

Perhitungan Biaya Bersama Untuk Menentukan Harga Pokok Produksi Roti Pada Dolphin Donuts Bakery Manado

Calculation of Joint Costs to Determine the Cost of Bread Production at Dolphin Donuts Bakery Manado

Cecen Andresi Sadil¹, Stanly W. Alexander², Sherly Pinatik³

¹²³Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jurusan Akuntansi, Universitas Sam Ratulangi, Jl. Kampus Bahu, Manado, 95115, Indonesia

Email: sadilcecen7@gmail.com¹ Stanly_w.alexander@yahoo.com²
sherlee79@yahoo.co.id³

Abstrak : Biaya bersama adalah pengeluaran biaya yang dilakukan dengan memproduksi dua produk atau lebih yang dilakukan secara bersama dalam suatu kegiatan produksi. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menganalisis perhitungan biaya bersama untuk menentukan harga pokok produksi roti pada Dolphin Donuts Bakery Manado. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan perusahaan tidak melakukan perhitungan secara rinci serta tidak menggunakan metode khusus untuk menghitung besarnya harga pokok produksi setiap kemasan atau unit roti manis, sedangkan perhitungan menurut akuntansi biaya dilakukan dengan memisahkan HPP bersama dengan cara perhitungan alokasi biaya bersama menggunakan metode nilai jual relatif menunjukkan biaya teralokasikan secara tepat. Perusahaan disarankan agar dapat menerapkan pengalokasian biaya bersama, dengan menggunakan metode nilai jual relatif sebagai acuan dalam pengalokasian biaya bersama.

Kata Kunci : biaya bersama, Harga pokok produksi, metode nilai jual relatif.

Abstract : Joint costs are costs incurred by producing two or more products that are carried out together in a production activity. The purpose of this study is to analyze the calculation of joint costs to determine the cost of bread production at Dolphin Donuts Bakery Manado. The research method used is descriptive qualitative method. Based on the results of the study, the company did not perform detailed calculations and did not use a special method to calculate the cost of production of each package or unit of sweet bread, while the calculation according to cost accounting was carried out by separating the HPP together by calculating the joint cost allocation using the relative selling value method. costs are allocated appropriately. Companies are advised to apply joint cost allocation, using the relative selling value method as a reference in allocating joint costs.

Keywords: joint cost, cost of production, relative selling value method.

1. PENDAHULUAN

Pertumbuhan ekonomi pada saat ini memasuki era globalisasi, banyak persaingan di dunia usaha untuk merebut dan menguasai pasar. Di era modern ini, dunia usaha dan dunia industri sedang mengalami perkembangan yang sangat pesat, terbuktinya dengan semakin banyaknya para pengusaha baik mikro maupun makro dengan beragam usaha mereka yang sangat menarik, 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 di bidang pelayanan jasa.

Diterima: 01-02-2023; Disetujui untuk Publikasi: 27-02-2023

Hak Cipta © oleh Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum
p-ISSN: 24072-361X

Kegiatan produksi tentunya membutuhkan pengorbananan sumber daya ekonomi berupa berbagai jenis biaya dalam mengupayakan untuk memperoleh pendapatan. Elemen-elemen biaya yang membentuk harga pokok produksi tersebut terbagi menjadi tiga golongan besar yakni 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).

Sebagai perusahaan manufaktur dalam melakukan proses produksi untuk mengolah bahan baku akan menghasilkan beberapa jenis produk, untuk itu dibutuhkan pengalokasian biaya yang tepat pada setiap produk yang dihasilkan. Pengalokasian biaya jika tidak ditelusuri dengan cermat, maka akan mengakibatkan pembebanan biaya yang tidak proposional pada tiap produk yang dihasilkan. Karena pada proses produksi bersama terdapat biaya bersama yang sulit diidentifikasi. Suatu proses produksi bisa menghasilkan beberapa produk yang berbeda yang berasal dari input yang sama. Berbagai jenis produk yang dihasilkan baru terpisah satu sama lain setelah melewati titik tertentu dalam proses produksi. Alokasi biaya bersama bertujuan untuk menentukan harga pokok produk dan juga untuk memberikan informasi kepada manajemen baik kepentingan penyusunan laporan keuangan maupun kepentingan pengambilan keputusan.

Dalam perhitungan biaya bersama terdapat beberapa metode yang lazim digunakan untuk dialokasikan kepada tiap-tiap produk bersama salah satunya yaitu metode nilai jual relatif atau biasa disebut juga dengan metode harga pasar. Metode harga pasar didasarkan atas harga jual dari suatu produk yang merupakan perwujudan dari biaya-biaya yang dikeluarkan dalam mengolah produk tersebut.

