

ANALISIS ALOKASI BIAYA BERSAMA UNTUK PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA LIDYA CAKE AND BAKERY MANADO

Gloria Sepang¹, Ventje Ilat², Djeini Maradesa³

^{1,2,3}Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Sam Ratulangi, Jl. Kampus Bahu, Manado, 95115, Indonesia

E-mail : gloriasepang02@gmail.com

ABSTRACT

Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) is a type of business that is classified as simple. However, MSMEs must also pay attention to the amount of cost incurred to produce a product that is useful for determining the cost of production. Joint costs are costs incurred from the time the raw materials are first processed until the various products can be identified. This study aims to determine the calculation of the cost of goods manufactured by Lidya Cake And Bakery and analyze the calculation of the cost of production using the joint cost allocation method and then compare the calculation of the cost of production carried out by Lidya Cake And Bakery with calculations using the joint cost allocation method. Lidya Cake And Bakery is a cake shop business where bread products are the main product and are sold in several flavors. The type of research used is descriptive qualitative. The method of data collection is by conducting observations, interviews, and documentation. The results showed that the calculation of the cost of production with the allocation of joint costs obtained lower results than the calculations carried out by Lidya Cake And Bakery.

Keywords : Joints Cost, Cost of Production

1. PENDAHULUAN

Pada awal tahun 2020, dunia dihebohkan dengan kabar munculnya wabah virus *corona* yang sumbernya dari daerah Wuhan, China. Adanya virus *corona* telah menyebar ke seluruh dunia dan menewaskan adanya banyak korban jiwa. Virus *corona* tidak hanya berpengaruh bagi kesehatan tetapi juga berpengaruh bagi segala aspek, termasuk bagi bidang perekonomian di Indonesia. Perekonomian di Indonesia menjadi terhambat dikarenakan adanya pandemi virus *corona*. Terdapat banyak perusahaan besar yang terpaksa harus memberhentikan usahanya. Tidak saja perusahaan besar, tetapi usaha-usaha yang tergolong kecil dan menengah juga terpaksa harus memberhentikan usahanya baik untuk sementara waktu, ataupun untuk seterusnya.

Dalam dunia perekonomian di Indonesia, Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan golongan usaha yang besar jumlahnya. Sebagian besar penduduk Indonesia memperoleh penghasilan melalui kegiatan UMKM baik di sektor tradisional maupun modern. UMKM berperan penting dalam pembangunan ekonomi nasional, adanya UMKM dapat mendorong pertumbuhan ekonomi yang ada di Indonesia. Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) sangat berperan penting untuk mengurangi banyaknya pengangguran serta turut berkontribusi besar dalam pendapatan daerah hingga pendapatan negara. Di Sulawesi Utara sebagian besar pelaku UMKM yang ada bergerak di sektor usaha

makanan, baik makanan ringan maupun makanan berat. Salah satu usaha yang termasuk dalam usaha sektor makanan yaitu usaha toko roti.

Lidya *Cake And Bakery* merupakan usaha toko roti yang terletak di Jl. Sam Ratulangi No. 25, Wanea, Manado, Sulawesi Utara. Roti merupakan produk utama dalam usaha Lidya *Cake And Bakery*, produk roti diproduksi dengan melalui proses produksi bersama yang menghasilkan beberapa macam produk roti seperti roti cokelat keju, roti keju, roti cokelat. roti kacang. Model perhitungan harga pokok produksi yang ditetapkan oleh Lidya *Cake And Bakery* masih menggunakan perhitungan secara sederhana dan belum diterapkannya metode perhitungan harga pokok produksi yang sesuai dengan ilmu akuntansi.

Perhitungan harga pokok produksi yang tepat yaitu dengan melakukan perhitungan biaya bersama, biaya bersama adalah pengeluaran biaya yang dilakukan dengan memproduksi dua produk atau lebih yang dilakukan secara bersama dalam suatu kegiatan produksi. Biaya-biaya tersebut seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik. Dalam perhitungan biaya bersama terdapat beberapa metode untuk dialokasikan kepada tiap-tiap produk bersama yaitu metode nilai jual relatif, metode satuan fisik, metode rata-rata biaya per satuan, metode rata-rata tertimbang. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Lidya *Cake And Bakery* serta menganalisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode alokasi biaya bersama kemudian membandingkan antara perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Lidya *Cake And Bakery* dengan perhitungan menggunakan metode alokasi biaya bersama.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Akuntansi Biaya

