

ANALISIS PERHITUNGAN BIAYA BERSAMA DALAM MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI ROTI PADA CV. REIDY JAYA DI DESA PANGU DUA KABUPATEN MINAHASA TENGGARA

ANALYSIS OF JOINT COST CALCULATIONS IN DETERMINING THE COST OF BREAD PRODUCTION AT CV. REIDY JAYA IN PANGU DUA VILLAGE SOUTHEAST MINAHASA REGENCY

Oleh:

Mentari P. Manoppo¹
Harijanto Sabijono²
Treesje Runtu³

¹²³Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi
Universitas Sam Ratulangi Manado

E-mail:

¹mentari.manoppo@gmail.com

²h_sabijono@unsrat.ac.id

³treesjeruntu@unsrat.ac.id

Abstrak: Biaya bersama merupakan biaya yang diolah secara bersama yang dikeluarkan sejak bahan baku diolah sampai menghasilkan dua atau lebih berbagai macam produk yang dapat dipisahkan identitasnya. Produk yang dihasilkan tersebut berasal dari proses pengolahan bahan baku yang sama sehingga timbul masalah bagaimana menghitung biaya bersama secara akurat yang nantinya akan dialokasikan pada produk bersama yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan biaya bersama dalam menentukan harga pokok produksi roti pada CV. Reidy Jaya di Desa Pangu Dua, Kabupaten Minahasa Tenggara. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Metode pengumpulan data adalah melalui wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan adanya perhitungan biaya bersama, harga pokok produk per unit masing-masing jenis roti menjadi lebih jelas. Harga pokok produk per unit untuk empat jenis roti yang didapat lebih rendah dari harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan, oleh karena itu harga jual pun seharusnya bisa lebih rendah agar perusahaan tetap bisa bersaing dengan perusahaan-perusahaan lain yang bergerak di bidang yang sama yaitu produksi roti.

Kata kunci: *biaya bersama, produk bersama, harga pokok produksi roti*

Abstract: *Joint costs are costs incurred since the raw material is processed to become a variety of products that can be separated identities. The resulting product comes from the processing of the same raw material so that problems arise how to calculate the joint cost accurately which will later be allocated to the joint product produced. This study aims to analyze the calculation of joint costs in determining the cost of bread production in the CV. Reidy Jaya in Pangu Dua Village, Southeast Minahasa Regency. This type of research is a qualitative research with a descriptive approach. Data collection methods are through interviews and documentation. The results showed that with the joint cost calculation, the cost of the product per unit of each type of bread became clearer. The cost of product per unit for the four types of bread obtained is lower than the selling price set by the company, therefore the selling price should also be lower so that the company can still compete with other companies engaged in the same field, namely bread production.*

Keywords: *joint cost, joint product, cost of bread production*

PENDAHULUAN**Latar Belakang**

Perkembangan dunia usaha saat ini sangat pesat, diiringi dengan kebutuhan masyarakat yang semakin meningkat sehingga menjadi motivasi bagi para pengusaha untuk mendirikan berbagai perusahaan, baik itu perusahaan yang bergerak di bidang perdagangan, bidang produksi, maupun bidang pelayanan jasa. Dengan munculnya perusahaan-perusahaan tersebut, maka secara otomatis tercipta lapangan pekerjaan baru yang setidaknya bisa mengurangi tingkat pengangguran dan dapat meningkatkan kesejahteraan rakyat.

Setiap perusahaan yang berdiri pasti mempunyai tujuan yang terbagi menjadi tujuan jangka panjang dan tujuan jangka pendek. Tujuan jangka panjang antara lain untuk mempertahankan kelangsungan perusahaan, perkembangannya, dan kemajuannya di masa yang akan datang; sedangkan tujuan jangka pendek antara lain untuk memperoleh dan meningkatkan laba. Dalam mencapai tujuan tersebut, perusahaan pun harus berupaya untuk terus membuat berbagai prestasi melalui ide-ide dan kreativitas agar bisa bersaing dalam pasar bebas dan mampu mengolah potensi-potensi yang ada pada perusahaan secara efektif dan efisien.

Dalam tujuannya untuk mencapai laba yang optimal, maka perusahaan harus dapat menekan biaya dan meningkatkan penjualan atau keduanya dilakukan secara bersamaan. Perkembangan perusahaan seringkali didorong oleh keinginan untuk memperluas pasar, baik perluasan dari konsumen yang baru dilayani, perluasan daerah pemasaran yang harus dijangkau oleh perusahaan, serta pesaing yang memberikan tantangan tersendiri untuk dihadapi, tak terkecuali pada perusahaan industri atau manufaktur. Hal ini menjadi salah satu penyebab terjadinya persaingan yang semakin ketat dalam berbisnis. Seiring dengan persaingan yang semakin ketat maka perusahaan pun harus mengatur dan mengelola sumber keuangan secara cermat dan tepat agar perusahaan dapat mempertahankan eksistensi usahanya untuk memproduksi produk yang sejenis (Djumali, 2014:83).