Dolphin Donuts Bakery Manado merupakan salah satu usaha yang bergerak dalam bidang produksi roti. Dolphin Donuts Bakery Manado memproduksi berbagai macam roti dengan varian rasa yaitu roti manis cokelat, roti manis keju, dan roti manis sosis. Dalam memproduksi roti terjadi proses produksi bersama yang mengakibatkan sulitnya menelusuri biaya bersama yang melekat pada masing-masing jenis produk tersebut. Kegiatan ini tentunya membutuhkan pengalokasian biaya dari segi bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead* pabrik. Dalam hal ini Dolphin Donuts Bakery Manado tidak mengklasifikasikan biaya-biaya yang digunakan sebagaimana mestinya dan juga tidak menggunakan metode khusus dalam menentukan harga pokok produksi pada roti manis cokelat, roti mansi keju dan roti manis sosis melainkan hanya memperhitungkan pendapatan dan pengeluaran berdasarkan penggunaan bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik per bulannya dengan cara yang tidak terstruktur, sehingga Dolphin Donuts Bakery Manado tidak melakukan perhitungan harga pokok produksi secara rinci.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan mengambil judul “**Analisis Perhitungan Biaya Bersama Untuk Menentukan Harga Pokok Produksi Roti Pada Dolphin Donuts Bakery Manado**” yang terletak di Jl. Sam Ratulangi No. 45, Kecamatan Wenang, Kota Manado, Sulawesi Utara.

Kartikahadi (2019:3) menyatakan akuntansi adalah suatu sistem informasi keuangan, yang bertujuan untuk menghasilkan dan melaporkan informasi yang relevan bagi berbagai pihak yang berkepentingan. Menurut Sumarsan (2017:1) akuntansi adalah suatu seni untuk mengumpulkan, mengidentifikasi, mengklasifikasikan, mencatat transaksi, serta kejadian yang berhubungan dengan keuangan, sehingga dapat menghasilkan informasi keuangan atau suatu laporan keuangan yang dapat digunakan oleh pihak-pihak yang berkepentingan. Akuntansi terdiri dari tiga kegiatan yang mendasar yaitu identifikasi, pencatatan dan pengkomunikasian peristiwa ekonomi suatu organisasi kepada pihak yang berkepentingan (Kieso 2017:2).

Krismiaji (2019:1) menyatakan bahwa pengguna utama informasi akuntansi manajemen adalah para manajer, yang bertugas merencanakan kegiatan, menerapkan rencana, dan mengarahkan serta mengendalikan kegiatan organisasi tersebut agar organisasi berjalan sesuai rencana. Informasi yang dihasilkan oleh akuntansi manajemen akan dimanfaatkan oleh para manajer untuk membantu melaksanakan tugasnya.

Widyastuti (2017:40) menyatakan akuntansi biaya merupakan proses mengidentifikasi, mendefinisikan, mengukur, melaporkan dan menganalisis berbagai unsur *direct cost* dan *indirect cost* yang berkaitan dengan produksi serta pemasaran barang dan jasa. Akuntansi biaya juga mengukur kinerja, kualitas produk, dan produktivitas.

Menurut Harnanto (2017:4), akuntansi biaya didefinisikan sebagai akuntansi yang berfokuskan kepada tujuan penyediaan informasi tentang pendapatan dan biaya yang relevan dengan keperluan manajemen

Menurut Rachmina (2017:12) tujuan dari akuntansi biaya adalah sebagai berikut.

1. Penentuan Harga Pokok Produk Aktual
Biaya yang dikumpulkan dan disajikan adalah biaya yang telah terjadi di masa lalu (data historis).
2. Pengendalian Biaya
Harus didahului dengan penentuan biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk memproduksi satu satuan produk. Akuntansi biaya 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 didefinisikan sebagai waktu dan sumber daya yang dibutuhkan dan menurut konvensi diukur dengan satuan mata uang (Lestari, 2017:4).

Biaya adalah kas atau ekuivalen kas yang dikorbankan untuk membeli barang atau jasa yang diharapkan akan memberikan manfaat bagi perusahaan saat sekarang atau untuk periode mendatang (Krismiaji, 2019:17). Dalam akuntansi manajemen, istilah *cost* digunakan untuk berbagai kepentingan yang disebut *different cost for different purpose*. Hal ini disebabkan adanya berbagai jenis *cost*, dan pengelompokannya bervariasi sesuai dengan kebutuhan manajemen.

