

ALOKASI BIAYA BERSAMA UNTUK PRODUK BERSAMA DALAM PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI (HPP) PADA KUE BANDUNG CITARUM

oleh :

Tan Mariana Hermawan

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi

Universitas Dian Nuswantoro

email: hohoho_2402@yahoo.com

ABSTRAK

Salah satu cara yang digunakan perusahaan dalam mengembangkan usahanya adalah dengan diversifikasi produk yakni mengembangkan suatu bahan menjadi beberapa produk. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis alokasi biaya bersama untuk produk bersama dalam penentuan harga pokok produksi (HPP) pada Kue Bandung Citarum. Manfaat penelitian ini bagi perusahaan adalah untuk menetapkan harga pokok produksi per unit produk. Metode penelitian yang digunakan adalah metode analisis kuantitatif. Hasil analisis penelitian menunjukkan Kue Bandung Citarum memproduksi lebih dari satu produk yang dihasilkan dari suatu produk bersama, oleh karena itu diperlukan pengalokasian biaya bersama. Perusahaan tidak melakukan perhitungan harga pokok produksi secara rinci dan tidak mengalokasikan biaya bersama pada masing-masing produk yang dihasilkan, sehingga biaya bersama tidak teralokasikan secara tepat ke masing-masing produk. Dengan menggunakan metode *market value* biaya bersama dapat teralokasikan secara tepat ke masing-masing produk yang dihasilkan. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat beberapa harga pokok produksi perusahaan yang lebih rendah maupun lebih tinggi jika dibandingkan dengan menurut metode *market value*, seperti rasa biasa, keju, dan hitam manis, penetapan harga pokok perusahaan lebih rendah, dan untuk rasa yang lain lebih tinggi.

Kata kunci : *harga pokok produksi, biaya bersama, dan market value*

ABSTRACT

Another system to develop the business of the company is to diversify the products, developing a material into the various products. The purpose of this survey is to wellknown and analyze the joint cost allocation for the material products to determine cost of production (HPP) in Kue Bandung Citarum. The benefits of this research for the company is to assist companies to setting cost of production. The method used is quantitative analysis method. The analysis results of Kue Bandung Citarum, they produced more than one product resulting from the joint product, therefor there are necessary to allocate of share costs. The company does not calculate the production costs in details, also not allocate shared costs of each product, so that the joint costs do not allocated. Appropriately to each product. By using the market value method, the share costs could be allocated appropriately to each product. Based on the result evaluation, that the several costs of production will be lower or more higher compete with the market value methode accordingly. In this case, the company calculate the lower production costs for the plain taste, cheese, and chocolate paste whereas the other taste will be more higher in production costs.

Keyword : *Production cost, joint cost, and market value*

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Perusahaan didirikan dengan tujuan memperoleh laba dan mampu mempertahankan kelangsungan hidupnya. Dimasa sekarang, sejalan dengan perkembangan teknologi, jenis-jenis produk yang ditawarkan oleh badan usaha sudah semakin berkembang. Dengan berkembangnya hal tersebut timbulah persaingan yang ketat dipasaran, seperti halnya jenis produk makanan. Banyak sekali jenis makanan yang ditawarkan dipasaran dan bahkan banyak jenis makanan yang serupa sehingga menimbulkan persaingan dagang yang ketat.

Persaingan yang ketat membuat perusahaan harus mencari solusi agar mereka dapat meningkatkan kegiatan usahanya. Perusahaan dituntut agar dapat menciptakan suatu inovasi produk yang baik, dan harganya pun lebih rendah atau paling tidak sama dengan harga yang ditawarkan oleh para pesaingnya. Dengan ketatnya persaingan yang ada, perhitungan harga pokok produksi yang tepat sangatlah penting karena hal itu terkait dengan kelangsungan hidup perusahaan, oleh karena itu, pada saat perusahaan mengembangkan satu jenis bahan menjadi beberapa produk (diversifikasi produk), harus diikuti dengan mengalokasikan biaya ke masing-masing produk dengan tepat agar perusahaan tidak salah dalam menentukan harga jual setiap produk yang dihasilkannya, unsur harga pokok yang perlu dicermati adalah perhitungan biaya produksi.

Kurang pahamnya suatu perusahaan mengolah biaya produksi, membuat perusahaan belum mampu mengklasifikasikan biaya secara tepat, sehingga sering terjadi kesalahan dalam pengalokasian biaya. Pemahaman yang kurang terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan juga mengakibatkan laba yang dihasilkan kurang maksimal. Dengan adanya diversifikasi produk dengan proses bersama, perusahaan harus lebih hati-hati dalam menghitung kontribusi biaya bersama dalam harga pokok produksi.

Tujuan Penelitian

Tujuan yang hendak dicapai dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis alokasi biaya bersama untuk produk bersama dalam penentuan harga pokok produksi (HPP) pada Kue Bandung Citarum.

TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi Biaya

Mulyadi (2010:7) berpendapat bahwa “Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya”.

Biaya

Menurut Mulyadi (2010:8), dalam arti luas biaya adalah “pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu”. Dalam arti sempit diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva yang disebut dengan istilah harga pokok.