Kegiatan produksi tentunya membutuhkan pengorbanan sumber daya ekonomi berupa berbagai jenis biaya dalam mengupayakan untuk memperoleh pendapatan. Biaya-biaya ini akan menjadi dasar dalam menentukan harga pokok produksi. Elemen-elemen pembentuk harga pokok produksi dapat dikelompokkan menjadi tiga, yaitu bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Ketiga biaya tersebut harus dicatat dan diklasifikasikan secara cermat sesuai dengan jenis dan sifat biaya tersebut. Hal ini dimaksudkan untuk mempermudah perusahaan mengetahui berapa besarnya biaya sebenarnya yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan suatu produk yang disebut dengan harga pokok produksi (Sari, Sulindawati, dan Dewi, 2017). Salah satu faktor yang menunjang suksesnya perusahaan dalam mencapai tujuannya adalah penentuan harga pokok produksi, karena dengan adanya penentuan harga pokok produksi maka perusahaan pun dapat dengan mudah menetapkan harga jual produk kepada konsumen yang bisa dikatakan menguntungkan perusahaan dan menjamin kelangsungan hidup perusahaan. Selain itu, penetapan biaya dan laba yang ditargetkan juga menjadi lebih jelas.

Pada perusahaan yang mengolah suatu bahan baku dalam satu proses produksi yang sama, untuk menghasilkan beberapa jenis produk, dibutuhkan pengalokasian biaya secara tepat ke tiap produk yang dihasilkan, karena akan sulit untuk menelusuri biaya yang terjadi selama proses produksi bersama (Pomalingo, 2014:1142). Apabila tidak ditelusuri akan mengakibatkan pembebanan biaya yang tidak proporsional pada tiap produk yang dihasilkan. Biaya bersama merupakan biaya yang diolah secara bersama yang dikeluarkan sejak bahan baku diolah sampai menghasilkan dua atau lebih berbagai macam produk yang dapat dipisahkan identitasnya. Biaya bersama merupakan biaya proses produksi yang menghasilkan berbagai produk secara bersama, sampai pada titik pisah batas. Titik pisah batas merupakan titik dimana produk bersama menjadi dapat diidentifikasi secara terpisah. Masalah utama yang dihadapi dalam proses produksi yang mengandung unsur biaya bersama adalah menghitung alokasi biaya bersama ke tiap produk yang dihasilkan. Perhitungan biaya bersama perlu dilakukan dengan tepat dan teliti, karena menyangkut biaya produksi dari berbagai macam produk yang dihasilkan.

CV. Reidy Jaya merupakan industri rumah tangga yang terletak di Desa Pangu Dua, Kecamatan Ratahan Timur, Kabupaten Minahasa Tenggara yang bergerak dalam beberapa bidang, yaitu bengkel, toko yang menjual berbagai macam kebutuhan, dan produksi roti. Namun dalam penelitian ini penulis mengambil fokus pada kegiatan produksi roti. CV. Reidy Jaya memproduksi berbagai macam roti dengan varian rasa yaitu roti meises, roti cokelat keju, roti kacang, dan roti srikaya. Kegiatan produksi ini tentunya membutuhkan pengalokasian biaya dari segi bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead* pabrik. Dalam hal ini, CV. Reidy Jaya tidak menggunakan metode khusus untuk menentukan harga pokok produksi pada roti meises, roti cokelat keju, roti kacang, dan roti srikaya, melainkan hanya memperhitungkan pendapatan dan pengeluaran berdasarkan penggunaan bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik per bulannya.

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis perhitungan biaya bersama dalam menentukan harga pokok produksi roti pada CV. Reidy Jaya.

TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi

Akuntansi adalah kumpulan prosedur berupa kegiatan mencatat, mengikhtisarkan, mengklasifikasikan, dan melaporkan keuangan dalam bentuk laporan keuangan dalam satu periode waktu (Sujarweni, 2016:1). Menurut Weygandt, Kimmel, dan Kieso (2015:4) akuntansi adalah sebuah sistem informasi yang terdiri atas tiga aktivitas yaitu mengidentifikasi, mencatat, dan mengkomunikasikan kejadian-kejadian atau peristiwa-peristiwa ekonomi dari sebuah organisasi kepada pihak-pihak yang membutuhkannya.