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. Dengan kata lain, bahwa harga pokok produksi merupakan biaya untuk memperoleh barang jadi yang siap jual (Mulyadi, 2016:10).

Setelah melihat uraian di atas, dapat ditarik kesimpulan bahwa yang dimaksud dengan harga pokok produksi adalah biaya produksi yang diterapkan oleh seluruh produk jadi yang telah selesai diproduksi selama suatu periode tertentu

Menurut Mulyadi (2017:65) manfaat penentuan harga pokok produksi secara garis besar adalah sebagai berikut.

1. Menentukan harga jual produk. Perusahaan yang memproduksi massa memproses produknya untuk memenuhi persediaan di gudang, dengan demikian biaya produksi dihitung dalam jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk.
2. Memantau realisasi biaya produksi. Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan di dalam pelaksanaan rencana produksi tersebut.

3. Menghitung laba atau rugi bruto periode tertentu. Untuk mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba bruto atau mengakibatkan rugi bruto, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam periode tertentu.
4. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca. Pada saat manajemen dituntut untuk membuat pertanggungjawaban keuangan periodik, manajemen harus menyajikan laporan keuangan berupa neraca dan laporan laba rugi.

Menurut Sujarweni (2021:101), biaya bersama merupakan biaya yang dipakai untuk mengolah secara bersama biaya tersebut meliputi biaya bahan, tenaga kerja dan biaya overhead untuk dihasilkan beberapa produk.

Biaya bersama dapat diartikan sebagai biaya *overhead* bersama (*joint overhead cost*) yang harus dialokasikan ke berbagai departemen, baik dalam perusahaan yang kegiatan produksinya berdasarkan pesanan maupun yang kegiatan produksinya dilakukan secara massa (Mulyadi, 2017:333).

Menurut Mulyadi (2017:336) biaya bersama dapat dialokasikan kepada tiap-tiap produk bersama dengan menggunakan metode di bawah ini:

1. Metode nilai jual relatif
Metode ini banyak digunakan untuk mengalokasikan biaya bersama kepada produk bersama. Dasar pikiran metode ini adalah bahwa harga jual suatu produk merupakan perwujudan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam mengolah produk tersebut. Jika salah satu produk terjual lebih tinggi daripada produk lain, hal ini karena biaya yang dikeluarkan untuk produk tersebut lebih banyak dibandingkan dengan produk lain.
2. Metode satuan fisik.
Metode satuan fisik mencoba menentukan harga pokok produk bersama sesuai dengan manfaat yang ditentukan oleh masing-masing produk akhir. Dalam metode ini biaya bersama dialokasikan kepada produk atas dasar koefisien fisik yaitu kuantitas bahan baku yang terdapat dalam masing-masing produk. Metode ini menghendaki bahwa produk bersama yang dihasilkan harus dapat diukur dengan satuan ukuran pokok yang sama.
3. Metode rata-rata biaya per satuan.
Metode ini hanya dapat digunakan bila produk bersama yang dihasilkan diukur dalam satuan yang sama. Pada umumnya metode ini digunakan oleh perusahaan yang menghasilkan beberapa macam produk yang sama dari satu proses bersama tetapi mutunya berlainan. Dalam metode ini harga pokok masing-masing produk dihitung sesuai dengan proporsi kuantitas yang diproduksi.
4. Metode rata-rata tertimbang
Jika dalam metode rata-rata biaya per satuan dasar yang dipakai dalam mengalokasikan biaya bersama adalah kuantitas produksi, maka dalam metode rata-rata tertimbang kuantitas produksi ini dikalikan dulu dengan angka penimbang dan hasil kalinya baru dipakai sebagai dasar alokasi.

Penelitian Terdahulu

Sundari, Atmaja, Dewi (2018), tentang Analisis Perhitungan Biaya Bersama Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Untuk Produk Diversifikasi Songket Pada Usaha Swastika Sidemen dengan hasil penelitian yaitu dimana rincian alokasi biaya bersama tersebut dalam masing-masing produk yaitu kamen songket sebesar Rp 3,225,942.18, sapat songket sebesar Rp 2,296,014.97, udeng songket sebesar Rp 2,238,408.86, tas songket sebesar Rp 567,831.66 dan selendang songket sebesar Rp 913,468.32. Puspitasari (2018), tentang Pengalokasian Biaya Bersama Dalam Penentuan

Harga Pokok Produksi Pada UD. Bali Busana Garment Tahun 2016 dengan hasil penelitian yaitu Hasil penelitian menunjukkan bahwa besarnya biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik sesungguhnya, maka dapat dihitung seluruh biaya bersama yang dikeluarkan kepada ketiga produk yaitu singlet, jaket dan top, sehingga diperoleh perbedaan harga pokok dari masing-masing produk per bulannya pada tahun 2016 menggunakan metode alokasi biaya bersama.

3. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan menggunakan pendekatan deskriptif. Penelitian ini mengeksplorasi dan memotret situasi yang akan diteliti secara luas dan mendalam, khususnya dalam perhitungan biaya bersama untuk menentukan harga pokok produksi roti pada Dolphin Donuts Bakery Manado.

Penelitian ini dilakukan di Dolphin Donuts Bakery Manado yang terletak di Jl. Sam Ratulangi No. 45, Kecamatan Wenang, Kota Manado, Sulawesi Utara. Waktu penelitian direncanakan akan dimulai pada bulan September hingga Oktober 2021.

Ada dua jenis data penelitian yang digunakan dalam penelitian ini, antara lain:

1. Data Kualitatif

Data kualitatif merupakan data yang disajikan dalam bentuk uraian. Data ini berupa gambaran umum, sejarah, dan struktur organisasi dari Dolphin Donuts Bakery Manado

2. Data Kuantitatif

Data kuantitatif yaitu data yang berupa angka-angka yang dapat diukur atau dinilai secara langsung. Dalam penelitian ini data kuantitatif berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik pada bulan September Tahun 2021 pada Dolphin Donuts Bakery Manado.

Sumber penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Data primer merupakan data yang diperoleh melalui dokumentasi dan wawancara langsung dengan pemilik perusahaan. Data primer ini berupa sejarah perusahaan, struktur organisasi perusahaan, juga keseluruhan biaya yang dipakai selama proses produksi melalui proses dokumentasi.

Metode Pengumpulan Data

Dalam melaksanakan penelitian ini, pengumpulan data serta informasi-informasi dilakukan melalui tahap-tahap berikut ini:

1. Survei

Sebelum melakukan wawancara peneliti terlebih dahulu mencari informasi terhadap tempat yang akan diteliti kemudian peneliti turun langsung dilapangan melakukan pengamatan untuk mengumpulkan informasi yang menjadi bahan penelitian.

2. Wawancara

Peneliti melakukan pengumpulan data dengan cara wawancara secara mendalam menggunakan pedoman wawancara agar tetap berada pada fokus penelitian, meskipun tidak menutup kemungkinan akan adanya pertanyaan-pertanyaan lainnya yang berhubungan dengan masalah penelitian. Wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab secara langsung dengan Manajer Dolphin Donuts Bakery Manado.

3. Dokumentasi

Peneliti melakukan pengamatan terhadap aktivitas produksi roti. Peneliti mengamati bagaimana proses produksi roti dan mengidentifikasi biaya-biaya yang digunakan selama proses produksi.

4. Kepustakaan (*Library Research*)

Yaitu penelitian yang dilakukan dengan cara mempelajari berbagai literatur, buku, dan referensi yang berkaitan dengan objek pembahasan sebagai bahan analisis.

Metode Analisis

Metode analisis data yang digunakan adalah metode 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 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. Metode alokasi biaya bersama yang dipakai untuk menganalisis biaya bersama disini yaitu menggunakan metode nilai jual relatif. Metode alokasi biaya bersama menggunakan metode nilai jual relatif dianalisis dengan cara menghitung alokasi biaya bersama berdasarkan harga jual produk yaitu bagaimana perhitungan biaya bersama dan pengalokasiannya dalam menentukan harga pokok produksi roti pada Dolphin Donuts Bakery Manado.

Proses Analisis

Di bawah ini adalah langkah-langkah yang ditempuh peneliti untuk menganalisis data yang digunakan dalam penelitian ini:

1. Mengumpulkan data berdasarkan hasil wawancara dan dokumentasi mengenai elemen-elemen biaya yang digunakan dalam penentuan harga pokok produksi yang mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik pada Dolphin Donuts Bakery Manado.
2. Melakukan pengalokasian biaya produksi ke masing-masing jenis roti.
3. Melakukan perhitungan biaya bersama sehingga akan didapatkan harga pokok produksi per unit.
4. Melakukan perbandingan harga pokok produksi perusahaan dengan perhitungan peneliti.
5. Lalu peneliti menarik kesimpulan dan memberikan saran berdasarkan hasil penelitian.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

