

ALOKASI *JOINT COST* DALAM MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA WINGKO BABAT Hj. WIWIEK

Oleh:

Dwi Kartika Yuniyanti

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi
Universitas Dian Nuswantoro Semarang
email: thikacempluk@gmail.com

ABSTRAK

Biaya bersama merupakan biaya yang muncul dari produksi yang simultan atas berbagai produk dalam proses yang sama. Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis alokasi *joint cost* dalam menentukan harga pokok produksi pada Wingko Babat Hj. Wiwiek. Metode yang digunakan untuk mengalokasikan biaya bersama dalam penelitian ini adalah metode *market value*. Manfaat penelitian ini bagi perusahaan adalah untuk membantu perusahaan dalam menetapkan harga pokok produksi. Data dikumpulkan dengan metode wawancara dan dokumentasi, dan dianalisis dengan analisis kuantitatif. Analisis terhadap alokasi biaya bersama digunakan dalam penetapan harga pokok produksi masing-masing produk yang dihasilkan secara tepat, dimana data yang dipergunakan merupakan data primer yang didapat langsung dari Wingko Babat Hj. Wiwiek. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa perusahaan tidak melakukan perhitungan harga pokok produksi secara rinci, sehingga biaya yang seharusnya tidak dimasukkan dalam perhitungan ikut dimasukkan. Dengan menggunakan metode *market value*, diketahui biaya bersama dapat teralokasikan secara jelas yakni untuk rasa kelapa Rp 4.535.268,40; untuk rasa nangka Rp 803.904,32; dan untuk rasa coklat Rp 778.820,54.

Kata kunci : harga pokok produksi, joint cost, dan market value

ABSTRACT

The joint cost will be arising the cost from the simultaneous production of various products in the same process. The purpose of this study is to analyze the allocation of joint cost to determine cost of production in Wingko Babat Hj. Wiwiek. The method used to allocate share costs in this study is the market value method. The benefits of this research for the company is to assist companies to setting production costs. Data were collected by interview and documentation, and analyzed by quantitative analysis. Analysis against the allocation joint cost will be used in determining the production cost of each products precisely, whereas the primary data will be obtained directly from Wingko Babat Hj. Wiwiek. Based on the evaluation results that company does not undertake the calculation of production costs in details, in this case the non production costs should not necessary to be calculated on it. By using the market value method, the joint costs could be clearly allocated as for the coconut with the amount of Rp 4.535.268,40 , jackfruit Rp 803.904,32 , and chocolate Rp778.820,54.

Keyword : Production cost, joint cost, and market value

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Sejalan dengan berkembangnya usaha mikro, kecil, dan menengah, persaingan UMKM di Indonesia juga semakin meningkat. Hal tersebut membuat mereka harus memiliki keunggulan dan daya saing yang tinggi agar dapat mempertahankan kelangsungan hidup usahanya. Setiap usaha pasti mempunyai tujuan masing-masing baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang. Pada umumnya tujuan yang hendak dicapai oleh sebuah usaha adalah memaksimalkan laba dan kehidupan usahanya dapat berlangsung selamanya (*going concern*). Untuk mencapai tujuan tersebut diperlukan adanya perencanaan yang matang serta perhitungan biaya produksi yang tepat. Dengan mengetahui harga pokok produksinya, UMKM tidak akan merugi sebab harga jual yang akan ditawarkan kepada konsumen tidak lebih rendah dari biaya yang dikeluarkan.

Sebuah usaha yang menghasilkan suatu produk dalam proses produksinya memerlukan informasi mengenai berapa jumlah biaya yang digunakan dalam menghasilkan produk-produk tersebut dan sekaligus diharapkan dapat menghitung dan menentukan harga pokok produksi yang tepat. Untuk memperoleh informasi biaya produksi tersebut dibutuhkan pengolahan data sesuai teori pada akuntansi biaya, sehingga harga pokok produksi dapat ditetapkan secara tepat.

Permasalahan dalam penentuan harga pokok produksi umumnya dikarenakan kurang baiknya atau bahkan tidak adanya proses pencatatan akuntansi yang baik yang dilakukan oleh para pelaku UMKM. Hal ini terjadi karena UMKM tidak dibiasakan melakukan pencatatan tersebut. Dengan demikian apabila perusahaan kurang teliti atau salah dalam penentuan harga pokok produksi, mengakibatkan kesalahan dalam menentukan laba atau rugi yang diperolehnya. Mengingat arti pentingnya harga pokok produksi memerlukan ketepatan dan ketelitian perhitungan. Alokasi untuk biaya bersama pada masing-masing produk bersama menjadi sumber kesukaran bagi perusahaan. Oleh karena itu, dalam pengalokasian biaya bersama dibutuhkan metode perhitungan yang tepat guna menghindari kesukaran dalam pengidentifikasian biaya tersebut.

Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis alokasi *joint cost* dalam menentukan harga pokok produksi pada Wingko Babat Hj. Wiwiek

TINJAUAN PUSTAKA

UMKM

Sesuai dengan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), pengertian UMKM adalah:

1. Usaha mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan / atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam undang-undang ini.
2. Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah

atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang ini.

3. Usaha menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perseorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, diikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan usaha kecil atau usaha besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam undang-undang ini.

Akuntansi Biaya

Agar tugas manajer dalam membuat keputusan dapat dilaksanakan secara baik, informasi yang lengkap mengenai produksi dan biaya haruslah dapat diperoleh secara sistematis dan tepat waktu. Informasi yang dibutuhkan ini didapat dari akuntansi biaya (Daljono, 2011).

Pengertian Biaya

Menurut Daljono (2011), “Biaya adalah suatu pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan akan memberikan keuntungan/manfaat pada saat ini atau masa yang akan datang”.

Klasifikasi Biaya

Pengklasifikasian biaya digunakan untuk memberikan informasi mengenai biaya yang lebih ringkas dan sistematis atas keseluruhan elemen biaya yang ada. Menurut Daljono (2011), biaya dapat diklasifikasikan berdasarkan hubungan dengan produk, waktu pengakuan, volume produksi dan lain-lain.

Metode Penentuan Biaya Produksi

Dilihat dari pernyataan Mulyadi (2010), “Metode penentuan kos produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi”. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi dapat menggunakan pendekatan *full costing*. *Full costing* merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap.

Pengertian Alokasi Biaya

Pengertian dari alokasi biaya dapat dilihat dari pernyataan Horngren (1992) bahwa, “Alokasi biaya merupakan masalah yang tidak terhindarkan dalam hampir setiap organisasi dan dalam hampir setiap segi akuntansi”. Berdasarkan teori tersebut seluruh biaya dibebankan ke satu atau lebih sasaran biaya. Sasaran biaya merupakan kegiatan yang dikehendaki adanya pengukuran biaya secara terpisah

Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut Hansen and Mowen (2012), “Definisi harga pokok produksi (*cost of goods manufactured*) mencerminkan total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan”. Biaya tersebut merupakan biaya yang digunakan untuk memproses suatu bahan baku menjadi bahan jadi.

Biaya Gabungan dan Produk Gabungan

Biaya Gabungan (*Joint Cost*) dapat didefinisikan sebagai biaya yang muncul dari produksi yang simultan atas berbagai produk dalam proses yang sama. Produk gabungan (*joint product*) dihasilkan secara simultan melalui suatu proses atau serentetan proses umum, dimana setiap produk yang dihasilkan dari proses tersebut memiliki lebih dari sekedar nilai nominal. Proses produksi tersebut bersifat simultan karena proses itu menghasilkan seluruh produk tersebut tanpa kecuali.

Metode Alokasi Biaya Bersama

Menurut Mulyadi (2010), Biaya bersama dapat dialokasikan kepada tiap-tiap produk bersama dengan menggunakan salah satu dari empat metode, yakni:

1. Metode nilai jual relatif

Dasar pemikiran metode ini adalah bahwa harga jual suatu produk merupakan perwujudan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam mengelola produk tersebut.

- a. Harga jual sudah diketahui saat split off
- b. Harga jual belum diketahui saat split off

Harga jual produk bersama pada saat split off sangat mungkin tidak diketahui terutama sekali bila produk tersebut masih memerlukan proses lebih lanjut.

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. Persyaratan dalam pendekatan ini satuan unit kuantitas harus sama seperti unit ton, kilogram, meter, dsb.

3. Metode rata-rata

Metode ini digunakan oleh perusahaan yang menghasilkan beberapa macam produk yang sama dari satu proses bersama tetapi mutunya berlainan.

4. Metode Rata-rata Tertimbang

Metode rata-rata tertimbang ini dipakai untuk produksi bersama yang memiliki nilai yang berbeda dari masing-masing jenis produksinya. Faktor penimbang dapat ditetapkan atas dasar jumlah bahan yang dipakai, sulitnya pembuatan produk, waktu pembuatan produk, dan tenaga kerja yang diperlukan.