Menurut Harnanto (2017:4), akuntansi biaya didefinisikan sebagai akuntansi yang berfokuskan kepada tujuan penyiapan informasi tentang pendapatan dan biaya yang relevan dengan keperluan manajemen. Menurut Widyastuti (2017:40) menyatakan bahwa akuntansi biaya mengidentifikasi, menjelaskan, mengukur, membuat laporan dan menganalisis berbagai unsur *direct cost* dan *inderect cost* yang berkaitan dengan pembuatan serta pemasaran barang atau jasa, juga mengukur kinerja, kualitas produk, dan produktivitas. Menurut Rachmina dan Sari (2017:12), akuntansi biaya mempunyai tiga tujuan pokok yaitu untuk penentuan harga pokok produksi, pengendalian biaya, pengambilan keputusan khusus.

2.2 Biaya

Biaya menurut Krismiaji dan Aryani (2019:17) merupakan 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. Menurut Mulyadi (2015:8) menyatakan bahwa biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi, yang dihitung dengan satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.

2.3 Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Menurut Purwaji (2016:15) biaya produksi adalah biaya yang terkait dengan fungsi produksi, yaitu biaya yang timbul dalam pengolahan bahan baku menjadi produk jadi sampai akhirnya produk tersebut siap untuk dijual. Menurut Sodikin (2015:22), biaya produksi merupakan biaya untuk mencapai unsur-unsur biaya produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik.

2.4 Harga Pokok Produksi

Untuk menentukan besarnya harga pokok produksi suatu barang maka perlu diketahui apa yang dimaksud dengan harga pokok produksi. Menurut Sodikin (2014:280), harga pokok produksi adalah sejumlah kas atau aset lainnya yang digunakan untuk memperoleh dan mengolah bahan baku sampai menjadi barang jadi. Menurut Dewi (2017:21) menyatakan bahwa, harga pokok produksi adalah biaya barang yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode akuntansi berjalan.

2.5 Biaya Bersama

Menurut Sujarweni (2021:101), mendefinisikan biaya bersama merupakan biaya yang dipakai untuk mengolah secara bersama biaya tersebut meliputi biaya bahan, tenaga kerja dan biaya *overhead* untuk dihasilkan beberapa produk. Menurut Mulyadi (2016:333), biaya bersama diartikan sebagai biaya *overhead* bersama yang mesti dialokasikan ke sejumlah departemen, baik dalam perusahaan yang aktivitas produksinya berdasarkan pesanan maupun yang aktivitas produksinya dilakukan secara massa.

2.6 Metode Alokasi Biaya Bersama

Menurut Kurnia (2017:192), biaya bersama dapat dialokasikan kepada tiap-tiap produk bersama dengan menggunakan salah satu dari empat metode berikut:

1. Metode Nilai Jual Relatif
Landasan pemikiran metode ini yaitu bahwa harga jual suatu produk menggambarkan perwujudan biaya-biaya yang digunakan dalam pembuatan suatu produk
2. Metode Satuan Fisik
Berdasarkan metode ini biaya bersama dialokasikan pada beberapa produk atas dasar koefisien fisik yaitu kuantitas bahan baku yang terkandung dalam pada setiap produk Koefisien fisik ini dinyatakan dalam satuan berat, volume, atau ukuran lain.
3. Metode Rata-Rata Biaya Per Satuan
Dalam metode ini harga pokok setiap produk dihitung berdasarkan proporsi kuantitas yang diproduksi. Jalan pikiran untuk pengaplikasian metode ini yaitu karena seluruh produk diproduksi melalui suatu proses yang sama, lantas tidak mungkin biaya-biaya tersebut berbeda satu dengan yang lain.
4. Metode Rata-Rata Tertimbang
Pada metode ini kuantitas produksi dikalikan dulu dengan angka penimbang dan hasil tersebut digunakan sebagai dasar alokasi.

