



Implementation of Activity-Based Costing Method in Calculating Kebab Production Cost at TIME420S Langowan

Sherenity Debora Christy Oroh^{1*}, Rudy J. Pusung², Diana Lintong³
Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sam Ratulangi

Corresponding Author: Sherenity Debora Christy Oroh

shellatangkere2002@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords: Activity-Based Costing, Cost of Goods Sold, Time420s

Received : 13, September

Revised : 15, October

Accepted: 17, November

©2024 Oroh, Pusung, Lintong: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

This study aims to apply the Activity-Based Costing (ABC) method in calculating the Cost of Goods Sold (COGS) of kebabs at Time420s Langowan. The application of the ABC method in this business includes identifying various activities related to kebab production and allocating costs based on the volume cost driver. The method used in this study is qualitative descriptive and uses data collection techniques in the form of interviews. Based on the calculation, the COGS for each kebab is Rp. 23,313, with a total monthly COGS reaching Rp. 26,040,420. The results of the study showed that the ABC method proved to be more accurate and fair in allocating costs because it uses cost drivers according to activities such as ingredient preparation, cooking, and electricity usage, so that COGS is more relevant to the resources used.

Penerapan Metode Activity-Based Costing dalam Pehitungan Harga Pokok Produksi Kebab di TIME420S Langowan

Sherenity Debora Christy Oroh^{1*}, Rudy J. Pusung², Diana Lintong³
Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Sam Ratulangi

Corresponding Author: Sherenity Debora Christy Oroh

shellatangkere2002@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Activity-Based Costing, Harga Pokok Produksi

Received : 13, September

Revised : 15, Oktober

Accepted: 17, November

©2024 Oroh, Pusung, Lintong: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](#).



ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menerapkan metode Activity-Based Costing (ABC) dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) kebab di Time420s Langowan. Penerapan metode ABC dalam usaha ini mencakup identifikasi berbagai aktivitas yang terkait dengan produksi kebab serta pengalokasian biaya berdasarkan volume cost driver. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif deskriptif dan menggunakan teknik pengumpulan data berupa wawancara. Berdasarkan perhitungan, HPP untuk setiap kebab adalah Rp.23.313, dengan total HPP bulanan mencapai Rp.26.040.420. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode ABC terbukti lebih akurat dan adil dalam mengalokasikan biaya karena menggunakan cost driver sesuai aktivitas seperti persiapan bahan, memasak, dan penggunaan listrik, sehingga HPP lebih relevan dengan sumber daya yang digunakan.

PENDAHULUAN

Activity-Based Costing (ABC) merupakan salah satu metode penghitungan biaya yang lebih akurat dibandingkan metode tradisional. ABC mengalokasikan biaya berdasarkan aktivitas yang benar-benar memberikan nilai tambah pada produk. Dengan menggunakan ABC, perusahaan dapat mengidentifikasi aktivitas yang menyerap biaya terbesar dan mengevaluasi efisiensi setiap aktivitas (Dunia, dkk., 2019:363). Metode ini tidak hanya membantu dalam penghitungan biaya produksi yang lebih tepat, tetapi juga memberikan wawasan yang lebih dalam tentang proses bisnis dan potensi perbaikan yang bisa dilakukan.

Metode ini juga membantu perusahaan dalam proses perencanaan, pengawasan, dan pengendalian pada biaya produksi. Pengendalian biaya produksi dilakukan agar perusahaan dapat melihat penyebab adanya penyimpangan atau kekeliruan dalam penentuan harga pokok produksi pada sebuah produk. Dengan demikian, perusahaan tidak sekadar meningkatkan penjualan produk, tetapi juga dapat menekan biaya produksi dengan tidak mengurangi kualitas dari produk yang diolah. Perusahaan harus mengetahui harga pokok produksinya secara tepat untuk dapat mengendalikan dan menghindari biaya-biaya yang tidak sesuai pada porsinya, serta beroperasi dengan cara yang efisien dan efektif.

Time 420s merupakan salah satu UMKM terlaris di Langowan khususnya bidang kuliner berupa kafe yang menyajikan berbagai makanan dan minuman kopi. Time420s Langowan mempunyai 1 makanan yang menjadi salah satu fokus branding yaitu kebab. Kebab adalah makanan khas yang berasal dari Timur Tengah, khususnya dari daerah Persia yang mana dalam sajiannya menggunakan kulit roti atau lainnya yang diisi dengan daging cincang, sayuran, saus ataupun filling lainnya. Time420s Langowan berlokasi di Jalan Raya Langowan, Waleure, Walantakan, Langowan Utara, Kabupaten Minahasa. Usaha ini dirintis oleh pengusaha muda dan telah beroperasi sejak tahun 2019 dan selalu melakukan tahap pengembangan dan inovasi, hingga banyak diminati oleh konsumen.

Berdasarkan hasil dari observasi awal yang dilakukan terhadap Time420s Langowan ditemukan bahwa perhitungan HPP Kebab masih dilakukan secara sederhana, belum berdasarkan metode yang sesuai dengan akuntansi biaya. Time420s Langowan belum secara penuh memperhatikan dan memasukkan biaya-biaya overhead pabrik. Usaha kuliner ini sekadar memasukkan biaya-biaya yang terlihat, seperti bahan baku kebab, gaji karyawan, dan sebagian biaya overhead pabrik. Usaha ini juga belum benar melakukan pengklasifikasian antara biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Metode perhitungan HPP yang sederhana ini berakibat pada penetapan harga jual yang dihasilkan tidak tepat. Masalah ini disebabkan oleh kurangnya pemahaman Time420s Langowan untuk menghitung HPP berdasarkan akuntansi, serta keterbatasan untuk mempelajarinya. Dari permasalahan tersebut, maka penelitian ini mencoba menerapkan metode ABC dalam perhitungan HPP salah satu produk yang menjadi fokus branding usaha ini yaitu kebab. Hal ini bertujuan membantu Time420s Langowan untuk melakukan

pencatatan biaya secara terperinci dalam proses produksinya dan menghasilkan perhitungan HPP yang memberikan informasi biaya yang akurat terhadap produk yang tepat.

TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi

Menurut, (Kieso, Weygandt dan Warfield, dikutip dalam Darya, 2019:4) akuntansi merupakan proses mengidentifikasi, mengukur, serta melaporkan informasi finansial tentang entitas ekonomi kepada pemangku kepentingan. The American Institute of Certified Public Accountants (AICPA) dikutip dalam Hanggara (2019:1) menyatakan bahwa akuntansi adalah seni mencatat, mengklasifikasikan, dan meringkas transaksi keuangan dan peristiwa yang dinyatakan dalam satuan moneter, sedangkan menurut American Accounting Association (AAA), akuntansi adalah proses identifikasi, pengukuran, serta melaporkan informasi finansial, untuk membuat penilaian serta keputusan yang jelas dan tegas bagi pengguna informasi. Jadi, akuntansi adalah proses pencatatan dan pelaporan keuangan yang bertujuan untuk pengambilan keputusan dalam suatu organisasi atau perusahaan.)

Akuntansi Manajemen

Menurut Dunia, dkk. (2019:2) akuntansi manajemen (*management accounting*) merupakan bidang akuntansi yang berhubungan dengan pelaporan keuangan untuk para pengguna internal yang merupakan pihak yang mempunyai banyak kepentingan dengan sistem akuntansi dan informasi akuntansi yang dihasilkan serta merupakan pihak yang diberikan tanggung jawab untuk melaksanakan kegiatan perusahaan. Pengguna internal yang dimaksud di sini adalah manajemen perusahaan baik pada tingkat atas, tingkat menengah, dan tingkat pertama.

Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya adalah bagian dari akuntansi manajemen yang merupakan salah satu dari bidang khusus akuntansi yang menekankan pada penentuan dan pengendalian biaya. Bidang ini terutama berhubungan dengan biaya-biaya untuk memproduksi suatu barang, hingga saat ini masih banyak orang yang beranggapan bahwa akuntansi biaya hanya dapat diterapkan pada bidang manufaktur saja. Walaupun kenyataannya, hampir setiap jenis bidang usaha dapat memperoleh manfaat dari akuntansi biaya. Dalam pengelolaan perusahaan, akuntansi biaya merupakan bagian penting dari ilmu akuntansi dan telah berkembang menjadi *tools of management*, yang berfungsi menyediakan informasi biaya bagi kepentingan manajemen agar dapat menjalankan fungsinya dengan baik (Dunia, dkk. 2019:4).

Biaya

Biaya (*cost*) adalah pengeluaran-pengeluaran atau nilai pengorbanan yang dilakukan untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna dimasa yang akan datang, atau memiliki manfaat yang lebih dari satu periode akuntansi tahunan. Didalam laporan posisi keuangan, biaya akan dilaporkan sebagai biasanya tercermin dalam laporan posisi keuangan sebagai aset perusahaan (Dunia, dkk. 2019:18).

Harga Pokok Produksi (HPP)

Dunia, dkk. (2019:198) mendefinisikan harga pokok produksi (HPP) adalah biaya produksi yang berasal dari penjumlahan tiga unsur biaya, yakni biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik, yang digunakan dalam menentukan harga jual produk, mengendalikan biaya produksi secara menyeluruh, menghitung laba rugi usaha, dan penentuan harga pokok persediaan yang dimuat pada laporan posisi keuangan. HPP menggambarkan total biaya produk yang telah selesai selama periode berjalan. Biaya yang termasuk dalam HPP adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Rumus HPP sebagai berikut:

HPP = Biaya bahan baku + Biaya tenaga kerja langsung + Biaya overhead pabrik.

Tujuan penentuan HPP adalah untuk mengetahui berapa besar biaya yang dikorbankan dalam proses pengolahan bahan baku menjadi komoditi jadi yang bisa digunakan serta dijual. Penting bagi suatu perusahaan untuk menentukan HPP karena merupakan elemen yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber informasi dan pedoman oleh para eksekutif dalam menentukan dan menghitung margin keuntungan. HPP yang terlalu tinggi akan meningkatkan harga jual, sehingga produk dapat kehilangan daya saing dengan barang atau jasa dari perusahaan lain yang memiliki harga jual yang lebih rendah. Sebaliknya, HPP yang terlalu rendah akan menyebabkan kerugian secara langsung maupun tidak langsung bagi perusahaan (Dunia, dkk. (2019:198-199).

METODOLOGI

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, dengan jenis penelitian kualitatif deskriptif. Menurut Anggito dan Setiawan (2018:9) penelitian kualitatif ialah penelitian yang menekankan kepada pemahaman tentang masalah-masalah pada kehidupan sosial menurut kondisi sebenarnya atau *natural setting*, holistik, kompleks, serta rinci.

Penelitian kualitatif deskriptif dilaksanakan pada keadaan natural sumber data tanpa memakai hipotesis, akan tetapi mendeskripsikan secara apa adanya mengenai fakta, fenomena, kondisyang terjadi pada saat penelitian dilaksanakan. Penelitian ini dilakukan terhadap Time420s Langowan untuk menerapkan metode ABC dalam perhitungan HPP kebab. Selanjutnya, hasil perhitungan berdasarkan teori yang diperoleh bisa diketahui selisih harga signifikan antara masing-masing metode yang dalam proses perhitungan HPP kebab.

Tempat dan Waktu Penelitian

Terdapat beberapa aspek dalam penelitian yang dapat membedakan penelitian yang satu dengan penelitian yang lain, yaitu tempat penelitian dan waktu penelitian. Berikut tempat dan waktu pada penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Tempat penelitian ini di Time420s Langowan yang berlokasi di Jalan Raya Langowan, Waleure, Walantakan, Langowan Utara, Kabupaten Minahasa.
2. Waktu penelitian ini dilaksanakan mulai tanggal 24 Juli 2024 sampai pada tanggal 24 September 2024.

Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data kualitatif. Data kualitatif yaitu data dalam bentuk kata, kalimat atau gambar. Data kualitatif yang digunakan dalam penelitian ini merupakan hasil wawancara yang terdiri atas informasi biaya perusahaan dalam menentukan HPP (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik), jumlah produksi, margin laba/keuntungan yang diharapkan, dan harga produk kebab yang ditetapkan.

