

Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Activity-Based Costing* sebagai Dasar Penetapan Harga Jual pada UMKM Himalayan Coffee

Salma Khairulla ^{1*}, Lilis Lasmini ², Hendri Nur Ardiansyah ³

^{1*,2,3} Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Buana Perjuangan Karawang.

Corresponding Email: ak21.salmakhairulla@mhs.ubpkarawang.ac.id ^{1*}

Histori Artikel:

Dikirim 5 Maret 2025; Diterima dalam bentuk revisi 15 April 2025; Diterima 10 Mei 2025; Diterbitkan 1 Juni 2025. Semua hak dilindungi oleh Lembaga Otonom Lembaga Informasi dan Riset Indonesia (KITA INFO dan RISET) – Lembaga KITA.

Suggested citation:

Khairulla, S., Lasmini, L., & Ardiansyah, H. N. (2025). 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)*, 11(3), 1352–1367. <https://doi.org/10.35870/jemsi.v11i3.4096>.

Abstrak

UMKM memiliki peran strategis dalam ekonomi Indonesia, termasuk dalam bidang kuliner yang mengalami pertumbuhan pesat, khususnya di Kabupaten Karawang. Namun, pertumbuhan ini menyebabkan persaingan ketat antar pelaku usaha kafe. Salah satu faktor penting dalam keberlanjutan usaha yaitu penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) yang akurat sebagai dasar dalam strategi harga jual. Himalayan Coffee, sebuah UMKM kafe di Karawang, masih memakai metode tradisional dalam perhitungan HPP yang kurang mencerminkan biaya sebenarnya, sehingga terjadi kondisi undercosting dan overcosting pada beberapa produk. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji penerapan Activity-Based Costing (ABC) dalam perhitungan HPP di Himalayan Coffee guna meningkatkan akurasi biaya dan mendukung pengambilan keputusan harga jual yang lebih kompetitif. Metode penelitian ini yaitu metode kualitatif pendekatan studi kasus dengan teknik wawancara mendalam dan observasi langsung sebagai data primer, serta laporan keuangan sebagai data sekunder. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan penerapan ABC menghasilkan HPP yang lebih akurat dibandingkan metode tradisional, dengan nilai kondisi pada produk Himalayan Latte (undercost),Americano (undercost), serta Cireng, Roti Bakar Coklat Keju dan Pisang Crispy (overcost). Analisis laba menunjukkan perubahan margin keuntungan hingga 18% pada beberapa produk. Dengan penerapan ABC, Himalayan Coffee dapat menetapkan harga jual lebih tepat, menentukan strategi produk, dan meningkatkan efisiensi biaya.

Kata Kunci: Activity-Based Costing; Harga Pokok Produksi; Kafe; Penetapan Harga Jual; UMKM.

Abstract

MSMEs have a strategic role in the Indonesian economy, including in the culinary sector which is experiencing rapid growth, especially in Karawang Regency. However, this growth has led to intense competition among café businesses. One important factor in business sustainability is determining an accurate Cost of Goods Manufactured (COGS) as the basis for a selling price strategy. Himalayan Coffee, an MSME cafe in Karawang, still uses traditional methods in calculating COGS that do not reflect actual costs, resulting in undercosting and overcosting conditions in several products. This study aims to examine the application of Activity-Based Costing (ABC) in the calculation of COGS at Himalayan Coffee to improve cost accuracy and support more competitive selling price decision making. This research method is a qualitative method of case study approach with in-depth interview techniques and direct observation as primary data, and financial reports as secondary data. The results showed that the application of ABC resulted in a more accurate COGS than the traditional method, with condition values on Himalayan Latte (undercost),Americano (undercost), and Cireng, Chocolate Cheese Toast and Crispy Banana (overcost) products. Profit analysis showed a change in profit margin of up to 18% in some products. With the application of ABC, Himalayan Coffee can set selling prices more precisely, determine product strategies, and improve cost efficiency.

Keyword: Cost of Goods Manufactured; Activity Based Costing; MSME; Café; Selling Price Determination.

1. Pendahuluan

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memainkan peran yang sangat penting dalam perekonomian Indonesia. Berdasarkan data dari Kementerian Koperasi dan UKM pada tahun 2023, jumlah UMKM di Indonesia telah mencapai lebih dari 65,5 juta unit dan berkontribusi sebesar 61% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB). Selain itu, UMKM juga berperan dalam menyerap 97% tenaga kerja di Indonesia, atau sekitar 119 juta orang dari total tenaga kerja (Kementerian Koperasi dan UKM, 2024). Hal ini menunjukkan bahwa UMKM merupakan pilar utama dalam ekonomi Indonesia dan memberikan dampak signifikan terhadap penciptaan lapangan kerja. Perkembangan UMKM di Indonesia mencakup berbagai sektor, di antaranya kuliner, teknologi, fesyen, kerajinan tangan, konstruksi, dan agribisnis. Sektor kuliner, khususnya, telah mengalami perkembangan pesat, didorong oleh bertambahnya jumlah UMKM yang bergerak di bidang makanan dan minuman, seperti restoran, rumah makan, dan kafe. Pada tahun 2023, Provinsi Jawa Barat tercatat memiliki 17.574 unit usaha di sektor tersebut, meningkat sebesar 30,91% dibandingkan tahun sebelumnya. Kabupaten Karawang menjadi salah satu daerah yang mengalami peningkatan signifikan, dari hanya 500 unit usaha pada tahun 2022 menjadi 2.156 unit pada tahun 2023, menempatkan Karawang pada posisi kedua setelah Kota Bekasi (Open Data Jabar, 2023). Pertumbuhan yang pesat di sektor kafe di Kabupaten Karawang dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti meningkatnya minat masyarakat terhadap budaya kopi, perubahan preferensi dan gaya hidup, serta penyebaran tren melalui media sosial. Namun, perkembangan ini juga memicu persaingan yang ketat antar pelaku usaha kafe. Oleh karena itu, untuk dapat bersaing, kafe-kafe di Karawang perlu melakukan penelitian yang teliti dalam mengelola usahanya, termasuk dalam perhitungan *Harga Pokok Produksi* (HPP) sebagai dasar penetapan harga jual yang kompetitif, guna bertahan di pasar yang semakin kompetitif. Penelitian oleh Meroekh *et al.* (2018) menunjukkan bahwa pendapatan usaha sangat dipengaruhi oleh harga jual. Penetapan harga jual yang terlalu tinggi dapat meningkatkan keuntungan, namun berisiko menarik konsumen ke pesaing yang menawarkan harga lebih rendah. Sebaliknya, harga jual yang terlalu rendah dapat mengurangi keuntungan dan mengarah pada kerugian (Madur & Peri, 2024). Oleh karena itu, perhitungan HPP yang akurat sangat penting untuk menentukan harga jual yang optimal, serta mengukur efisiensi biaya dan mendukung pengambilan keputusan yang tepat (Zubair *et al.*, 2024). Ketidakakuratan dalam perhitungan HPP dapat merugikan perusahaan, karena HPP digunakan sebagai dasar untuk penetapan harga jual dan evaluasi kinerja biaya. Metode perhitungan HPP yang tepat harus disesuaikan dengan karakteristik masing-masing perusahaan. Metode tradisional seperti *full costing* sering kali tidak relevan bagi perusahaan dengan berbagai variasi produk, seperti kafe. Metode ini menghitung biaya overhead berdasarkan jumlah produk yang diproduksi, sehingga tidak mencerminkan biaya yang sesungguhnya dikeluarkan dalam proses produksi (Wiguna, 2023). Akibatnya, metode ini dapat menyebabkan produk mengalami *overcosting* atau *undercosting* (Zubair *et al.*, 2024).