Akuntansi Manajemen

Samryn (2015:4) menyatakan akuntansi manajemen merupakan bidang akuntansi yang berfokus pada penyediaan, termasuk di dalamnya pengembangan dan penjelasan informasi akuntansi bagi para manajer yang dapat digunakan sebagai bahan perencanaan, pengendalian operasi dan dalam pengambilan keputusan. Berdasarkan fungsi tersebut, maka akuntansi manajemen juga dapat digunakan sebagai pendukung pelaksanaan fungsi-fungsi manajemen dalam bidang riset dan pengembangan, produksi, pemasaran, distribusi, logistik, serta pelayanan pelanggan.

Akuntansi Biaya

Mulyadi (2014:7) menyatakan akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya, pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Di bawah ini adalah tujuan dari akuntansi biaya menurut Rachmina dan Sari (2017:2):

1. Penentuan Harga Pokok Produksi Aktual.
Biaya yang dikumpulkan dan disajikan adalah biaya yang terjadi di masa lalu atau biasa disebut data historis.
2. Pengendalian Biaya.
Harus didahului dengan penentuan biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk memproduksi satu satuan produk, lalu kemudian melakukan analisis terhadap penyimpangan biaya sesungguhnya dengan biaya seharusnya dan menyajikan informasi mengenai penyebab terjadinya penyimpangan.
3. Pengambilan Keputusan Khusus.
Menyangkut masa yang akan datang. Oleh karena itu informasi yang relevan dalam pengambilan keputusan khusus selalu berhubungan dengan informasi yang akan datang.

Biaya

Biaya adalah kas atau ekuivalen kas yang dikorbankan untuk membeli barang atau jasa dengan harapan akan memberi suatu manfaat bagi perusahaan baik pada masa sekarang maupun untuk masa yang akan datang (Krismiaji dan Aryani, 2019:17). Samryn (2015:26) menyatakan informasi biaya sangat penting dalam penetapan harga, efisiensi penggunaan sumber daya, dan bahkan evaluasi tentang lini produk yang paling menguntungkan. Jumlah biaya juga diperlukan untuk memantau dukungan berbagai fungsi bisnis termasuk operasi, personalia, pemasaran, dan departemen akuntansi.

Menurut Mulyadi (2014:13) ada beberapa cara yang dapat digunakan untuk menggolongkan biaya, dan salah satunya adalah berdasarkan fungsi pokok dalam perusahaan. Dalam perusahaan manufaktur, ada tiga fungsi pokok, yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, dan fungsi administrasi dan umum. Oleh karena itu dalam perusahaan manufaktur biaya terbagi menjadi tiga kelompok:

1. Biaya produksi, merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang siap untuk dijual.
2. Biaya pemasaran, merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk.
3. Biaya administrasi dan umum, merupakan biaya-biaya untuk mengatur kegiatan produksi dan pemasaran produk.

Harga Pokok Produksi

Sofia dan Septian (2014:21) menyatakan harga pokok produksi adalah biaya barang yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun sesudah selama periode akuntansi berjalan. Semua biaya ini adalah biaya persediaan, yaitu semua biaya produk yang dianggap sebagai aktiva dalam neraca ketika terjadi dan

selanjutnya menjadi harga pokok penjualan ketika produk itu dijual. Harga pokok penjualan mencakup semua biaya produksi yang terjadi untuk membuat barang yang terjual.

Biaya Bersama

Menurut Mulyadi (2014:333) biaya bersama dapat diartikan sebagai biaya *overhead* bersama yang harus dialokasikan ke berbagai departemen, baik dalam perusahaan yang kegiatan produksinya berdasarkan pesanan maupun yang kegiatan produksinya dilakukan secara massa. Biaya bersama dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi berbagai macam produk yang dapat berupa produk bersama, produk sampingan, dan produk sekutu. Produk bersama adalah dua produk atau lebih yang diproduksi secara serentak dengan serangkaian proses atau dengan proses gabungan. Produk sampingan adalah produk yang nilai jualnya relatif lebih rendah yang diproduksi bersama dengan produk lain yang nilai jualnya lebih tinggi. Produk sekutu adalah produk yang diproduksi pada waktu yang sama, namun kegiatan pengolahan dan bahan bakunya berbeda.

Menurut Mulyadi (2014:336) biaya bersama dapat dialokasikan kepada tiap-tiap produk bersama dengan menggunakan metode di bawah ini:

1. Metode nilai jual relatif.
Dasar pemikiran metode ini adalah bahwa harga jual suatu produk merupakan perwujudan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam mengolah produk tersebut.
2. Metode satuan fisik.
Dalam metode ini biaya bersama dialokasikan kepada produk atas dasar koefisien fisik yaitu kuantitas bahan baku yang terdapat dalam masing-masing produk.
3. Metode rata-rata biaya per satuan.
Dalam metode ini harga pokok masing-masing produk dihitung sesuai dengan proporsi kuantitas yang diproduksi.
4. Metode rata-rata tertimbang.
Dalam metode ini kuantitas produksi dikalikan dulu dengan angka penimbang dan hasil kalinya baru dipakai sebagai dasar alokasi.