Sumber Data

Data primer adalah sumber data yang digunakan dalam penelitian ini. Data primer dalam penelitian ini adalah sumber data penelitian yang diperoleh langsung dari objek penelitian yaitu Time420s Langowan dan tidak melalui media perantara. Data primer diperoleh melalui metode wawancara yang dilakukan terhadap pihak Time420s Langowan terkait dengan penelitian yang dilakukan, seperti: informasi biaya yang digunakan dalam perhitungan HPP kebab (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik), jumlah produksi, margin laba/keuntungan yang diharapkan, dan harga produk kebab yang ditetapkan.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah wawancara. Wawancara atau *interview* ialah aktivitas tanya jawab langsung terhadap pihak terkait dengan tujuan mengumpulkan data dan informasi secara lengkap dan informan atau narasumber. Berdasarkan data atau informasi yang dikumpulkan, kemudian diambil kesimpulan atas permasalahan yang diteliti. Dalam penelitian ini, data dikumpulkan melalui wawancara yang dilakukan dengan pihak Time420s Langowan sebagai objek yang hendak diteliti. Informan dalam penelitian ini yaitu pemilik usaha Time420s Langowan, manajemen serta karyawan produksi.

Metode Analisis Data

Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif, yaitu sebuah analisis yang penguraikan atau menggambarkan bagaimana penerapan ABC dalam perhitungan HPP kebab. Metode analisis deskriptif melaksanakan pengumpulan data, mengolah dan menganalisis data, serta membandingkan suatu kondisi dan menggambarkan sebuah keadaan, sehingga dapat ditarik Kesimpulan terkait dengan penerapan ABC dalam perhitungan HPP kebab.

Proses Analisis Data

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

1. Mengidentifikasi serta mengklasifikasi semua aktivitas yang terlibat dalam proses produksi kebab di Time420s Langowan ke dalam beberapa kategori:
 - 1) Aktivitas Langsung (Produksi):
 - a. Persiapan Bahan Baku
 - b. Proses Memasak dan Penyajian
 - 2) Aktivitas Tidak Langsung (Pendukung): pemeliharaan peralatan, manajemen persediaan:
 - a. Pemeliharaan Peralatan
 - b. Manajemen Persediaan
 - 3) Aktivitas Administrasi: pembelian bahan baku, layanan pelanggan:
 - a. Pembelian Bahan Baku
 - b. Layanan Pelanggan
2. Mengumpulkan data biaya yang dibutuhkan untuk perhitungan:
 - 1) Biaya bahan baku
 - 2) Biaya tenaga kerja langsung
 - 3) Biaya *overhead* pabrik
3. Menentukan tarif *cost driver*, dan mengalokasikan biaya ke aktivitas berdasarkan volume *cost driver* untuk setiap aktivitas.
4. Menjumlahkan semua biaya yang dialokasikan ke produk dari berbagai aktivitas untuk menghitung HPP
5. Menganalisis hasil perhitungan HPP untuk mengidentifikasi area-area yang dapat dioptimalkan untuk efisiensi biaya: Evaluasi aktivitas yang tidak efisien dan Identifikasi peluang pengurangan biaya.
6. Membuat kesimpulan dari analisis yang telah dibuat: Merekomendasi praktis untuk Time420s Langowan dalam mengimplementasikan hasil penelitian terkait perhitungan HPP kebab.

HASIL PENELITIAN

Time420s beroperasi 30 hari pada bulan Juli 2024. Time420s menggunakan sistem rekapan per bulan dan dalam sebulan berhasil memproduksi sebanyak 1.117 kebab sehingga rata-rata per minggu sebanyak 279 kebab.

Pengidentifikasian dan Pengklasifikasian Aktivitas

Aktivitas-aktivitas ini dikelompokkan ke dalam tiga kategori utama berdasarkan perannya dalam proses produksi.

Aktivitas Langsung (Produksi)

Aktivitas yang berhubungan langsung dengan pembuatan kebab, seperti persiapan bahan baku dan proses memasak serta penyajian.

1. Persiapan Bahan Baku

Berikut data berkaitan persiapan bahan baku yang diuraikan dalam bentuk tabel.

Tabel.1 Persiapan Bahan Baku

Proses Pencucian – Proses Pemotongan	
Bahan Baku	Waktu yang Dibutuhkan
Sayur	45 menit
Daging	50 menit
Kulit Tortilla	60 menit

Sumber: Time420s Langowan, 2024.

2. Proses Memasak serta Penyajian.

Dalam produksi kebab di Time420s, menggunakan metode panggang dengan alat pemanggang. Kulit Tortilla yang dibuat sendiri menggunakan alat khusus dan adonan dicampurkan resep khusus dari pemilik usaha, yang menjadi salah satu ciri khas dari produk ini. Bumbu yang digunakan meliputi campuran rempah-rempah pilihan yang diracik untuk memberikan cita rasa autentik. Setiap kebab membutuhkan waktu sekitar 10 menit mulai dari proses memasak hingga penyajian.

Aktivitas Tidak Langsung (Pendukung)

Aktivitas yang mendukung proses produksi, seperti pemeliharaan peralatan dan manajemen persediaan.

1. Pemeliharaan Peralatan

Tabe.2 Pemeliharaan Peralatan

Peralatan	Frekuensi Pemeliharaan	Jenis Pemeliharaan
Pemanggang	Harian	Pembersihan permukaan
Kompor Gas	Harian	Pembersihan, Pengecekan gas
Papan Pemotong	Harian	Pembersihan , Pemeriksaan kondisi
Pisau Dapur	Harian	Pengasahan, Pembersihan
Timbangan	Mingguan	Kalibrasi, Pembersihan
Spatula	Harian	Pembersihan

2. Manajemen Persediaan

Tabel.3 Manajemen Persediaan Bahan Baku

Aktivitas Manajemen Persediaan	Deskripsi	Frekuensi
Pengelolaan Stok Daging Kebab	Memastikan ketersediaan stok daging dalam jumlah yang cukup dan kualitas yang sesuai dengan standar produksi	Setiap hari

Pengaturan Pasokan Bahan Baku dari Pemasok	Menjadwalkan pengiriman bahan baku dari pemasok sesuai kebutuhan produksi	Mingguan
Pemeriksaan Kualitas Bahan Baku Saat Penerimaan	Memeriksa kualitas bahan baku yang diterima untuk memastikan sesuai dengan standar produksi	Setiap Penerimaan
Pengaturan Penyimpanan Bahan Baku	Mengatur penyimpanan bahan baku dengan system FIFO(First In, First Out) untuk menjaga kesegaran dan kualitas	Setiap Hari
Penyesuaian dan Perencanaan Kebutuhan Bahan Baku Berdasarkan Permintaan	Mengatur jumlah bahan baku yang harus tersedia berdasarkan perkiraan permintaan produk kebab	Mingguan

Sumber: Time420s Langowan, 2024.