Himalayan Coffee adalah salah satu kafe di Kabupaten Karawang yang memproduksi berbagai jenis makanan dan minuman. Namun, kafe ini belum menggunakan perhitungan HPP yang akurat dalam menetapkan harga jual, yang berdampak pada profitabilitas yang tidak optimal. Penetapan harga jual yang terlalu rendah berisiko merugikan, sementara harga jual yang terlalu tinggi dapat mengurangi daya saing. Selain itu, kafe ini masih menggunakan metode tradisional dalam perhitungan HPP, yang mengarah pada alokasi biaya yang kurang akurat dan dapat menyebabkan kesalahan dalam pengambilan keputusan harga jual. Oleh karena itu, dibutuhkan metode perhitungan HPP yang lebih akurat dan sesuai dengan karakteristik usaha untuk menentukan harga jual yang lebih tepat dan mendukung kelangsungan usaha di tengah persaingan yang semakin ketat. Metode *Activity-Based Costing* (ABC) dapat diterapkan untuk menghasilkan HPP yang lebih akurat, dengan mengalokasikan biaya berdasarkan aktivitas yang terjadi selama proses produksi. ABC merupakan penyempurnaan dari metode tradisional, karena dalam metode tradisional sering kali terjadi ketidaktepatan dalam alokasi biaya produksi (Polii *et al.*, 2021). ABC fokus pada aktivitas yang dilakukan dalam proses pembuatan produk, sehingga menghasilkan informasi yang lebih akurat terkait biaya per produk (Haryanti *et al.*, 2022). Pada metode ini, pembebanan HPP dihitung berdasarkan total biaya aktivitas yang diperlukan untuk menghasilkan barang, yang kemudian menjadi dasar penetapan harga jual produk (Zubair *et al.*, 2024).

RESEARCH ARTICLE

Penelitian sebelumnya oleh Polii, Sabijono, dan Gamaliel (2021) di CV Verel Tri Putra Mandiri menunjukkan bahwa ABC lebih sesuai dibandingkan metode tradisional karena dapat mengoptimalkan pengelolaan biaya dan pengambilan keputusan harga jual yang lebih tepat. Penelitian oleh Fiali *et al.* (2021) di *Hotel Boulevard Manado* menemukan bahwa penerapan ABC menghasilkan harga jual kamar yang 15-20% lebih tinggi dibandingkan dengan metode tradisional, karena biaya dihitung berdasarkan aktivitas spesifik, yang meningkatkan efisiensi dan profitabilitas. Selain itu, penelitian oleh Mulyani (2023) pada *Kerupuk Cita Rasa Sidomulyo Barat* menunjukkan bahwa penerapan ABC meningkatkan laba usaha sebesar Rp 450.000 dibandingkan dengan metode tradisional, berkat perhitungan HPP yang lebih akurat. Meskipun metode ABC telah banyak dibahas dalam literatur akuntansi biaya, sebagian besar penelitian tersebut lebih fokus pada sektor manufaktur atau usaha dengan sedikit variasi produk. Penerapannya pada usaha kafe yang memiliki banyak variasi produk, seperti Himalayan Coffee, masih terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini penting untuk mengkaji penerapan ABC pada usaha kafe, guna memberikan kontribusi praktis bagi pelaku usaha serta sebagai referensi untuk pengembangan akuntansi biaya di sektor ini. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan penetapan harga jual yang lebih akurat, transparan, dan kompetitif dengan menerapkan ABC dalam perhitungan HPP pada Himalayan Coffee. Diharapkan bahwa penerapan metode ABC pada Himalayan Coffee dapat meningkatkan efisiensi dalam pengelolaan biaya dan mendukung pengambilan keputusan manajerial yang lebih tepat.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan studi kasus untuk menganalisis penerapan *Activity-Based Costing* (ABC) dalam menentukan *Harga Pokok Produksi* (HPP) sebagai dasar dalam menetapkan harga jual di Himalayan Coffee. Penelitian ini dilakukan di UMKM Himalayan Coffee yang terletak di Ruko City Walk, Jl. Arteri Galuh Mas Blok B5, Puseurjaya, Telukjambe Timur, Karawang, Jawa Barat, dengan periode penelitian dari bulan Desember 2024 hingga Februari 2025. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah wawancara mendalam dengan pemilik dan karyawan Himalayan Coffee, yaitu Ibu Sona dan Bapak Fikri, untuk mendapatkan informasi terkait proses produksi. Selain itu, observasi langsung terhadap proses produksi juga dilakukan untuk memahami aktivitas-aktivitas yang terjadi di dalam usaha tersebut. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi data primer yang diperoleh dari hasil wawancara dan observasi, serta data sekunder yang diambil dari laporan keuangan Himalayan Coffee dan studi literatur yang relevan, termasuk data dari Badan Pusat Statistik dan jurnal-jurnal terkait. Analisis data dalam penelitian ini menggunakan teknik deskriptif komparatif. Data perhitungan HPP dengan metode tradisional dan ABC disajikan melalui analisis deskriptif, yang kemudian dianalisis secara komparatif untuk membandingkan hasil perhitungan HPP dan laba yang diperoleh dari kedua metode tersebut. Tujuan dari perbandingan ini adalah untuk mengevaluasi sejauh mana penerapan metode ABC dapat menghasilkan perhitungan biaya yang lebih terperinci dan akurat dalam rangka penetapan harga jual yang lebih kompetitif bagi Himalayan Coffee.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Hasil

Himalayan Coffee merupakan suatu usaha di sektor kuliner yang bergerak di bidang kafe, menawarkan berbagai jenis makanan dan minuman yang diproduksi sendiri. Berikut menu serta data penjualan Himalayan Coffee selama tahun 2024:

RESEARCH ARTICLE

Tabel 1. Menu dan Penjualan Himalayan Coffee 2024

No	Produk Makanan & Minuman	Harga Jual		Jumlah Terjual	Jumlah Pendapatan	
1	Himalayan Latte	RP	20.000	1.273	RP	25.460.000
2	French Fries	RP	15.000	1.050	RP	15,750.000
3	Americano	RP	20.000	828	RP	16.560.000
4	Cireng	RP	10.000	777	RP	7,770.000
5	Mineral Water	RP	4.000	739	RP	2.956.000
6	Roti Bakar Coklat keju	RP	10.000	691	RP	6.910.000
7	Pisang Crispy	RP	10.000	689	RP	6.890.000
8	Vanilla Latte	RP	20.000	671	RP	13.420.000
9	Cappuccino	RP	20.000	551	RP	11.020.000
10	Chocolate	RP	20.000	452	RP	9.040.000
11	Indomie Rebus Gokvo	RP	15.000	446	RP	6.690.000
12	Matcha	RP	20.000	395	RP	7,900.000
13	Red Velvet	RP	20.000	344	RP	6.880.000
14	Mochacino	RP	20.000	331	RP	6.620.000
15	Thai Tea	RP	20.000	321	RP	6.420.000
16	Caramel Latte	RP	20.000	315	RP	6.300.000
17	Hazelnut Latte	RP	20.000	297	RP	5.940.000
18	Everest 8848	RP	20.000	287	RP	5,740.000
19	Strawberry Nyess	RP	20.000	286	RP	5.720.000
20	Rhododendron	RP	20.000	280	RP	5.600.000
21	Phewa Lake	RP	20.000	276	RP	5.520.000
22	Donut	RP	7.000	266	RP	1.862.000
23	Indomie Goreng Khatmandu	RP	15.000	263	RP	3.945.000
24	Chicken Nugget	RP	20.000	233	RP	4,660.000
25	Lychee Nyess	RP	20.000	232	RP	4,640.000
26	Bubble Gum Nyess	RP	20.000	228	RP	4.560.000
27	Croissant	RP	10.000	226	RP	2.260.000
28	Kiwi Nyess	RP	20.000	213	RP	4.260.000
29	Blueberry Nyess	RP	20.000	212	RP	4.240.000
30	Cloud Berry	RP	20.000	212	RP	4.240.000
31	Blue Lagoon Nyess	RP	20.000	210	RP	4.200.000
32	Pink Lady	RP	20.000	209	RP	4.180.000
33	Espresso	RP	15.000	202	RP	3.030.000
34	Ice Tea Lemon	RP	15.000	196	RP	2.940.000
35	Chicken Burger	RP	20.000	192	RP	3.840.000
36	Long Black	RP	20.000	150	RP	3.000.000
37	Black Tea Hot	RP	10.000	142	RP	1.420.000
38	Ice Tea Lychee	RP	15.000	64	RP	960.000

Dari data laporan pendapatan Himalayan Coffee produk makanan dan minuman Himalayan Latte,Americano, Black Tea Hot, Cireng, Roti Bakar Coklat Keju dan Pisang Crispy menjadi dasar objek menu yang penulis teliti. Berikut adalah daftar biaya produksinya.