2.7 Penelitian Terdahulu

Ardhiarisca, Sumadi, dan Putra (2020), tentang Penentuan *Joint Cost* Dalam Penentuan Laba Produk Kopi Pada Kelompok Tani Sumber Kembang Jember dengan hasil penelitian yaitu harga pokok produksi dibebankan pada delapan produk dan hasil analisis menunjukkan bahwa terdapat selisih yang cukup signifikan antara harga pokok produksi dengan harga jual terhadap sebagian besar produknya. Wandira, Muhtar, dan Setiawan (2020), tentang Analisis Alokasi Biaya Bersama Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi, *Joint-Product* Dan *By-Product* Pada PT. Pabrik Gula Takalar dengan hasil penelitian kekurangan atau kelebihan menggunakan metode rata-rata tertimbang dalam pengalokasian harga pokok produksi menunjukkan hasil yang cukup mendekati antara produk eks tebu dan tetes, dengan perbandingan harga pasar produk dari eks tebu yang lebih besar dan produk tetes yang jauh lebih kecil harganya, padahal besar biaya dari eks tebu serta tetes sama dan angka bobot keduanya yaitu 1 ton. Hanifah, Handayani, dan Biantara (2020), tentang Analisis Alokasi Biaya Bersama Pada PT. Sandimas Katusa Keramika *Industries* Periode

Bulan Januari 2018 dengan hasil penelitian menunjukkan berdasarkan beberapa metode alokasi biaya bersama yang di uji dengan beberapa kriteria yang signifikan, khususnya *gross margin percentage* PT. Sandimas Katusa Keramika *Industries* dapat disimpulkan bahwa metode yang efektif digunakan oleh perusahaan pada periode bulan Januari 2018 adalah metode *NRV*.

3. METODE PENELITIAN

Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang dipakai pada penelitian ini bersifat kualitatif dan kuantitatif. Jenis data kualitatif yaitu gambaran umum *Lidya Cake And Bakery*, struktur organisasi usaha. Jenis data kuantitatif yang dipakai yaitu informasi catatan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi produk roti pada *Lidya Cake And Bakery*. Sumber data yang dipakai pada penelitian ini yaitu data primer, yang berupa hasil observasi, wawancara, dokumentasi selama bulan Maret 2021-Juni 2021 yang dilakukan pada usaha *Lidya Cake And Bakery*. Hasil data observasi berupa pengamatan yang dilakukan dengan melihat secara langsung ke lokasi usaha *Lidya Cake And Bakery* dan melihat tentang bagaimana kegiatan operasional usaha dari *Lidya Cake And Bakery*. Sumber data wawancara yaitu berupa hasil wawancara yang dilakukan dengan pihak usaha *Lidya Cake And Bakery* dimana informan yang memberikan pernyataan informasi terhadap wawancara tersebut yaitu Ibu Erny Maramis-Saraun yang merupakan ibu dari pemilik usaha. Topik yang diwawancarakan seperti penjelasan tentang cara *Lidya Cake And Bakery* menentukan harga pokok produksi roti. Sumber data dokumentasi yaitu berupa dokumen nota penjualan dan nota pembelian produk.

Metode Analisis

Metode analisis yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu analisis deskriptif kualitatif. Menurut Sugiyono (2018:15), metode penelitian deskriptif kualitatif didefinisikan sebagai metode penelitian berdasarkan filsafat *postpositivisme* yang dipergunakan untuk menganalisis keadaan objek yang sesungguhnya, dimana peneliti mempunyai peran sebagai instrumen kunci dan melakukan melukiskan suatu keadaan secara objektif atau yang didasarkan terhadap fakta-fakta yang tampak. Metode analisis deskriptif kualitatif disini yaitu dengan melakukan analisis terhadap data-data pengeluaran biaya yang diperoleh dari *Lidya Cake And Bakery* kemudian dibuat dalam model perhitungan alokasi biaya bersama menurut teori dari Kurnia dalam buku *Akuntansi Biaya 2017*. Metode alokasi biaya bersama yang dipakai untuk menganalisis biaya bersama disini yaitu menggunakan metode nilai jual relatif dan metode satuan fisik. Metode alokasi biaya bersama menggunakan metode nilai jual relatif dianalisis dengan cara menghitung alokasi biaya bersama berdasarkan harga jual produk. Selanjutnya metode alokasi biaya bersama menggunakan metode satuan fisik dianalisis berdasarkan jumlah produk yang dihasilkan untuk setiap produk roti.

4. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

Usaha *Lidya Cake And Bakery* merupakan milik dari Ibu Lidya Maramis. Lokasinya berada di Jl. Sam Ratulangi No.25, Wanea, Manado, Sulawesi Utara. *Lidya Cake And Bakery* beroperasi setiap hari dan jam buka yaitu pada pukul 06.00-21.00. Produk yang dijual oleh *Lidya Cake And Bakery* yaitu kue panada, kue susen, kue donat, kue apang, kue bolu, kue lalampa, kue brudel, kue tart, kue *blackforest*, dan tentunya roti yang merupakan produk utama dari *Lidya Cake And Bakery*. Roti merupakan produk utama diproduksi dengan

menggunakan bahan baku seperti terigu, gula, mentega, telur, ragi, cokelat butir, keju, susu kental manis, kacang, pasta coffe mocca. Jumlah karyawan yang ada pada *Lidya Cake And Bakery* berjumlah 7 karyawan yang mempunyai tugas pekerjaan masing-masing. Terdapat karyawan khusus untuk membuat roti, ada karyawan yang bisa membuat berbagai macam kue, ada karyawan yang khusus untuk melayani kue ulang tahun, dan ada karyawan untuk membantu kelancaran produksi setiap produk.

