

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI BERDASARKAN
SISTEM *ACTIVITY BASED COSTING* PADA PT.FASTFOOD INDONESIA CABANG
KFC PLAJU PALEMBANG**

Muhammad Umri

Rizal Effendi *)

rizaleffendi54@gmail.com

ABSTRACT

The accuracy of determination of cost of goods sold is influenced by the accuracy in the accumulation and calculation of production costs which include the cost of raw materials, direct labor costs and other factory costs (factory overhead costs).

Cost of production or product cost is an important element to assess the success (performance) of trading companies and manufacturers. The cost of production is closely related to the indicators of corporate success, such as: gross sales, net income. Depending on the ratio between the selling price and the cost of the product, a change in the cost of the product is relatively small so it has a significant impact on the success indicator.

Keywords: Cost of Goods Sold, Performance

A. PENDAHULUAN

Dalam perekonomian, perusahaan diharuskan dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi serta proses produksi sehingga berdaya saing tinggi. Persaingan didunia global saat ini tidak hanya menuntut perusahaan untuk memproduksi barang sebanyak-banyaknya, namun produsen barang harus tepat dalam menggunakan metode perhitungan harga produksinya. Apabila perhitungan harga pokok produksi kurang tepat maka yang akan terjadi adalah harga pokok produksi terlalu mahal sehingga produk tidak diminati konsumen.

Sebelum perusahaan menentukan harga jual suatu produk, perusahaan terlebih dahulu harus menghitung harga pokok produksi, mengingat bahwa harga

jual ditentukan dengan menjumlah harga pokok produksi per unit dengan tingkat labayang diinginkan perusahaan.

Menurut Rainborn dan Kinney (2011: 56) harga pokok produksi adalah total produksi biaya barang-barang yang telah selesai dikerjakan dan ditransfer ke dalam persediaan barang jadi selama satu periode.

Ketepatan penentuan harga pokok produksi dipengaruhi oleh ketepatan didalam pengakumulasian dan perhitungan biaya produksiyang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya pabrik lainnya (biaya *overhead* pabrik).

Harga pokok produksi atau *product cost* merupakan elemen penting untuk menilai keberhasilan (*performance*) dari

*) Dosen Fakultas Ekonomi UTP

perusahaan dagang maupun manufaktur. Harga pokok produksi mempunyai kaitan erat dengan indikator-indikator tentang sukses perusahaan, seperti misalnya: laba kotor penjualan, laba bersih. Tergantung pada rasio antara harga jual dan harga pokok produknya, perubahan pada harga pokok produk yang relatif kecil jadi berdampak signifikan pada indikator keberhasilannya.

Ketatnya persaingan bisnis juga berlaku pada perusahaan yang bergerak dalam bisnis wiralaba dari industri makanan cepat saji. Sektor bisnis yang diwaralabakan meliputi mini market, makanan, restoran, salon, pendidikan, kerajinan, dan lain-lain. Untuk bisnis restoran cepat saji banyak berdiri dengan cara waralaba seperti *KFC*, *Mc. Donald*, *Pizza hut* dan *A&W Family*. Salah satu industri yang bergerak dalam bidang restoran cepat saji adalah PT. Fastfood Indonesia, Tbk., dengan merek dagang *Kentucky Fried Chicken* (KFC).

Menurut Siregar, dkk (2014: 60) sistem penentuan biaya konvensional memiliki kelemahan mendasar. Kelemahan tersebut terletak pada pembebanan biaya overhead pabrik.

Tarif overhead pabrik tunggal dan tarif overhead pabrik departemen digunakan untuk membebankan biaya overhead pabrik ke produk. Penggunaan kedua jenis tarif ini menimbulkan distorsi.

Distorsi terjadi karena pembebanan seperti ini menghasilkan biaya produk yang kurang akurat. Kurang akuratnya pembebanan biaya disebabkan oleh variasi produk dan adanya pemicu nonunit. Produk bervariasi dari sisi nilai, kualitas, dan spesifikasi fisik. Apabila biaya dialokasi ke produk yang memiliki variasi yang berbeda, maka muncul kemungkinan produk tidak memperoleh alokasi yang akurat. Selain itu, pemicu nonunit merupakan faktor yang diabaikan dalam penentuan biaya konvensional. Oleh karena itu banyak perusahaan dalam menghitung harga pokok menggunakan metode *activity based costing*.

