

ABSTRAK

Pandan Wangi *Coffe Shop* merupakan main restaurant Hotel Santika Bandung yang memproduksi beragam jenis makanan. Keberagaman produk ini menyebabkan kos produksi tidak langsung yang hanya di-assign berdasarkan satu dasar *assignment* saja tidak lagi memadai.

Melalui skripsi ini penulis akan melakukan penelitian dan pembahasan mengenai perhitungan kos produk yang dijalankan manajemen selama ini. Selanjutnya penulis mencoba melakukan perhitungan kos produk berdasarkan *activity-based costing* dan kemudian membandingkannya dengan kos produk yang ditetapkan manajemen.

Pihak manajemen selama ini melakukan perhitungan kos produk berdasarkan *traditional costing* yang meng-assign kos produksi tidak langsungnya berdasarkan volume produksi saja. Sistem ini tidak dapat mencerminkan jumlah kos yang sebenarnya dikonsumsi oleh setiap produk karena pada kenyataannya tidak semua kos berubah secara proporsional dengan volume produksi. Dengan *activity-based costing*, kos produksi tidak langsung yang terjadi di-assign sebanyak dua kali. Pertama-tama kos produksi tidak langsung di-assign ke setiap aktivitas yang terjadi dan selanjutnya barulah kos aktivitas ini di-assign ke setiap produk yang mengkonsumsi aktivitas yang bersangkutan. Metoda ini memungkinkan penggambaran konsumsi kos yang lebih akurat oleh setiap produk.

Hasil penelitian ini memperlihatkan perhitungan kos produk menurut pihak manajemen untuk Nasi Goreng Santika, Sop Buntut goreng dan *Sphagetty Bolonaise* adalah Rp14,137, Rp11,557 dan Rp 15,470. Sedangkan menurut *activity-based costing* adalah Rp13,496, Rp 12,779 dan Rp15,715. Dapat dilihat bahwa selama ini perhitungan kos produk Nasi Goreng Santika terlalu tinggi sebesar Rp 641 sedangkan perhitungan kos produk Sop Buntut Goreng dan *Sphagetty Bolonaise* justru terlalu rendah masing-masing sebesar Rp1,222 dan Rp245. Oleh karena proporsi kos produksi tidak langsung dari keseluruhan kos produksi yang terjadi tidaklah terlalu besar (13,58%), maka perbedaan yang terjadipun tidaklah signifikan.

Berdasarkan hasil yang diperoleh, penulis menyarankan bahwa manajemen belum perlu menerapkan *activity-based costing* untuk memperhitungkan kos produknya. Dalam penerapannya, *activity-based costing* memerlukan kos dan waktu yang tidak sedikit sehingga perlu dipikirkan sematang mungkin *cost benefit* yang terjadi, jangan sampai kos yang terjadi lebih besar dari benefitnya.

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	
DAFTAR LAMPIRAN	
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar belakang penelitian	1
1.2. Identifikasi masalah	3
1.3. Maksud dan tujuan penelitian	4
1.4. Kegunaan penelitian	5
1.5. Rerangka pemikiran	6
1.6. Metoda penelitian	8
1.6.1. Metoda pengumpulan data	8
1.6.2. Metoda analisis	9
1.7. Lokasi dan waktu penelitian	10
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. kos	11
2.1.1. Pengertian kos	11
2.1.2. Klasifikasi kos	12
2.1.3 Metoda pengumpulan kos	14
2.2 Tradisional costing	17

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Kos Bagian Dapur	41
Tabel 4.2	Upah langsung	42
Tabel 4.3	Kos Tidak langsung	42
Tabel 4.4	Kos Energi	43
Tabel 4.5	Peralatan	43
Tabel 4.6	Kos Lain-Lain	44
Tabel 4.7	Kos Restoran dan kantor	45
Tabel 4.8	Kos <i>Laundry</i> dan <i>Dry Cleaning</i>	46
Tabel 4.9	Kos Energi Restoran dan Kantor	46
Tabel 4.10	Gaji karyawan Restoran dan kantor	48
Tabel 4.11	Rincian Kos Pandan Wangi <i>Coffee Shop</i>	49
Tabel 4.12	Perhitungan Tarif Kos Tidak langsung Pandan Wangi <i>Coffee Shop (Traditional)</i>	51
Tabel 4.13	Perhitungan Kos Produksi Pandan Wangi <i>Coffee Shop</i>	51
Tabel 4.14	Daftar Aktivitas Produksi	53
Tabel 4.15	Daftar Aktivitas Produksi dan Pemicunya	56
Tabel 4.16	Kos Tidak Langsung	58
Tabel 4.17	Dasar <i>Assignment</i> Kos Produksi Tidak Langsung	59
Tabel 4.18	<i>Assignment</i> kos LPG	60
Tabel 4.19	<i>Assignment</i> Kos Listrik	61
Tabel 4.20	<i>Assignment</i> Kos Retribusi Air	61
Tabel 4.21	<i>Assignment</i> Kos Perlengkapan	62
Tabel 4.22	<i>Assignment</i> Kos Pemeliharaan Peralatan	63
Tabel 4.23	<i>Assignment</i> Kos Penyusutan Peralatan	64
Tabel 4.24	<i>Assignment</i> Kos Tenaga Kerja Tidak Langsung	65
Tabel 4.25	Jumlah kos Aktivitas	65
Tabel 4.26	<i>Assignment</i> Kos Aktivitas Sekunder ke Aktivitas Primer	67
Tabel 4.27	Jumlah Konsumsi Aktivitas	68
Tabel 4.28	Perhitungan Tarif Aktivitas	68
Tabel 4.29	Perhitungan Kos Tidak Langsung Nasi Goreng Santika	70
Tabel 4.30	Perhitungan Kos Tidak Langsung Sphagetty Bolonaise	70
Tabel 4.31	Perhitungan Kos Tidak Langsung Sop Buntut Goreng	71
Tabel 4.32	Perhitungan kos Produk Pandan Wangi <i>Coffee Shop (ABC)</i>	71
Tabel 4.33	Perbandingan Perhitungan kos Produk	72

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.1 Tabel *Assignment* Kos Sumber Daya Tidak langsung pada Aktivitas

Lampiran 1.2 Tabel kos Aktivitas