Penelitian Terdahulu

Sebagai bahan referensi dan rujukan terhadap analisis hasil penelitianono, maka diperlukan beberapa peneliti terdahulu diantaranya:

1. Penelitian dari Pomalingo (2014) yang berjudul “Alokasi Biaya Bersama Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi pada UD. Martabak Mas Narto”. Dalam penelitian ini, UD. Martabak Mas Narto memiliki kesulitan dalam menelusuri biaya bersama yang melekat pada masing-masing jenis produk martabak telur, sehingga UD. Martabak Mas Narto tidak melakukan perhitungan harga pokok produksi secara rinci. Dari hasil analisis mengenai alokasi biaya bersama dalam menentukan HPP diperoleh hasil yaitu HPP dari tiap jenis martabak telur jauh lebih rendah dari pada harga jual yang ditetapkan perusahaan.
2. Penelitian dari Moniaga (2014) yang berjudul “Alokasi Biaya Bersama Dalam Menentukan Laba Bruto Per Produk Pada UD. Sinar Sakti Manado”. Penelitian

ini dapat membantu perusahaan khususnya dalam menentukan berapa besar kontribusi laba yang dihasilkan masing-masing produk melalui metode alokasi biaya.

3. Penelitian dari Farahdiba (2013) yang berjudul “Analisis Alokasi Biaya Bersama Untuk Menentukan Harga Pokok Produksi Pada Ud. Vanela”. Dalam penelitian ini perusahaan telah melakukan perhitungan harga pokok produk dengan cara perusahaan sendiri, dengan metode nilai harga jual relatif, pengalokasian biaya bersama menjadi lebih jelas.
4. Penelitian dari Batubara (2013) yang berjudul :Penentuan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* pada pembuatan etalase kaca dan alumunium di UD. Istana Alumunium Manado”. Dalam penelitian ini terdapat perbedaan nilai harga pokok produksi yang dihasilkan, perbedaan tersebut disebabkan oleh pembebanan biaya *overhead* pabrik pada perusahaan lebih tinggi dari pembebanan *overhead* dengan metode *full costing*.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian Komparatif, dimana dalam penelitian ini membandingkan antara harga pokok produksi menurut asumsi perusahaan dengan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dan *market value* yang digunakan dalam mengalokasikan biaya bersama.

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2014 sampai bulan Januari 2015 di Wingko babat Hj. Wiwiek yang merupakan salah satu UMKM di Semarang yang beralamat di Jl. Keranggan Dalam no. 32. Usaha ini didirikan oleh Ibu. Hj Wiwiek. Wingko babat Hj.Wiwiek memiliki izin usaha DEPKES:P-IRT NO. 3063374011272.

Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang diperoleh dalam penelitian ini adalah jenis data fisik. Jenis data yang diberikan berupa catatan biaya yang dikeluarkan dan wingko babat yang telah diproduksi, sedangkan Sumber data dalam penelitian ini adalah data primer. Data primer adalah data yang langsung dikumpulkan oleh peneliti dari Ibu Hj. Wiwiek selaku pemilik Wingko Babat Hj. Wiwiek.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara dan dokumentasi. Dalam penelitian ini, peneliti mewawancarai dalam bentuk komunikasi langsung dengan responden tentang objek penelitian dan memperoleh data dari catatan produksi yang dicatat secara langsung oleh Ibu Hj. Wiwiek.

Metode Analisis Data

Dalam melakukan penelitian ini metode analisis data yang digunakan adalah metode kuantitatif. Analisis ini digunakan untuk membahas dan menerangkan hasil penelitian dengan menggunakan keterangan-keterangan berupa angka.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Tabel 1. Data produksi Bulan Oktober 2014

| Produk | Volume Produksi |
|---------------------|-----------------|
| Wingko rasa kelapa | 9.721 |
| Wingko rasa nangka | 1.899 |
| Wingko rasa cokelat | 1.765 |
| Total | 13.385 |

Sumber: Data primer dari Wingko Babat Hj. Wiwiek

Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa penjualan terbanyak wingko babat adalah rasa kelapa yakni sebanyak 9.721 buah wingko, sedangkan jumlah produksi yang paling sedikit adalah wingko babat dengan rasa cokelat yakni sebanyak 1.765 buah.