RESEARCH ARTICLE

Tabel 2. Biaya Bahan Baku

Himalayan Latte					
No.	Bahan Baku	Harga	Satuan	Bahan/Porsi	Biaya/Unit
1	Biji Kopi	Rp 30,000	200 gr	15 gr	Rp 2,250
2	Gula Aren	Rp 13,000	500 ml	15 ml	Rp 390
3	Susu Full Cream	Rp 23,000	2 Liter	50 ml	Rp 575
4	Krim	Rp 28,000	1 Kg	5 gr	Rp 140
	Biaya Bahan Baku/Unit				Rp 3,355
	Unit Produksi				Rp 1,273
	Biaya Bahan Baku X Unit Produksi				Rp 4,270,915
Americano					
No.	Bahan Baku	Harga	Satuan	Bahan/Porsi	Biaya/Unit
1	Biji Kopi	Rp 30,000	200 gr	20 gr	Rp 3,000
	Biaya Bahan Baku/Unit				Rp 3,000
	Unit Produksi				Rp 828
	Biaya Bahan Baku X Unit Produksi				Rp 2,484,000
Black Tea Hot					
No.	Bahan Baku	Harga	Satuan	Bahan/Porsi	Biaya/Unit
1	Teh Hitam	Rp 15,000	240 gr	5 gr	Rp 313
2	Gula	Rp 23,000	1 Kg	10 gr	Rp 230
	Biaya Bahan Baku/Unit				Rp 543
	Unit Produksi				Rp 142
	Biaya Bahan Baku X Unit Produksi				Rp 77,035
Cireng					
No.	Bahan Baku	Harga	Satuan	Bahan/Porsi	Biaya/Unit
1	Tepung Tepioca	Rp 8,000	500 gr	70 gr	Rp 1,120
2	Cabai Merah	Rp 18,000	250 gr	10 gr	Rp 720
3	Bawang Putih	Rp 6,000	100 gr	6 gr	Rp 360
4	Daur Bawang	Rp 15,000	25 batang	1 batang	Rp 600
5	Garam	Rp 5,000	250 gr	2 gr	Rp 40
6	Penyedap Rasa	Rp 5,000	50 gr	2 gr	Rp 200
7	Merica	Rp 12,000	30	1 gr	Rp 400
8	Minyak Goreng	Rp 24,000	1 Liter	50 ml	Rp 1,200
	Biaya Bahan Baku/Unit				Rp 4,640
	Unit Produksi				Rp 777
	Biaya Bahan Baku X Unit Produksi				Rp 3,605,280
Roti Bakar Coklat Keju					
No.	Bahan Baku	Harga	Satuan	Bahan/Porsi	Biaya/Unit
1	Roti Tawar	Rp 10,000	10 Lbr	2 Lbr	Rp 2,000
2	Susu Kental Manis Coklat	Rp 16,000	490 gr	15 gr	Rp 490
3	Keju Parut	Rp 12,000	160 gr	5 gr	Rp 375
4	Mentega	Rp 8,000	200 gr	10 gr	Rp 400
	Biaya Bahan Baku/Unit				Rp 3,265
	Unit Produksi				Rp 691
	Biaya Bahan Baku X Unit Produksi				Rp 2,255,974
Pisang Crispy					
No.	Bahan Baku	Harga	Satuan	Bahan/Porsi	Biaya/Unit
1	Pisang	16,000	32 potong	5 potong	Rp 2,500
2	Tepung Terigu	Rp 12,000	1 Kg	50 gr	Rp 600
3	Tepung Roti	Rp 16,000	500 gr	50 gr	Rp 1,600
4	Gula	Rp 23,000	1 Kg	10 gr	Rp 230
5	Minyak Goreng	Rp 24,000	1 Liter	50 ml	Rp 1,200
	Biaya Bahan Baku/Unit				Rp 6,130
	Unit Produksi				Rp 689
	Biaya Bahan Baku X Unit Produksi				Rp 7,356,000

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Bagian	Jumlah Karyawan	Jam Kerja/Tahun	Gaji/Tahun
Kasir dan Barista	1	3,600	Rp 18,000,000
Jumlah	1	3,600	Rp 18,000,000

Tabel 4. Rincian Biaya Tenaga Kerja Langsung

Keterangan	Himalayan Latte	Americano	Black Tea Hot	Cireng	Roti Bakar Coklat Keju	Pisang Crispy
Biaya Gaji/Porsi	Rp 1,285	Rp 1,285	Rp 1,285	Rp 1,285	Rp 1,285	Rp 1,285
Unit Produksi	1,273	828	142	777	691	689
BTKL	Rp.1,635,546	Rp.1,063,812	Rp.182,441	Rp. 998,287	Rp. 887,794	Rp. 885,225

RESEARCH ARTICLE

Tabel 5. Biaya Overhead Pabrik

No.	Komponen BOP		Jumlah
1	Biaya Bahan Penolong	Rp	15,810,000
2	Biaya Listrik	Rp	6,867,000
3	Biaya Air	Rp	940,000
4	Biaya Gas	Rp	1,844,000
5	Biaya Pemeliharaan dan Perbaikan	Rp	4,463,500
	Biaya Overhead Publik	Rp	29,924,500

Tabel 6. Rincian Biaya Overhead

Keterangan	Himalayan Latte	Americano	Black Tea Hot	Cireng	Roti Bakar Coklat Keju	Pisang Crispy
Biaya Bahan Penolong	Rp 1,436,555	Rp 934,381	Rp 160,244	Rp 876,829	Rp 779,779	Rp 777,522
Biaya Listrik	Rp 623,961	Rp 405,844	Rp 69,601	Rp 380,846	Rp 338,694	Rp 337,713
Biaya Air	Rp 85,412	Rp 55,555	Rp 9,527	Rp 52,133	Rp 46,363	Rp 46,228
Biaya Gas	Rp 167,553	Rp 108,982	Rp 18,690	Rp 102,269	Rp 90,950	Rp 90,686
Biaya Pemeliharaan dan Perbaikan	Rp 405,570	Rp 263,796	Rp 45,240	Rp 247,547	Rp 220,148	Rp 219,511
Biaya Overhead Pabrik	Rp 2,719,050	Rp 1,768,557	Rp 303,303	Rp 1,659,624	Rp 1,475,934	Rp 1,471,662

Tabel 7. Perhitungan HPP Menggunakan Metode Tradisional

Komponen Biaya	Himalayan Latte	Americano	Black Tea Hot	Cireng	Roti Bakar Coklat Keju	Pisang Crispy
Biaya Bahan Baku	Rp 4,270,915	Rp 2,484,000	Rp 77,035	Rp 3,605,280	Rp 2,255,974	Rp 4,223,570
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 1,635,546	Rp 1,063,812	Rp 182,441	Rp 998,287	Rp 887,794	Rp 885,225
Biaya Overhead Pabrik	Rp 2,719,050	Rp 1,768,557	Rp 303,303	Rp 1,659,624	Rp 1,475,934	Rp 1,471,662
Jumlah Biaya Produksi	Rp 8,625,511	Rp 5,316,369	Rp 562,779	Rp 6,263,191	Rp 4,619,702	Rp 6,580,457
Unit yang dihasilkan	1,273	828	142	777	691	689
Harga Pokok Produksi/Unit	Rp 6,776	Rp 6,421	Rp 3,963	Rp 8,061	Rp 6,686	Rp 9,551