Menurut Blocher, dkk (2011:206) *activity based costing system* merupakan pendekatan perhitungan biaya yang membebankan biaya sumber daya ke objek biaya seperti produk, jasa, atau pelanggan berdasarkan aktivitas yang dilakukan untuk objek biaya tersebut. Metode ini merupakan sistem perhitungan berdasarkan aktivitas agar informasi yang dihasilkan lebih akurat.

Menurut Dunia dan Abdullah (2012:318) *activity based costing system* didefinisikan sebagai suatu sistem pendekatan perhitungan biaya yang dilakukan berdasarkan aktivitas-aktivitas yang ada di perusahaan. Sistem ini dilakukan dengan dasar pemikiran bahwa

penyebab timbulnya biaya adalah aktivitas yang dilakukan dalam suatu perusahaan, sehingga wajar bila pengalokasian biaya-biaya tidak langsung dilakukan berdasarkan aktivitas.

PT. Fastfood Indonesia Cabang KFC Plaju Palembang merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pembuatan dan pelayanan makanan cepat saji. Industri ini harus mampu menentukan harga jual secara tepat, sehingga tidak mengalami kerugian baik dari sisi persaingan maupun kemungkinan kerugian karena harga jual yang ditetapkan tidak mampu menutupi biaya produksinya. Mengingat arti pentingnya harga pokok produksi yang memerlukan ketelitian dan ketepatan, apalagi dalam persaingan yang tajam di industri saat ini memacu perusahaan satu bersaing dengan perusahaan yang lain.

PT. Fastfood Indonesia Cabang Plaju memproduksi output makanan yang beragam diantaranya 2 jenis output ayam goreng yaitu ayam HCC dan ayam OR (Original). Menurut fakta yang terjadi dilapangan usaha PT. Fastfood Indonesia Cabang Plaju Palembang masih menggunakan sistem konvensional atau *full costing* dimana penentuan harga pokok produksinya dengan cara mengumpulkan semua pengeluaran yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung

kemudian membaginya ke jumlah output yang dihasilkan, padahal perusahaan KFC memproduksi tidak hanya satu jenis, sedangkan sistem biaya konvensional hanya digunakan untuk menghitung harga pokok produksi yang produknya homogen atau sejenis.

Menurut Dunia dan Abdullah (2012:320) apabila suatu perusahaan menghasilkan aneka ragam kelompok produk (*product line*) atau mendapatkan pekerjaan-pekerjaan pesanan yang karakteristik yang berbeda-beda, dan ditambah adanya struktur biaya yang kompleks, maka sistem penentuan harga pokok yang sudah ada (*conventional costing system*) tidak dapat membebankan biaya overhead pabrik secara layak kepada produk-produk yang dihasilkan, dengan demikian harga pokok produk akan menjadi tidak akurat.

Metode *activity based costing system* dipandang sesuai untuk menciptakan efisiensi dalam perusahaan, karena dalam konsep ini memang digunakan untuk menghitung harga pokok produksi yang menghasilkan lebih dari satu jenis.

Berdasarkan latar belakang yang telah penulis uraikan di atas, maka permasalahan dalam penelitian ini adalah:

“Bagaimana perhitungan harga pokok produksi ayam goreng OR dan

ayam goreng HCC dengan menggunakan sistem *activity based costing*?”

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi ayam goreng OR dan ayam goreng HCC berdasarkan sistem *activity based costing*.

B. METODE PENELITIAN

1. Rancangan Penelitian

Rancangan penelitian adalah rekayasa operasional bagaimana sebuah penelitian akan dilaksanakan dalam rangka meminimalkan unsur kekeliruan. Pemilihan sebuah rancangan penelitian ditentukan oleh hakikat pengujian yang akan dilakukan oleh peneliti dan keberadaan data peneliti yang diperoleh. Dalam hal ini rancangan penelitiannya adalah dengan menggunakan teori-teori yang berhubungan dengan permasalahan yang dibahas.

2. Variabel dan Definisi Operasional

Variabel penelitian adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulan (Sugiyono, 2016:58).

Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah biaya-biaya yang merupakan biaya dari aktivitas dalam

pembuatan ayam goreng OR dan ayam goreng HCC.