Bahan Baku

Tabel 2. Biaya bahan baku bulan Oktober 2014

| Keterangan | Jumlah | Harga per unit (Rp) | Total (Rp) |
|--|---------|---------------------|------------------|
| A. Persediaan awal | | | |
| Gula | 38 kg | 8.900/kg | 338.200 |
| Tepung Ketan | 2,5 kg | 13.500/kg | 33.750 |
| | | Total | 371.950 |
| B. Pembelian bahan baku | | | |
| Kelapa | 155 kg | 14.000/kg | 2.170.000 |
| Gula | 50 kg | 8.900/kg | 445.000 |
| Tepung Ketan | 80 kg | 13.500/kg | 1.080.000 |
| | | Total | 3.695.000 |
| C. Biaya angkut pembelian | | | 50.000 |
| D. Harga pokok bahan siap pakai | | | |
| Kelapa | 155 kg | 14.000/kg | 2.170.000 |
| Gula | 88 kg | 8.900/kg | 783.200 |
| Tepung Ketan | 82,5 kg | 13.500/kg | 1.113.750 |
| | | A +B + C | 4.116.950 |
| E. Persediaan akhir | | | |
| Gula | 26 kg | 8.900/kg | 231.400 |
| Tepung Ketan | 5 kg | 13.500/kg | 67.500 |
| | | Total | 298.900 |
| F. Biaya bahan baku | | | A+B+C-E |
| | | | 3.818.050 |

Sumber : Diolah dari data primer Wingko Babat Hj. Wiwiek Semarang

Pada Tabel 2. Dapat dilihat bahwa bahan baku yang digunakan oleh Wingko Babat Hj. Wiwiek adalah gula, kelapa, dan tepung ketan, semua bahan tersebut pada bulan Oktober 2014 membutuhkan biaya sebesar Rp 3.818.050,-.

Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung merupakan gaji/upah karyawan bagian produksi yang memproses bahan mentah menjadi barang jadi. Pada Wingko Babat Hj. Wiwiek, pembuatan wingko babat dilakukan langsung oleh Ibu Hj. Wiwiek beserta suaminya. Total biaya tenaga kerja langsung pada bulan Oktober ini sebesar Rp 1.000.000,- dimana Ibu Wiwiek mendapat Rp 500.000,- dan Suaminya mendapat Rp 500.000,-.

Biaya Overhead

Tabel 3. Biaya *overhead* bulan Oktober 2014

| Jenis Biaya | Jumlah (Rp) |
|-------------------------|---------------------|
| Biaya penyusutan | 79.026,59 |
| Bahan bakar (LPG) 50 kg | 770.000 |
| Biaya listrik | 50.000 |
| Biaya air PDAM | 25.000 |
| Biaya bahan habis pakai | 288.000 |
| Total | 1.212.026,59 |

Sumber: Diolah dari data primer Wingko Babat Hj. Wiwiek Semarang

Pada Tabel 3, dapat dilihat bahwa biaya *overhead* pada bulan Oktober 2014 sebesar Rp1.212.026,59

Biaya non produksi

Tabel 4. Biaya non produksi bulan Oktober 2014

| Keterangan | Jumlah | Harga per unit (Rp) | Total Biaya (Rp) |
|------------------------------|-----------------------|---------------------|--------------------|
| A. Persediaan awal | | | |
| Kertas dalam | 18.608 lembar | 19,4/lembar | 360.995,2 |
| Kertas bungkus | 213 lembar | 153,3/lembar | 32.652,9 |
| Tas kertas | 21 tas | 550/tas | 11.550 |
| Tepung kanji | 50 gr | 17.000/kg | 850 |
| Total | | | 406.048,1 |
| B. Pembelian | | | |
| Kertas bungkus | 9 dus (1.500 lbr/dus) | 153,3/lembar | 2.070.000 |
| Tas kertas | 1000 tas | 550/tas | 550.000 |
| Spidol | 1 buah | 1000/buah | 1.000 |
| Tepung kanji | 5 kg | 17.000/kg | 85.000 |
| Total | | | 2.706.000 |
| C. Bahan siap pakai | | | |
| Kertas dalam | 18.608 lembar | 19,4/lembar | 360.995,2 |
| Kertas bungkus | 13.713 lembar | 153,3/lembar | 2.102.202,9 |
| Tas kertas | 1021 tas | 550/tas | 561.550 |
| Spidol | 1 buah | 1.000/buah | 1.000 |
| Tepung kanji | 5 kg 50 gr | 17.000/kg | 85.850 |
| Total | | A + B | 3.111.598,1 |
| D. Persediaan akhir | | | |
| Kertas dalam | 5.223 lembar | 19,4/lembar | 101.326,2 |
| Kertas bungkus | 328 lembar | 153,3/lembar | 50.282,4 |
| Tas kertas | 486 tas | 550/tas | 267.300 |
| Tepung kanji | 3.500 gr | 17.000/kg | 59.500 |
| Total | | | 478.408,6 |
| E. Biaya non produksi | | C - D | 2.633.189,5 |

Sumber: Diolah dari data primer Wingko Babat Hj. Wiwiek Semarang

Tabel 4 menunjukkan biaya non produksi selama bulan Oktober 2014 sebesar Rp2.633.189,5. Selain biaya kemasan, terdapat biaya penyusutan kendaraan sebesar Rp 72.916,67 dan biaya pemeliharaan kendaraan sebesar Rp 15.000,- dengan demikian total biaya non produksi adalah Rp 2.712.106,17.

