

Perhitungan HPP Masakan Nasi Padang dengan Menggunakan Metode ABC

Melani Putri Amelia¹, Hazzel Sasti Almadina², Indra Setiawan Aji³, Gabryel Abiyu Subarkah⁴, Ilma Syarifah Agnia⁵, Hanof Althafunnisa⁶, Fitri Wulansari⁷, Tiar Lina Situngkir⁸

^{1,2,3,4,5,6,7,8} University of Singaperbansa Karawang

e-mail : 2310631020189@student.unsika.ac.id¹, 2310631020115@student.unsika.ac.id²,
2310631020185@student.unsika.ac.id³, 2310631020109@student.unsika.ac.id⁴,
2310631020025@student.unsika.ac.id⁵, 2310631020024@student.unsika.ac.id⁶,
2310631020021@student.unsika.ac.id⁷, tiarlina.situngkir@fe.unsika.ac.id⁸

Abstrak

Restoran Arni Minang yang telah beroperasi selama 27 tahun mengkhususkan diri pada masakan Padang. Penerapan metode Activity-Based Costing (ABC) pada restoran ini bertujuan untuk menghitung Harga Pokok Penjualan (HPP) masakan Nasi Padang secara akurat, mendukung pengambilan keputusan strategis, dan membandingkan hasil perhitungan ABC dengan harga saat ini. Dengan mengamati proses memasak termasuk persiapan bahan, pemasakan, penyajian, dan pembersihan, kami mencatat waktu dan sumber daya yang digunakan untuk memberikan gambaran menyeluruh tentang alur kerja restoran. Hasil perhitungan HPP dengan metode ABC menunjukkan biaya yang dihasilkan hanya berbeda Rp 1.000 hingga Rp 2.000 dari harga yang ditetapkan. Walaupun selisihnya kecil, namun metode ABC mampu memberikan perkiraan biaya yang relevan dan mendekati harga pasar. Cara ini juga efektif dalam mengidentifikasi biaya tersembunyi dan alokasi biaya overhead, sehingga membantu manajemen dalam mengambil keputusan mengenai harga jual dan strategi pemasaran.

Kata kunci: *Harga Pokok Produksi, Metode Penetapan Biaya Berbasis Aktivitas*

Abstract

Arni Minang Restaurant, which has been operating for 27 years, specializes in Padang cuisine. The application of the Activity-Based Costing (ABC) method in this restaurant aims to accurately calculate the Cost of Goods Sold (HPP) for Nasi Padang dishes, support strategic decision making, and compare the results of ABC calculations with the current prices. Through observing the cooking process including ingredient preparation, cooking, serving, and cleanup, we record the time and resources used to provide a comprehensive picture of the restaurant's workflow. The results of calculating HPP using the ABC method show that the resulting costs are only IDR 1,000 to IDR 2,000 different from the set price. Although this difference is small, the ABC method is able to provide cost estimates that are relevant and close to market prices. This method is also effective in identifying hidden costs and allocation of overhead costs, thus helping management in making decisions regarding selling prices and marketing strategies.

Keyword: *Cost of Production, Activity Based Costing Method*

PENDAHULUAN

UMKM memiliki peran yang sangat sentral dalam kontribusi mereka dalam pembentukan lapangan kerja, peningkatan pendapatan nasional, dan percepatan pertumbuhan ekonomi suatu negara tidak dapat dilebih-lebihkan. Dalam konteks ini, manajemen biaya produksi menjadi salah satu faktor determinan keberhasilan UMKM. Metode ABC merupakan teknik akuntansi yang mengagregasi biaya ke dalam suatu objek biaya berdasarkan penggunaan sumber daya aktual. Sesuai pendapat Amin Widjaja, ABC berguna untuk menghitung biaya proses bisnis secara

spesifik dan juga untuk menghitung biaya berbagai objek, mulai dari produk dan jasa hingga segmen pelanggan.

Restoran Arni Minang, sebuah usaha kuliner Padang yang sudah berdiri sejak 1997 sampai sekarang, merupakan contoh nyata UMKM yang sukses. Untuk bisnis seperti restoran, memahami bagaimana biaya produksi mempengaruhi harga jual sangat krusial. Metode *activity based costing* (ABC) adalah alat yang tepat untuk melacak biaya secara rinci, mulai dari biaya bahan baku hingga waktu produksi. Dengan ABC, restoran dapat menentukan harga jual yang lebih akurat dan mengoptimalkan profitabilitas. Cooper dan Kaplan (2001) menjelaskan bahwa sistem ABC bertujuan untuk menghitung biaya produk dengan cara mengidentifikasi dan melacak semua aktivitas yang terlibat dalam proses produksi. Dengan kata lain, ABC berusaha menghubungkan biaya dengan aktivitas yang sebenarnya menyebabkan terjadinya biaya tersebut.

Memahami biaya produksi dan HPP (harga pokok penjualan) merupakan hal penting dan juga sebagai kunci keberhasilan sebuah UMKM seperti RM. Padang Arni Mlinang. Sistem ABC menempatkan aktivitas sebagai pusat perhatian karena manajemen yang efektif melibatkan perencanaan dan pengendalian seluruh aktivitas perusahaan dengan tujuan menghasilkan produk dengan biaya yang optimal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan metode *activity based costing* dalam mengalokasikan biaya produksi secara akurat dan efisien di RM. Arni Minang, mengukur pengaruh metode ABC dalam meningkatkan efisiensi biaya dan daya saing harga, serta memahami perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan metode *activity based costing*.

Akuntansi Biaya

Menurut Harahap (2020) akuntansi biaya melibatkan beberapa langkah yang dimulai dari pencatatan semua biaya produksi hingga interpretasi data tersebut. Tujuan utama akuntansi biaya adalah untuk memberikan informasi yang bermanfaat bagi perusahaan dalam mengelola keuangan, mengoptimalkan efisiensi operasional, dan pada akhirnya meningkatkan profitabilitas.