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) per unit menggunakan metode full costing menunjukkan hasil yang bervariasi antara produk yang satu dengan yang lainnya. Untuk produk Himalayan Latte, HPP per unit tercatat sebesar Rp 6.776, sedangkan untukAmericano adalah Rp 6.421. Produk Black Tea Hot memiliki HPP sebesar Rp 3.963, Cireng Rp 8.061, Roti Bakar Coklat Keju Rp 6.686, dan Pisang Crispy sebesar Rp 9.551. Perhitungan ini menggunakan metode tradisional, yang mengalokasikan biaya overhead secara merata tanpa mempertimbangkan perbedaan konsumsi sumber daya antar produk. Selanjutnya, perhitungan HPP menggunakan metode Activity-Based Costing (ABC) membutuhkan identifikasi serta perhitungan biaya aktivitas yang belum tercatat atau masih belum tepat alokasinya. Untuk memastikan alokasi biaya yang lebih akurat, biaya yang terkait dengan setiap aktivitas produksi perlu dipisahkan berdasarkan kebutuhan spesifik setiap produk. Sebagai contoh, biaya bahan penolong perlu dihitung terpisah agar biaya overhead yang dialokasikan lebih mencerminkan konsumsi aktual yang

RESEARCH ARTICLE

terjadi selama proses produksi. Dengan cara ini, metode ABC dapat memberikan hasil perhitungan yang lebih tepat dan akurat dibandingkan dengan metode full costing.

Tabel 8. Biaya Bahan Penolong

Keterangan	Jumlah	Keterangan	Jumlah
Air Galon	Rp 1,976,000	Papper Wrap	Rp 990,000
Es Batu	Rp 6,954,000	Bahan Penolong (Snack)	Rp 990,000
Cup	Rp 5,520,000	Biaya Bahan Penolong	Rp15,810,000
Sedotan	Rp 370,000		
Bahan Penolong (Minuman)	Rp14,820,000		

Dari data yang diperoleh, biaya bahan penolong untuk minuman pada Himalayan Coffee tercatat sebesar Rp 14.820.000, sementara biaya bahan penolong untuk snack mencapai Rp 990.000. Pembagian biaya ini dilakukan untuk memastikan bahwa setiap produk mendapatkan alokasi biaya yang sesuai dengan jumlah bahan yang digunakan. Selain itu, biaya listrik juga dialokasikan secara proporsional berdasarkan tingkat konsumsi pada setiap aktivitas, yang berarti biaya listrik tidak dibebankan secara merata ke seluruh biaya overhead pabrik (BOP). Dengan cara ini, alokasi biaya listrik menjadi lebih akurat dan mencerminkan penggunaan energi yang lebih tepat sesuai dengan masing-masing aktivitas produksi yang berlangsung.

Tabel 9. Biaya Listrik

Keterangan	Jumlah Biaya	Alokasi ke Fasilitas Dapur	Alokasi ke Fasilitas Customer	Jumlah BOP	Jumlah Beban Opr.
Biaya Listrik	Rp 6,867,000	70%	30%	Rp 4,806,900	Rp 2,060,100
Jumlah Sebelum Alokasi	Rp 6,867,000	Jumlah Setelah Alokasi		Rp 4,806,900	Rp 4,806,900

Dari data yang diperoleh, biaya listrik yang dialokasikan ke biaya overhead pabrik (BOP) sebesar 70% mencapai Rp 4.806.900, sementara 30% sisanya, yang sebesar Rp 2.060.100, dialokasikan ke beban operasional. Pemisahan alokasi biaya ini bertujuan untuk memastikan bahwa biaya listrik dihitung dengan lebih akurat, sesuai dengan konsumsi yang terjadi pada setiap aktivitas produksi dan operasional. Selanjutnya, beban pemeliharaan dan perbaikan yang sebelumnya dihitung secara keseluruhan perlu dipisahkan agar dapat dialokasikan sesuai dengan aktivitas yang dilakukan. Pembagian biaya pemeliharaan dan perbaikan berdasarkan aktivitas memungkinkan alokasi biaya yang lebih tepat, yang pada akhirnya dapat meningkatkan akurasi perhitungan biaya produksi dan efisiensi operasional. Dengan demikian, setiap biaya yang dikeluarkan dapat dihitung secara lebih transparan dan relevan dengan aktivitas yang dijalankan pada masing-masing sektor.

Tabel 10. Biaya Pemeliharaan dan Perbaikan

Biaya Pemeliharaan & Perbaikan	Jumlah Biaya	Alokasi ke Fasilitas Dapur	Alokasi ke Fasilitas Customer	Jumlah BOP	Jumlah Beban Opr.
Biaya Perbaikan & Perawatan AC	Rp 915,000	0%	100%	Rp -	Rp 915,000
Biaya Perbaikan Mesin Kopi	Rp 500,000	100%	0%	Rp 500,000	Rp -
Biaya Descaling Mesin Kopi	Rp 1,800,000	100%	0%	Rp 1,800,000	Rp -
Biaya Perbaikan Saringan Air	Rp 450,000	100%	0%	Rp 450,000	Rp -
Biaya Instalasi Listrik (Charger)	Rp 300,000	0%	100%	Rp -	Rp 300,000
Biaya Perbaikan Pintu	Rp 160,000	0%	100%	Rp -	Rp 160,000
Biaya Penggantian Boleh Lampu	Rp 120,000	0%	100%	Rp -	Rp 120,000
Biaya Pembersih Ruangan	Rp 268,500	40%	70%	Rp 107,400	Rp 187,950
Jumlah Sebelum Alokasi	Rp4,513,500	Jumlah Setelah Alokasi		Rp2,857,400	Rp1,682,950

RESEARCH ARTICLE

Dari data yang diperoleh, biaya pemeliharaan dan perbaikan yang dialokasikan ke biaya overhead pabrik (BOP) sebesar Rp 2.857.400, sementara biaya yang dialokasikan ke beban operasional adalah sebesar Rp 1.682.950. Pemisahan ini bertujuan untuk memastikan bahwa biaya pemeliharaan dan perbaikan sesuai dengan aktivitas yang terjadi di setiap bagian usaha, sehingga alokasi biaya menjadi lebih akurat. Selanjutnya, terkait dengan biaya penyusutan aset tetap, perusahaan tidak menghitung penyusutan dalam laporan keuangannya. Oleh karena itu, perlu dilakukan perhitungan penyusutan agar alokasi biaya lebih akurat dan sesuai dengan penggunaan aset yang sebenarnya. Biaya penyusutan aset tetap ini perlu dihitung dan dialokasikan dengan tepat agar laporan keuangan mencerminkan kondisi yang lebih akurat, serta memastikan bahwa alokasi biaya terkait dengan aset tetap dapat dipertanggungjawabkan sesuai dengan nilai dan umur ekonomis aset tersebut.