Harga Pokok Produksi

Tabel 5. Harga pokok produksi berdasarkan hasil perhitungan

| | | |
|-----------------------|------------------------|------------------------|
| Biaya Produksi | | |
| Bahan baku | Rp 3.818.050,- | |
| Tenaga kerja | Rp 1.000.000,- | |
| Overhead | <u>Rp 1.212.026,59</u> | |
| Harga pokok produksi | | Rp 6.030.076,59 |
| Biaya non produksi | | <u>Rp 2.712.106,17</u> |
| Harga pokok penjualan | | Rp 8.742.182,76 |

Sumber: Diolah dari data primer Wingko Babat Hj. Wiwiek Semarang

Dapat dilihat pada Tabel 5. Bahwa harga pokok produksi pada Wingko Babat Hj. Wiwiek dengan menggunakan metode *full costing* adalah Rp 6.030.076,59.

Biaya bahan penolong

Tabel 6. Biaya bahan penolong bulan Oktober 2014

| Keterangan | Jumlah | Harga per unit (Rp) | Total biaya (Rp) |
|---|-----------------|---------------------|------------------|
| A. Persediaan Awal | | | |
| Cokelat bubuk | 100 gram | 183,33/gr | 18.333 |
| Pasta Moka | 140 ml | 100/ml | 14.000 |
| Essense nangka | 135 ml | 25/ml | 3.375 |
| Total | | | 35.708 |
| B. Pembelian bahan baku | | | |
| Cokelat bubuk | 540 gram (6bks) | 183,33/gr | 99.000 |
| Pasta moka | 450 ml (1btl) | 100/ml | 45.000 |
| Essense nangka | 600ml (6btl) | 25/ml | 15.000 |
| Nangka | 15,5 kg | 15.000/kg | 232.500 |
| Total | | | 391.500 |
| C. Harga pokok biaya bahan penolong siap pakai | | | |
| Cokelat bubuk | 640 gram | 183,33/gr | 117.333 |
| Pasta moka | 590 ml | 100/ml | 59.000 |
| Essense nangka | 735 ml | 25/ml | 18.375 |
| Nangka | 15,5 kg | 15.000/kg | 232.500 |
| Total | | A + B | 427.208 |
| D. Persediaan akhir | | | |
| Cokelat bubuk | 20 gram | 183,33/gr | 3.666 |
| Pasta moka | 435 ml | 100/ml | 43.500 |
| Essense nangka | 580 ml | 25/ml | 14.500 |
| Total | | | 61.666 |
| E. Total biaya bahan penolong | | C-D | 365.542 |

Sumber: Diolah dari data primer Wingko Babat Hj. Wiwiek Semarang

Biaya bahan penolong ini merupakan biaya setelah titik pisah yang terdiri dari coklat bubuk, pasta moka, nangka, dan essense nangka. dapat dilihat pada Tabel 6.

Bahwa total biaya bahan penolong pada bulan Oktober 2014 adalah sebesar Rp 365.542,-

Biaya setelah titik pisah per unit

Tabel 7. Biaya setelah titik pisah per unit pada bulan Oktober 2014

| Jenis | Total biaya (A) | Jumlah produksi (B) | Biaya per unit (A:B) |
|----------------|-----------------|---------------------|----------------------|
| Cokelat bubuk | Rp 113.667,- | 1765 | Rp 64,40 |
| Pasta moka | Rp 15.500,- | 1765 | Rp 8,78 |
| | | Total | Rp 73,18 |
| Nangka | Rp 232.500,- | 1.899 | Rp 122,43 |
| Essense nangka | Rp 3.875,- | 1.899 | Rp 2,04 |
| | | Total | Rp 124,47 |

Sumber: Diolah dari data primer Wingko Babat Hj. Wiwiek Semarang

Biaya setelah titik pisah per unit adalah biaya setelah titik pisah untuk masing-masing rasa wingko babat per unitnya. Dapat dilihat pada Tabel 9, diketahui bahwa biaya setelah titik pisah per unit untuk wingko babat dengan rasa coklat sebesar Rp 73,18 dan untuk rasa nangka sebesar Rp 124,47