Data Produksi

Berikut merupakan data produksi roti yang dihasilkan oleh *Lidya Cake And Bakery* bulan Februari 2021 yaitu mengenai jumlah volume produksi setiap produk beserta harga jual produk roti yang dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Data Produksi Roti Lidya Cake And Bakery Bulan Februari 2021

Jenis Produk	Volume Produksi	Harga Jual
1. Roti Cokelat Keju	3.500	Rp. 2.500
2. Roti Keju	3.500	Rp. 2.500
3. Roti Cokelat	3.500	Rp. 2.500
4. Roti Kacang	3.500	Rp. 2.500
Total	14.000	

Sumber: *Lidya Cake And Bakery*, 2021

Data Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Lidya Cake And Bakery

Berikut merupakan data biaya produksi dan data perhitungan harga pokok produksi produk roti yang terdapat pada *Lidya Cake And Bakery* bulan Februari 2021.

a. Data Biaya Bahan Baku

Rincian biaya bahan baku pada *Lidya Cake And Bakery* merupakan biaya bahan baku yang dipergunakan untuk menghasilkan beberapa produk roti bulan Februari 2021 seperti pada tabel 2

Tabel 2. Data Biaya Bahan Baku Produksi Roti Pada Lidya Cake And Bakery Bulan Februari 2021

Jenis Produk	Biaya Bahan Baku	Jumlah Produk
1. Roti Cokelat Keju	Rp. 2.606.716	3.500
2. Roti Keju	Rp. 2.697.884	3.500
3. Roti Cokelat	Rp. 2.405.900	3.500
4. Roti Kacang	Rp. 2.481.500	3.500
Total	Rp.10.192.500	14.000

Sumber: *Lidya Cake And Bakery*, 2021

b. Data Biaya Tenaga Kerja Langsung

Data biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya tenaga kerja yang terkait dalam proses produksi roti bulan Februari 2021 yang dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Data Biaya Tenaga Kerja Langsung Pada Lidya Cake And Bakery Bulan Februari 2021

Jumlah Karyawan	Upah per hari	Jumlah
2	Rp. 60.000	Rp. 120.000
Total upah 1 bulan (28 hari)		Rp. 3.360.000

Sumber: Lidya Cake And Bakery, 2021

c. Data Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik yang terdapat pada Lidya Cake And Bakery merupakan biaya yang terlibat dalam kegiatan produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Data Biaya *Overhead* Pabrik Pada Lidya Cake And Bakery Bulan Februari 2021

Biaya yang digunakan	Jumlah
Biaya pembelian gas	Rp. 1.320.000
Total biaya <i>overhead</i> pabrik	Rp. 1.320.000

Sumber: Lidya Cake And Bakery, 2021

d. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Pada Lidya Cake And Bakery

Jumlah produk roti yang diproduksi Lidya Cake And Bakery bulan Februari 2021 yaitu sebanyak 14.000 buah, dan setiap jenis produk roti diproduksi dengan jumlah yang sama yaitu 3.500 buah. Perhitungan harga pokok produksi dilakukan dengan cara menjumlahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik dari setiap jenis produk roti, kemudian total biaya dari setiap jenis produk roti tersebut dibagi dengan volume produk setiap jenis roti yaitu 3.500, dan hasil tersebut merupakan harga pokok produksi roti per satuan produk. Perhitungan harga pokok produksi roti pada Lidya Cake And Bakery dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Harga Pokok Produksi Roti Pada Lidya Cake And Bakery

Jenis Produk	Volume Produksi	Biaya Bahan Baku	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Total Biaya	Harga Pokok Produksi
1. Roti Cokelat Keju	3.500	2.606.716	3.360.000	1.320.000	7.286.716	2.082
2. Roti Keju	3.500	2.697.884	3.360.000	1.320.000	7.377.884	2.108
3. Roti Cokelat	3.500	2.405.900	3.360.000	1.320.000	7.085.900	2.025
4. Roti Kacang	3.500	2.481.500	3.360.000	1.320.000	7.161.500	2.046
Total	14.000	10.192.500				