Penelitian Terdahulu

Sundari, Atmaja dan Dewi (2017) tentang analisis perhitungan biaya bersama dalam menentukan harga pokok produksi untuk produk diversifikasi songket pada Usaha Swastika Sidemen mendapatkan hasil yaitu total biaya bersama dari kelima jenis produk yang diproduksi oleh Swastika, dan dengan adanya pengalokasian biaya bersama ini maka Usaha Swastika dapat mengetahui biaya sebenarnya yang dikeluarkan untuk masing-masing produk yang dihasilkan dan dapat menjadi acuan untuk menentukan harga jual.

Mokoginta, Ilat, dan Tirayoh (2017) tentang analisis alokasi biaya bersama dalam penentuan harga pokok produksi pada UD. Totabuan Kacang Goyang Burung Maleo mendapatkan hasil yaitu perhitungan biaya bersama dilakukan untuk mengetahui biaya-biaya yang digunakan pada setiap jenis produknya, untuk mengalokasikan biaya bersama, dan dengan menggunakan metode harga pasar dapat mencerminkan besarnya biaya yang diserap oleh tiap jenis produk.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan menggunakan pendekatan deskriptif. Penelitian ini mengeksplorasi dan memotret secara mendalam situasi atau masalah yang akan diteliti pada CV. Reidy Jaya.

Jenis dan Sumber Data

Jenis data dalam penelitian ini yaitu data kualitatif berupa gambaran umum, sejarah dan struktur organisasi dari CV. Reidy Jaya. Adapun data kuantitatif berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik pada bulan Mei tahun 2019 pada CV. Reidy Jaya. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Data primer berupa data yang diperoleh secara langsung dari sumber asli berhubungan dengan masalah yang diteliti.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data pada penelitian ini yaitu wawancara dan dokumentasi. Metode wawancara yaitu penulis melakukan tanya-jawab secara langsung untuk mendapatkan informasi dengan pemilik perusahaan berhubungan dengan masalah penelitian. Sementara metode pengumpulan data secara dokumentasi yaitu penulis melakukan pengamatan terhadap aktivitas produksi, sehingga dapat diidentifikasi biaya-biaya apa saja yang digunakan selama proses produksi.

Metode dan Proses Analisis Data

Metode analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah metode analisis deskriptif. Metode deskriptif merupakan metode yang membahas suatu permasalahan secara terperinci yang diawali dengan langkah mengumpulkan dan menyaring data yang diperoleh dari perusahaan, kemudian menguraikan dan menggambarkan suatu keadaan secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta-fakta, lalu menarik kesimpulan untuk menjawab permasalahan yang ada pada perusahaan yaitu bagaimana perhitungan biaya bersama dalam menentukan harga pokok produksi roti pada CV. Reidy Jaya. Adapun tahapan analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Mengumpulkan data berdasarkan hasil wawancara dan dokumentasi mengenai elemen-elemen biaya yang digunakan dalam penentuan harga pokok produksi pada CV. Reidy Jaya.
2. Mengelompokkan biaya-biaya berdasarkan biaya produksi dan non-produksi.
3. Melakukan pengalokasian biaya produksi dan non-produksi ke masing-masing jenis produk.
4. Melakukan perhitungan biaya bersama sehingga akan didapatkan harga pokok produk per unit.
5. Menarik kesimpulan dan memberikan saran sesuai dengan hasil penelitian.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

CV. Reidy Jaya merupakan industri rumah tangga yang salah satu aktivitasnya adalah memproduksi roti. Roti yang diproduksi terdiri dari berbagai varian rasa, yaitu roti meises, roti cokelat keju, roti kacang, dan roti srikaya. Keempat jenis roti tersebut melalui proses produksi secara bersamaan.

Dalam melakukan penentuan serta perhitungan harga pokok produksi, CV. Reidy Jaya tidak melakukan perhitungan secara rinci maupun menggunakan metode khusus. Perusahaan hanya melakukan perhitungan pendapatan dan pengeluaran melalui penggunaan biaya produksi dan biaya non-produksi setiap bulannya. Begitu juga dengan harga jual, perusahaan tidak mempunyai metode khusus dalam menentukan harga jual. CV. Reidy Jaya hanya menentukan harga jual berdasarkan harga pasar, yaitu Rp 2.000 untuk setiap jenis roti.

Produksi yang dihasilkan oleh CV. Reidy Jaya setiap bulannya adalah sebagai berikut.