Alokasi Biaya Bersama

Tabel 8. Perhitungan alokasi biaya bersama menggunakan metode *market value*

| Produk bersama | Harga jual (1) | Biaya setelah titik pisah (2) | Nilai jual hipotesis (1)x(2)= (3) | Jumlah yang di produksi (4) | Nilai jual hipotesis x jumlah yang di produksi (3)x(4)=(5) | Nilai jual hipotesis relatif (5) : *(6) | Alokasi biaya bersama (6) x ** = (7) | Alokasi biaya bersama per unit (7) : (4) = (8) | Harga pokok produksi perunit total (2) + (8) |
|----------------|----------------|-------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|--|---|--------------------------------------|--|--|
| Kelapa | 1.350 | 0 | 1.350 | 9.721 | 13.123.350 | 74,13 % | 4.470.095,78 | 459,84 | 459,84 |
| Nangka | 1.350 | 124,47 | 1.225,53 | 1.899 | 2.327.281,47 | 13,14% | 792.352,06 | 417,25 | 541,72 |
| Cokelat | 1.350 | 73,18 | 1.276,82 | 1.765 | 2.253.587,13 | 12,73% | 767.628,75 | 434,92 | 508,10 |
| | | | | | * | | ** | | |
| | | | | | 17.704.218,77 | 100% | 6.030.076,59 | | |

Sumber: Diolah dari data primer Wingko Babat Hj. Wiwiek

Dapat dilihat pada Tabel 8, diketahui bahwa biaya bersama teralokasikan ke masing-masing produk. Untuk rasa kelapa sebesar Rp 4.470.095,78, rasa nangka Rp 792.352,06 dan rasa coklat sebesar Rp 767.628,75.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Asumsi Perusahaan

Tabel 9. Perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan

| | |
|----------------------|---------------------|
| Biaya bahan wingko | Rp 3.768.050,- |
| Biaya bensin | Rp 50.000,- |
| Tenaga kerja | Rp 1.000.000,- |
| Biaya lain-lain | Rp 1.496.000,- |
| Biaya kemasan | <u>Rp 2.545.750</u> |
| Harga pokok produksi | Rp 8.859.800 |

Sumber: Berdasarkan data primer Wingko Babat Hj. Wiwiek Semarang

Dapat dilihat pada Tabel 9, diketahui bahwa harga pokok produksi menurut estimasi perusahaan adalah sebesar Rp 8.859.800,-

Pembahasan

Berdasarkan Tabel 5 Harga pokok produksi pada Wingko Babat Hj. Wiwiek menurut metode full costing adalah Rp 6.030.076,59. Dengan menggunakan metode market value, biaya bersama tersebut teralokasikan ke masing-masing produk yang dihasilkan. Berdasarkan Tabel 8 diketahui bahwa biaya bersama teralokasikan untuk wingko rasa kelapa sebesar Rp 4.470.095,78, rasa nangka Rp792.352,06 , dan rasa coklat sebesar Rp 767.628,75.

Terdapat perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi menurut asumsi perusahaan dengan menurut metode full costing yang disajikan dalam Tabel 9

Tabel 10

Perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dan metode full costing

| Perusahaan | | Full Costing | |
|-----------------------------|------------------|------------------------------|---------------------|
| Unsur Harga Pokok | Total (Rp) | Unsur Harga Pokok | Total (Rp) |
| Biaya bahan wingko | 3.768.050 | Biaya Bahan Baku | 3.818.050 |
| Biaya bensin | 50.000 | Biaya Tenaga Kerja | 1.000.000 |
| Tenaga kerja | 1.000.000 | Biaya <i>overhead</i> Pabrik | 1.577.568,59 |
| Biaya lain-lain | 1.496.000 | | |
| Biaya kemasan | 2.545.750 | | |
| Harga Pokok Produksi | 8.859.800 | Harga Pokok Produksi | 6.395.618,59 |

Sumber : Diolah dari data primer Wingko Babat Hj. Wiwiek Semarang

Berdasarkan Tabel 10 dapat diketahui terdapat perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan perhitungan harga pokok produksi menurut metode full costing. Jika dibandingkan, harga pokok produksi perusahaan lebih tinggi dan terdapat selisih sebesar Rp 2.464.181,41. Selisih tersebut terjadi dikarenakan:

1. Perusahaan tidak menghitung biaya penyusutan sebesar Rp 79.026,59, dan tidak menghitung bahan rasa secara rinci, Ibu. Wiwiek hanya menghitung bahan rasa berdasarkan kira-kira
2. Perusahaan mengikutsertakan biaya kemasan kedalam perhitungan harga pokok produksi sebesar Rp 2.545.750,-, sedangkan menurut metode full costing biaya kemasan tidak termasuk dalam perhitungan harga pokok produksi.