3. Prosedur Pengumpulan Data

a. Observasi

Yaitu dengan melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek penelitian.

b. Wawancara

Yaitu dilakukan dengan cara wawancara kepada pihak yang berhubungan dengan permasalahan penelitian.

4. Teknik Analisis

Adapun teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data kualitatif dan teknik data yang digunakan adalah bersifat deskriptif kualitatif artinya penelitian ini didasarkan atas penggambaran masalah yang diteliti kemudian hasil penelitian ini akan dianalisis secara kualitatif dan data akan diklasifikasikan dan dianalisis secara baik sehingga memberikan suatu kesimpulan yang baik terhadap fenomena dan fakta yang ada dilapangan.

C. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Penentuan harga pokok produksi produk ayam goreng HCC dan ayam goreng OR dengan sistem konvensional terutama dalam perhitungan biaya overhead pabrik tidak dihitung secara detail berdasarkan atas pemicu biaya dan

sumber biayayang dikonsumsi oleh produk ayam HCC dan ayam goreng OR, karena harga pokok produksi dihitung dengan cara menjumlahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik.

KFC Cabang Plaju dalam menentukan harga pokok produksi masih menggunakan sistem konvensional, berikut ini adalah penentuan harga pokok produksi berdasarkan sistem konvensional KFC Cabang Plaju Periode 2016:

Rumus :

$$BOP = \frac{\text{Biaya Overhead Pabrik yang dianggarkan}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

$$\begin{aligned}
 & \text{Rp 81.386.650} \\
 \text{BOP ayam goreng HCC periode 2016} &= \frac{\phantom{\text{Rp 81.386.650}}}{207.000 \text{ potong}} \\
 &= \text{Rp 393,17/potong} \\
 & \text{Rp 58.604.400} \\
 \text{BOP ayam goreng OR periode 2016} &= \frac{\phantom{\text{Rp 58.604.400}}}{100.000 \text{ potong}} \\
 &= \text{Rp 586,04/potong}
 \end{aligned}$$

Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Sistem *Activity Based Costing* (ABC) pada Produk Ayam Goreng HCC dan Ayam Goreng OR Pada Periode 2016

Sebelum mengetahui jenis-jenis pengeluaran untuk masing-masing *cost driver*, biaya-biaya yang dikeluarkan KFC Cabang Plaju selama proses klasifikasi biaya, proses klasifikasi biaya dapat

dimulai dengan suatu pengelompokan yang sederhana dari semua biaya dalam dua golongan, yaitu harga pokok produksi dan biaya komersial.

a. Biaya Bahan Baku

Unsur utama dari biaya yang pertama adalah biaya bahan baku, bahan baku yang digunakan dalam pembuatan ayam goreng HCC dan ayam goreng OR periode 2016 .

Penentuan harga pokok produksi ayam goreng HCC dan ayam goreng OR dengan sistem *activity based costing* yang dilakukan dengan dua tahap, yaitu:

a) Tahap Pertama

1. Analisis aktivitas

Aktivitas yang terjadi dalam proses produksi ayam goreng HCC dan ayam goreng OR adalah sebagai berikut :

- a. Aktivitas Pemeliharaan
- b. Aktivitas Operasional
- c. Aktivitas Produksi
- d. Aktivitas Pengemasan

2. Menghitung biaya overhead pabrik

3. Setelah mengetahui aktivitas-aktivitas yang terjadi dalam proses produksi, langkah selanjutnya adalah menghitung biaya overhead pabrik.

4. Mengelompokkan aktivitas sejenis membentuk kumpulan sejenis aktivitas untuk

kelompok sejenis dalam pembuatan ayam goreng HCC dan ayam goreng OR adalah sebagai berikut :

- a) Kelompok aktivitas pemeliharaan : biaya perawatan outlet/toko, biaya perawatan furniture-fixture outlet, biaya perawatan mesin, biaya perawatan memasak, dan biaya perawatan sistem informasi.
- b) Kelompok aktivitas operasional : biaya listrik, biaya gas, biaya telepon, biaya *delivery service*.
- c) Kelompok aktivitas produksi : biaya bumbu pelengkap dan biaya bahan pendukung.
- d) Kelompok aktivitas pengemasan : biaya kotak pengemasan.