Sumber: Lidya Cake And Bakery, 2021

4.2. Pembahasan

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Lidya Cake And Bakery

Berdasarkan perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik yang diperhitungkan oleh Lidya Cake And Bakery sehingga memperoleh harga pokok produksi seperti pada tabel 5, maka diperoleh analisis bahwa perhitungan harga pokok produksi tersebut belumlah menunjukkan biaya-biaya lain yang dikeluarkan. Biaya-biaya yang masih belum diperhitungkan oleh pihak Lidya Cake And Bakery yaitu seperti biaya tenaga kerja pembantu yang sesuai hasil observasi bahwa tenaga kerja pembantu tersebut memiliki peran penting juga dalam proses kelancaran produksi roti yang dihasilkan. Terdapat juga komponen lain dari biaya *overhead* pabrik yang belum dihitung oleh pihak Lidya Cake And Bakery seperti biaya listrik serta biaya penyusutan peralatan. Seharusnya, biaya-biaya tersebut dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi karena jenis biaya tersebut memiliki peran untuk kelangsungan proses produksi roti.

Analisis Alokasi Biaya Bersama Untuk Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Lidya Cake And Bakery Manado

Data-data di bawah ini merupakan informasi pendukung untuk menganalisis alokasi biaya bersama untuk penentuan harga pokok produksi roti pada Lidya Cake And Bakery.

a. Biaya Bahan Baku Bersama

Rincian biaya bahan baku yang digunakan dalam produksi bersama untuk produk roti pada Lidya Cake And Bakery bulan Februari 2021 dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Biaya Bahan Baku Bersama

Keterangan	Jumlah
1. Tepung terigu	Rp. 4.480.000
2. Mentega	Rp. 1.624.000
3. Gula	Rp. 1.400.000
4. Telur	Rp. 560.000
5. Ragi	Rp. 350.000
Total biaya bahan baku bersama	Rp. 8.414.000

Sumber: Data olahan penelitian, 2021

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung Produksi Bersama

Biaya tenaga kerja langsung yang terkait dalam proses produksi bersama bulan Februari 2021 menurut pengamatan pada Lidya Cake And Bakery dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Biaya Tenaga Kerja Langsung Produksi Bersama

Jenis Pekerjaan	Jumlah Tenaga Kerja	Upah per hari	Jumlah
1. Bagian produksi roti	2	Rp. 60.000	Rp. 120.000
2. Bagian pembantu	1	Rp. 60.000	Rp. 60.000
Total upah yang dibayarkan 1 bulan (28 hari)			Rp. 5.040.000

Sumber: Data olahan penelitian, 2021

c. Biaya *Overhead* Pabrik Bersama

Biaya *overhead* pabrik yang terjadi selama proses produksi bersama bulan Februari 2021 menurut pengamatan pada Lidya Cake And Bakery dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Biaya Overhead Pabrik Proses Produksi Bersama

Biaya yang digunakan	Jumlah
1. Biaya listrik	Rp. 616.000
2. Biaya pembelian gas	Rp. 1.320.000
3. Biaya penyusutan peralatan	Rp. 296.730
Total biaya overhead pabrik	Rp. 2.232.730

Sumber: Data olahan penelitian, 2021

d. Biaya Bersama

Biaya bersama yang terdapat pada *Lidya Cake And Bakery* berdasarkan proses produksi roti bulan Februari 2021 yaitu merupakan penjumlahan dari biaya bahan baku bersama, biaya tenaga kerja langsung produksi bersama, biaya overhead pabrik produksi bersama. Biaya bersama tersebut dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel 9. Biaya Bersama

Keterangan	Jumlah
1. Biaya bahan baku bersama	Rp. 8.414.000
2. Biaya tenaga kerja langsung produksi bersama	Rp. 5.040.000
3. Biaya overhead pabrik produksi bersama	Rp. 2.232.730
Total biaya bersama	Rp.15.686.730

Sumber: Data olahan penelitian, 2021

Alokasi Biaya Bersama Berdasarkan Metode Nilai Jual Relatif Dan Metode Satuan Fisik

Perhitungan biaya bersama menggunakan metode nilai jual relatif adalah penggunaan biaya bersama didasarkan dari nilai jual produk-produk yang ada. Perhitungan biaya bersama menggunakan metode satuan fisik yaitu dengan mengalokasikan biaya bersama pada produk dengan dasar koefisien fisik produk tersebut.