Dalam melakukan penentuan serta perhitungan harga pokok produksi, Dolphin Donuts Bakery tidak melakukan perhitungan secara rinci maupun menggunakan metode khusus. Perusahaan hanya langsung melakukan perhitungan pendapatan dan pengeluaran berdasarkan penggunaan biaya produksi selama periode satu bulan. Elemen biaya tersebut yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang menjadi pembentuk dari harga pokok produksi. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada gambar berikut :

Gambar 1 Harga Pokok Produksi Dolphin Donuts Bakery

Harga Pokok Produksi :	
Biaya Bahan Baku	Rp.18.249.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp.25.500.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp.11.179.940
Harga Pokok Produksi	Rp.54.928.940

Sumber: Dolphin Donuts Bakery

Pada penelitian ini, penulis mengambil tiga jenis produk yang akan dijadikan sampel yaitu roti manis cokelat, roti manis keju dan roti manis sosis. Penelitian ini penulis mengambil sampel data bulan September 2021. Berikut adalah sajian data produksi masing-masing jenis roti manis :

Tabel 1**Data Produksi Roti Manis Dolphin Donuts Bakery Bulan September 2021**

Jenis Roti Manis	Produksi per Hari (unit)	Hari dalam Sebulan	Produksi per Bulan (unit)
Roti Manis Cokelat	150	30	4.500
Roti Manis Keju	150	30	4.500
Roti Manis Sosis	150	30	4.500
Total	450		13.500

Sumber: *Dolphin Donuts Bakery Manado, 2021.*

Berdasarkan tabel 1, dapat diketahui bahwa jumlah produksi roti manis pada bulan September 2021 menghasilkan tiga jenis varian rasa, yaitu roti manis cokelat, roti manis keju, dan roti manis sosis. Dalam sehari Dolphin Donuts Bakery memproduksi sebanyak 450 unit roti manis, yang terdiri dari 150 unit roti manis untuk tiap jenis roti. Serta jumlah produksi roti manis dalam sebulannya terhitung 30 hari kerja pada Dolphin Donuts Bakery memproduksi sebanyak 13.500 unit roti, yang terdiri dari 4.500 unit roti untuk tiap jenis roti manis.

4.1.1 Biaya Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan yang digunakan langsung pada produk jadi yang dihasilkan. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan roti manis pada Dolphin Donuts Bakery adalah tepung terigu, gula pasir, mentega, ragi, susu bubuk, garam, pengembang roti, telur, dan air mineral. Bahan baku tersebut akan diolah menjadi barang jadi yang siap untuk dijual. Berikut ini merupakan rincian biaya bahan baku pembuatan produk roti manis pada Dolphin Donuts Bakery :

Tabel 2**Biaya Bahan Baku Langsung Produksi Roti Manis Dolphin Donuts Bakery Bulan September 2021**

Bahan Baku langsung	Kuantitas	Harga per Satuan (Rp)	Total Biaya Bahan Baku (Rp)
Tepung Terigu	600 Kg	7.600	4.560.000
Gula Pasir	180 Kg	14.000	2.520.000
Mentega	66 Kg	17.500	1.155.000
Ragi	9 Kg	80.000	720.000
Susu Bubuk	36 Kg	40.000	1.440.000
Garam	3 Kg	12.000	36.000
Pengembang Roti	3 Kg	80.000	240.000
Telur	1.200 Butir/60 kg	1.500	1.800.000
Air Mineral	70 liter	18.000	126.000
Total	957 Kg		Rp. 12.597.000

Sumber: *Dolphin Donuts Bakery 2021*

Berdasarkan tabel 2, dapat diketahui bahwa total biaya bahan baku (belum termasuk bahan isian) pada bulan September 2021 pada Dolphin Donuts Bakery adalah sebesar Rp.12.597.000 serta total bahan baku yang digunakan sebesar 957 kg untuk menghasilkan 13.500 unit roti manis.

Adapun untuk biaya tambahan isian roti manis dengan tiga jenis varian rasa yaitu roti manis cokelat, roti manis keju, dan roti manis sosis yang dibahas dalam penelitian ini, dengan rincian biaya tambahan untuk isi roti dapat dilihat pada tabel 3 berikut :

Tabel 3

Biaya Tambahan Isian Roti Manis Dolphin Donuts Bakery Bulan September 2021

Jenis Bahan	Kuantitas	Harga per Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Cokelat	49 Kg	45.000/kg	2.205.000
Keju	49 Kg	63.000/kg	3.087.000
Sosis	4.500 Biji	15 pack	360.000
Total			Rp. 5.652.000