Tabel 11. Biaya Penyusutan Aset Tetap

No	Aset Tetap	Harga	Umur Ekonomis	Biaya Penyusutan/Tahun
1	Mesin Kopi dan Grinder	Rp 12,000,000	4 tahun	Rp 3,000,000
2	Kompas Gas	Rp 500,000	7 tahun	Rp 71,429
3	Showcase Cooler	Rp 4,100,000	7 tahun	Rp 585,714
4	Peralatan Dapur	Rp 2,553,000	5 tahun	Rp 510,600
Biaya Penyusutan				Rp 4,167,743

Dari data yang diperoleh, biaya penyusutan aset tetap tercatat sebesar Rp 4.167.743. Setelah semua biaya diperbaiki dan dicatat dengan tepat, penerapan HPP menggunakan metode Activity-Based Costing (ABC) dapat dilakukan. Proses ini dimulai dengan identifikasi dan klasifikasi aktivitas yang terkait dengan biaya serta penentuan tingkat aktivitas yang relevan untuk setiap produk. Langkah pertama dalam pengaplikasian metode ABC adalah menentukan aktivitas biaya dan tingkat aktivitasnya. Klasifikasi aktivitas ini penting untuk memastikan bahwa biaya dialokasikan dengan benar berdasarkan aktivitas yang terjadi selama proses produksi. Setiap aktivitas yang mengkonsumsi sumber daya akan diidentifikasi dan dikaitkan dengan tingkat aktivitas yang relevan, yang akan membantu dalam pembebanan biaya yang lebih akurat. Langkah ini menjadi dasar untuk menghitung biaya berdasarkan aktivitas dan memastikan bahwa alokasi biaya lebih mencerminkan penggunaan aktual sumber daya.

Tabel 12. Aktivitas Biaya dan Tingkat Aktivitasnya

Komponen BOP	Aktivitas Biaya	Level Aktivitas	Komponen BOP	Aktivitas Biaya	Level Aktivitas
Biaya Bahan Penolong (Minuman)	Rp 14,820,000	Product Level	Biaya Penyusutan Peralatan Dapur	Rp 510,600	Unit Level
Biaya Bahan Penolong (Snack)	Rp 990,000	Product Level	Biaya Air	Rp 940,000	Unit Level
Biaya Penyusutan Mesin Kopi	Rp 3,000,000	Product Level	Biaya Listrik	Rp 4,806,900	Unit Level
Biaya Perbaikan Mesin Kopi	Rp 500,000	Product Level	Biaya Penyusutan Showcase Cooler	Rp 585,714	Fasilitas Level
Biaya Descaling Mesin Kopi	Rp 1,800,000	Product Level	Biaya Perbaikan Saringan Air	Rp 450,000	Fasilitas Level
Biaya Penyusutan Kompas Gas	Rp 71,429	Product Level	Biaya Pembersih Ruangan	Rp 107,400	Fasilitas Level
Biaya Gas	Rp 1,844,000	Product Level	Biaya Overhead Pabrik	Rp 29,915,443	

RESEARCH ARTICLE

Himalayan Coffee memiliki tiga tingkat aktivitas dalam penerapan metode Activity-Based Costing (ABC), yaitu level produk, level unit, dan level fasilitas. Setiap tingkat aktivitas ini merepresentasikan kategori yang berbeda dalam proses produksi dan operasional, dengan alokasi biaya yang disesuaikan berdasarkan tingkat penggunaan sumber daya. Langkah selanjutnya adalah menentukan kelompok biaya dan penggerak biaya untuk setiap aktivitas. Setiap kelompok biaya, yang dikenal sebagai cost pool, akan dialokasikan berdasarkan penggerak biaya (cost driver) yang relevan dengan aktivitas tersebut. Cost pool pada Himalayan Coffee mencakup berbagai jenis biaya, seperti biaya bahan penolong, biaya penyusutan peralatan, biaya listrik, dan lain-lain. Penggerak biaya untuk masing-masing aktivitas akan ditentukan berdasarkan faktor yang paling berpengaruh terhadap penggunaan sumber daya di setiap tingkat aktivitas, seperti jumlah porsi yang diproduksi, jam kerja, atau kapasitas fasilitas. Dengan cara ini, alokasi biaya menjadi lebih tepat dan mencerminkan konsumsi sumber daya yang sesungguhnya dalam setiap aktivitas produksi dan operasional.

Tabel 13. Kelompok Biaya dan Penggerak Biaya Untuk Setiap Aktivitas

Cost Pool Homogen	Aktivitas	Cost Pool	Cost Driver
Pool 1	Biaya Bahan Penolong (Minuman)	Product Level	Jumlah Porsi Minuman
Pool 2	Biaya Bahan Penolong (Snack)	Product Level	Jumlah Porsi Snack
Pool 3	Biaya Penyusutan Mesin Kopi	Product Level	Jumlah Porsi Kopi
	Biaya Perbaikan Mesin Kopi	Product Level	Jumlah Porsi Kopi
	Biaya Descaling Mesin Kopi	Product Level	Jumlah Porsi Kopi
Pool 4	Biaya Penyusutan Kompor Gas	Product Level	Jumlah Porsi Makanan
Pool 5	Biaya Gas	Product Level	Jumlah Kg
Pool 6	Biaya Air	Unit Level	Jumlah Unit
	Biaya Penyusutan Peralatan Dapur	Unit Level	Jumlah Unit
Pool 7	Biaya Listrik	Unit Level	Jumlah KWH
Pool 8	Biaya Penyusutan Showcase Cooler	Fasilitas Level	Kapasitas Penyimpanan
Pool 9	Biaya Perbaikan Saringan Air	Fasilitas Level	Jam Kerja
	Biaya Pembersih Ruangan	Fasilitas Level	Jam Kerja

Tabel 14. Cost Driver

Keterangan	Himalayan Latte	Americano	Black Tea Hot	Cireng	Roti Bakar Coklat Keju	Pisang Crispy
Jumlah Porsi Minuman	1,273	828	-	-	-	-
Jumlah Porsi Snack	-	-	-	777	691	689
Jumlah Porsi Kopi	1,273	828	-	-	-	-
Jumlah Porsi Makanan	-	-	-	777	691	689
Jumlah Unit	1,273	828	142	777	691	689
Jumlah kWh	520	338	21	117	104	104
Jumlah Kg	-	-	-	19	10	17
Kapasitas Penyimpanan	17%	6%	0%	0%	0%	0%
Jam Kerja	327	213	36	200	178	177

Tabel 15. Pool Rate

Product Level		Unit Level	
Cost Pool 1	Total Biaya	Cost Pool 5	Total Biaya
Biaya Bahan Penolong (Minuman)	Rp 14,820,000	Biaya Penyusutan Peralatan Dapur	Rp 510,600
Jumlah Biaya	Rp 14,820,000	Biaya Air	Rp 940,000

RESEARCH ARTICLE

Jumlah Porsi Minuman	9035	Jumlah Biaya	Rp 1,450,600
<i>Pool Rate 1</i>	Rp 1,640	Jumlah Unit Produksi	14,010
<i>Cost Pool 2</i>	Total Biaya	<i>Pool Rate 6</i>	Rp 104
Biaya Bahan Penolong (<i>Snack</i>)	Rp 990,000	<i>Cost Pool 6</i>	Total Biaya
Jumlah Biaya	Rp 990,000	Biaya Listrik	Rp 4,806,900
Jumlah Porsi <i>Snack</i>	3,632	Jumlah Biaya	Rp 4,806,900
<i>Pool Rate 2</i>	Rp 273	Jumlah kWh	3,327
<i>Cost Pool 3</i>	Total Biaya	<i>Pool Rate 7</i>	Rp 1,445
Biaya Penyusutan Mesin Kopi	Rp 3,000,000	Fasilitas Level	
Biaya Perbaikan Mesin Kopi	Rp 500,000	<i>Cost Pool 7</i>	Total Biaya
Biaya Descaling Mesin Kopi	Rp 1,800,000	Biaya Penyusutan <i>Showcase Cooler</i>	Rp 585,714
Jumlah Biaya	Rp 5,300,000	Jumlah Biaya	Rp 585,714
Jumlah Porsi Kopi	4618	Jumlah Kapasitas Penyimpanan	1
<i>Pool Rate 3</i>	Rp 1,148	<i>Pool Rate 8</i>	Rp 585,714
<i>Cost Pool 4</i>	Total Biaya	<i>Cost Pool 8</i>	Total Biaya
Biaya Penyusutan Kompor Gas	Rp 71,429	Biaya Perbaikan Saringan Air	Rp 450,000
Jumlah Biaya	Rp 71,429	Biaya Pembersih Ruangan	Rp 107,400
Jumlah Porsi Makanan	4607	Jumlah Biaya	Rp 557,400
<i>Pool Rate 4</i>	Rp 16	Jumlah Jam Kerja	3,600
<i>Cost Pool 5</i>	Total Biaya	<i>Pool Rate 9</i>	Rp 155
Biaya Gas	Rp 1,844,000		
Jumlah Biaya	Rp 1,844,000		
Jumlah Kg	103		
<i>Pool Rate 5</i>	Rp 17,949		