Aktivitas Administrasi

Aktivitas yang mendukung operasional secara keseluruhan, termasuk pembelian bahan baku dan layanan pelanggan.

1. Pembelian Bahan Baku

Tabel.4 Pembelian Bahan Baku

NAMA	VOLUME	FREKUENSI
Sawi Putih	4 buah	2 hari
Selada	8 kg	7 hari
Tomat	1,5 kg	1 hari
Mentimun	2 buah	1 hari
Bawang Bombai	2 buah	1 hari
Seledri	1 ikat	1 hari
Wortel	1 buah	1 hari
Daging Sapi	3 kg	2 hari
Telur	30 butir	1 hari
Keju	2 kg	2 hari
Mayones	1 kg	2 hari
Sambal	5,5 kg	3 hari
Tepung	2 kg	1 hari
Bumbu Khusus	2 kg	1 hari

Sumber: Time420s Langowan, 2024.

2. Layanan Pelanggan

1) Proses Pemesanan:

- a. Secara Langsung: Ketika pelanggan datang langsung, staf menyambut dengan ramah dan mencatat pesanan mereka. Staf memastikan detail pesanan sudah sesuai, seperti varian kebab, ukuran, dan tambahan lain yang diinginkan pelanggan.
- b. Secara Online: Time420s Langowan menyediakan platform online untuk pemesanan. Setiap pesanan yang masuk melalui platform akan dikonfirmasi, dan pelanggan diberi informasi tentang estimasi waktu penyelesaian pesanan.

2) Waktu Tunggu Pelanggan:

- a. Secara Langsung: Staf memberi tahu pelanggan estimasi waktu untuk menunggu kebab siap, misalnya 10-15 menit. Proses pembuatan dan penyajian kebab dilakukan dengan efisien untuk menghindari penundaan.
- b. Secara Online: Untuk pesanan online, staf akan memberi estimasi waktu pengiriman dan memberikan notifikasi ketika pesanan dalam proses, siap dikirim, atau sedang diantar. Jika ada keterlambatan, pelanggan diinformasikan segera.

3) Interaksi Pelanggan:

- a. Komunikasi Langsung: Staf berinteraksi dengan sopan, profesional, dan ramah. Mereka juga siap menjawab pertanyaan tentang menu, memberikan saran, atau menangani permintaan khusus pelanggan, seperti permintaan tanpa saus atau tambahan topping.
- b. Komunikasi Online: Platform online memiliki fitur obrolan langsung atau layanan pelanggan yang cepat merespon pertanyaan pelanggan tentang status pesanan atau memberikan klarifikasi mengenai produk.

4) Umpan Balik Pelanggan:

- a. Survey Kepuasan: Setelah pesanan selesai, baik secara langsung maupun online, pelanggan disediakan tempat untuk memberikan umpan balik.
- b. Monitoring Sosial Media: Kedai juga memantau ulasan dan komentar di media sosial dan platform pemesanan online untuk memahami kepuasan pelanggan serta melakukan perbaikan jika diperlukan.

5) Penanganan Keluhan:

- a. Langsung di Tempat: Jika ada pelanggan yang menyampaikan keluhan, staf segera mendengarkan dengan baik, meminta maaf jika ada kesalahan, dan menawarkan solusi seperti mengganti pesanan atau memberikan diskon untuk kunjungan berikutnya.
- b. Online: Jika pelanggan mengajukan keluhan secara online, tim layanan pelanggan merespons dengan cepat, mengklarifikasi masalah, dan menawarkan kompensasi seperti pengembalian dana atau pengiriman ulang produk. Semua keluhan ditangani secara profesional dan segera diselesaikan agar pelanggan merasa dihargai.

Pengumpulan Data Biaya

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, biaya-biaya yang dikeluarkan Time420s Langowan dalam memproduksi kebab yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Biaya Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan utama yang digunakan oleh Time420s Langowan dalam menghasilkan produk jadi, yakni kebab. Berikut perhitungan banyaknya biaya bahan baku yang digunakan Time420s Langowan dalam pengolahan kebab selama bulan Juli tahun 2024:

Tabel.5 Biaya Bahan Baku

Bahan Baku (dalam satuan)	Volume Pemakaian Per Hari	Volume Pemakaian Per Bulan	Harga Satuan (Rp)	Biaya Per Bulan (Rp)
Sawi Putih (buah)	2	60	5.000	300.000
Selada (kg)	1,1	34,2	80.000	2.736.000
Tomat (kg)	1,5	45	8.000	360.000
Mentimun (buah)	2	60	5.000	300.000
Bawang Bombai (kg)	0,3	9	45.000	405.000
Seledri (ikat)	1	30	3.000	90.000
Wortel (kg)	0,2	6	15.000	90.000
Daging Sapi (kg)	1,3	40	45.500	1.820.000
Telur (butir)	30	900	2.500	2.250.000
Keju (kg)	0,8	25	55.000	1.375.000
Mayones (kg)	0,5	15	33.000	495.000
Sambal (kg)	1,9	57	15.000	855.000
Tepung (kg)	2	60	13.000	780.000
Bumbu Khusus (kg)	2	60	20.000	120.000
				11.976.000

Sumber: Time420s Langowan, 2024.