Sumber: Dolphin Donuts Bakery 2021

Tabel 3, menunjukkan besarnya biaya tambahan isian roti manis untuk isian cokelat, keju, dan sosis yang dibutuhkan oleh Dolphin Donuts Bakery pada bulan September 2021 adalah sebesar Rp. 5.652.000. Jadi total biaya bahan baku adalah sebesar $12.579.000 + 5.652.000 = \text{Rp.}18.249.000$

4.1.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Dolphin Donuts Bakery mempunyai 18 total karyawan. Untuk jumlah tenaga kerja langsung yang terlibat dalam proses produksi roti manis sebanyak 7 orang karyawan, yang masing-masing setiap bulannya mendapatkan gaji sebagai berikut :

Tabel 4

Biaya Tenaga Kerja Langsung Produksi Roti Manis Dolphin Donuts Bakery Bulan September 2021

Jenis Pekerjaan	Jumlah Karyawan	Upah per Bulan (Rp)	Jumlah Upah (Rp)
Chef	1	5.100.000	5.100.000
Koki Pembantu	4	3.400.000	13.600.000
Baker	2	3.400.000	6.800.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung			Rp.25.500.000

Sumber: Dolphin Donuts Bakery 2021

Berdasarkan tabel 4, dapat diketahui total biaya tenaga kerja langsung Dolphin Donuts Bakery pada bulan September 2021 adalah sebesar Rp.25.500.000.

4.1.3 Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, yang elemennya dapat digolongkan kedalam biaya listrik, biaya air, biaya bahan bakar, biaya penolong, biaya penyusutan dan biaya *overhead* lainnya.

Tabel 5

Biaya Overhead Pabrik pada Dolphin Donuts Bakery Bulan September 2021

Jenis Biaya Overhead Pabrik	Jumlah
Biaya penyusutan mesin dan peralatan	Rp.6.361.940
Biaya listrik dan air	Rp.2.500.000
Biaya bahan penolong	Rp.1.318.000
Biaya gas	Rp.1.000.000
Total biaya overhead pabrik	Rp.11.179.940

Sumber: dolphin donuts bakery 2021

Berdasarkan tabel 5 diatas, dapat diketahui bahwa total biaya overhead pabrik yang dikeluarkan oleh Dolphin Donuts Bakery pada Bulan September 2021 yaitu sebesar Rp.16.831.940.

Berdasarkan data biaya-biaya tersebut dapat diketahui bahwa jumlah biaya produksi Dolphin Donuts Bakery selama bulan September 2021 adalah sebagai berikut :

Tabel 6
Biaya Bersama pada Dolphin Donuts Bakery Bulan September 2021

Jenis Biaya Produksi	Jumlah Biaya
Biaya Bahan Baku	Rp.18.249.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp.25.500.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp.11.1799.940
Total Biaya Produksi	Rp.54.928.940

Sumber : Data Diolah

Berdasarkan tabel 6 diatas, menunjukkan bahwa total biaya produksi roti pada Dolphin Donuts Bakery selama bulan September 2021 adalah Rp.54.928.940. Biaya produksi tersebut merupakan biaya bersama untuk ketiga jenis roti manis dalam sekali produksi.

4.2 Pembahasan

4.2.1 Perhitungan Biaya Bersama

Biaya bersama dalam proses produksi roti manis pada Dolphin Donuts Bakery terjadi pada saat mengolah bahan baku menjadi adonan roti beserta isianya, setelah itu mencapai titik pisah (*split-off*) dimana membutuhkan pengolahan lebih lanjut. Dengan pengolahan lanjutan terdapat bahan yang digunakan dengan kuantitas berbeda yaitu cokelat untuk roti manis cokelat, keju untuk roti manis keju, dan sosis untuk roti manis sosis. Dan juga ada biaya tambahan untuk plastik kemasan.

Tabel 7

Rincian Biaya Tambahan pada Dolphin Donuts Bakery Bulan September 2021

Jenis Produk Roti Manis	Jumlah Produk	Biaya Tambahan untuk Isian Roti (Rp)	Biaya Tambahan untuk Plastik Kemasan Roti (Rp)	Jumlah Biaya Tambahan untuk Isian Roti (Rp)	Jumlah Biaya Tambahan untuk Plastik Kemasan Roti (Rp)	Total Biaya Tambahan per Unit (Rp)	Total Biaya Tambahan (Rp)
	(1)	(2)	(3)	(4) = (1) x (2)	(5) = (1) x (3)	(6) = (2)+(3)	(7) = (4) + (5)
Cokelat	4.500	490	64	2.205.000	288.000	554	2.493.000
Keju	4.500	686	64	3.087.000	288.000	750	3.375.000
Sosis	4.500	80	64	360.000	288.000	144	648.000
Total	13.500			5.652.000	864.000		6.516.000

Sumber : Data Diolah.