Tabel 16. Pembebanan tarif kelompok pada Himalayan Coffee

Level Aktivitas	Cost Driver	Pembebanan	Himalayan Latte	Americano	Black Tea Hot	Cireng	Roti Bakar Coklat Keju	Pisang Crispy	Jumlah
Product Level	Jumlah	1,273	x 1,640	Rp 2,088,086					Rp 3,446,245
	Porsi Minuman	828	x 1,640		Rp 1,358,158				
	Jumlah	777	x 273			Rp 211,792			Rp 587,949
	Porsi <i>Snack</i>	691	x 273				Rp 188,351		
		689	x 273					Rp 187,806	
	Jumlah	1,273	x 1,148	Rp 1,461,000					Rp 2,411,282
	Porsi Kopi	828	x 1,148		Rp 950,282				
	Jumlah	777	x 16			Rp 12,047			Rp 33,443
	Porsi Makanan	691	x 16				Rp 10,714		

RESEARCH ARTICLE

nan	689	x	16						Rp		
									10,683		
Jumlah	19	x	17,9					Rp		Rp	
h Kg			49					337,031		815,729	
	10	x	17,9						Rp		
			49						179,837		
	17	x	17,9							Rp	
			49							298,861	
Jumlah Aktivitas Product Level										Rp7,294,647	

Tabel 17. Pembebanan tarif kelompok pada Himalayan Coffee

Level Aktivitas	Cost Driver	Pembebanan	Himalayan Latte	Americano	Black Tea Hot	Citrea	Roti Bakar Coklat Keju	Pisang Crispy	Jumlah	Level Aktivitas	Cost Driver
		1,273	x	104	Rp 131,807						
		828	x	104		Rp 85,731					
		142	x	104			Rp 14,703				
Jumlah Unit		777	x	104				Rp 80,451			Rp 455,577
		691	x	104					Rp 71,546		
		689	x	104						Rp 71,339	
Unit Level		520	x	1,445	Rp 751,616						
		338	x	1,445		Rp 488,875					
Jumlah KWH		21	x	1,445			Rp 30,844				Rp 1,739,867
		117	x	1,445				Rp 168,776			
		104	x	1,445					Rp 150,095		
		104	x	1,445						Rp 149,661	
Jumlah Aktivitas Unit Level										Rp2,195,445	

Tabel 18. Pembebanan tarif kelompok pada Himalayan Coffee

Level Aktivitas	Cost Driver	Pembebanan	Himalayan Latte	Americano	Black Tea Hot	Citrea	Roti Bakar Coklat Keju	Pisang Crispy	Jumlah
Fasilitas Level	Kapasitas Penyediaan	17% x	585,714 Rp 96,844						
		6% x	585,714 Rp 34,995						
		0% x	585,714 -		Rp -			Rp 134,760	
		0% x	585,714 -			Rp -			
		0.5% x	585,714 2,920				Rp 2,920		
	Jam Kerja	0% x	585,714 -						Rp -
		327 x	155 Rp 50,647						
		213 x	155 Rp 32,943						
		36 x	155 Rp 5,650						
		200 x	155 Rp 30,914						Rp 175,058
	178 x	155 Rp 27,492							
	177 x	155 Rp 27,412							
Jumlah Aktivitas Fasilitas Level									Rp 309,837
Biaya Overhead Pabrik			Rp 4,580,00	Rp2,950,984	Rp 51,197	Rp841,011	Rp630,955	Rp 745,761	Rp9,799,909

RESEARCH ARTICLE

Tabel 19. Perhitungan HPP Menggunakan Metode ABC

Komponen Biaya	Himalayan Latte	Americano	Black Tea Hot	Cireng	Roti Bakar Coklat Keju	Pisang Crispy
Biaya Bahan Baku	Rp 4,270,915	Rp 2,484,000	Rp 77,035	Rp 3,605,280	Rp 2,255,974	Rp4,223,570
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 1,635,546	Rp 1,063,812	Rp 182,441	Rp 998,287	Rp 887,794	Rp885,225
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 4,580,001	Rp 2,950,984	Rp 51,197	Rp 841,011	Rp 630,955	Rp745,761
Jumlah Biaya Produksi	Rp 10,486,462	Rp6,498,795	Rp310,673	Rp5,444,578	Rp3,774,724	Rp5,854,556
Unit yang dihasilkan	1,273	828	142	777	691	689
Harga Pokok Produksi/Unit	Rp 8,238	Rp 7,849	Rp 2,188	Rp 7,007	Rp 5,463	Rp8,497

Tabel 20. Perbandingan HPP Metode Tradisional dengan Metode ABC

Jenis Produk	HPP <i>Full Costing</i>	HPP ABC	Selisih	Nilai Kondisi
Himalayan Latte	Rp 6,776	Rp 8,238	-Rp 1,462	<i>Undercost</i>
Americano	Rp 6,421	Rp 7,849	-Rp 1,428	<i>Undercost</i>
Black Tea Hot	Rp 3,963	Rp 2,188	Rp 1,775	<i>Overcost</i>
Cireng	Rp 8,061	Rp 7,007	Rp 1,054	<i>Overcost</i>
Roti Bakar Coklat Keju	Rp 6,686	Rp 5,463	Rp 1,223	<i>Overcost</i>
Pisang Crispy	Rp 9,551	Rp 8,497	Rp 1,054	<i>Overcost</i>

Dari data perbandingan HPP antara metode tradisional dan ABC diatas menunjukkan bahwa produk Himalayan Latte memiliki selisih Rp 1.462 danAmericano Rp 1.428 dengan kondisi undercost. Sementara itu, Black Tea Hot mengalami selisih Rp 1.775, Cireng Rp 1.054, Roti Bakar Coklat Keju Rp 1.223, dan Pisang Crispy Rp 1.054 dengan kondisi overcost.