Klasifikasi Biaya

Menurut Agung (2021), klasifikasi biaya merupakan suatu kegiatan penggolongan biaya ke dalam kelompok-kelompok yang berbeda berdasarkan tujuan yang ingin dicapai. Konsep ini dipengaruhi oleh kesadaran bahwa pengeluaran biaya untuk mencapai suatu tujuan bisa sangat berbeda dari pengeluaran biaya untuk mencapai tujuan lain.

Pengertian Biaya

Purwanti (2023) menjelaskan bahwa biaya merupakan nilai dari sumber daya yang telah digunakan atau dikorbankan dalam proses produksi. Biaya ini bisa berupa pengeluaran uang untuk membeli bahan baku, membayar tenaga kerja, atau biaya-biaya operasional lainnya.

Menurut Mulyadi (2009), biaya adalah pengorbanan yang kita lakukan, biasanya dalam bentuk uang, untuk mencapai tujuan tertentu. Pengorbanan ini bisa berupa pembelian bahan baku, pembayaran gaji, atau biaya-biaya lainnya yang dibutuhkan dalam menjalankan usaha.

Biaya Produksi

Indah (2020) menekankan bahwa biaya produksi memiliki dampak yang signifikan terhadap hasil produksi. Oleh karena itu, penting untuk melakukan pengawasan yang ketat terhadap biaya produksi mulai dari tahap perencanaan hingga tahap produksi selesai. Biaya produksi mencakup semua pengeluaran yang terkait dengan proses mengubah bahan baku menjadi produk akhir yang siap dijual.

Pengertian Harga Pokok Produksi (HPP)

Menurut Hansen dan Mowen (2000), harga pokok produk merupakan jumlah total biaya yang digunakan untuk membuat satu produk. Biaya ini sangat signifikan bagi manajemen karena membantu mereka mengontrol operasional perusahaan.

Purwanto dan Watini (2020) menambahkan bahwa semua biaya yang digunakan untuk membuat suatu barang termasuk dalam harga pokok produksi (HPP). Menghitung HPP sangat penting karena mempengaruhi harga jual produk dan keuntungan perusahaan. Jika HPP terlalu tinggi, perusahaan sulit bersaing, tetapi jika terlalu rendah, perusahaan mungkin tidak mendapatkan keuntungan yang cukup.

Metode ABC (Activity Based Costing)

Activity based costing (ABC), seperti yang dijelaskan oleh Cooper dan Kaplan, adalah suatu sistem yang melacak biaya berdasarkan aktivitas individu. Biaya tersebut nantinya akan dialokasikan ke layanan atau produk atas dasar tingkat penggunaa aktivitas tersebut.

Mulyadi (2007) menambahkan bahwa ABC tidak hanya digunakan untuk menghitung biaya produk, tetapi juga sebagai alat untuk meningkatkan efisiensi operasional dan pengambilan keputusan strategis.

Hansen dan Mowen (2004) menjelaskan bahwa ABC meningkatkan keakuratan alokasi biaya melalui penelusuran biaya yang berasal dari aktivitas-aktivitas yang dilakukan perusahaan. Biaya-biaya ini kemudian dialokasikan ke produk atau pelanggan yang menggunakan aktivitas tersebut, sehingga diperoleh gambaran yang lebih jelas tentang biaya sebenarnya yang terkait dengan setiap produk atau pelanggan.

Tujuan dan Manfaat Harga Pokok Produksi

Purwanto dan Watini (2020) menjelaskan bahwa perhitungan biaya produksi merupakan salah satu aktivitas manajemen yang sangat krusial. Informasi biaya produksi digunakan untuk beragam tujuan, seperti menetapkan harga jual, mengontrol biaya, mengevaluasi kinerja, dan menyusun laporan keuangan. Data biaya produksi yang akurat sangat signifikan bagi pengambilan keputusan yang tepat dalam bisnis.

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Metode Activity Based Costing (ABC) adalah suatu sistem yang menawarkan pendekatan yang lebih tepat dalam mengalokasikan biaya overhead pabrik. Berbeda dengan metode tradisional yang menggunakan volume produksi sebagai dasar alokasi, ABC menghubungkan biaya overhead dengan aktivitas-aktivitas yang sebenarnya menyebabkan biaya tersebut timbul. Pada metode activity based costing (ABC), komponen dalam biaya produksi terdiri dari :

<i>Biaya Bahan Baku (BBB)</i>	XXX
<i>Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)</i>	XXX
<i>Biaya Overhead (BOP)</i>	
• <i>Aktivitas 1 (Pemeliharaan Mesin)</i>	XXX
• <i>Aktivitas 2 (Penyimpanan)</i>	XXX
• <i>Aktivitas 3 (Administrasi)</i>	XXX
<i>Total BOP</i>	XXX
<i>Kos Produksi</i>	XXX

Komponen Biaya Dalam Activity Based Costing :

Aktivitas

Activity based costing (ABC), seperti yang dijelaskan oleh Mulyadi (2007) dan Siregar dkk (2014), menggunakan aktivitas sebagai unit analisis utama. Biaya sumber daya dialokasikan ke produk atau jasa berdasarkan tingkat penggunaan aktivitas tersebut. Pendekatan ini memungkinkan perusahaan untuk mendapatkan informasi yang lebih teliti tentang biaya aktual masing-masing produk atau layanan.

Kumpulan Biaya

Kumpulan biaya adalah biaya yang diakumulasikan berdasarkan aktivitas yang dilakukan, memungkinkan perusahaan untuk mengidentifikasi dan mengelola biaya yang terkait dengan setiap aktivitas secara lebih akurat. (Garrison dkk. 2013). Kumpulan biaya dalam ABC meningkatkan jumlah biaya yang digunakan untuk mengakumulasi biaya overhead, sehingga memberikan keterlacakan yang lebih baik terhadap biaya unit. (Mulyadi, 2007).