5. Menjumlahkan biaya aktivitas yang dikelompokkan untuk dapat mendefinisikan kelompok biaya sejenis.

Penentuan tarif kelompok overhead untuk penentuan harga pokok produksi ayam goreng HCC dan ayam goreng OR adalah sebagai berikut;

a) Aktivitas Pemeliharaan

Biaya dalam kelompok biaya pemeliharaan adalah biaya perawatan peralatan dalam produksi ayam goreng HCC dan ayam goreng OR mulai proses hingga siap dijual. Penentuan tarif kelompok berdasarkan jam kerja langsung selama periode 2016. Jumlah jam kerja langsung sebesar 420 jam (14 jam x 30 hari).

b) Aktivitas Operasional

Biaya dalam kelompok biaya operasional adalah pemakaian listrik, air, telepon, gas, dan biaya *delivery service*.

Penentuan tarif kelompok berdasarkan jumlah bahan baku yang digunakan. Jumlah bahan baku ayam goreng HCC yang digunakan selama periode 2016 sebesar 205.651 potong, sedangkan untuk ayam goreng OR sebesar 87.216 potong.

c) Aktivitas Produksi

Biaya yang termasuk dalam kelompok biaya produksi adalah biaya bahan bumbu pelengkap dan bahan

pendukung. Penentuan tarif kelompok berdasarkan jumlah bahan baku yang digunakan selama periode 2016. Jumlah bahan baku yang digunakan untuk ayam goreng HCC sebesar 205.651 potong, sedangkan ayam goreng OR sebesar 87.216 potong.

d) Aktivitas Pengemasan

Biaya yang termasuk dalam kelompok biaya *packaging* adalah biaya kotak pengemasan. Penentuan tarif kelompok berdasarkan jumlah unit ayam goreng HCC dan ayam goreng OR selama periode 2016.

b) Tahap Kedua

Biaya overhead pabrik setiap kelompok aktivitas dilacak ke berbagai jenis produk dengan menggunakan tarif kelompok yang dikonsumsi setiap produk. Pembebanan BOP produk produk dihitung dengan rumus :

1. Aktivitas Pemeliharaan

Aktivitas pemeliharaan adalah aktivitas yang berhubungan dengan pemeliharaan atau perawatan peralatan yang digunakan untuk proses produksi pengalokasian biaya

ke *cost driver* berdasarkan pada jam kerja langsung, karena jam kerja langsung adalah pemicu terjadinya biaya tersebut. Jumlah jam kerja langsung yang dianggarkan untuk produksi ayam goreng sebesar (12 jam x 30 hari). Biaya yang digunakan dalam aktivitas pemeliharaan selama periode 2016 adalah sebesar Rp 15.120.000.

2. Aktivitas Operasional

Aktivitas operasional adalah operasional dari proses pembuatan ayam goreng HCC dan ayam goreng OR. Biaya yang termasuk dalam kelompok biaya pemakaian listrik, air, telepon, gas, dan biaya *delivery service*. Aktivitas biaya operasional adalah pengalokasian biaya *cost driver* berdasarkan bahan baku, karena jumlah bahan baku adalah pemicu terjadinya biaya tersebut.

3. Aktivitas Produksi

Aktivitas produksi adalah aktivitas produksi ayam goreng HCC dan ayam goreng OR dengan dimasak menggunakan bumbu

pelengkap dan bahan pendukung. Biaya yang termasuk dalam pengelompokan biaya produksi adalah pemakaian bumbu pelengkap dan pendukung.

Pengalokasian biaya ke *cost driver* berdasarkan jumlah pemakaian bahan baku ayam goreng adalah sebesar 1 potong, karena jumlah pemakaian bahan baku merupakan pemicu terjadinya biaya tersebut. Biaya yang digunakan untuk aktivitas produksi selama periode 2016.

4. Aktivitas Pengemasan

Pada proses ini ayam goreng HCC dan ayam goreng OR telah siap untuk dijual tetapi proses pengemasan ini ayam goreng diberikan kotak sebagai kemasan saat dijual untuk dibawa sebagai pesanan. Biaya yang termasuk dalam kelompok biaya *packaging* adalah biaya pembelian kotak kemasan. Pengalokasian biaya ke *cost driver* berdasarkan masing-masing jumlah unit ayam goreng yang diproduksi.

Biaya yang digunakan dalam aktivitas *packaging* selama periode 2016.