Tabel 1. Data Produksi Roti CV. Reidy Jaya Mei 2019

Jenis Roti	Produksi pe hari (unit)	Hari dalam sebulan	Produksi per bulan (unit)
Meises	175	24	4.200
Cokelat Keju	175	24	4.200
Kacang	175	24	4.200
Srikaya	175	24	4.200
Total	700		16.800

Sumber: CV. Reidy Jaya, 2019

Berdasarkan tabel 1, dapat diketahui bahwa selama bulan Mei 2019 CV. Reidy Jaya menghasilkan empat varian rasa, yaitu roti meises, roti cokelat keju, roti kacang, dan roti srikaya. Setiap hari pada bulan Mei CV. Reidy Jaya memproduksi 700 unit roti, yang terdiri dari 175 roti unit tiap jenis roti. Pada bulan Mei 2019 CV. Reidy Jaya memproduksi sebanyak 16.800 unit roti, yang terdiri dari 4.200 unit roti untuk tiap jenis roti.

Biaya Produksi

Biaya Bahan Baku

Berikut ini merupakan rincian bahan baku produk roti.

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Roti Mei 2019

Bahan Baku	Harga per Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Tepung Terigu 576 kg	7.300	4.204.800
Gula 192 kg	12.000	2.304.000
Mentega 48 kg	10.000	480.000
Ragi 4,6 kg	62.500	287.500
Telur 288 butir	1.500	432.000
Garam 3 kg	10.000	30.000
Total Biaya Bahan Baku		Rp 7.738.300

Sumber: CV. Reidy Jaya, 2019

Berdasarkan tabel 2, dapat diketahui total biaya bahan baku pada bulan Mei 2019 pada CV. Reidy Jaya adalah sebesar Rp 7.738.300 untuk 4 jenis roti. Jadi, setelah dikalkulasikan, masing-masing jenis roti yang diproduksi membutuhkan biaya sebesar Rp 1.934.575.

Tabel 3. Biaya Tambahan Isi Roti Mei 2019

Jenis Bahan	Harga per Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Meises 48 kg	40.000	1.920.000
Cokelat 48 kg	20.000	960.000
Keju 24 kg	25.000	600.000
Kacang 12 kg	30.000	360.000
Selai Kaya 12 kg	35.000	420.000
Total Biaya Tambahan Isi Roti		4.260.000

Sumber: CV. Reidy Jaya, 2019

Tabel 3 menunjukkan besarnya biaya tambahan yang dibutuhkan oleh masing-masing jenis roti untuk pemrosesan lebih lanjut apabila telah mencapai titik pisah, dimana biaya tambahan untuk isi roti ini berbeda-beda karena biaya tambahan ini dapat ditelusuri penggunaannya untuk masing-masing jenis roti.

Perhitungan biaya bahan baku untuk empat jenis roti adalah sebagai berikut:

1. Biaya bahan baku untuk jenis roti meises bulan Mei 2019
 $\text{Rp } 1.934.575 + \text{Rp } 1.920.000 = \text{Rp } 3.854.575$
2. Biaya bahan baku untuk jenis roti cokelat keju bulan Mei 2019
 $\text{Rp } 1.934.575 + \text{Rp } 960.000 + \text{Rp } 600.000 = \text{Rp } 3.494.575$
3. Biaya bahan baku untuk jenis roti kacang bulan Mei 2019
 $\text{Rp } 1.934.575 + \text{Rp } 360.000 = \text{Rp } 2.294.575$
4. Biaya bahan baku untuk jenis roti srikaya bulan Mei 2019
 $\text{Rp } 1.934.575 + \text{Rp } 420.000 = \text{Rp } 2.354.575$

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 4. Biaya Tenaga Kerja Langsung Mei 2019

Karyawan	Jumlah	Upah per Bulan (Rp)	Jumlah (Rp)
Karyawan Produksi	4	1.300.000	5.200.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung			Rp 5.200.000

Sumber: CV. Reidy Jaya, 2019

Berdasarkan tabel 4, dapat diketahui total biaya tenaga kerja langsung CV. Reidy Jaya pada bulan Mei 2019 adalah sebesar Rp 5.200.000. Dari jumlah ini akan dialokasikan ke masing-masing jenis roti. Setelah dikalkulasikan, masing-masing jenis roti membutuhkan biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 1.300.000.

Biaya Overhead Pabrik

Tabel 5. Biaya Overhead Pabrik Mei 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya Penyusutan Mesin	114.167
Biaya Listrik dan Air	500.000
Biaya Gas	2.880.000
Total Biaya Overhead Pabrik	Rp 3.494.167

Sumber: CV. Reidy Jaya, 2019

Berdasarkan tabel 5, dapat diketahui total biaya *overhead* pabrik CV. Reidy Jaya bulan Mei 2019 adalah sebesar Rp 3.494.167. Dari jumlah ini akan dialokasikan ke masing-masing jenis roti yang diproduksi. Setelah dikalkulasikan, masing-masing jenis roti membutuhkan biaya *overhead* pabrik sebesar Rp 873.541,75.

