

## ABSTRAK

Produk makanan sebagai salah satu penyumbang pendapatan terbesar hotel tentunya perlu mendapat perhatian khusus. Perhitungan harga pokok makanan sangatlah penting dalam penentuan harga jual makanan. Perhitungan harga pokok makanan di Hotel X sangatlah terbatas dengan menjumlahkan semua komponen bahan baku makanan sesuai dengan resep yang tersedia. Sedangkan untuk menentukan harga pokok produksinya dengan menggunakan standar biaya yang telah ditetapkan internal Hotel akan seberapa besar layaknya maksimal biaya produksi seporisi makanan. Tentunya hal ini akan kurang efektif mengingat semua komponen biaya seperti bahan baku pembantu, tenaga kerja langsung, tenaga kerja tidak langsung, listrik, air, dll dianggap besarnya sama rata untuk semua jenis makanan. Untuk itu diperlukan perhitungan yang lebih baik dengan menggunakan model TDABC untuk mengukur biaya produksi makanan di Hotel X. Hasil pengujian dengan TDABC menunjukkan dari kelima jenis makanan yang termasuk dalam kategori lima besar yakni nasi goreng, rawon, spaghetti, sandwich dan sup buntut hanya ada satu yakni sandwich yang memiliki harga pokok produksi lebih tinggi dari perhitungan Hotel X. Perhitungan ini dapat membantu pihak manajemen hotel untuk membuat keputusan penetapan harga jual yang lebih baik.

Kata kunci : TDABC, harga pokok produksi, penetapan harga, strategi harga jual, Resep makanan

**TIME DRIVEN ACTIVITY BASED COSTING PADA PENETAPAN HARGA  
POKOK PRODUKSI MAKANAN PADA HOTEL X**

**MOKH. SATRIA ARDIANSYAH**  
Universitas Airlangga Surabaya

**ABSTRACT**

Food products as one of the largest revenue contributor hotel certainly needs special attention. Calculating the cost of food is very important in determining the selling price of food. Calculating the cost of food at the Hotel X is limited by summing all the components of food ingredients according to recipes provided. As for determining the cost of production by using standard cost has been determined internally hotel will be how much like the maximum cost of a serving of food production. Surely this would be less effective considering all cost components such as auxiliary raw materials, direct labor, indirect labor, electricity, water, etc. are considered equal magnitude for all types of food. It is necessary for a better calculation using the model TDABC to measure the cost of production of food in the hotel with TDABC X. The test results show of the five types of food are included in the five major categories namely fried rice, rawon, spaghetti, sandwich and oxtail soup is only one namely sandwich which have a higher cost of production from the calculation of Hotel X. This calculation can help hoteliers to make pricing decisions are selling better.

Keywords: TDABC, the cost of production, pricing, sales price strategy, Food recipes