Tabel 7 menunjukkan besarnya biaya tambahan yang dibutuhkan masing-masing jenis produk roti manis untuk pemrosesan lebih lanjut apabila telah mencapai titik pemisahan (*split-off*) dimana biaya tambahan berbeda dengan biaya bersama karena biaya tambahan ini dapat ditelusuri penggunaannya untuk masing-masing produk roti manis.

4.2.2 Pengalokasian Biaya Bersama

Setelah semua biaya telah dihitung, maka biaya bersama dapat dialokasikan dengan tabel berikut ini.

Tabel 8
Alokasi Biaya Bersama pada Dolphin Donuts Bakery Bulan September 2021

Jenis Produk Roti Manis	Harga Jual per Unit	Biaya Pengolahan per Unit setelah terpisah	Nilai jual Hipotesis	Jumlah yang Diproduksi	Nilai Jual Hipotesis x Jumlah yang diproduksi	Nilai Jual Hipotesis Relatif	Alokasi biaya bersama
			(1) – (2)		(3) x (4)	(5) : 114.984.000	(6) x Rp 54.802.940
	(1) (Rp)	(2) (Rp)	(3) (Rp)	(4)	(5) (Rp)	(6) %	(7) (Rp)
Cokelat	9.000	554	8.446	4.500	38.007.000	33,05 %	18.154.014,670
Keju	9.000	750	8.250	4.500	37.125.000	32,29 %	17.736.554,726
Sosis	9.000	144	8.856	4.500	39.852.000	34,66 %	19.038.370,604
Total				13.500	114.984.000	100%	54.928.940

Sumber : Data Diolah,2021.

Pada tabel 8 menunjukkan besarnya biaya yang dikeluarkan untuk masing-masing produk setelah mengalami pengalokasian biaya bersama dimana alokasi biaya tertinggi pada produk roti manis sosis sebesar Rp. 19.038.370,604 dan terendah pada roti manis keju yaitu sebesar Rp. 17.736.554,726.

Bila sudah diketahui alokasi dari biaya bersama ke masing-masing produk maka total harga produksi produk roti manis cokelat, keju, dan sosis dapat diketahui yaitu dengan cara alokasi biaya bersama ditambah dengan biaya masing-masing produk. Selanjutnya biaya per kemasan dapat dihitung pula. Harga pokok per kemasan adalah sebagai berikut :

$$\text{Harga Pokok Produksi} = \frac{\text{Alokasi Biaya Bersama masing-masing} + \text{Biaya Tambahan masing-masing Produk}}{\text{Jumlah Produksi masing-masing produk}}$$

- Roti Manis Cokelat = $\frac{(\text{Rp. } 18.154.014,670 + 2.493.000)}{4.500}$
= **Rp.4.588,-/kemasan.**
- Roti Manis Keju = $\frac{(\text{Rp. } 17.736.554,726 + 3.375.000)}{4.500}$
= **Rp.4.691,-/kemasan.**
- Roti Manis Sosis = $\frac{(\text{Rp. } 19.038.370,604 + 648.000)}{4.500}$
= **Rp.4.374,-/kemasan.**

Berdasarkan hasil perhitungan yang telah dilakukan dengan menggunakan data yang diperoleh dari penelitian pada Dolphin Donuts Bakery, maka di bawah ini disajikan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan peneliti sesuai dengan akuntansi biaya.

Tabel 9
Harga Pokok Produksi pada Dolphin Donuts Bakery Bulan September 2021

Jenis Produk	Perusahaan	Nilai jual relatif	Selisih
Roti Manis Cokelat	Rp.9.000	Rp.4.588	Rp.4.412
Roti Manis Keju	Rp.9.000	Rp.4.691	Rp.4.309
Roti Manis Sosis	Rp.9.000	Rp.4.374	Rp.4.626