Biaya Non-Produksi

Tabel 6. Biaya Non-Produksi Mei 2019

Biaya Pemasaran	Jumlah
Biaya Penyusutan Kendaraan	500.000
Biaya Bensin	1.000.000
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung (karyawan pemasaran)	2.600.000
Total Biaya Non-Produksi	Rp 4.100.000

Sumber: CV. Reidy Jaya, 2019

Berdasarkan tabel 6, dapat diketahui total biaya non-produksi dalam hal ini adalah biaya pemasaran CV. Reidy Jaya pada bulan Mei 2019 adalah sebesar Rp 4.100.000. Dari jumlah ini akan dialokasikan ke masing-masing jenis roti yang diproduksi. Setelah dikalkulasikan, masing-masing jenis roti membutuhkan biaya non-produksi sebesar Rp 1.025.000.

Pembahasan

Biaya Bersama Roti

Dari hasil penelitian yang ada, maka dapat diketahui biaya bersama untuk memproduksi roti sebelum roti dapat diidentifikasi berdasarkan jenisnya adalah sebagai berikut.

Tabel 7. Biaya Bersama Roti

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya Produksi	
Biaya Bahan Baku	7.738.300
Biaya Tenaga Kerja Langsung	5.200.000
Biaya Overhead Pabrik	3.494.167
Biaya Non-Produksi	
Biaya Pemasaran	4.100.000
Total Biaya	Rp 20.532.467

Sumber: Data diolah, 2019

Berdasarkan tabel 7, dapat diketahui total biaya bersama CV. Reidy Jaya adalah sebesar Rp 20.532.467. Dari hasil perhitungan biaya bersama di atas, maka kita dapat mengetahui harga pokok per unit untuk roti yang belum dipisahkan identitasnya, dalam hal ini yang dimaksud adalah roti yang belum termasuk biaya tambahan untuk bahan isian. Berikut adalah harga pokok per unit berdasarkan rincian biaya bersama.

$$\begin{aligned}
 \text{Harga pokok produk} &= \frac{\text{total biaya bersama}}{\text{jumlah produksi}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 20.532.467}{16.800} \\
 &= \text{Rp } 1.222,17 \text{ dibulatkan menjadi Rp } 1.222/\text{unit}.
 \end{aligned}$$

Jadi, berdasarkan perhitungan di atas, kita dapat mengetahui bahwa dari perhitungan biaya bersama didapatkan harga pokok produk per unit sebesar Rp 1.222. Harga pokok ini adalah untuk roti belum termasuk dengan tambahan bahan isian.

Selanjutnya, dari perhitungan yang telah dijabarkan di atas, yaitu biaya produksi dan biaya non-produksi yang telah dikalkulasikan dan dialokasikan ke masing-masing jenis roti, maka akan dihitung harga pokok produk per unit masing-masing jenis roti.

Roti Meises**Tabel 8. Rincian Biaya Roti Meises**

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya Produksi	
Biaya Bahan Baku	3.854.575
Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.300.000
Biaya Overhead Pabrik	873.541,75
Biaya Non-Produksi	
Biaya Pemasaran	1.025.000
Total Biaya	Rp 7.053.116,75

Sumber: Data diolah, 2019

Berdasarkan tabel 8, dapat diketahui total biaya untuk roti meises adalah sebesar Rp 7.053.116,75. Dari total biaya tersebut, kita dapat mengetahui harga pokok per unit untuk jenis roti meises berikut ini.

$$\begin{aligned} \text{Harga pokok produk} &= \frac{\text{total biaya roti meises}}{\text{jumlah produksi roti meises}} \\ &= \frac{\text{Rp 7.053.116,75}}{4.200} \\ &= \text{Rp 1.679,31 dibulatkan menjadi Rp 1.679/unit roti meises.} \end{aligned}$$

Roti Cokelat Keju**Tabel 9. Rincian Biaya Roti Cokelat Keju**

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya Produksi	
Biaya Bahan Baku	3.494.575
Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.300.000
Biaya Overhead Pabrik	873.541,75
Biaya Non-Produksi	
Biaya Pemasaran	1.025.000
Total Biaya	Rp 6.693.116,75

Sumber: Data diolah, 2019

Berdasarkan tabel 9, dapat diketahui total biaya untuk roti coklat keju adalah sebesar Rp 6.693.116,75. Dari total biaya tersebut, kita dapat mengetahui harga pokok per unit untuk jenis roti coklat keju berikut ini.

$$\begin{aligned} \text{Harga pokok produk} &= \frac{\text{total biaya roti coklat keju}}{\text{jumlah produksi roti coklat keju}} \\ &= \frac{\text{Rp 6.693.116,75}}{4.200} \\ &= \text{Rp 1.593,59 dibulatkan menjadi Rp 1.594/unit roti coklat keju.} \end{aligned}$$

Roti Kacang**Tabel 10. Rincian Biaya Roti Kacang**

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya Produksi	
Biaya Bahan Baku	2.294.575
Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.300.000
Biaya Overhead Pabrik	873.541,75
Biaya Non-Produksi	
Biaya Pemasaran	1.025.000
Total Biaya	Rp 5.493.116,75

Sumber: Data diolah, 2019.