Penggerak Biaya (Cost Driver)

Penggerak biaya adalah faktor yang dapat dinilai dan digunakan untuk mengalokasikan biaya kepada aktivitas serta dari aktivitas ke produk atau jasa. Penggerak biaya menjelaskan konsumsi biaya overhead yang terjadi dalam perusahaan. (Blocher dkk. 2011). Penggerak biaya mencerminkan permintaan yang ditempatkan pada aktivitas, yang berhubungan langsung dengan biaya yang dikeluarkan. Ini berarti bahwa perubahan dalam tingkat aktivitas akan mempengaruhi total biaya yang dikeluarkan. (Mulyadi, 2007).

Tarif Aktivitas

Tarif aktivitas adalah biaya yang dibebankan kepada aktivitas tertentu berdasarkan penggerak biaya yang digunakan dalam aktivitas tersebut. Ini mencerminkan hubungan antara biaya dan aktivitas yang dilakukan. (Mulyadi, 2007). Tarif aktivitas adalah ukuran biaya yang digunakan untuk menghitung biaya per unit dari aktivitas yang dilakukan, yang kemudian dialokasikan ke produk atau jasa berdasarkan penggunaan aktivitas tersebut. (Sujarweni, 2014).

Biaya Produk atau layanan

Biaya produk atau layanan adalah biaya yang terkait langsung dengan proses produksi, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead yang dialokasikan berdasarkan aktivitas. (Mulyadi, 2007). Biaya produk atau layanan dihitung dengan menjumlahkan semua biaya aktivitas yang digunakan untuk menghasilkan produk atau layanan tersebut, sehingga memberikan gambaran yang akurat mengenai total biaya yang terlibat. (Garrison dkk. 2013).

METODE

Dalam penelitian ini, kami menerapkan metode kualitatif dengan melakukan observasi langsung dan wawancara di Rumah Makan Arni Padang. Tujuannya adalah untuk memahami secara mendalam realitas di lapangan terkait proses pengadaan dan penggunaan bahan baku. Selain itu, kami juga menggunakan analisis kuantitatif untuk menggali informasi lebih lanjut mengenai struktur biaya produksi di restoran tersebut. Kami melaksanakan penelitian di Rumah Makan Padang Arning Miang. Rumah Makan Padang ini terletak di Jl. Anjun Kanoman, Kecamatan Karawang Barat, Kota Karawang, Provinsi Jawa Barat. Alasan kami memilih rumah makan padang ini karena cocok dengan topik penelitian kami yaitu penggunaan metode ABC untuk penentuan HPP. Selain itu kami dapat melakukan survei, wawancara, dan observasi secara langsung.

Data Kualitatif yang digunakan pada penelitian ini berfokus pada aspek-aspek non-numerik yang relevan terhadap faktor yang mempengaruhi operasional Rumah Makan Padang Arni minang dan biaya produksi. Dalam penelitian ini, kami mengumpulkan data dari dua sumber utama. Pertama, data primer diperoleh melalui wawancara mendalam dan observasi langsung di Rumah Makan Arni Padang untuk mendapatkan informasi detil tentang biaya bahan baku, upah tenaga kerja, dan biaya overhead. Kedua, data sekunder diperoleh dari berbagai sumber seperti buku, artikel, dan jurnal yang relevan untuk mendukung kerangka konseptual penelitian dan memberikan pemahaman yang lebih luas tentang aplikasi metode activity-based costing.

Dalam penelitian ini, kami menggunakan pendekatan multi-metode untuk mengumpulkan data. Pertama, wawancara mendalam dilakukan dengan pemilik Rumah Makan Arni Padang untuk memperoleh informasi kualitatif mengenai berbagai aspek yang terkait dengan harga pokok produksi. Kedua, observasi langsung di lokasi usaha dilakukan untuk mengamati secara langsung aktivitas produksi dan mengumpulkan data yang relevan. Terakhir, dokumentasi dilakukan untuk menambah data yang telah dikumpulkan dari wawancara dan observasi, termasuk foto, catatan lapangan, dan dokumen perusahaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Metode Activity Based Costing (ABC) terbukti lebih tepat dalam penentuan harga pokok produksi khususnya pada produk RM. Padang Arni Minang. Pada pembuatan menu di RM. Padang Arni minang yang khususnya menu ayam gulai, rendang, ikan kembung goreng, perkedel dan telur dadar terdapat beberapa aktivitas yang dapat dikelompokkan menjadi 4 cost driver diantaranya yaitu proses pembelian bahan, pembuatan bumbu, memasak dan pengemasan.

Perlu kita ketahui dahulu semua pengeluaran biaya yang telah dikeluarkan sebelum membahas jenis pengeluarannya pada tiap-tiap cost driver. Pada harga pokok produksi dapat dikategorikan menjadi biaya bahan baku (BBB), biaya tenaga kerja (BTKL), dan biaya overhead pabrik (BOP).

Biaya Bahan Baku

Berikut ini ada biaya bahan baku 5 menu: ayam gulai, rendang, ikan kembung goreng, perkedel dan telur dadar pada RM. Padang Arni Minang.

