407.335,8
Total biaya produksi	10.016.210,8
Jumlah produksi	600
Harga pokok produksi per unit	16.693,685

(Sumber: Data Olahan, 2025)

Hasil perhitungan harga pokok produksi pada 23 Bakery Tompaso bulan Mei 2025 dengan menggunakan metode *activity based costing* di peroleh hasil harga pokok produksi per unit untuk roti coklat adalah sebesar Rp. 4.578,551, untuk roti keju adalah sebesar Rp. 4.296,377, untuk roti coklat keju sebesar Rp. 4.719.493, Untuk brudel topping meses sebesar Rp. 16.293,685, dan untuk brudel topping keju sebesar Rp. 16.693,685.

3.2.2 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan Dengan Metode *Activity Based Costing*

Hasil perhitungan harga pokok produksi antara metode perusahaan dengan metode *activity based costing* dapat di lihat pada tabel berikut:

Tabel 19. Perbandingan Harga Pokok Produksi Per Unit Produk Metode Perusahaan Dengan Metode Activity Base Costing

Keterangan	Roti Cokelat	Roti Keju	Roti Cokelat Keju	Brudel Topping Cokelat	Brudel Topping Keju
Metode Perusahaanaan	4.025,32	4.025,32	4.025,32	16.001,33	16.001,33
Metode ABC	4.578,551	4.296,377	4.719,493	16.293,685	16.693,685
Selisih	553,231	271,057	694,173	292,355	692,355

(Sumber: Data Olahan, 2025)

3.3 Implikasi Penelitian

Berdasarkan hasil yang diperoleh dalam penelitian ini, penerapan metode Activity Based Costing (ABC) pada 23 Bakery Tompaso memberikan dampak yang cukup besar, khususnya dalam hal penentuan harga pokok produksi. Dengan metode ini, biaya-biaya dapat dianalisis lebih mendalam berdasarkan aktivitas yang benar-benar mengonsumsi biaya. Hal ini menjadikan perhitungan harga pokok produksi lebih akurat dan mencerminkan kondisi sebenarnya.

Implikasi dari penelitian ini sangat penting bagi pihak manajemen 23 Bakery Tompaso, karena dapat menjadi bahan pertimbangan dalam menentukan strategi harga jual produk. Jika sebelumnya ada produk yang dijual di bawah harga pokok produksi, maka dengan hasil ini perusahaan bisa melakukan penyesuaian harga agar tidak mengalami kerugian. Sebaliknya, produk yang selama ini ternyata dijual terlalu mahal bisa dikaji ulang agar tetap kompetitif di pasar. Selain itu, metode ABC juga membantu perusahaan dalam mengenali aktivitas-aktivitas mana saja yang menyedot biaya cukup besar, tapi tidak memberikan nilai tambah. Dengan begitu, perusahaan bisa lebih mudah mengambil langkah untuk mengefisienkan proses produksi dan mengurangi pemborosan biaya yang tidak perlu.

Bagi UMKM lainnya, terutama yang bergerak di bidang produksi makanan seperti bakery, penelitian ini menunjukkan bahwa metode ABC bukan hanya bisa digunakan oleh perusahaan besar, tetapi juga bisa diterapkan dengan baik pada skala usaha kecil. Dengan penyesuaian yang tepat, usaha kecil pun bisa memperoleh manfaat besar dari metode ini. Secara keseluruhan, penerapan metode ABC tidak hanya berdampak pada akurasi perhitungan biaya, tetapi juga membantu perusahaan dalam mengambil keputusan manajerial yang lebih tepat dan strategis untuk perkembangan usaha ke depannya.