Tabel 21. Perbandingan Laba per Unit dengan HPP Metode Tradisional dan Metode ABC

Jenis Produk	Metode Full Costing				Metode Activity Based Costing				Perbandingan
	Harga Jual	HPP	Labap	%	Harga Jual	HPP	Labap	%	
Himalayan Latte	Rp 20,000	Rp 6,776	Rp 13,224	66%	20,000	Rp 8,238	Rp 11,762	59%	-7%
Americano	Rp 20,000	Rp 6,421	Rp 13,579	68%	20,000	Rp 7,849	Rp 12,151	61%	-7%
Matcha	Rp 20,000	Rp 5,716	Rp 14,284	71%	20,000	Rp 5,633	Rp 14,367	72%	18%
Chicken Nugget	Rp 20,000	Rp 12,711	Rp 7,289	36%	20,000	Rp 11,606	Rp 8,394	42%	11%
French Fries	Rp 15,000	Rp 11,311	Rp 3,689	25%	15,000	Rp 10,242	Rp 4,758	32%	12%
Vanilla Latte	Rp 20,000	Rp 7,186	Rp 12,814	64%	20,000	Rp 8,626	Rp 11,374	57%	11

Tabel 22. Pendapatan dengan HPP Metode Tradisional

Jenis Produk	Harga Jual	Unit Terjual	Metode Full Costing			
			Penjualan	HPP	Labap	%
Himalayan Latte	Rp 20,000	1,273	Rp 25,460,000	Rp 8,625,511	Rp 16,834,489	66%
Americano	Rp 20,000	828	Rp 16,560,000	Rp 5,316,369	Rp 11,243,631	68%
Black Tea Hot	Rp 10,000	142	Rp 1,420,000	Rp 562,779	Rp 857,221	60%
Cireng	Rp 10,000	777	Rp 7,770,000	Rp 6,263,191	Rp 1,506,809	19%
Roti Bakar Coklat Keju	Rp 10,000	691	Rp 6,910,000	Rp 4,619,702	Rp 2,290,298	33%
Pisang Crispy	Rp 10,000	689	Rp 6,890,000	Rp 6,580,457	Rp 309,543	4%

RESEARCH ARTICLE

Tabel 23. Pendapatan dengan HPP Metode ABC

Jenis Produk	Metode Activity Based Costing				Perbandingan Laba
	Harga Jual	HPP	Lab	%	
Himalayan Latte	Rp25,460,000	Rp10,486,462	Rp14,973,538	59%	Rp 1,860,951
Americano	Rp16,560,000	Rp6,498,795	Rp10,061,205	61%	Rp 1,182,426
Black Tea Hot	Rp1,420,000	Rp310,673	Rp1,109,327	78%	-Rp 252,106
Cireng	Rp7,770,000	Rp5,444,578	Rp2,325,422	30%	-Rp 818,613
Roti Bakar Coklat Keju	Rp6,910,000	Rp3,774,724	Rp3,135,276	45%	-Rp 844,978
Pisang Crispy	Rp6,890,000	Rp5,854,556	Rp1,035,444	15%	-Rp 725,900

Dari data perbandingan pendapatan antara metode tradisional dan metode ABC menunjukkan bahwa produk Himalayan Latte danAmericano memiliki laba lebih rendah masing-masing Rp 1.860.951 dan Rp 1.182.426. Sementara itu, Black Tea Hot, Cireng, Roti Bakar Coklat Keju, dan Pisang Crispy memiliki laba lebih tinggi, masing-masing sebesar Rp 252.106, Rp 818.613, Rp 844.978, dan Rp 725.900, menunjukkan bahwa metode Full Costing sebelumnya mengalokasikan biaya lebih tinggi pada produk-produk ini.

Tabel 24. Penetapan Harga Jual

Jenis Produk	HPP ABC		Lab Kotor yang diharapkan	Penetapan Harga Jual	
Himalayan Latte	Rp	8,238	>100%	Rp	18,000
Americano	Rp	7,849	>100%	Rp	18,000
Black Tea Hot	Rp	2,188	>100%	Rp	8,000
Cireng	Rp	7,007	>60%	Rp	12,000
Roti Bakar	Rp	5,463	>60%	Rp	10,000
Pisang Crispy	Rp	8,497	>60%	Rp	15,000

Setelah dilakukan perhitungan HPP dengan metode ABC, selanjutnya menetapkan kembali harga jual yang lebih akurat dengan HPP yang dihitung menggunakan ABC, serta keuntungan yang diharapkan oleh Himalayan Coffee. Harga jual yang ditetapkan akan mencerminkan biaya produksi yang sesungguhnya dan memastikan profitabilitas yang optimal tanpa membebani konsumen secara berlebihan maupun merugikan usaha sendiri. Penetapan ulang harga jual untuk produk Himalayan Latte danAmericano yaitu Rp 18.000, Black Tea Hot Rp 8.000, Cireng Rp 12.000, Roti Bakar Rp 10.000, dan Pisang Crispy Rp 8.497.

3.2 Pembahasan

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) pada Himalayan Coffee masih mengandalkan metode tradisional yang membebaskan seluruh biaya overhead pabrik (BOP) secara merata ke setiap produk. Hal ini menyebabkan ketidaktepatan dalam alokasi biaya, terutama dalam pembagian biaya yang masuk ke dalam kelompok BOP dan beban operasional. Sejumlah biaya operasional tercampur dengan BOP, yang berdampak pada akurasi perhitungan biaya produksi dan laba usaha. Menurut Ariansa (2022), penggunaan metode tradisional dalam perhitungan HPP seringkali menghasilkan estimasi biaya yang tidak mencerminkan keadaan sebenarnya karena biaya overhead dibebankan merata tanpa memperhitungkan karakteristik produk yang berbeda. Selain itu, biaya penyusutan aset tetap yang merupakan komponen penting dalam perhitungan biaya produksi juga belum diperhitungkan dengan benar dalam metode tradisional yang diterapkan di Himalayan Coffee. Hal ini sesuai dengan temuan Setiawan (2021) yang menyatakan bahwa pengabaian biaya penyusutan dalam perhitungan dapat mengurangi akurasi dalam menghitung harga pokok produksi, yang akhirnya berdampak pada keputusan harga jual.

RESEARCH ARTICLE

Penerapan metode *Activity-Based Costing* (ABC) memberikan solusi yang lebih tepat dengan mengalokasikan BOP berdasarkan aktivitas yang digunakan oleh tiap produk. Langkah pertama dalam perhitungan ABC adalah mengidentifikasi biaya dan mengelompokkan aktivitas ke dalam tiga level aktivitas, yaitu level produk, unit, dan fasilitas. Selanjutnya, penentuan cost pool dan cost driver yang sesuai dilakukan, dilanjutkan dengan perhitungan pool rate untuk masing-masing kelompok biaya. Akhirnya, pembebanan pool rate dilakukan berdasarkan cost driver yang relevan, sesuai dengan aktivitas yang dikonsumsi oleh tiap produk (Arlita *et al.*, 2021). Perbandingan antara metode tradisional dan metode ABC di Himalayan Coffee menunjukkan adanya kondisi undercosting pada produk seperti Himalayan Latte danAmericano, serta overcosting pada produk seperti Black Tea Hot, Cireng, Roti Bakar Coklat Keju, dan Pisang Crispy. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Polii *et al.* (2021), yang menjelaskan bahwa metode tradisional sering kali mengalokasikan BOP secara merata, padahal produk dengan penggunaan overhead yang lebih tinggi, seperti kopi, memerlukan pembebanan biaya yang lebih besar. Produk kopi, seperti Himalayan Latte danAmericano, menggunakan lebih banyak overhead, karena memerlukan peralatan khusus seperti mesin kopi dan grinder yang memerlukan perawatan, perbaikan, serta biaya penyusutan yang lebih tinggi, serta konsumsi listrik yang lebih besar dibandingkan produk lainnya. Sebaliknya, produk seperti Black Tea Hot dan Cireng, yang tidak memerlukan peralatan khusus, akan mendapat alokasi biaya yang lebih rendah sesuai dengan penggunaan sumber daya yang lebih sedikit.

Perbandingan laba dan pendapatan antara kedua metode juga menunjukkan adanya perbedaan signifikan. Produk seperti Himalayan Latte danAmericano memiliki laba dan pendapatan yang lebih rendah dengan metode ABC, sementara produk seperti Black Tea Hot, Cireng, Roti Bakar Coklat Keju, dan Pisang Crispy menunjukkan peningkatan laba dan pendapatan. Hal ini mengindikasikan bahwa penerapan metode ABC dapat membantu dalam penyesuaian harga jual untuk produk yang mengalami undercosting atau overcosting, sesuai dengan biaya produksi yang sesungguhnya. Sebagaimana dinyatakan oleh Haryanti *et al.* (2022), penyesuaian harga jual yang berdasarkan perhitungan biaya yang lebih akurat dapat meningkatkan efisiensi operasional dan memastikan profitabilitas yang optimal tanpa membebani konsumen secara berlebihan. Evaluasi menggunakan metode ABC memungkinkan Himalayan Coffee untuk menetapkan harga jual yang lebih realistis dan menguntungkan, yang pada akhirnya dapat meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha. Dengan menggunakan hasil perhitungan ABC, kafe dapat menyusun strategi harga yang lebih efektif, berbasis pada perhitungan biaya yang lebih akurat dan memberikan keuntungan yang lebih stabil bagi usaha.