Setelah biaya bersama teralokasikan ke masing-masing produk yang dihasilkan, kemudian dapat dibandingkan antara harga pokok produksi per unit menurut metode market value dengan harga pokok produksi per unit menurut asumsi perusahaan. Harga pokok produksi per unit menurut asumsi perusahaan didapat dari harga pokok produksi menurut asumsi perusahaan sebesar Rp 8.859.800,- dibagi dengan total wingko yang diproduksi dalam 1 bulan yakni

sebanyak 13.385 buah wingko babat. Tabel 11 akan menjelaskan tentang perbandingan harga pokok produksi per unit antara ke 2 metode tersebut.

Tabel 11. Analisis harga pokok produksi per unit pada Wingko Babat Hj. Wiwiek

| Produk | Harga Pokok Produksi per unit | | Selisih (Rp) | Harga jual (Rp) | Kontribusi laba | |
|--------|-------------------------------|-------------------|--------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| | Perusahaan (Rp) | Market Value (Rp) | | | Perusahaan (Rp) | Market Value (Rp) |
| Kelapa | 661,92 | 459,84 | 202,08 | 1.350 | 688,08 | 890,16 |
| Nangka | 661,92 | 417,25 | 244,67 | 1.350 | 688,08 | 932,75 |
| Coklat | 661,92 | 434,92 | 227,00 | 1.350 | 688,08 | 915,08 |

Sumber: Diolah dari data primer pada Wingko Babat Hj. Wiwiek Semarang

Tabel 11 menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menurut asumsi perusahaan dan menurut metode market value terdapat perbedaan. Perhitungan menurut estimasi perusahaan memiliki hasil harga pokok produksi yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan menggunakan metode *market value*. Perbedaan tersebut terjadi dikarenakan perusahaan tidak melakukan perhitungan secara rinci dan tanpa menggunakan metode khusus dalam menetapkan harga pokok produksi, yang mengakibatkan biaya yang seharusnya tidak dimasukkan dalam biaya produksi seperti biaya non produksi, turut dimasukkan dalam perhitungan. Dengan menggunakan metode *market value*, harga pokok produksi dapat teralokasikan secara tepat dan jelas.

Produk yang dihasilkan oleh Wingko Babat Hj. Wiwiek tidak semuanya laku terjual. Untuk produk yang tidak laku terjual biasanya diberikan kepada tetangga sekitar, dan kepada saudara-saudaranya. Berikut penjelasan mengenai produk yang tidak terjual tersebut:

Tabel 12 Jumlah produk tidak laku terjual pada bulan Oktober 2014

| Nama Produk | Jumlah |
|-------------|--------|
| Rasa Kelapa | 51 |
| Rasa Coklat | 29 |
| Rasa Nangka | 77 |

Sumber: Data primer Wingko Babat Hj. Wiwiek

Berdasarkan Tabel 12 diketahui bahwa wingko babat dengan rasa kelapa yang tidak laku terjual sebanyak 51 buah. Harga pokok produksi per unit wingko babat rasa kelapa adalah Rp 459,84. Dengan demikian Wingko Babat Hj. Wiwiek mengalami kerugian pada wingko rasa kelapa sebesar Rp 23.451,84. Untuk rasa nangka yang tidak laku terjual sebanyak 77 buah wingko babat. Harga per unit nya adalah Rp 417,25 sehingga pada rasa nangka kerugiannya sebesar Rp 32.128,25, sedangkan untuk rasa coklat yang tidak terjual sebanyak 29 buah dan harga perunitnya sebesar Rp 434,92 sehingga kerugian yang dialami untuk rasa coklat sebesar Rp 12.612,68. Sehingga jika dijumlah, kerugian keseluruhan yang ditanggung oleh perusahaan sebesar Rp 68.192,77. Hal tersebut berdampak bagi

laba perusahaan. Kerugian tersebut mengurangi laba yang didapatkan oleh perusahaan.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di UMKM Wingko Babat Hj. Wiwiek, maka kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut:

1. Perhitungan harga pokok produksi menurut asumsi perusahaan tidak dilakukan secara rinci, sehingga biaya produksi tidak teralokasikan secara jelas sesuai dengan metode yang ada.
2. Berdasarkan perhitungan alokasi biaya bersama menurut metode market value diketahui bahwa biaya bersama sebesar Rp 6.030.076,59 dialokasikan ke masing-masing produk individu sebagai berikut:
 1. Rasa kelapa sebesar Rp 4.470.095,78
 2. Rasa nangka sebesar Rp 792.352,06
 3. Rasa coklat sebesar Rp 767.628,75