Perbandingan Harga Pokok Produksi Ayam Goreng HCC dan Ayam Goreng OR

Pada analisis harga pokok produksi menggunakan *Activity Based Costing* (ABC) dapat dilihat bahwa harga pokok produksi ayam goreng HCC adalah sebesar Rp 1.377.195.805, sedangkan untuk harga per unitnya adalah sebesar Rp 6.697/potong. Sedangkan untuk harga pokok produksi ayam goreng OR sebesar Rp 1.094.497.380 dengan harga per unitnya Rp 12.549/potong.

Berdasarkan hal tersebut dapat dilihat bahwa harga pokok produksi ayam goreng HCC lebih besar dari ayam goreng OR. Sedangkan harga pokok produksi per unitnya ayam goreng OR lebih mahal dari ayam goreng HCC yang disebabkan jumlah produksi yang berbeda. Jumlah produksi ayam goreng HCC sebanyak 205.651 potong, sedangkan ayam goreng OR sebanyak 87.216 potong. Sehingga dapat disimpulkan jumlah produksi ayam goreng HCC lebih banyak dibandingkan ayam goreng OR.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan data dan hasil dari analisis yang peneliti lakukan pada bab sebelumnya, maka peneliti akan

memberikan kesimpulan dan saran yang mungkin akan berguna bagi perusahaan yang diteliti dan bagi pembaca.

Simpulan

Dari hasil dan pembahasan yang dilakukan peneliti dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode konvensional dan *activity based costing* menghasilkan jumlah yang berbeda yaitu ayam goreng HCC menghasilkan harga yang lebih besar daripada sistem *activity based costing*, sebaliknya pada ayam goreng OR menggunakan metode konvensional lebih kecil dibandingkan dengan sistem *activity based costing*.
2. Harga pokok produksi ayam goreng HCC menggunakan sistem *activity based costing* adalah sebesar Rp 1.377.195.805 dengan harga per unitnya Rp 6.697/potong lebih kecil dari harga pokok produksi ayam goreng HCC menggunakan sistem konvensional sebesar Rp 1.380.570.554 dengan harga per unitnya Rp 6713,7/potong.
3. Harga pokok produksi ayam goreng OR menggunakan sistem *activity based costing* adalah sebesar Rp 1.094.497.380 dengan

harga per unitnya Rp 12.549/potong lebih besar dari harga pokok produksi ayam goreng OR menggunakan sistem konvensional sebesar Rp 1.084.348.065 dengan harga per unitnya Rp 12.433/potong.

Saran

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan serta kesimpulan yang telah peneliti uraikan, maka dapat memberikan saran-saran sebagai berikut :

1. Sebaiknya PT. FASTFOOD INDONESIA Cab. KFC Plaju dapat menerapkan sistem *Activity Based Costing* dalam menentukan harga pokok produksi pada masing-masing produknya agar anggaran biaya produksi lebih akurat terutama untuk menghadapi persaingan harga jual dari perusahaan sejenisnya.
2. PT. FASTFOOD INDONESIA Cab. KFC Plaju sebaiknya mempertimbangkan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan sistem *Activity Based Costing* pada produk ayam goreng HCC yang melakukan pembebanan biaya *overhead* pabrik pada masing-masing produk didasarkan pada pemicu biaya

(*cost driver*) yang tepat, sehingga tarif yang dihasilkan sesuai dengan konsumsi masing-masing produk.

3. PT. FASTFOOD INDONESIA
Cab. KFC Plaju hendaknya mempertimbangkan untuk menerapkan metode *Activity Based Costing* pada produk ayam goreng OR sebagai alternatif mengingat pentingnya informasi biaya produk bagi manajemen.

DAFTAR RUJUKAN

- Blocher, E. J., Stout, D., dan Cokins, G. 2011. *Manajemen Biaya Penekanan Strategis*. Jakarta: Salemba Empat.
- Dunia, F. A., dan Abdullah, W. 2012. *Akuntansi Biaya*, Edisi Ketiga, Jakarta: Salemba Empat.
- Raiborn, C. A., dan Kinney, M. R. 2011. *Akuntansi Biaya Dasar dan Pengembangan*. Edisi Ketujuh, Jakarta: Salemba Empat.
- Siregar, B., Supripto, B., Hapsoro, D., Lo, E. W., Herowati, E., Kusumasari, L., dkk. 2014. *Akuntansi Biaya*, Edisi Kedua, Jakarta: Salemba Empat.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, kualitatif. dan R&D*. Bandung: Alfabeta.**