Tabel 1 Biaya Bahan Baku Gulai Ayam (64 pcs)

No	Biaya Bahan Baku	Quantity	Harga Bahan Baku	Jumlah Biaya Bahan Baku
1.	Ayam	8 ekor	Rp 30.000	Rp 240.000
2.	Santan Kelapa	10 liter	Rp 36.000	Rp 360.000
3.	Bawang Merah	0,5 kg	Rp 32.000	Rp16.000
4.	Cabai Merah Keriting	0,6 kg	Rp 45.000	Rp27.000
5.	Bawang Putih	0,25 kg	Rp 37.000	Rp 9.250
6.	Jahe	0,128 kg	Rp 30.000	Rp 3.840
7.	Kunyit	0,35 kg	Rp 15.000	Rp 5.250
8.	Kemiri	0,12 kg	Rp 30.000	Rp 3.600
9.	Serai	1ikat	Rp5.000	Rp 5.000
TOTAL				Rp 669.940

Tabel 2 Biaya Bahan Baku Rendang (30 pcs)

No	Biaya Bahan Baku	Quantity	Harga Bahan Baku	Jumlah Biaya Bahan Baku
1.	Daging	1,5 kg	Rp 125.000	Rp 187.500
2.	Santan Kelapa	1,5 liter	Rp36.000	Rp 54.000
3.	Cabai Merah	1 kg	Rp18.000	Rp 18.000
4.	Bawang Merah	0,105kg	Rp32.000	Rp 3.360
5.	Bawang Putih	0,063 kg	Rp37.000	Rp 2.331
6.	Jahe	0,075 kg	Rp30.000	Rp 2.250
7.	Serai	1 ikat	Rp4.000	Rp 4.000
TOTAL				Rp 271.441

Tabel 3 Biaya Bahan Baku Ikan Kembung Goreng (35 pcs)

No	Biaya Bahan Baku	Quantity	Harga Bahan Baku	Jumlah Biaya Bahan Baku
1.	Ikan Kembung	7 kg	Rp 40.000	Rp 280.000
2.	Bawang Putih	0,09 kg	Rp 37.000	Rp3.330
3.	Jeruk Nipis	0,5 kg	Rp 24.000	Rp12.000
4.	Jahe	0,20 kg	Rp 30.000	Rp6.000
5.	Minyak Goreng	2 liter	Rp 20.000	Rp40.000
TOTAL				Rp 341.330

Tabel 4 Biaya Bahan Baku Perkedel (40 pcs)

No	Biaya Bahan Baku	Quantity	Harga Bahan Baku	Jumlah Biaya Bahan Baku
1.	Kentang	3 kg	Rp 15.000	Rp 45.000
2.	Telur	0,25 kg	Rp 26.000	Rp6.500
3.	Bawang Merah	0,1 kg	Rp 32.000	Rp3.200
4.	Bawang Putih	0,05 kg	Rp 37.000	Rp1.850
5.	Minyak Goreng	0,5 liter	Rp 20.000	Rp 10.000
TOTAL				Rp 66.550

Tabel 5 Telur Dadar (40 pcs)

No	Biaya Bahan Baku	Quantity	Harga Bahan Baku	Jumlah Biaya Bahan Baku
1.	Telur	2,5 kg	Rp 26.000	Rp 65.000
2.	Daun Bawang	6 ikat	Rp3.000	Rp 18.000
3.	Cabai Merah	0,5 kg	Rp 18.000	Rp9.000

4.	Tepung Terigu	0,4 kg	Rp 12.000	Rp4.800
5.	Minyak Goreng	0,5 liter	Rp 20.000	Rp 10.000
TOTAL				Rp 106.800

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya utama kedua adalah biaya upah tenaga kerja. Biaya tenaga kerja pada RM. Padang Arni Minang dijelaskan sesuai dengan tabel di bawah ini:

Tabel 6 Biaya Tenaga Kerja Langsung

No	Bagian	Jumlah Tenaga Kerja	Upah per jam	Waktu Memasak	Jumlah Upah Biaya Tenaga Kerja
1.	Ayam Gulai	2	Rp 12.500	2 jam	Rp 50.000
2.	Rendang	2	Rp 12.500	2 jam	Rp 50.000
3.	Ikan Kembung Goreng	1	Rp 12.500	1 jam	Rp 12.500
4.	Perkedel	1	Rp 12.500	1 jam	Rp 12.500
5.	Telur Dadar	1	Rp 12.500	1 jam	Rp 12.500
TOTAL					Rp 137.500

Biaya Overhead Pabrik

Tiga jenis biaya yang harus ditangani meliputi biaya overhed pabrik. Biaya-biaya yang masuk ke kategori biaya overhed pabrik adalah biaya yang tidak langsung terkait dengan harga jual dan berhubungan dengan proses produksi. Pada RM. Padang Arni Minang ini akan dijelaskan bahan penolong dan juga biaya overhead berdasarkan aktivitasnya sesuai dengan tabel di bawah ini:

Tabel 7 Bahan Penolong Gulai Ayam

No	Bahan Penolong	Quantity	Harga Satuan	Jumlah Bahan Penolong
1.	Gula	0,105 kg	Rp. 15.000	Rp 1.575
2.	Garam	0,06 kg	Rp. 10.000	Rp 600
3.	Minyak	0,225 Liter	Rp 20.000	Rp 3.375
TOTAL				Rp 5.550

Tabel 8 Bahan Penolong Rendang

No	Bahan Penolong	Quantity	Harga Satuan	Jumlah Bahan Penolong
1.	Gula	0,045 kg	Rp 15.000	Rp 675
2.	Garam	0,015 kg	Rp 10.000	Rp 150
3.	Lengkuas	0,075 kg	Rp 10.000	Rp 750
4.	Minyak Goreng	0,15 liter	Rp 20.000	Rp 3000
TOTAL				Rp 4.575

Tabel 9 Bahan Penolong Ikan Kembung Goreng

No	Bahan Penolong	Quantity	Harga Satuan	Jumlah Bahan Penolong
1.	Garam	0,025 kg	Rp 10.000	Rp 250
TOTAL				Rp 250

Tabel 10 Bahan Penolong Perkedel

No	Bahan Penolong	Quantity	Harga Satuan	Jumlah Bahan Penolong
1.	Lada	0,04 gram	Rp 16.000	Rp 640
2.	Garam	0,008 kg	Rp 10.000	Rp 80
TOTAL				Rp 720

Tabel 11 Bahan Penolong Telur Dadar

No	Bahan Penolong	Quantity	Harga Satuan	Jumlah Bahan Penolong
1.	Gula	0,04 kg	Rp 15.000	Rp 600
2.	Garam	0,1 kg	Rp 10.000	Rp 1000
TOTAL				Rp 1.600