Berdasarkan tabel 4.5, dapat dilihat bahwa biaya bahan baku yang digunakan dalam proses pengolahan kebab sampai menjadi produk yang siap dikonsumsi atau dijual kepada pelanggan selama bulan Juli tahun 2024 sebesar Rp.11.975.000.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung ialah beberapa orang yang secara langsung terlibat dalam proses pengolahan sebuah produk. Jumlah karyawan produksi yang terlibat langsung dalam pengolahan kebab sebanyak lima orang, dengan sistem pembayaran gaji dengan jumlah tetap setiap bulannya.

Tabel.6 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga Kerja Langsung	Jumlah Karyawan	Gaji Per Bulan (Rp)	Jumlah (Rp)
Bagian Persiapan (40%)	5 orang	2.400.000	12.000.000
Bagian Memasak dan Penyajian (60%)			
Total			12.000.000

Sumber: Time420s Langowan, 2024.

Berdasarkan tabel 4.6, dapat diketahui bahwa tenaga kerja langsung pada Time420s Langowan terdiri dari 5 orang yang memiliki jadwal bertukar tugas tiap harinya. Total biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh usaha per bulan yaitu sebesar Rp.11.500.000.

Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya selain bahan baku dan tenaga kerja langsung yang berperan dalam proses produksi. Biaya ini yang kerap kali tidak diperhitungkan dengan rinci oleh perusahaan dalam menemukan harga pokok produksi. Berikut ini adalah biaya *overhead* pabrik pada Time420s Langowan:

1. Biaya listrik

Listrik digunakan Time420s Langowan untuk memberi penerangan saat aktivitas produksi dan penyajian dilaksanakan, serta pada proses mengolah kulit Tortilla menggunakan mesin. Pengeluaran biaya listrik Time420s Langowan menggunakan *voucher* listrik pra bayar atau pulsa listrik. Biaya yang dibayarkan oleh Time420s Langowan untuk pembelian pulsa Listrik khusus memproduksi kebab pada bulan Juli 2024 adalah sebesar Rp.450.000. Beda halnya dengan listrik, Time420s Langowan tidak mengeluarkan biaya air untuk setiap bulannya karena penggunaan pompa air.

2. Biaya penyusutan

Dalam melakukan penentuan HPP kebab, Time420s belum pernah memperhitungkan penyusutan yang berkaitan langsung dengan produksi kebab seperti mesin khusus pembuatan kulit *Tortilla*. Berdasarkan data yang diperoleh setelah turun lapangan, Time420s Langowan memiliki 1 mesin *Tortilla* dengan harga beli unit sebesar Rp.3.600.000. Mesin *Tortilla* ini diperkirakan memiliki masa pakai selama 6 tahun, maka didapatkan biaya penyusutan per bulan sebesar Rp.50.000

3. Biaya bahan pembantu

Bahan pembantu pada Time420s Langowan adalah bahan yang digunakan dalam mengemas produk yang dihasilkan yakni kebab. Biaya ini merupakan biaya yang belum diperhitungkan dan dimasukkan ke dalam

perhitungan HPP yang dilakukan oleh usaha. Rincian biaya pembantu yang terpakai di Time420s Langowan dalam produksi kebab selama bulan Juli 2024 adalah sebagai berikut:

Tabel.7 Biaya bahan pembantu

Keterangan	Kuantitas / pack	Volume (pack)	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Kertas Pembungkus (wrap)	50 pcs	23	30.000	690.000
Pembungkus luar	100 pcs	12	70.000	840.000
Total				1.530.000

Sumber: Time420s Langowan, 2024.

Berdasarkan tabel 4.7 diketahui bahwa biaya pembantu yang digunakan Time420s Langowan untuk produksi kebab pada bulan Juli adalah Rp.1.530.000.

4. Biaya Bahan Penolong

Time420s melakukan pembelian gas LPG dalam sebulan untuk produksi kebab sebanyak 6 tabung dengan total biaya sebesar Rp.120.000 dan termasuk dalam biaya bahan penolong.

Tabel.8 Biaya Overhead Pabrik

Biaya	Jumlah (Rp)
Listrik	450.000
Penyusutan	50.000
Bahan Pembantu	1.530.000
Bahan Penolong	120.000
Total	2.150.000

Sumber: Time420s Langowan, 2024.

Berdasarkan tabel 4.8, dapat diketahui bahwa biaya *overhead* pabrik yang digunakan Time420s Langowan terdiri dari biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel. Total biaya *overhead* pabrik yang digunakan Time420s Langowan untuk produksi kebab pada bulan Juli 2024 adalah sebesar Rp.2.150.000.

Perhitungan HPP Kebab di Time420s

Data Biaya

Jumlah Kebab pada bulan Juli 2024 = 1.117 Kebab. Diketahui Data Biaya Time420sLangowan Bulan Juli 2024 yang dipakai untuk menghitung HPP Kebab:

1. Biaya Bahan Baku = Rp.11.976.000
2. Biaya Tenaga Kerja (Gaji Karyawan):
 - Biaya Tenaga Kerja Langsung = 5 Karyawan × Rp.2.400.000
 - Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung = 3 Karyawan × Rp.2.000.000
 - Total = Rp.18.000.000

3. Biaya *Overhead* Pabrik:
- | | |
|----------------------|----------------|
| Biaya Listrik | = Rp.450.000 |
| Biaya Bahan Penolong | = Rp.120.000 |
| Biaya Bahan Pembantu | = Rp.1.530.000 |
| Total | = Rp.2.100.000 |

Perhitungan HPP Kebab yang direalisasikan di Time420s

$$\begin{aligned} \text{HPP} &= \text{Biaya Bahan Baku} + \text{Biaya Tenaga Kerja} + \text{Biaya Overhead Pabrik} \\ &= \text{Rp.11.976.000} \\ &\quad \text{Rp.18.000.000} \\ &\quad \underline{\text{Rp.2.100.000}} + \\ &\quad \text{Rp.32.076.000} \\ \text{HPP per kebab} &= \frac{\text{Rp.32.076.000}}{1.117 \text{ kebab}} = \text{Rp.28.716} \end{aligned}$$

PEMBAHASAN

Cost Driver

Penentuan Tarif Cost Driver

- Persiapan Bahan Baku
 - Total waktu yang dihabiskan untuk persiapan bahan baku:

Sayur	= 45 Menit
Daging	= 50 Menit
Kulit <i>Tortilla</i>	= <u>60 Menit</u> +
Total Waktu	= 155 Menit

Dalam sebulan = 155 menit × 30 hari = 4.650 menit
 - Biaya tenaga kerja langsung adalah Rp12.000.000 per bulan (5 karyawan). Diketahui 40% tenaga kerja langsung untuk aktivitas persiapan bahan baku, maka:
$$\text{Biaya tenaga kerja langsung aktivitas ini} = 40\% \times \text{Rp.12.000.000} = \text{Rp.4.800.000}$$
 - Tarif *cost driver* untuk persiapan bahan baku adalah:
$$\text{Tarif cost driver} = \frac{\text{Biaya tenaga kerja langsung}}{\text{Total waktu persiapan bahan baku}} = \frac{\text{Rp.4.800.000}}{4.650 \text{ menit}} = \text{Rp.1.032 per menit}$$
- Proses Memasak dan Penyajian
 - Total waktu yang dihabiskan untuk proses memasak dan penyajian kebab dalam sebulan jika 1.117 kebab diproduksi dalam sebulan dan memakan waktu 10 menit per kebab.
$$\text{Total waktu memasak dan menyajikan} = 1.117 \text{ kebab} \times 10 \text{ menit} = 11.170 \text{ menit}$$
 - Biaya tenaga kerja langsung adalah Rp12.000.000 per bulan (5 karyawan). Diketahui 60% tenaga kerja langsung untuk aktivitas proses memasak dan penyajian, maka:
$$\text{Biaya tenaga kerja langsung aktivitas ini} = 60\% \times \text{Rp.12.000.000} = \text{Rp.7.200.000}$$

3) Tarif *cost driver* untuk proses memasak dan penyajian ini adalah:

$$\text{Tarif } cost \text{ driver} = \frac{\text{Biaya tenaga kerja langsung}}{\text{Total waktu memasak dan menyajikan}} = \frac{\text{Rp.7.200.000}}{11.170 \text{ menit}} \\ = \text{Rp.645 per menit}$$

3. Pemakaian Listrik

1) Total waktu aktu pemakaian listrik per hari adalah 10 jam sesuai jam operasional = 600 menit

$$\text{Dalam sebulan} = 600 \text{ menit} \times 30 \text{ hari} = 18.000 \text{ menit}$$

2) Biaya Listrik = Rp.450.000

3) Tarif *cost driver* untuk pemakaian Listrik adalah:

$$\text{Tarif } cost \text{ driver} = \frac{\text{Biaya listrik}}{\text{Total waktu pemakaian listrik}} = \frac{\text{Rp.450.000}}{18.000 \text{ menit}} \\ = \text{Rp25 per menit}$$

4. Penggunaan Mesin *Tortilla*:

1) Waktu penggunaan mesin = 60 menit per hari

$$\text{Dalam sebulan} = 60 \text{ menit} \times 30 \text{ hari} = 1.800 \text{ menit}$$

2) Biaya Penyusutan (Mesin) adalah Rp.50.000

3) Tarif *cost driver* penggunaan mesin *tortilla*:

$$\text{Tarif } cost \text{ driver} = \frac{\text{Biaya penyusutan}}{\text{Total waktu penggunaan mesin}} = \frac{\text{Rp.50.000}}{1.800 \text{ menit}} \\ = \text{Rp.28 per menit}$$

5. Penggunaan Bahan Penolong (Gas LPG):

1) Total waktu yang dihabiskan untuk proses memasak dan penyajian kebab dalam sebulan jika 1.117 kebab diproduksi dalam sebulan dan memakan waktu 10 menit per kebab.

$$\text{Total waktu memasak dan menyajikan} = 1.117 \text{ kebab} \times 10 \text{ menit} \\ = 11.170 \text{ menit}$$

2) Volume gas LPG terpakai = 6 tabung

3) Biaya Gas LPG = Rp.20.000 × 6 tabung = Rp.120.000

4) Tarif *cost driver* penggunaan gas LPG:

$$\text{Tarif } cost \text{ driver} = \frac{\text{Biaya pembelian Gas LPG}}{\text{Total waktu penggunaan Gas LPG}} = \frac{\text{Rp.120.000}}{11.170 \text{ menit}} \\ = \text{Rp11 per menit}$$

6. Pemakaian Bahan Pembantu

1) Volume pemakaian kertas pembungkus = 23 paket × 50 buah per paket = 1.150 kertas

2) Total biaya kertas pembungkus adalah Rp.690.000

3) Tarif *cost driver* untuk pemakaian kertas pembungkus (*wrap*):

$$\text{Tarif } cost \text{ driver} = \frac{\text{Biaya kertas pembungkus}}{\text{Total kertas pembungkus}} = \frac{\text{Rp.690.000}}{1.150 \text{ kertas}} \\ = \text{Rp600 per kertas}$$

4) Volume pemakaian pembungkus luar = 12 paket × 100 buah per paket = 1.200 kertas

5) Total biaya pembungkus luar adalah Rp.840.000

6) Tarif *cost driver* untuk pemakaian pembungkus luar:

$$\begin{aligned}\text{Tarif cost driver} &= \frac{\text{Biaya pembungkus luar}}{\text{Total pembungkus luar}} = \frac{\text{Rp.840.000}}{1.200 \text{ kertas}} \\ &= \text{Rp700 per kertas}\end{aligned}$$

Tarif *cost driver* merupakan metode penentuan biaya yang didasarkan pada aktivitas yang memicu atau “menggerakkan” biaya tertentu. Pada hal ini, tarif *cost driver* digunakan untuk menghitung biaya per menit atau per unit yang terkait dengan setiap aktivitas, seperti persiapan bahan baku, memasak, pemakaian listrik, penggunaan mesin, penggunaan bahan penolong (LPG), dan bahan pembantu seperti kertas pembungkus. Tarif ini memungkinkan perusahaan menghitung biaya yang lebih akurat untuk setiap aktivitas yang dilakukan.