Sumber: Data diolah,2021

Berdasarkan hasil pembahasan diatas, menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan cara mengalokasikan biaya bersama dengan menggunakan metode nilai jual relatif atau metode harga pasar memperoleh hasil yaitu besarnya harga pokok produksi dari masing-masing produk jauh lebih rendah dari harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan. Penyebab terjadinya selisih yang cukup besar adalah karena perusahaan tidak melakukan perhitungan secara rinci serta tidak menggunakan metode khusus untuk menghitung besarnya harga pokok produksi setiap kemasan atau unit roti manis, sehingga biaya tidak dialokasikan sebagaimana mestinya. Sedangkan perhitungan yang dilakukan peneliti yaitu memisahkan HPP bersama dengan cara alokasi biaya bersama dengan menggunakan metode nilai jual relatif menunjukkan biaya-biaya teralokasi secara tepat.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan terhadap penelitian perhitungan biaya bersama untuk menentukan harga pokok produksi roti pada Dolphin Donuts Bakery dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Dalam memproduksi roti manis pada Dolphin Donuts Bakery, terdapat biaya bersama pada saat mengolah bahan baku menjadi adonan roti manis, sampai pada proses produksi tersebut mencapai titik pisah atau *off*, setelah mencapai titik pisah tersebut masing-masing produk mengalami proses pengolahan lebih lanjut yang membutuhkan biaya tambahan. Setelah selesai diolah lebih lanjut, maka HPP dari masing-masing produk dapat ditentukan. Hasil dari penelitian mengenai alokasi biaya bersama dalam menentukan HPP diperoleh hasil yaitu HPP dari masing-masing produk roti manis jauh lebih rendah dari pada harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan. Perusahaan tidak melakukan perhitungan harga pokok produksi secara rinci, sehingga biaya-biaya tidak dialokasikan sebagaimana mestinya, sehingga mengakibatkan harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan menjadi lebih tinggi. Metode nilai jual relatif merupakan metode yang sangat cocok dan tepat, hal ini disebabkan karena metode ini memiliki keunggulan seperti menggunakan dasar bahwa nilai jual mencerminkan besarnya biaya yang diserap oleh setiap jenis produk.

5.2 Saran

Hasil penelitian sebagaimana yang telah disimpulkan diatas, disarankan agar Dolphin Donuts Bakery :

1. Perusahaan sebaiknya melakukan perhitungan HPP, yang bertujuan untuk mengidentifikasi biaya-biaya yang mendukung proses produksi, agar perusahaan lebih efisien dalam penggunaan biaya, sehingga perusahaan dapat bersaing dengan perusahaan lain yang sejenis.
2. Untuk mendapatkan perhitungan HPP yang tepat, disarankan kepada perusahaan agar dapat menerapkan pengalokasian biaya bersama, dengan menggunakan metode nilai jual relatif sebagai acuan dalam pengalokasian biaya bersama.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi. 2017. Akuntansi Biaya, Edisi 2. Bogor: In Media.
- Harnanto, A. 2017. Akuntansi Biaya. Yogyakarta: Andi Offset.
- Kartikahadi, H., Sinaga, U., Syamsul, M., Siregar, S. V. 2019. *Akuntansi Keuangan Menengah Berbasis SAK Berbasis IFRS*. Buku 1 Edisi Kedua Salemba Empat. Jakarta: Ikatan Akuntansi Indonesia.
- Kieso, D. E., Weygandt, J. J., Kimmel, P. D. 2017. *Financial Accounting*. IFRS Edition. 3rd ed. John Wiley&Sons, inc, New Aster.

- Krismiaji dan Aryani, Y. A. 2019. *Akuntansi Manajemen*. Edisi Ketiga. UPP STIM YKPN, Yogyakarta.
- Lestari, W., Permana, D. B. 2017. *Akuntansi Biaya dalam Perspektif Manajerial*. PT Raja Grafindo Persada, Depok.
- Mulyadi. 2017. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kelima. Cetakan Keduabelas. STIM YKPN, Yogyakarta.
- 2016. *Sistem Akuntansi*. Edisi Keempat. Salemba Empat. Yogyakarta.
- Puspitasari, F. 2019. Pengalokasian Biaya Bersama Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Pada UD. Bali Busana Garment. *E-Journal Undiksha*, Vol. 10, No. 2. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPE/article/view/20074>. Diakses tanggal 20 Juni 2021.
- Rachmina, D. dan Sari, S. W. 2017. *Akuntansi Manajemen: Teori dan Aplikasi*. Polimedia Publishing, 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 SI Ak*. Vol. 8, No. 2. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/SIak/article/view/13196>. Diakses tanggal 2 April 2021.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- 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 SI Ak*. Vol. 8, No. 2. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/SIak/article/view/14406/8776>. Diakses tanggal 21 April 2021.
- Sujarweni. 2021. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sumarsan, T. 2017. *Akuntansi Dasar dan Aplikasi Dalam Bisnis Berbasis IFRS*. Jilid 1. Edisi Kedua. Indeks. Jakarta.
- Widyastuti, T. 2017. *Akuntansi Biaya Pendekatan Activity Based Costing*, Edisi Pertama. Expert. Yogyakarta.