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis memberi saran kepada Wingko Babat Hj. Wiwiek sebagai berikut:

1. Sebaiknya Wingko Babat Hj. Wiwiek mengalokasikan biaya produksi ke masing-masing produk yang dihasilkan dengan menggunakan metode market value, sehingga biaya menjadi lebih akurat. Informasi biaya yang akurat akan memudahkan manajemen dalam menetapkan strategi penjualannya baik dalam penetapan kontribusi laba maupun dalam menetapkan harga jual.
2. Sebaiknya Wingko Babat Hj. Wiwiek mengurangi jumlah wingko babat rasa nangka yang diproduksinya sehingga dapat meminimalkan kerugian yang ditanggung oleh Wingko Babat Hj. Wiwiek.

DAFTAR PUSTAKA

- Batubara, Helmina.2013."Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode full costing Pada Pembuatan Etalase Kaca dan Alumunium di UD. Istana Alumunium Manado". Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi Universitas Sam Ratulangi Manado.Jurnal EMBA.Manado <http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/viewFile/2073/1646> Diakses tanggal 14 Oktober 2014 pukul 23:15
- Carter, William.K.2012.Akuntansi Biaya.Buku 1.Edisi 14.Salemba Empat.Jakarta
- Daljono.2011.Akuntansi Biaya.Edisi 3.Badan Penerbit Universitas Diponegoro:Semarang
- Farahdiba., Grace B. Mogi., Stanly Kho Walandow.2014."Analisis Alokasi Biaya Bersama Untuk Menentukan Harga Pokok Produksi Pada UD. Venela".Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi Universitas Sam Ratulangi Manado.Jurnal Riset Akuntansi Going Concern.Manado.<http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/gc/article/download/3639/3165> Diakses tanggal 11 Oktober 2014 pukul 10.01
- Hansen, Don R., Maryanne M. Mowen.2012.Akuntansi Manajerial.Buku1.Edisi8. Salemba Empat.Jakarta
- Horngren, Charles T., George Foster.1992.Akuntansi Biaya.Jilid2.Edisi6.Erlangga. Jakarta
- Indriantoro, Nur., Bambang Supomo.2002.Metodologi Penelitian Bisnis Untuk Akuntansi & Manajemen.Edisi 1.BPFE-Yogyakarta.yogyakarta
- Kementrian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia.2012. "Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) dan Usaha Besar (UB) Tahun 2011-2012". http://www.depkop.go.id/indeks.php?option=com_phocadownload&view=sections&itemid=93 Diakses tanggal 18 Oktober 2014 Pukul 9:54
- Moniaga, Rinna., Agus T. Poputra., Sherly Pinatik.2014."Alokasi Biaya Bersama Dalam Menentukan Laba Bruto Per Produk Pada UD. Sinar Sakti Manado".Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi Universitas Sam Ratulangi Manado.Jurnal EMBA.Manado <http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/4410> Diakses tanggal 23 September 2014 pukul 17:15
- Mulyadi, 2010. Akuntansi Biaya . Edisi 5.Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.Yogyakarta
- Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia No. 96/PMK.03/2009.2009."Jenis-jenis Harta yang Termasuk Dalam Kelompok Harta Berwujud Bukan Bangunan Untuk Keperluan Penyusutan". <http://staff.blog.ui.ac.id/martani/files/2013/02/PPh-Umum-PMK-96-Tahun-2009-Penyusutan-pdf> Diakses tanggal 20 November 2014 Pukul 19.26

Pomalingo, Suwahyu., Jenny Morasa., Victorina Z. Tirayoh.2014.Alokasi Biaya Bersama Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pada UD. Martabak Mas Narto.Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi Universitas Sam Ratulangi Manado.Jurnal EMBA.Manado

<http://download.portalgaruda.org/article.php?article=157278&val=1025&title=ALOKASI%20BIAYA%20BERSAMA%20DALAM%20MENENTUKAN%20HARGA%20POKOK%20PRODUKSI%20%20PADA%20UD.%20MARTABAK%20MAS%20NARTO> Diakses tanggal 23 September 2014 pukul 17:16

UU RI No. 20 Tahun 2008.”Usaha Mikro Kecil dan Menengah”.
<http://bumn.go.id/data/uploads/files/1/20.pdf> Diakses tanggal 25 Oktober 2014 Pukul 17.13

UU No.7 Tahun 1983. “Pajak Penghasilan”.
www.ortax.org/ortax/?mod=aturan&page=show&id=10 Diakses tanggal 20 November 2014 Pukul 19.45

Warren, Carl S, James M. Reeve, Philip E. Fess.2005.Accounting. Edition21.Thomson.South Western