Pengalokasian Biaya Berdasarkan Volume Cost Driver

1. Biaya persiapan bahan baku

Waktu persiapan bahan baku adalah 155 menit per hari dan tarif *cost driver* sebesar Rp.1.032 per menit, maka:

$$\begin{aligned}\text{Biaya persiapan bahan baku per bulan} &= 155 \text{ menit} \times 30 \text{ hari} \\ &\quad \times \text{Rp.1.032 per menit} \\ &= \text{Rp.4.798.800}\end{aligned}$$

2. Biaya proses memasak dan penyajian

Waktu proses memasak dan penyajian untuk seluruh kebab dalam sebulan adalah 11.170 menit dan tarif *cost driver* sebesar Rp.645 per menit, maka:

$$\begin{aligned}\text{Biaya proses memasak dan penyajian per bulan} &= 1.117 \text{ kebab} \times \\ &\quad 10 \text{ menit} \times \\ &\quad \text{Rp.645 per menit} \\ &= \text{Rp.7.204.650}\end{aligned}$$

3. Biaya Listrik

Waktu penggunaan listrik adalah 600 menit per hari dan tarif *cost driver* sebesar Rp.25 per menit, maka:

$$\begin{aligned}\text{Biaya Listrik per bulan} &= 600 \text{ menit} \times 30 \text{ hari} \times \text{Rp.25 per menit} \\ &= \text{Rp.450.000}\end{aligned}$$

4. Biaya Penyusutan (Mesin)

Waktu penggunaan mesin tortilla adalah 60 menit per hari dan tarif *cost driver* sebesar Rp.28 per menit, maka:

$$\begin{aligned}\text{Biaya penyusutan (mesin)} &= 60 \text{ menit} \times 30 \text{ hari} \times \text{Rp.28 per menit} \\ &= \text{Rp.36.000}\end{aligned}$$

5. Biaya Bahan Penolong (Gas LPG)

Waktu proses memasak dan penyajian sama dengan penggunaan gas LPG untuk seluruh kebab dalam sebulan adalah 11.170 menit dan tarif *cost driver* sebesar Rp.11 per menit, maka:

$$\begin{aligned}\text{Biaya Gas LPG} &= 1.117 \text{ kebab} \times 10 \text{ menit} \times \text{Rp.11 per menit} \\ &= \text{Rp.122.870}\end{aligned}$$

6. Biaya Bahan Pembantu

Volume pemakaian kertas pembungkus adalah 1.150 kertas dan pembungkus luar 1.200 kertas. Tarif *cost driver* kertas pembungkus sebesar Rp.600 dan pembungkus luar Rp.700.

$$\begin{aligned} \text{Biaya bahan pembantu} &= 1.117 \text{ kebab} \times (\text{Rp}.600 + \text{Rp}.700) \\ &= \text{Rp}.1.452.100 \end{aligned}$$

Pengalokasian biaya berdasarkan volume *cost driver* merupakan metode penetapan biaya yang mendistribusikan biaya operasional sesuai dengan jumlah waktu atau volume aktivitas yang dikonsumsi dalam proses produksi. Dalam hal ini, biaya dialokasikan ke berbagai aktivitas berdasarkan waktu yang dihabiskan atau jumlah unit yang digunakan. Metode ini memastikan bahwa setiap komponen biaya dialokasikan secara proporsional sesuai dengan penggunaan aktual, sehingga lebih mencerminkan biaya nyata dari setiap tahapan proses produksi.

Perhitungan HPP

HPP merupakan hasil dari penjumlahan semua biaya terkait produksi kebab di Time420s Langowan sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{HPP} &= \text{Biaya bahan baku} + \text{Biaya Tenaga Kerja Langsung} + \text{Biaya overhead pabrik} \\ \text{HPP} &= \text{Biaya bahan baku} + (\text{Biaya persiapan bahan baku} \\ &+ \text{Biaya proses memasak dan penyajian}) + (\text{Biaya Listrik} \\ &+ \text{Biaya Penyusutan} + \text{Biaya bahan penolong} + \text{Biaya bahan pembantu}) \end{aligned}$$

Berdasarkan data yang telah dihitung dapat diketahui total HPP sebesar:

$$\begin{aligned} \text{HPP} &= \text{Rp}.11.976.000 \\ &\quad \text{Rp}.4.798.800 \\ &\quad \text{Rp}.7.204.650 \\ &\quad \text{Rp}.450.000 \\ &\quad \text{Rp}.36.000 \\ &\quad \text{Rp}.122.870 \\ &\quad \underline{\text{Rp}.1.452.100} + \\ &\quad \mathbf{\text{Rp}.26.040.420} \end{aligned}$$

$$\text{HPP per kebab} = \frac{\text{Rp}.26.040.420}{1.117 \text{ kebab}} = \mathbf{\text{Rp}.23.313}$$

Maka telah didapatkan HPP Kebab pada Time420s Langowan untuk bulan Juli 2024 adalah sebesar Rp.26.040.420 dan HPP per kebab yaitu Rp.23.313.

Perbandingan Perhitungan HPP Kebab

Tabel.9 Perbandingan Perhitungan HPP

Komponen Biaya	Metode di Time420s (Rp)	Metode ABC (Rp)
Biaya Bahan Baku	11.976.000	11.976.000
Biaya Tenaga Kerja	18.000.000	12.003.450
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	2.100.000	2.060.970
Total	<u>32.076.000</u>	<u>26.040.420</u>
HPP per Kebab	28.716	23.313

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Berdasarkan penelitian mengenai perhitungan harga pokok produksi (HPP) kebab di Time420s Langowan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Pentingnya Pembagian Biaya secara Detail:
Perhitungan HPP dengan metode konvensional yang dilakukan Time420s selama ini cenderung menyatukan biaya semua tenaga kerja dan biaya overhead pabrik tanpa memperhitungkan alokasi biaya berdasarkan aktivitas produksi tertentu. Hal ini mengakibatkan biaya per kebab menjadi lebih tinggi dibandingkan dengan metode ABC.
2. Perbandingan Biaya HPP pada Metode Konvensional dan Metode ABC:
HPP kebab menggunakan metode konvensional Time420s sebesar Rp28.716 per kebab, sedangkan dengan metode ABC, HPP turun menjadi Rp23.313 per kebab. Penurunan ini sebesar Rp5.403 per kebab menunjukkan bahwa metode ABC lebih akurat dalam mengalokasikan biaya dan dapat membantu menekan harga pokok produksi.
3. Efektivitas Metode ABC dalam Pengalokasian Biaya:
Metode ABC memperhitungkan cost driver pada berbagai aktivitas, seperti persiapan bahan baku, proses memasak, penyajian, dan penggunaan listrik, sehingga biaya produksi lebih relevan dan rinci. Alokasi biaya berdasarkan waktu dan frekuensi penggunaan menghasilkan perhitungan yang lebih adil sesuai penggunaan setiap sumber daya.