Biaya Overhead Pabrik dapat dilihat pada tabel ini:

Tabel 12 Biaya Overhead Pabrik

No	Jenis Biaya	Quantity	Harga Satuan	Jumlah
Gulai Ayam				
1.	Biaya Listrik	0,37 kwh	Rp 1.500	Rp 555
2.	Transportasi	0,3 kg	Rp 30.000	Rp 9.000
3.	Packing	64 lembar	Rp 80	Rp 5.120
4.	Biaya Konsumsi	2 orang	Rp 5.000	Rp 10.000
5.	Gas Elpiji	1,3859184 kgLPG	Rp 8.000	Rp 5.772
TOTAL BOP GULAI AYAM				Rp 30.447
Rendang				
1.	Biaya Listrik	0,185 kwh	Rp 1.500	Rp 277
2.	Transportasi	0,24 kg	Rp 30.000	Rp 7.200
3.	Packing	30 lembar	Rp 80	Rp 2.400
4.	Biaya Konsumsi	2 orang	Rp 5.000	Rp 10.000
5.	Gas Elpiji	2,0571429 kgLPG	Rp 8.000	Rp 16.457
TOTAL BOP RENDANG				Rp 36.334
Ikan Kembung Goreng				
1.	Biaya Listrik	0,122 kwh	Rp 1.500	Rp 183
2.	Transportasi	0,2 kg	Rp 30.000	Rp 6.000
3.	Packing	35 lembar	Rp 80	Rp 2.800
4.	Biaya Konsumsi	1 orang	Rp 5.000	Rp 5.000
5.	Gas Elpiji	0,9306122 kgLPG	Rp 8.000	Rp 7.444
TOTAL BOP IKAN KEMBUNG GORENG				Rp 21.427
Perkedel				
1.	Biaya Listrik	0,0925 kwh	Rp 1.500	Rp 138
2.	Transportasi	0,16 kg	Rp 30.000	Rp 4.800
3.	Packing	30 lembar	Rp 80	Rp 2.400
4.	Biaya Konsumsi	1 orang	Rp 5.000	Rp 5.000
5.	Gas Elpiji	1,04693878 kgLPG	Rp 8.000	Rp 8.375
TOTAL BOP PERKEDEL				Rp 20.713
Telur Dadar				
1.	Biaya Listrik	0,0175 kwh	Rp 1.500	Rp 26
2.	Transportasi	0,1 kg	Rp 30.000	Rp 3.000
3.	Packing	40 lembar	Rp 8.000	Rp 3.200
4.	Biaya Konsumsi	1 orang	Rp 5.000	Rp 5.000
5.	Gas Elpiji	0,6979591836734 kgLPG	Rp 8.000	Rp 5.583
TOTAL BOP TELUR DADAR				Rp 16.809

BOP Aktivitas

Tabel 13 BOP Aktivitas (Gulai Ayam)

No	Kelompok Aktivitas	Jenis Biaya	Jumlah
1.	Pembelian Bahan	Transportasi	Rp 9.000
	Jumlah		Rp 9.000
2.	Pembuatan Bumbu	Biaya Listrik	Rp555
		Konsumsi	Rp 5.000
	Jumlah		Rp 5.555
3.	Memasak	Gas Elpiji	Rp 5.772
		Konsumsi	Rp 5.000
	Jumlah		Rp 10.772
4.	Pengemasan	Packing	Rp 5.120
	Jumlah		Rp 5.120

Tabel 14 BOP Aktivitas (Rendang)

No	Kelompok Aktivitas	Jenis Biaya	Jumlah
1.	Pembelian Bahan	Transportasi	Rp 7.200
	Jumlah		Rp 7.200
2.	Pembuatan Bumbu	Biaya Listrik	Rp277
		Konsumsi	Rp 5.000
	Jumlah		Rp 5.277
3.	Memasak	Gas Elpiji	Rp 16.457
		Konsumsi	Rp 5.000
	Jumlah		Rp21.457
4.	Pengemasan	Packing	Rp 2.400
	Jumlah		Rp 2.400

Tabel 15 BOP Aktivitas (Ikan Kembung Goreng)

No	Kelompok Aktivitas	Jenis Biaya	Jumlah
1.	Pembelian Bahan	Transportasi	Rp 6.000
	Jumlah		Rp 6.000
2.	Pembuatan Bumbu	Biaya Listrik	Rp183
		Konsumsi	Rp 5.000
	Jumlah		Rp 5.183
3.	Memasak	Gas Elpiji	Rp 7.444
	Jumlah		Rp 7.444
4.	Pengemasan	Packing	Rp 2.800
	Jumlah		Rp 2.800

Tabel 16 BOP Aktivitas (Perkedel)

No	Kelompok Aktivitas	Jenis Biaya	Jumlah
1.	Pembelian Bahan	Transportasi	Rp 4.800
	Jumlah		Rp 4.800
2.	Pembuatan Bumbu	Biaya Listrik	Rp138
		Konsumsi	Rp 5.000
	Jumlah		Rp 5.138
3.	Memasak	Gas Elpiji	Rp 8.375
	Jumlah		Rp 8.375
4.	Pengemasan	Packing	Rp 2.400
	Jumlah		Rp 2.400

Tabel 17 BOP Aktivitas (Telur Dadar)

No	Kelompok Aktivitas	Jenis Biaya	Jumlah
1.	Pembelian Bahan	Transportasi	Rp 3.000
	Jumlah		Rp 3.000
2.	Pembuatan Bumbu	Biaya Listrik	Rp 26
		Konsumsi	Rp 5.000
	Jumlah		Rp 5.026
3.	Memasak	Gas Elpiji	Rp 5.583
	Jumlah		Rp 5.583
4.	Pengemasan	Packing	Rp 3.200
	Jumlah		Rp 3.200