Berdasarkan tabel 10, dapat diketahui total biaya untuk roti kacang adalah sebesar Rp 5.493.116,75. Dari total biaya tersebut, kita dapat mengetahui harga pokok per unit untuk jenis roti kacang berikut ini.

$$\begin{aligned} \text{Harga pokok produk} &= \frac{\text{total biaya roti kacang}}{\text{jumlah produksi roti kacang}} \\ &= \frac{\text{Rp 5.493.116,75}}{4.200} \end{aligned}$$

= Rp 1.307,88 dibulatkan menjadi Rp 1.308/unit roti kacang.

Roti Srikaya

Tabel 11. Rincian Biaya Roti Srikaya

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya Produksi	
Biaya Bahan Baku	2.354.575
Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.300.000
Biaya Overhead Pabrik	873.541,75
Biaya Non-Produksi	
Biaya Pemasaran	1.025.000
Total Biaya	Rp 5.553.116,75

Sumber: Data diolah, 2019

Berdasarkan tabel 11, dapat diketahui total biaya untuk roti srikaya adalah sebesar Rp 5.553.116,75. Dari total biaya tersebut, kita dapat mengetahui harga pokok per unit untuk jenis roti srikaya berikut ini.

$$\begin{aligned} \text{Harga pokok produk} &= \frac{\text{total biaya roti srikaya}}{\text{jumlah produksi roti srikaya}} \\ &= \frac{\text{Rp } 5.553.116,75}{4.200} \\ &= \text{Rp } 1.322,17 \text{ dibulatkan menjadi Rp } 1.322/\text{unit roti srikaya.} \end{aligned}$$

Dari hasil perhitungan yang telah dijabarkan di atas yaitu harga pokok produk roti meises, roti cokelat keju, roti kacang, dan roti srikaya, maka dapat dirangkum harga pokok produk per unitnya untuk masing-masing jenis roti pada tabel di bawah ini.

Tabel 12. Harga Pokok Produk 4 Jenis Roti

Jenis Produk	Harga Pokok Produk
Roti Meises	Rp 1.679/unit
Roti Cokelat Keju	Rp 1.594/unit
Roti Kacang	Rp 1.308/unit
Roti Srikaya	Rp 1.322/unit

Sumber: Data diolah, 2019

Berdasarkan perhitungan di atas, dapat dilihat harga pokok produk yang didapat ternyata lebih kecil daripada harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan, yaitu Rp 2.000/unit untuk semua jenis roti isi apalagi untuk roti kacang dan roti srikaya yang perbedaannya cukup jauh. Jadi terdapat selisih antara harga jual yang ditetapkan perusahaan dengan harga pokok produk yang dihasilkan menurut perhitungan akuntansi biaya. Perbedaan ini disebabkan karena CV. Reidy Jaya tidak melakukan perhitungan secara rinci terhadap besarnya biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi roti dan tidak menggunakan metode khusus untuk menghitung harga pokok produksi, sehingga biaya-biaya yang dikeluarkan tidak diklasifikasikan sebagaimana mestinya.

Hasil penelitian ini sama dengan hasil penelitian oleh Rompis (2014) yaitu dengan menggunakan perhitungan biaya bersama memperoleh hasil yaitu besarnya harga pokok produksi dari masing-masing produk jauh lebih rendah dari harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan, karena perusahaan tidak melakukan perhitungan secara rinci untuk setiap biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan di atas, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Perusahaan belum menggunakan metode tertentu untuk menentukan harga pokok produksi, oleh karena itu biaya-biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi tidak diklasifikasikan semestinya berdasarkan teori dalam sumber buku yang ada yang mengakibatkan penetapan harga jual yang cenderung tinggi.
2. Hasil analisis mengenai perhitungan biaya bersama dalam menentukan harga pokok produksi diperoleh hasil yaitu harga pokok roti (belum termasuk biaya tambahan untuk isian) adalah sebesar Rp 1.222/unit.
3. Perhitungan harga pokok produk per unit masing-masing jenis roti setelah adanya biaya tambahan, yaitu meises, cokelat, keju, kacang, dan srikaya, didapatkan harga pokok per unit yaitu Rp 1.679/unit untuk roti

meises, Rp 1.594/unit untuk roti coklat keju, Rp 1.308/unit untuk roti kacang, dan Rp 1.322 untuk roti srikaya. Dari hasil perhitungan ini, ternyata harga pokok per unit lebih rendah dari harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, maka penulis memberikan saran sebagai berikut.