Berdasarkan kesimpulan yang ada, maka penulis dapat memberikan saran kepada Time420s Langowan yaitu:

1. Gunakan Metode ABC untuk Hitung Biaya
Time420s Langowan sebaiknya mulai memakai metode ABC dalam menghitung HPP. Metode ini lebih rinci dalam membagi biaya berdasarkan aktivitas, sehingga hasilnya lebih akurat dan biaya per kebab jadi lebih rendah. Dengan begitu, perusahaan bisa menetapkan harga yang lebih kompetitif.
2. Kelola Biaya Overhead dengan Lebih Teliti
Biaya seperti listrik, gas, dan bahan pembantu sebaiknya dicatat dan diatur sesuai kebutuhan tiap aktivitas. Dengan begitu, Time420s bisa tahu aktivitas mana yang banyak memakan biaya dan mencari cara untuk menghematnya, tanpa mengorbankan kualitas produk.

PENELITIAN LANJUTAN

Masih melakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui lebih jauh tentang Penerapan Metode Activity-Based Costing dalam Pehitungan Harga Pokok Produksi Kebab di TIME420S Langowan

DAFTAR PUSTAKA

- Brigita Sondakh, Harijanto Sabijono, & Natalia Gerungai (2023) Penerapan Activity Based Costing System Dalam Menghitung Harga Pokok Penjualan Pada CV. Verel Tri Putra Mandiri Manado. *Jurnal Ilmiah Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, Vol. 11 No. 3 Juli 2023. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/emba/article/view/49282>
- Brown, L., & Clark, M. (2019). International Perspectives on Activity-Based Costing in Cafés. *Journal of Global Business*, 32(2), 30-45.
- Darya, I. G. (2019). *Akuntansi Manajemen*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Davis, S., & Thompson, P. (2020). Activity-Based Costing and Cost Pool Management in Cafés. *Journal of Accounting and Finance*, 22(1), 75-90.
- Dunia, Firdaus Ahmad., Abdullah, Wasilah., Sasongko, Catur. (2019). *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Jakarta: Salemba Empat
- Febiona A. Bonde, Hendrik Manossoh, & Anneke Wangkar (2021) Penerapan Activity Based Costing Pada Tarif Jasa Rawat Inap Rumah Sakit Umum Gereja Masehi Injili Di Minahasa (Gmim) Pancaran Kasih Manado. *Jurnal Ilmiah Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, Vol. 9 No. 3, September 2021. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/emba/article/view/34642>
- Gilbert Thenu, Hendrik Manossoh, & Treesje Runtu (2021) Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu. *Jurnal Ilmiah Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, Vol. 9 No. 2, Maret 2021. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/emba/article/view/33445>
- Harahap, M. G., dkk. (2023). *Akuntansi Manajemen*. Serang: Sada Kurnia Pustaka
- Horgren, dkk. (2006). *Cost Accounting A Managerial*. Pearson International Edition: Emphasis 12th edition.
- Jimswik Betah, Inggriani Elim, & Lidia Mawikere (2021) Analisis Penerapan Sistem Informasi Akuntansi Penjualan Pada PT. Melodi Asri Bitung. *Jurnal Ilmiah Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, Vol. 9 No. 1, Maret 2021. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/emba/article/view/32121>
- Lady D. Latjandu & Diana N. Lintong (2021) Pengelolaan Dan Pertanggungjawaban Anggaran Pendapatan Belanja Desa Di Daerah Kepulauan Kawasan Timur Indonesia (Studi Di Desa Beo Kecamatan Beo Kabupaten Kepulauan Talaud). *Jurnal Ilmiah Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, Vol. 9 No. 1, Maret 2021. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/emba/article/view/31813>
- Rendhy F. Togas, Hendrik Gamaliel, & Syermi S.E. Mintalangi (2021) Analisis Penerapan Metode Full Costing Sebagai Alat Untuk Menghitung Harga Pokok Produksi Pada Trendy Fried Chicken. *Jurnal Ilmiah Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, Vol. 9 No. 3, September 2021. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/emba/article/view/34637>

- Santoso, A. (2021). Strategi Penetapan Harga Jual Berdasarkan Activity-Based Costing: Studi Kualitatif di Kafe Bandung. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 24(1), 30-40.
- Smith, J., & Williams, R. (2020). Activity-Based Costing in the Hospitality Industry. *International Journal of Hospitality Management*, 45, 50-60.
- Turner, L., & White, D. (2019). Activity-Based Costing and Café Profitability: An International Perspective. *International Journal of Hospitality and Tourism*, 22(3), 300-315.
- Veronika Pasapan, Rudy J. Pusung, & Djeini Maradesa (2023) Analisis Metode Full Costing dan Variable Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Boba Biji Nangka Pada UMKM Subin Mood Boba. *Jurnal Ilmiah Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, Vol. 11 No. 2, Juni 2023. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/emba/article/view/48806>
- Wijaya, B., & Kusumo, R. (2019). Optimalisasi Biaya Operasional Kafe dengan Activity-Based Costing: Pendekatan Kualitatif. *Jurnal Bisnis dan Manajemen*, 20(2), 80-90.
- Wilson, A., & Johnson, K. (2021). Understanding Activity-Based Costing's Impact on Café Profitability. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33(4), 1500-1518.
- Zubair, H. M. (2023). Penerapan Metode Activity Based Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Moha Coffee and Space Di Kabupaten Bogor (Doctoral dissertation, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Pakuan). <https://repository-feb.unpak.ac.id/xmlui/handle/123456789/8035>