4. Kesimpulan dan Saran

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengkaji penggunaan ABC dalam perhitungan HPP sebagai dasar penetapan harga jual di Himalayan Coffee. Berdasarkan hasil penelitian, perhitungan biaya metode tradisional yang digunakan oleh Himalayan Coffee tidak seakurat perhitungan dengan metode ABC. Metode tradisional yang diterapkan sebelumnya menyebabkan pembebanan BOP secara tidak proporsional, sehingga menimbulkan *undercosting* pada produk Himalayan Latte danAmericano, serta *overcosting* pada produk Black Tea Hot, Cireng, Roti Bakar, dan Pisang Crispy. Ketidakakuratan ini berpengaruh pada margin keuntungan, yang mengalami perubahan hingga 18% setelah penerapan metode ABC. Penerapan metode *Activity-Based Costing* (ABC) memberikan sejumlah manfaat strategis bagi UMKM seperti Himalayan Coffee. Metode ini meningkatkan akurasi dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan mengalokasikan biaya berdasarkan aktivitas yang dikonsumsi oleh masing-masing produk, yang pada akhirnya memungkinkan penetapan harga jual yang lebih sesuai dengan biaya aktual. Hal ini tidak hanya mendukung daya saing UMKM di pasar kuliner, tetapi juga memastikan efisiensi operasional melalui identifikasi aktivitas berbiaya tinggi dan optimalisasi sumber daya. Selain itu, metode ABC memperbaiki strategi manajemen laba dengan perhitungan yang lebih akurat terhadap overhead, sehingga UMKM mampu menjaga keberlanjutan usaha di tengah persaingan yang semakin ketat. Dengan implementasi metode ini, Himalayan Coffee dapat menetapkan harga jual yang kompetitif

RESEARCH ARTICLE

tanpa mengorbankan keuntungan maupun kepuasan pelanggan. Dengan demikian, penerapan metode ABC memberikan solusi yang lebih tepat dan objektif dalam perhitungan HPP di Himalayan Coffee. Implementasi metode ABC tidak hanya meningkatkan transparansi biaya tetapi juga untuk menguatkan strategi bisnis serta pengambilan keputusan manajerial dalam menentukan harga jual yang optimal. Penelitian ini membuka peluang bagi studi lanjutan untuk mengembangkan penerapan metode *Activity-Based Costing* (ABC) pada berbagai jenis UMKM dengan karakteristik produk dan proses produksi yang berbeda, guna mengeksplorasi manfaat serupa dalam perhitungan HPP dan penetapan harga jual yang lebih kompetitif. Selain itu, penelitian lebih mendalam dapat dilakukan untuk mengevaluasi dampak metode ABC terhadap keputusan strategis bisnis jangka panjang, termasuk pengaruh perubahan harga jual terhadap margin keuntungan dan keberlanjutan usaha. Penelitian terkait teknologi informasi dan perangkat lunak berbasis ABC juga sangat penting untuk membantu UMKM mengimplementasikan metode ini secara lebih efisien melalui digitalisasi proses akuntansi. Sebagai tambahan, membandingkan metode ABC dengan metode lain seperti *Activity-Based Budgeting* (ABB) atau Target Costing dapat memberikan wawasan yang lebih luas mengenai pendekatan terbaik untuk meningkatkan profitabilitas dan daya saing UMKM. Dengan pengembangan studi di masa depan, diharapkan implementasi metode ABC semakin memberikan kontribusi signifikan terhadap keberlanjutan dan efisiensi bisnis UMKM.

5. Referensi

- Anggareni, A. D. (2019). Analisis Penentuan Harga Jual Cermin Aluminium Dengan Menggunakan Metode Cost-Plus Pricing Pada Toko Kaca Mulia Berkah Di Tenggara. *Jurnal Ekonomi & Manajemen Indonesia*, 19(2).
- Arlita, D. S., Putri, R., & Priatama, E. P. (2021). Analisis Penerapan Metode Activity Based Costing dalam Menentukan Harga Produksi pada Arief Gordyn. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 5(2), 3982-3991.
- Baviga, R. (2021). Penerapan Metode Activity-Based Costing System Dalam Menentukan Besarnya Tarif Jasa Rawat Inap: Studi Kasus pada RSUD Mayjen HA Thalib Kerinci. *Bussman Journal: Indonesian Journal of Business and Management*, 1(3), 371-401. <https://doi.org/10.53363/buss.v1i3.20>.
- dan Kebudayaan, D. P. (2023). Jumlah Usaha Restoran, Rumah Makan, dan Café Berdasarkan Kabupaten/Kota di Jawa Barat.
- Deni Ariansa, D. (2022). *ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING DALAM PENETAPAN HARGA JUAL (Studi Kasus Pada Usaha Roti Prima Jaya Bakery Pekanbaru)* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).
- Hidayah, R., Ridwan, A., & Cahyo, Y. (2018). Analisa Perbandingan Manajemen Waktu Antara Perencanaan Dan Pelaksanaan. *Jurnal Manajemen Teknologi & Teknik Sipil*, 1(2), 281-290. <https://doi.org/10.30737/jurmateks.v1i2.416>.
- Indonesia, P. R. (2003). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003. *Pemerintah Republik Indoensia*.
- Laekkeng, M. (2022). Penerapan Activity Based Costing untuk Meningkatkan Profitabilitas pada PT. Bank Sulsebar di Makassar. *Paradoks: Jurnal Ilmu Ekonomi*, 5(3), 218-223. <https://doi.org/10.57178/paradoks.v5i3.413>.

RESEARCH ARTICLE

- Madur, K. R., & Peri, A. W. (2024). ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE ACTIVITY BASED COSTING (ABC) SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL MIE DI RESTORAN AGAPE RUTENG. *Jurnal Akuntansi dan Manajemen STIE Karya*, 1(2), 77-112.
- Polii, R. Y., Sabijono, H., & Gamaliel, H. (2021). ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE ACTIVITY BASED COSTING PADA CV. VEREL TRI PUTRA MANDIRI. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 9(3), 880-891. <https://doi.org/10.35794/emba.v9i3.35061>.
- Purnama, D., Muchlis, S., & Wawo, A. (2019). Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing. *JRAK: Jurnal Riset Akuntansi dan Komputerisasi Akuntansi*, 10(1), 119-132. <https://doi.org/10.33558/jrak.v10i1.1647>.
- Relina, M., Yulianti, F., & Aristi, M. D. (2020). Analisis Menentukan Harga Pokok Produksi Menggunakan Activity Based Costing Pada Warung Bunda. *Research in Accounting Journal (RAJ)*, 1(1), 108-122.
- Setiawan, T. (2021). *Mahir Akuntansi: Belajar Cepat Akuntansi Biaya & Akuntansi Manajemen*. Bhuana Ilmu Populer.
- Sulistiyoningrum, A. (2024). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Penetapan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Pada Pabrik Tempe Semar Bogor* (Doctoral dissertation, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Pakuan).
- WIGUNA, C. (2023). *ANALISIS PERBANDINGAN METODE TRADISIONAL DENGAN METODE ACTIVITY BASED COSTING DALAM MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI (STUDI KASUS AKBAR JAYA BAKERY)* (Doctoral dissertation, Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Sumatera Utara).