

**PENERAPAN *ACTIVITY BASED COSTING SYSTEM*
UNTUK MENINGKATKAN PELUANG
PROFITABILITAS RESTORAN CB**



**OLEH:
CECILIA RENATA TANJUNG
3203014238**

**JURUSAN AKUNTANSI
FAKULTAS BISNIS
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA
SURABAYA
2017**

**PENERAPAN *ACTIVITY BASED COSTING SYSTEM*
UNTUK MENINGKATKAN PELUANG
PROFITABILITAS RESTORAN CB**

SKRIPSI

**Diajukan kepada
FAKULTAS BISNIS
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA
SURABAYA
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi
Jurusan Akuntansi**

**OLEH:
CECILIA RENATA TANJUNG
3203014238**

**JURUSAN AKUNTANSI
FAKULTAS BISNIS
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA
SURABAYA
2017**

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH dan PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Unika Widya Mandala Surabaya:

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Cecilia Renata Tanjung

NRP : 3203014238

Judul Skripsi : Penerapan *Activity Based Costing System*
Untuk Meningkatkan Peluang Profitabilitas
Restoran CB

Menyatakan bahwa tugas akhir skripsi ini adalah ASLI karya tulis saya. Apabila terbukti karya ini merupakan *plagiarism*, saya bersedia menerima sanksi yang akan diberikan oleh Fakultas Bisnis Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Saya menyetujui pula bahwa karya tulis ini dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*digital library* Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan keaslian dan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 3 Januari 2018
Yang menyatakan



(Cecilia Renata Tanjung)

HALAMAN PERSETUJUAN

SKRIPSI

PENERAPAN *ACTIVITY BASED COSTING SYSTEM* UNTUK MENINGKATKAN PELUANG PROFITABILITAS RESTORAN CB

OLEH:

CECILIA RENATA TANJUNG
3203014238

Telah Disetujui dan Diterima dengan Baik
Untuk Diajukan Kepada Tim Penguji

Dosen Pembimbing,



Jesica Handoko, SE., M.Si., Ak.
Tanggal: 3/1/2018

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang ditulis oleh: Cecilia Renata Tanjung NRP 3203014238
Telah diuji pada tanggal 11 Januari 2018 dan dinyatakan lulus oleh Tim
Penguji

Ketua Tim Penguji:



Dr. Dyna Rachmawati, Ak., CA.

Mengetahui:

Dekan,

Ketua Jurusan,



Dr. Lodovicus Lasdi, MM., Ak., CA
NIK. 321.99.0370



S, Patricia Febrina D, SE, MA.
NIK. 321.03.0621

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yesus Kristus atas segala kebaikan dan berkat- Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi ini dengan judul “Penerapan *Activity Based Costing System* Untuk Meningkatkan Peluang Profitabilitas Restoran CB”. Penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Akuntansi pada jenjang strata satu (S-1) di Fakultas Bisnis Jurusan Akuntansi Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan dan masih banyak kekurangan karena memiliki keterbatasan serta kendala yang dihadapi. Tugas Akhir Skripsi ini tidak akan berhasil dengan baik tanpa bantuan, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Lodovicus Lasdi, M.M., selaku Dekan Fakultas Bisnis Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
2. Ibu S, Patricia Febrina D, SE, MA., selaku Ketua Jurusan Fakultas Bisnis Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
3. Ibu Jesica Handoko, SE., M.SI., AK., selaku Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran serta memberikan saran dan nasehat untuk membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Terima Kasih kepada Bapak Handani selaku pemilik beserta seluruh

staff Restoran Casa Bocca Surabaya atas bantuan dan kesediaannya untuk memberikan waktu dan data selama penelitian.

5. Orang Tua dan Keluarga yang selalu memberikan dukungan dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
6. Teman-teman, Antonius, Arvin, Claudio, Erlyn, Dinda, Felisitas, Christian, Ritchie, Claudia, Rani, Ayu, Chelsea, Evan yang telah memberikan banyak bantuan dan dukungan baik berupa motivasi, kritik dan saran dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
7. Teman-teman dan semua pihak yang berkepentingan yang tidak dapat disebutkan satu per satu, yang telah memberikan dukungan selama penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam tugas akhir skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan di masa mendatang. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat dan menambah wawasan bagi para pembacanya.

Surabaya,

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMAH.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
BAB 1. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah	8
1.3. Tujuan Penelitian.....	9
1.4. Manfaat Penelitian	9
1.5. Sistematika Penulisan.....	10
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Penelitian Terdahulu.....	11
2.2. Landasan Teori.....	15
2.3. Rerangka Berpikir.....	36
BAB 3. METODE PENELITIAN	
3.1. Desain Penelitian	37
3.2. Jenis dan Sumber Data.....	37

3.3. Alat dan Metode Pengumpulan Data	38
3.4. Teknik Analisis Data	38
BAB 4. ANALISIS DAN PEMBAHASAN	
4.1. Gambaran Umum Perusahaan	40
4.2. Deskripsi Data	47
4.3. Analisis dan Pembahasan	57
BAB 5. SIMPULAN, KETERBATASANDAN SARAN	
5.1. Simpulan	76
5.2. Keterbatasan	76
5.3. Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1.	14
Tabel 4.1.	42
Tabel 4.2.	48
Tabel 4.3.	49
Tabel 4.4.	50
Tabel 4.5.	56
Tabel 4.6.	57
Tabel 4.7.	58
Tabel 4.8.	60
Tabel 4.9.	63
Tabel 4.10.	64
Tabel 4.11.	66
Tabel 4.12.	68
Tabel 4.13.	69
Tabel 4.14.	70
Tabel 4.15.	71
Tabel 4.16.	72
Tabel 4.17.	74

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1	24
Gambar 4.1	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Menu Restoran CB

Lampiran 2. Biaya Operasional Restoran CB

ABSTRAK

Restoran CB merupakan restoran baru yang membuka usaha di bidang kuliner di Surabaya. Restoran ini merupakan restoran keluarga dan tidak menggunakan pihak luar sebagai pengelolanya. Dengan baru membuka usahanya, restoran ini memiliki masalah dalam hal menentukan harga pokok produksi pada setiap menu makanan yang dijual yang dimana dalam pengelolaannya dalam menentukan harga pokok produksi masih menggunakan metode tradisional sehingga pihak restoran tidak dapat menentukan dengan jelas dalam keputusan *pricing*. Diharapkan dengan adanya perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *activity based costing*, pihak restoran dapat lebih jelas dalam perhitungan *costing* terkait penentuan harga pokok produksi yang dapat digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga menu makanan.

Tujuan penelitian yang ingin dicapai adalah untuk mengetahui bagaimana penerapan sistem *activity based costing* dalam perhitungan harga pokok produksi serta dalam meningkatkan profitabilitas Restoran CB.

Kata Kunci: *Activity Based Costing*, Harga Pokok Produksi, Sistem Tradisional, Profitabilitas.

ABSTRACT

CB Restaurant is a new restaurant that operates in Surabaya. This restaurant is a business that managed by a family and they don't have any partner to run the restaurant. As a newly opened restaurant, they definitely have some problems, but especially in deciding their cost of goods manufactured where they still use traditional method that affects the restaurant ability to decide the price of their menu. Hopefully, with the help of activity based costing method to calculate their cost of goods manufactured, restaurant can clearly calculate their costing and can determine the price of their menu.

The purpose of this research is to understand how the application of activity based costing system in the calculation cost of goods manufactured can increase the profitability of CB Restaurant.

Keyword : *Activity Based Costing, Cost of Goods Manufactured, Traditional System, Profitability*