Biaya bersama dalam proses produksi roti pada *Lidya Cake And Bakery* timbul pada saat kegiatan karyawan mengolah bahan tepung, gula, telur, mentega, ragi diolah dan menghasilkan adonan mentah, kemudian terjadi titak pisah karena adonan tersebut akan diolah untuk menghasilkan jenis roti yang berbeda rasanya. Pada proses lanjutan tersebut akan dipakai bahan tambahan berbeda. Bahan tambahan untuk roti coklat keju yaitu coklat butir, keju, dan susu kental manis. Bahan tambahan untuk roti keju yaitu keju dan susu kental manis. Bahan tambahan untuk roti coklat yaitu coklat butir. Bahan tambahan untuk roti kacang yaitu pasta coffe mocca dan kacang. Berikut merupakan rincian biaya tambahan untuk proses produksi roti dan jumlah produk roti yang dihasilkan, dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 10. Biaya Tambahan Roti

Jenis Produk	Jumlah Produk	Biaya Tambahan
1. Roti Cokelat Keju	3.500	Rp. 503.216

2. Roti Keju	3.500	Rp. 594.384
3. Roti Cokelat	3.500	Rp. 302.400
4. Roti Kacang	3.500	Rp. 378.000

Sumber: Data olahan penelitian, 2021

Pengalokasian biaya bersama dilakukan setelah menghitung biaya tambahan setelah titik pisah. Alokasi biaya bersama menggunakan metode nilai jual relatif untuk penentuan harga pokok produksi dapat dilihat pada tabel 11.

Tabel 11. Alokasi Biaya Bersama Menggunakan Metode Nilai Jual Relatif Untuk Penentuan Harga Pokok Produksi

Jenis Produk	Jumlah Produk	Nilai Pasar per satuan	Jumlah Nilai Pasar (Rp)	Biaya Pengolahan Setelah Titik Pisah (Rp)	Nilai Pasar Hipotesis (Rp)	Alokasi Biaya Bersama (Rp)
1. Roti Cokelat Keju	3.500	Rp.2.500	8.750.000	503.216	8.246.784	3.893.958,04
2. Roti Keju	3.500	Rp.2.500	8.750.000	594.384	8.155.616	3.850.910,43
3. Roti Cokelat	3.500	Rp.2.500	8.750.000	302.400	8.447.600	3.988.778,13
4. Roti Kacang	3.500	Rp.2.500	8.750.000	378.000	8.372.000	3.953.082,4
Total					33.222.000	15.686.730

Sumber: Data olahan penelitian, 2021

Berdasarkan tabel 11 dapat dilihat hasil alokasi biaya bersama menggunakan metode nilai jual relatif sehingga dapat dijadikan dasar untuk perhitungan harga pokok produksi roti. Jumlah produk merupakan jumlah produk yang diproduksi. Nilai pasar per satuan merupakan harga jual roti per satuan. Jumlah nilai pasar didapat dari jumlah produk dikalikan dengan nilai pasar per satuan. Biaya pengolahan setelah titik pisah merupakan biaya tambahan untuk produksi roti dari bahan tambahan yang berbeda. Nilai pasar hipotesis diperoleh dari jumlah nilai pasar dikurangi dengan biaya pengolahan lebih lanjut. Alokasi biaya bersama merupakan pengalokasian biaya kepada setiap produk dimana alokasi biaya bersama tersebut diperoleh dari nilai pasar hipotesis dibagi dengan total nilai pasar hipotesis dikali biaya bersama yaitu Rp. 15.686.730. Harga pokok produksi diperoleh dengan menjumlahkan alokasi biaya bersama dari setiap produk ditambahkan biaya pengolahan setelah titik pisah kemudian hasil tersebut dibagi dengan jumlah produk yang diproduksi oleh setiap jenis produk roti. Harga pokok produksi roti pada *Lidya Cake And Bakery* berdasarkan alokasi biaya bersama menggunakan metode nilai jual relatif dapat dilihat pada tabel 12.

Tabel 12. Harga Pokok Produksi Berdasarkan Alokasi Biaya Bersama Menggunakan Metode Nilai Jual Relatif

Jenis Produk	Harga Pokok Produksi Roti per satuan

1. Roti Cokelat Keju	Rp.1.256
2. Roti Keju	Rp.1.270
3. Roti Cokelat	Rp.1.226
4. Roti Kacang	Rp.1.237

Sumber: Data olahan penelitian, 2021

Berikut merupakan alokasi biaya bersama menggunakan metode satuan fisik, dapat dilihat pada tabel 13.