1. CV. Reidy Jaya sebaiknya mengklasifikasikan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi dan mulai melakukan perhitungan biaya bersama guna mengetahui penelusuran biaya dengan lebih jelas.
2. CV. Reidy Jaya sebaiknya mulai melakukan perhitungan harga pokok produksi, yang bertujuan untuk mengidentifikasi biaya-biaya yang mendukung proses produksi, agar perusahaan lebih efisien dalam penggunaan biaya, sehingga ada kemungkinan untuk menurunkan harga pokok produk. Jika harga pokok produk turun, maka harga jual dapat menjadi lebih rendah. Dengan begitu, hal ini dapat mendorong perusahaan tetap bersaing dengan perusahaan-perusahaan lain yang sejenis.

DAFTAR PUSTAKA

- Djumali, I., Sondakh, J. J., Mawikere, L. 2014. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Variabel Costing* dan Proses Penentuan Harga Jual pada PT. Sari Malalugis Bitung. Universitas Sam Ratulangi. *Jurnal Ilmiah Berkala Efisiensi*. Vol. 14, No. 2, Hal. 82-91. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jbie/article/view/4187>. Diakses tanggal 2 Februari 2019.
- Mokoginta, S. R. M., Ilat, V., Tirayoh, V. 2017. Analisis Alokasi Biaya Bersama dalam Penentuan Harga Pokok Produksi pada UD. Totabuan Kacang Goyang Burung Maleo. *Jurnal EMBA*. Vol. 5, No. 2, Hal. 1512-1519. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/16218>. Diakses tanggal 5 Februari 2019.
- Mulyadi. 2014. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kelima. Cetakan Keduabelas. STIM YKPN, Yogyakarta.
- Krismiaji dan Aryani, Y. A. 2019. *Akuntansi Manajemen*. Edisi Ketiga. UPP STIM YKPN, Yogyakarta.
- Pomalingo, S., Morasa, J., Tirayoh, V. Z. 2014. Analisis Alokasi Biaya Bersama dalam Menentukan Harga Pokok Produksi pada UD. Martabak Mas Narto. Universitas Sam Ratulangi. *Jurnal EMBA*. Vol. 2, No. 2, Hal. 1141-1150. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/4517>. Diakses tanggal 31 Januari 2019.
- Rachmina, D. dan Sari, S. W. 2017. *Akuntansi Manajemen: Teori dan Aplikasi*. Polimedia Publishing, Jakarta.
- Rompis, S. 2014. Analisis Perhitungan Biaya Bersama dalam Menentukan Harga Pokok Produksi untuk Produk Air Mineral dan Minuman Segar pada CV. Ake Abadi. *Jurnal EMBA*. Vol. 2, No. 3, Hal. 1633-1642. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/5930>. Diakses tanggal 25 Maret 2019.
- Samryn, L. M. 2015. *Akuntansi Manajemen: Informasi Biaya untuk Mengendalikan Aktivitas Operasi dan Investasi*. PT. Fajar Interpretama Mandiri, Jakarta.
- Sari, I. G. A. W. P., Sulindawati, N. L. G. E., Dewi, I. P. E. D. M. 2017. Penentuan Harga Pokok Produksi pada Nyiur Indah di Desa Petandakan Kabupaten Buleleng Berbasis Metode *Full Costing*. *E-Journal S1 Ak*. Vol. 8, No. 2. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/S1ak/article/view/13196>. Diakses tanggal 1 Februari 2019.
- Sofia, P. D. dan Septian, B. K. 2014. *Akuntansi Biaya*. Edisi 2. In Media, Bogor.
- Sujarweni, W. 2015. *Akuntansi Manajemen, Teori dan Aplikasi*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Sundari, I. A. M. A., Atmaja, A. T., Dewi, P. E. D. M. 2017. Analisis Perhitungan Biaya Bersama dalam Menentukan Harga Pokok Produksi untuk Produk Diversifikasi Songket pada Usaha Swastika Sidemen. *E-Journal S1 Ak*. Vol. 8, No. 2. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/S1ak/article/view/14406/8776>. Diakses tanggal 27 Maret 2019.
- Weygandt, J. J., Kimmel, P. D., Kieso, D. E. 2015. *Financial Accounting*. IFRS Edition. 3rd ed. John Wiley&Sons, inc, New Aster.