Perhitungan BOP Aktivitas

Gulai ayam

- Pembelian bahan
 - Berat bahan = 1.5kg
 - Bensin = Rp 30.000
 - Total biaya pembelian bahan yaitu: $1.5\text{kg} / 5 \times \text{Rp } 30.000 = \text{Rp } 9.000$**
- Pembuatan Bumbu
 - Listrik
 - Blender (300 watt)
 - Kwh: $300 \times 1 \text{ jam} / 1000 = 0.3 \text{ kwh}$
 - Tarif listrik per kwh yaitu: $1.500 \times 0,3 \text{ kwh} = \text{Rp}450$
 - Kipas (70watt)
 - Kwh: $70 \times 1 \text{ jam} / 1000 = 0.07 \text{ kwh}$
 - Tarif listrik per kwh yaitu: $1.500 \times 0,07 \text{ kwh} = \text{Rp}105$
 - Total penggunaan listrik: Rp 555**
 - Konsumsi: Rp 5.000**
 - Total biaya pembuatan bumbu yaitu: Rp 5.555**
- Memasak
 - Gas
 - Berdasarkan intruksi penggunaan Rinnai, perangkat tersebut mengonsumsi energi sebesar 1,9kwh/jam
 - Durasi yang dibutuhkan untuk memasak 1jam
 - Berarti $1,9\text{kw/h} \times 1\text{jam} = 1,9\text{kw/h}$
 - $1\text{kw/h} = 3.6\text{MJ}$
 - $1\text{kg LPG} = 1.96 \text{ liter LPG}$
 - $1 \text{ liter LPG} = 2,5\text{MJ}$
 - Jumlah energi yang digunakan: $1,9\text{kw/h} \times 3,6\text{MJ} = 6,84\text{MJ}$
 - $6,84\text{MJ} \div 2,5 = 2,736 \text{ liter}$
 - $2,736 \text{ liter} \div 1,96 = 1,3859184 \text{ kg LPG}$
 - Dengan perkiraan tabung 3kg @Rp 24rb
 - Total penggunaan gas yaitu: $24000 \div 3 \times 1,3859184 = \text{Rp}5.772$**
 - Konsumsi: Rp 5.000**
 - Total biaya memasak yaitu: Rp 10.772**
- Pengemasan
 - Kertas nasi membutuhkan 64 karena restoran memproduksi 64 porsi
 - Harga 1 pak isi 100: Rp 8000
 - Harga per lembar Rp 8.000/100 :Rp 80 per kertas nasi
 - Total biaya pengemasan Rp 80 x 64 = Rp 5120**

Rendang

- Pembelian bahan
Berat bahan = 1.2kg
Bensin = Rp 30.000
Total biaya pembelian bahan yaitu: $1.2\text{kg} / 5 \times \text{Rp } 30.000 = \text{Rp } 7.200$
- Pembuatan Bumbu
Listrik
 - Blender (300 watt)
Kwh: $300 \times 0,5 \text{ jam}/1000 = 0.15 \text{ kwh}$
Tarif listrik per kwh yaitu: $1.500 \times 0,15 \text{ kwh} = \text{Rp } 225$
 - Kipas (70watt)
Kwh: $70 \times 0,5 \text{ jam}/1000 = 0.035\text{kwh}$
Tarif listrik per kwh yaitu: $1.500 \times 0,035 \text{ kwh} = \text{Rp } 52$**Total penggunaan listrik: Rp 277**
Konsumsi: Rp 5.000
Total biaya pembuatan bumbu yaitu: Rp 5.277
- Memasak
Gas
Berdasarkan petunjuk penggunaan tungku Rinnai yang digunakan, konsumsi energinya adalah 1,9kwh/jam
Durasi memasak yang diperlukan 1,5 jam
Berarti $1,9\text{kw}/\text{h} \times 1,5\text{jam} = 2,8\text{kw}/\text{h}$
 $1\text{kw}/\text{h} = 3.6\text{MJ}$
 $1\text{kg LPG} = 1.96 \text{ liter LPG}$
 $1 \text{ liter LPG} = 2,5\text{MJ}$
Energi yang digunakan: $2,8\text{kw}/\text{h} \times 3,6\text{MJ} = 10,08\text{MJ}$
 $10,08\text{MJ} \div 2,5 = 4,032 \text{ liter}$
 $4,032 \text{ liter} \div 1,96 = 2,0571429 \text{ kg LPG}$
Dengan perkiraan tabung 3kg @Rp 24rb
Total penggunaan gas yaitu: $24000 \div 3 \times 2,0571429 = \text{Rp } 16.457$
Konsumsi: Rp 5.000
Total biaya memasak yaitu: Rp 21,457
- Pengemasan
Kertas nasi membutuhkan 30 karena restoran memproduksi 30 porsi
Harga 1 pak isi 100: Rp 8000
Harga per lembar Rp 8.000/100 :Rp 80 per kertas nasi
Total biaya pengemasan Rp 80 x 30 = Rp 2.400

Ikan Kembung Goreng

- Pembelian bahan
Berat bahan = 1kg
Bensin = Rp 30.000
Total biaya pembelian bahan yaitu: $1\text{kg} / 5 \times \text{Rp } 30.000 = \text{Rp } 6.000$
- Pembuatan Bumbu
Listrik
 - Blender (300 watt)
Kwh: $300 \times 0,33 \text{ jam}/1000 = 0,099 \text{ kwh}$
Tarif listrik per kwh yaitu: $1.500 \times 0,099 \text{ kwh} = \text{Rp } 148$
 - Kipas (70watt)
Kwh: $70 \times 0,33 \text{ jam}/1000 = 0.023\text{kwh}$
Tarif listrik per kwh yaitu: $1.500 \times 0,023 \text{ kwh} = \text{Rp } 34$**Total penggunaan listrik: Rp 182**
Konsumsi: Rp 5.000