Tabel 13 Alokasi Biaya Bersama Menggunakan Metode Satuan Fisik

Jenis Produk	Jumlah Produk	Harga Jual Setelah Proses Lanjutan	Biaya Proses Lanjutan	Alokasi Biaya Bersana
1. Roti Cokelat Keju	3.500	Rp. 2.500	Rp. 503.216	Rp. 3.921.682,5
2. Roti Keju	3.500	Rp. 2.500	Rp. 594.384	Rp. 3.921.682,5
3. Roti Cokelat	3.500	Rp. 2.500	Rp. 302.400	Rp. 3.921.682,5
4. Roti Kacang	3.500	Rp. 2.500	Rp. 378.000	Rp. 3.921.682,5
Total	14.000			Rp.15.686.730

Sumber: Data olahan penelitian, 2021

Berdasarkan tabel 13 dapat dilihat alokasi biaya bersama menggunakan metode satuan fisik sehingga dapat menjadi dasar perhitungan harga pokok produksi roti. Jumlah produk merupakan jumlah roti yang diproduksi untuk setiap produk. Harga jual setelah proses lanjutan merupakan harga jual produk roti. Biaya proses lanjutan merupakan biaya tambahan untuk proses produksi lebih lanjut setelah titik pisah. Alokasi biaya bersama merupakan pengalokasian biaya bersama untuk setiap produk dimana hasilnya diperoleh dari jumlah setiap jenis produk roti dibagi total jumlah produk roti kemudian dikali biaya bersama yaitu Rp. 15.686.730. Harga pokok produksi diperoleh dengan menjumlahkan alokasi biaya bersama dari setiap produk ditambahkan biaya proses lanjutan setiap produk kemudian hasil tersebut dibagi dengan jumlah produk yang diproduksi oleh setiap jenis produk roti. Harga pokok produksi roti pada *Lidya Cake And Bakery* berdasarkan alokasi biaya bersama menggunakan metode satuan fisik dapat dilihat pada tabel 14.

Tabel 14 Harga Pokok Produksi Berdasarkan Alokasi Biaya Bersama Menggunakan Metode Satuan Fisik

Jenis Produk	Harga Pokok Produksi Roti per satuan
1. Roti Cokelat Keju	Rp. 1.264
2. Roti Keju	Rp. 1.290
3. Roti Cokelat	Rp. 1.207
4. Roti Kacang	Rp. 1.228

Sumber: Data olahan penelitian, 2021

Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Lidya Cake And Bakery Dengan Alokasi Biaya Bersama Menggunakan Metode Nilai Jual Relatif Dan Metode Satuan Fisik

Perbandingan perhitungan harga pokok produksi roti oleh *Lidya Cake And Bakery* dengan alokasi biaya bersama untuk penentuan harga pokok produksi dilakukan untuk mengetahui perbedaan hasil perhitungan ketiga perhitungan tersebut, sehingga nantinya dapat memberikan masukan kepada pihak *Lidya Cake And Bakery*. Perbandingan tersebut dapat ditunjukkan pada tabel 15.

Tabel 15. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Oleh *Lidya Cake And Bakery* Dengan Alokasi Biaya Bersama Menggunakan Metode Nilai Jual Relatif Dan Metode Satuan Fisik

Jenis Produk	Harga Pokok Produksi			Harga Jual
	<i>Lidya Cake And Bakery</i>	Alokasi Biaya Bersama Menggunakan Metode Nilai Jual Relatif	Alokasi Biaya Bersama Menggunakan Metode Satuan Fisik	
1. Roti Cokelat Keju	Rp.2.082	Rp.1.256	Rp.1.264	Rp. 2.500
2. Roti Keju	Rp.2.108	Rp.1.270	Rp.1.290	Rp. 2.500
3. Roti Cokelat	Rp.2.025	Rp.1.226	Rp.1.207	Rp. 2.500
4. Roti Kacang	Rp.2.046	Rp.1.237	Rp.1.228	Rp. 2.500