4. KESIMPULAN

1. 23 bakery melakukan perhitungan HPP dengan menggunakan metode tradisional.
2. Pada saat dilakukan perhitungan dengan metode ABC terdapat perbedaan sebagai berikut:
 - a) Harga pokok produksi roti coklat berdasarkan perhitungan perusahaan adalah sebesar Rp. 4.025,32, sedangkan menurut metode activity based costing sebesar Rp. 4.578,551.
 - b) Harga pokok produksi roti keju berdasarkan perhitungan perusahaan adalah sebesar Rp. 4.025,32, sedangkan menurut metode activity based costing sebesar Rp. 4.296,377.
 - c) Harga pokok produksi roti coklat keju berdasarkan perhitungan perusahaan adalah sebesar Rp. 4.025,32 sedangkan menurut metode activity based costing sebesar Rp. 4.719,493.
 - d) Harga pokok produksi brudel topping meses berdasarkan perhitungan perusahaan adalah sebesar Rp. 16.001,33 sedangkan menurut metode activity based costing sebesar Rp. 16.293,685.
 - e) Harga pokok produksi brudel topping keju berdasarkan perhitungan perusahaan adalah sebesar Rp. 16.001,33 sedangkan menurut metode activity based costing sebesar Rp. 16.693,685.

REFERENSI

- [1] A. N. Ardiana, D. F. Latipatul Hamdah, dan E. F. Harahap, "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Activity Based Costing (ABC) pada UMKM Angkringan Si Gembul Bandung," *Jurnal Wahana Akuntansi*, vol. 8, no. 1, 2023, doi: 10.52434/jwa.v8i1.3148.
- [2] R. Kapojos, J. J. Sondakh, dan S. Waladouw, "Penerapan Metode Activity Based Costing dalam Penentuan Harga Pokok Produksi pada Perusahaan Roti Lidya Manado," *Jurnal EMBA*, vol. 2, no. 2, 2014, doi: 10.35794/emba.2.2.2014.4515.
- [3] O. C. Bamut dan L. Lusy, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Activity Based Costing pada PT. Langgeng Makmur Aluminium di Gresik," *Jurnal Ilmiah Edunomika*, vol. 8, no. 2, 2024, doi: 10.29040/jie.v8i2.13180.
- [4] R. Hidayat, H. Hartono, dan T. Dwihandoko, "Analisis Penerapan Metode Activity Based Costing dalam Penentuan Harga Pokok Produksi pada UMKM Nurul Aini Mojokerto Tahun 2024," *Jurnal Riset Ekonomi dan Akuntansi*, vol. 2, no. 3, 2024, doi: 10.54066/jrea-itb.v2i3.2354.
- [5] S. E. Safitry dan N. S. Muntiah, "Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Activity Based Costing," *ISOQUANT: Jurnal Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi*, vol. 6, no. 2, 2022, doi: 10.24269/iso.v6i2.1319.
- [6] S. Y. Sari, S. Sari, dan L. (nama), "Penetapan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Activity Based Costing (ABC) Dalam Percepatan Kinerja Manajemen," *Jurnal Pustaka Mitra*, vol. 5, no. 1, 2025, doi: 10.55382/jurnalpustakamitra.v5i1.580.
- [7] G. Ritonga, S. Nduru, S. N. Sari, W. I. Sinaga, dan H. Siallagan, "Penerapan Metode Activity Based Costing (ABC) dalam Menentukan Harga Pokok Produksi pada PD ADI ANUGRAH Medan," *Dharmas Education Journal*, vol. 5, no. 1, 2024, doi: 10.56667/de_journal.v5i1.484.

- [8] N. Ramadhani, A. Animah, dan W. Astuti, “Analisis Penerapan Activity Based Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produk Pada UMKM,” *Income: Digital Business Journal*, vol. 3, no. 2, 2024, doi: 10.30812/income.v3i2.5280.
- [9] S. Khairulla, L. Lasmini, dan H. N. Ardiansyah, “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Activity-Based Costing sebagai Dasar Penetapan Harga Jual pada UMKM Himalayan Coffee,” *JEMSI (Jurnal Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi)*, vol. 11, no. 3, 2025, doi: 10.35870/jemsi.v11i3.4096.
- [10] A. A. Lumoindong, R. J. Pusung, dan M. Y. B. Kalalo, “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Sistem Activity Based Costing dan Variable Costing pada Lidya Cake & Bakery Manado,” *Indonesian Journal of Economics Management and Accounting*