Total biaya pembuatan bumbu yaitu: Rp 5.182

- Memasak
Gas
Berdasarkan petunjuk penggunaan tungku Rinnai yang digunakan, konsumsi energinya adalah 1,9kwh/jam
Durasi yang dibutuhkan untuk memasak 40 menit atau 0,666667 jam
Berarti $1,9\text{kw/h} \times 0,666667 = 1,2666667\text{kw/h}$
 $1\text{kw/h} = 3,6\text{MJ}$
 $1\text{kg LPG} = 1,96\text{ liter LPG}$
 $1\text{ liter LPG} = 2,5\text{MJ}$
Energi yang digunakan: $1,2666667\text{kw/h} \times 3,6\text{MJ} = 4,56\text{MJ}$
 $4,56\text{MJ} \div 2,5 = 1,824\text{ liter}$
 $1,824\text{ liter} \div 1,96 = 0,9306122\text{ kg LPG}$
Dengan perkiraan tabung 3kg @Rp 24rb
Total penggunaan gas yaitu: $24,000 \div 3 \times 0,9306122 = \text{Rp } 7.444$
Total biaya memasak yaitu: Rp 7.444
- Pengemasan
Kertas nasi membutuhkan 35 karena restoran memproduksi 35 porsi
Harga 1 pak isi 100: Rp 8000
Harga per lembar Rp 8.000/100 :Rp 80 per kertas nasi
Total biaya pengemasan Rp 80 x 35 = Rp 2.800

Perkedel

- Pembelian bahan
Berat bahan = 0,8kg
Bensin = Rp 30.000
Total biaya pembelian bahan yaitu: $0,8\text{kg} / 5 \times \text{Rp } 30.000 = \text{Rp } 4.800$
- Pembuatan Bumbu
Listrik
 - Blender (300 watt)
Kwh: $300 \times 0,25\text{ jam}/1000 = 0,075\text{ kwh}$
Tarif listrik per kwh yaitu: $1.500 \times 0,075\text{ kwh} = \text{Rp } 112$
 - Kipas (70watt)
Kwh: $70 \times 0,25\text{ jam}/1000 = 0,0175\text{kwh}$
Tarif listrik per kwh yaitu: $1.500 \times 0,0175\text{ kwh} = \text{Rp } 26$**Total penggunaan listrik: Rp 138**
Konsumsi: Rp 5.000
Total biaya pembuatan bumbu yaitu: Rp 5.138
- Memasak
Gas
Berdasarkan petunjuk penggunaan tungku Rinnai yang digunakan, konsumsi energinya adalah 1,9kwh/jam
Durasi yang dibutuhkan untuk memasak 45 menit atau 0,75 jam
berarti $1,9\text{kw/h} \times 0,75 = 1,425\text{kw/h}$
 $1\text{kw/h} = 3,6\text{MJ}$
 $1\text{kg LPG} = 1,96\text{ liter LPG}$
 $1\text{ liter LPG} = 2,5\text{MJ}$
Energi yang digunakan: $1,425\text{kw/h} \times 3,6\text{MJ} = 5,13\text{MJ}$
 $5,13\text{MJ} \div 2,5 = 2,052\text{ liter}$
 $2,052\text{ liter} \div 1,96 = 1,04693878\text{ kg LPG}$
Dengan perkiraan tabung 3kg @Rp 24rb
Total penggunaan gas yaitu: $24,000 \div 3 \times 1,04693878 = \text{Rp } 8.375$
Total biaya memasak yaitu: Rp 8.375

- Pengemasan
 Kertas nasi membutuhkan 30 karena restoran memproduksi 30 porsi
 Harga 1 pak isi 100: Rp 8000
 Harga per lembar Rp 8.000/100 :Rp 80 per kertas nasi
Total biaya pengemasan Rp 80 x 30 = Rp 2.400

Telur Dadar

- Pembelian bahan
 Berat bahan = 0,5kg
 Bensin = Rp 30.000
Total biaya pembelian bahan yaitu: 0,5kg / 5 x Rp 30.000 = Rp 3.000
- Pembuatan Bumbu
 Listrik
 o Kipas (70watt)
 Kwh: 70 x 0,25 jam/1000 = 0,0175kwh
 Tarif listrik per kwh yaitu: 1.500 x 0,0175 kwh = Rp 26
Total penggunaan listrik: Rp 26
Konsumsi: Rp 5.000
Total biaya pembuatan bumbu yaitu: Rp 5.026
- Memasak
 Gas
 Berdasarkan petunjuk penggunaan tungku Rinnai yang digunakan, konsumsi energinya adalah 1,9kwh/jam
 Durasi yang dibutuhkan untuk memasak 30 menit atau 0,5 jam
 berarti 1,9kw/h x 0,5 = 0,95kw/h
 1kw/h = 3.6MJ
 1kg LPG = 1.96 liter LPG
 1 liter LPG = 2,5MJ
 Energi yang digunakan: 0,95kw/h x 3,6MJ = 3,42MJ
 3,42MJ ÷ 2,5 = 1,368 liter
 1,368 liter ÷ 1,96 = 0,6979591836734 kg LPG
 Dengan perkiraan tabung 3kg @Rp 24rb
Total penggunaan gas yaitu: 24,000 ÷ 3 x 1,04693878= Rp 5.583
Total biaya memasak yaitu: Rp 5.583
- Pengemasan
 Kertas nasi membutuhkan 40 karena restoran memproduksi 40 porsi
 Harga 1 pak isi 100: Rp 8000
 Harga per lembar Rp 8.000/100 :Rp 80 per kertas nasi
Total biaya pengemasan Rp 80 x 40 = Rp 3.200

Perhitungan HPP per Unit menggunakan metode Activity Based Cost (ABC)