Sumber: Data olahan penelitian, 2021

Berdasarkan tabel 15 tentang perbandingan perhitungan harga pokok produksi pada *Lidya Cake And Bakery* dengan alokasi biaya bersama menggunakan metode nilai jual relatif dan metode satuan fisik diperoleh hasil perbandingan yaitu perhitungan dari harga pokok produksi dengan alokasi biaya bersama menggunakan metode nilai jual relatif dan metode satuan fisik biayanya lebih kecil jika dilihat dengan harga pokok produksi yang dilakukan oleh *Lidya Cake And Bakery*. *Lidya Cake And Bakery* membebankan biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik langsung pada setiap produk sehingga biayanya menjadi cukup besar dan tidak teralokasi secara tepat. Penyebab terjadinya selisih yang cukup besar dikarenakan pihak *Lidya Cake And Bakery* belum memperhitungkan sejumlah biaya yang dikeluarkan secara lebih rinci dan belum menggunakan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan konsep akuntansi.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, maka kesimpulannya adalah hasil perhitungan harga pokok produksi oleh *Lidya Cake And Bakery* dengan alokasi biaya bersama menggunakan metode nilai jual relatif dan metode satuan fisik menunjukkan bahwa hasil harga pokok produksi yang dilakukan dengan menggunakan alokasi biaya bersama menggunakan metode nilai jual relatif dan metode satuan fisik masih lebih rendah biayanya jika dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan oleh pihak *Lidya Cake And Bakery*. Hasil tersebut dikarenakan pihak *Lidya Cake And Bakery* belum memperhitungkan harga pokok produksi secara tepat, seperti belum memperhitungkan biaya tenaga kerja pembantu, biaya listrik, biaya penyusutan peralatan.

Saran

Sebaiknya pihak *Lidya Cake And Bakery* harus memperhatikan dengan tepat bagaimana untuk penentuan harga pokok produksi produk, agar dapat menghasilkan hasil yang lebih akurat. Seharusnya pihak *Lidya Cake And Bakery* membebankan biaya tenaga kerja pembantu, biaya listrik, serta biaya penyusutan peralatan ke dalam perhitungan harga pokok produksi. Adapun rekomendasi metode penetapan harga pokok produksi yang dapat disarankan yaitu dengan menggunakan metode alokasi biaya bersama menggunakan metode satuan fisik.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardhiarisca, O., Sumadi., & Putra, R. 2020. Penentuan Joint Cost Dalam Penentuan Laba Produk Kopi Pada Kelompok Tani Sumber Kembang Jember. *Jurnal Ilmiah Inovasi* 20(1), 6-12.
<https://publikasi.polije.ac.id/index.php/jii/article/view/1935>
- Dewi. 2017. Akuntansi Biaya, Edisi 2. Bogor: In Media.
- Hanifah, F., Handayani, S., & Biantara, D. 2020. Analisis Alokasi Biaya Bersama Pada PT. Sandimas Katusa Keramika Industries Periode Bulan Januari 2018. *Accounting Cycle Jurnal*, 1(1), 1-21.
<http://journal.podomorouniversity.ac.id/index.php/ACJ/article/view/44>
- Harnanto, A. 2017. Akuntansi Biaya. Yogyakarta: Andi Offset.
- Krismiaji., & Aryani, Y.A. 2019. Akuntansi Manajemen, Edisi Ketiga. Yogyakarta: UPP STIM YPKN.
- Kurnia. 2017. Akuntansi Biaya. Malang: Aditya Media Publishing.
- Mulyadi. 2015. Akuntansi Biaya, Edisi 5, Cetakan Keduabelas. Yogyakarta: STIM YKPN.
----- 2016. Sistem Akuntansi, Edisi 3. Yogyakarta: Salemba Empat.
- Purwaji, A. 2016. Akuntansi Biaya. Jakarta: Salemba Empat.
- Rachmina, D., & Sari, S.W. 2017. Akuntansi Manajemen, Cetakan Keempat. Jakarta: Polimedia Publishing.
- Sodikin. 2014. Akuntansi Manajemen, Edisi 9. Yogyakarta: STIM YPKN.
----- 2015. Akuntansi Manajemen, Edisi 9. Yogyakarta: STIM YPKN.
- Sugiyono. 2018. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sujarweni. 2021. Akuntansi Biaya. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Wandira, A., Muhtar., & Setiawan, L. 2020. Analisis Alokasi Biaya Bersama Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi, Joint-Product Dan By-Product Pada PT. Pabrik Gula Takalar. *Economics Bosowa Journal*, 5(4), 153-164.
<https://economicsbosowa.unibos.id/index.php/eb/article/view/293>
- Widyastuti, T. 2017. Akuntansi Biaya, Edisi 1. Yogyakarta: Expert.