Tabel 18 Penentuan HPP per unit metode ABC

KETERANGAN	Ayam Gulih	Rendang	Ikan Kembung Goreng	Perkedel	Telur dadar
By. Bahan langsung	Rp 669.940,00	Rp 271.441,00	Rp 341.330,00	Rp 66.550,00	Rp 106.800,00
By. Tenaga kerja langsung	Rp 50.000,00	Rp 50.000,00	Rp 12.500,00	Rp 12.500,00	Rp 12.500,00
By. Bahan penolong	Rp 5.550,00	Rp 4.575,00	Rp 250,00	Rp 720,00	Rp 1.600,00
BOP aktivitas					
Pembuatan Bumbu	Rp 5.555,00	Rp 5.277,00	Rp 5.182,00	Rp 5.138,00	Rp 5.026,00
Memasak	Rp 10.772,00	Rp 21.457,00	Rp 7.444,00	Rp 8.375,00	Rp 5.583,00
Pengemasan	Rp 5.120,00	Rp 2.400,00	Rp 2.800,00	Rp 2.400,00	Rp 3.200,00
Pembelian Bahan	Rp 9.000,00	Rp 7.200,00	Rp 6.000,00	Rp 4.800,00	Rp 3.000,00
Total	Rp 755.937,00	Rp 362.350,00	Rp 375.506,00	Rp 100.483,00	Rp 137.709,00
Unit yang diproduksi	64	30	35	40	40
Biaya per unit	Rp 11.811,52	Rp 12.078,33	Rp 10.728,74	Rp 2.512,08	Rp 3.442,73

Perbandingan Harga Jual pada RM. Padang Arni Minang dengan Perhitungan HPP Metode ABC

Tabel 19 Perbandingan

Menu	Harga Jual RM. Padang Arni Minang	Perhitungan HPP Metode ABC	Selisih
Gulai Ayam	Rp13.600	Rp12.078	Rp1.522
Rendang	Rp 6.000	Rp 3.443	Rp2.557
Ikan Kembung Goreng	Rp12.000	Rp10.729	Rp1.271
Perkedel	Rp 4.000	Rp 2.512	Rp1.488
Telur Dadae	Rp13.600	Rp11.812	Rp1.788

SIMPULAN

UMKM seperti Rumah Makan Padang Arni Minang berperan besar dalam mendorong pertumbuhan ekonomi. Manajemen biaya produksi yang baik merupakan faktor kunci untuk meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha ini. Dengan mengelola biaya produksi secara efisien, UMKM dapat meningkatkan profitabilitas dan memperkuat posisinya di pasar.

Metode Activity-Based Costing berhasil diterapkan untuk menghitung HPP setiap menu dengan lebih akurat. Dengan mengidentifikasi aktivitas yang berkaitan dengan setiap menu, biaya dapat dialokasikan secara tepat berdasarkan konsumsi aktivitas tersebut. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa HPP metode ABC memberikan hasil hitungan yang lebih tepat daripada metode tradisional. Hal ini disebabkan oleh alokasi biaya yang lebih tepat dan mempertimbangkan berbagai faktor yang mempengaruhi biaya produksi.

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan manfaat bagi Rumah Makan Padang Arni Minang, seperti: Penetapan harga yang lebih tepat yaitu dengan mengetahui biaya produksi yang sebenarnya, harga jual produk dapat ditetapkan secara lebih kompetitif. Efisiensi biaya dengan penelitian ini membantu mengidentifikasi aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah, sehingga biaya dapat dihemat. Pengambilan keputusan yang lebih baik untuk informasi biaya yang akurat dapat diterapkan sebagai landasan untuk membuat keputusan bisnis yang strategis.

Dengan menggunakan metode ABC, HPP untuk masakan Nasi Padang dihitung berdasarkan aktivitas-aktivitas yang terlibat dalam proses produksi. Hal ini mencakup biaya bahan baku, gaji pekerja, serta biaya tambahan yang dialokasikan secara lebih presisi menyesuaikan dengan aktivitas yang dilakukan. Hasil perhitungan kelompok menunjukkan bahwa harga pokok produksi yang dihasilkan dengan metode ABC hanya berbeda sekitar Rp1.000 hingga Rp2.000 dibandingkan dengan harga asli yang ditetapkan oleh Rumah Makan Arni Minang. Perbedaan ini menunjukkan bahwa meskipun ada sedikit variasi, metode ABC tetap dapat memberikan estimasi biaya yang relevan dan mendekati harga pasar. Metode ini lebih efektif dalam mengidentifikasi biaya-biaya tersembunyi dan alokasi biaya overhead, sehingga membantu manajemen dalam pengambilan keputusan terkait harga jual dan strategi pemasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Daffa, M.A., Ramadhan, R., Rahma, A., Arifin Q.A., & Riyanto, M. (2022). Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing pada UMKM 4K Canteen & Kost. *Value: Journal of Management and Business*, 8(2), 51-65.
- Rahayu, R.J., Monica, S.S., Febriyanti, A., & Situngkir, T.L. (2019). Analisis Perbandingan Metode Full Costing dan Variabel Costing untuk Menghitung Harga Pokok Produksi (Studi Kasus: CJH Catering Purwakarta). *Jurnal Sakinah*, 1(2), 25.
- Wirajaya, B., & Ismail, H. (n.d.). Analisis Penerapan Metode Activity Based Costing Method Untuk Meningkatkan Akurasi Dalam Menentukan Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie. Korespondensi Penulis: 0382202004@student.kwikkiangie.ac.id.*
- Anton, Fakultas Ekonomi Universitas AKI. (n.d.). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Activity Based Costing (Studi Kasus Pada PT. Bintang Semarang).

Pramawati, I. D. A. A., Sidharta, J., Erdinson, S., Simbolon, D., Suryadi, M., Kartikasari, I., Abdullah, M. K., & Manurung, S. (2021). Akuntansi Biaya. (Dr. Sunarno SastroAtmodjo, Ed.). Media Sains Indonesia. ISBN 978-623-362-057-4.