Penggolongan Biaya

Menurut Mulyadi (2010:13) biaya dapat digolongkan menurut:

1. Objek Pengeluaran
Yang menjadi dasar dalam penggolongan biaya ini adalah objek pengeluaran
2. Fungsi pokok dalam perusahaan
Dalam perusahaan manufaktur, ada tiga fungsi pokok, yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, dan fungsi administrasi dan umum

3. Hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai
Dalam hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi biaya langsung dan biaya tidak langsung
4. Perilaku biaya dalam hubungan dengan perubahan volume kegiatan.
Terdiri dari biaya variabel, biaya semi variabel, biaya semifixed, dan biaya tetap.
5. Jangka waktu manfaatnya.
Berdasarkan jangka waktu manfaatnya, biaya dibagi menjadi biaya pengeluaran modal, dan biaya pengeluaran pendapatan.

Komponen Biaya Produksi

Menurut Carter (2012:40) Biaya produksi biasanya didefinisikan sebagai jumlah dari 3 elemen biaya yaitu:

1. Biaya bahan baku langsung
Biaya bahan baku adalah semua bahan baku yang membentuk bagian integral dari produk jadi dan dimasukkan secara eksplisit dalam perhitungan biaya produk.
2. Tenaga kerja langsung
Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang melakukan konversi bahan baku langsung menjadi produk jadi dan dapat dibebankan secara layak ke produk tertentu.
3. *Overhead* pabrik
Terdiri atas semua biaya manufaktur yang tidak ditelusuri secara langsung ke output tertentu. *Overhead* pabrik biasanya memasukkan semua biaya manufaktur kecuali bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung.

Biaya Bersama

Berdasarkan Mulyadi (2010:334), Biaya produk bersama adalah biaya yang dikeluarkan sejak saat mula-mula bahan baku diolah sampai dengan saat berbagai macam produk dapat dipisahkan identitasnya. Biaya produk bersama ini terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik.

Produk Bersama

Menurut Mulyadi (2011:334), “Produk bersama adalah dua produk atau lebih yang diproduksi secara serentak dengan serangkaian proses atau dengan proses gabungan”.

Alokasi Biaya Bersama

Biaya produk gabungan dapat dialokasikan ke produk menggunakan salah satu metode yang dikemukakan oleh Carter (2012:275) sebagai berikut :

1. Metode harga pasar, berdasarkan harga pasar relatif dari produk individual.
Dalam metode ini produk gabungan dapat dibedakan menjadi 2, yakni produk gabungan yang dapat dijual pada titik pisah batas dan produk gabungan yang tidak dapat dijual pada titik pisah dikarenakan harus melalui proses lebih lanjut.
2. Metode biaya rata-rata per unit
Metode biaya rata-rata per unit (*average unit cost method*) berusaha untuk mengalokasikan biaya gabungan ke produk gabungan sedemikian rupa sehingga setiap produk menerima alokasi biaya gabungan per unit dalam jumlah yang sama, yang disebut rata-rata per unit.
3. Metode rata-rata tertimbang
Metode ini menggunakan faktor penimbang atau bobot yang diberikan berdasarkan kepada berbagai fakta seperti kesulitan dalam memproduksi, jumlah bahan yang dipakai, waktu pembuatan, dan lain-lain.

4. Metode unit kuantitatif

Metode unit kuantitatif mengalokasikan biaya gabungan berdasarkan satuan pengukuran yang sama. Jika produk gabungan tidak biasanya diukur dalam satuan ukuran yang sama, maka ukuran tersebut harus dikonversikan ke satuan yang sama.

Split-off

Carter (2012:268), “Pisah batas (*split-off point*) didefinisikan sebagai titik dimana produk-produk tersebut dapat dipisahkan sebagai unit-unit individual”. Sebelum titik-titik tersebut, produk-produk tadi masih dalam satu kesatuan yang homogen.

Metode Penentuan Biaya Produksi

Metode penentuan biaya produksi berdasarkan Mulyadi (2010:17), “Metode penentuan kos produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam kos produksi”. Pendekatan *full costing* merupakan salah satu cara yang dapat digunakan untuk mengakumulasikan unsur-unsur yang berkaitan dengan biaya produksi tersebut. *Full costing* merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap.

Penelitian Terdahulu

1. Pricilia (2014) dalam penelitian yang berjudul “Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Pada UD. Martabak Mas Narto di Manado”. Masalah yang muncul dalam penelitian ini adalah penetapan harga jual martabak, apakah sudah sesuai dengan perhitungan akuntansi biaya atau belum. Setelah diteliti harga pokok produksi menurut pimpinan Martabak Mas Narto lebih tinggi dari pada harga pokok produksi yang telah ditentukan oleh perhitungan akuntansi biaya.
2. Budi (2014) dalam penelitian yang berjudul “Analisis *Joint Cost* Untuk Produk Bersama Dalam Menentukan Laba/Rugi Pada UD. Kharisma Tahun 2013”. Masalah yang muncul dalam penelitian ini adalah penentuan laba. perusahaan tidak melakukan perhitungan alokasi biaya bersama pada produk bersamanya. Setelah diteliti, dapat ditetapkan laba bruto yang diperoleh UD. Kharisma pada tahun 2013.
3. Tumbol (2014) dalam penelitian yang berjudul “Analisis Alokasi Biaya Bersama Untuk Penentuan Biaya Produksi Nutella Cheese Cupcake dan Cookies Cupcake Pada Shmily Cupcakes Samrat Manado”. Masalah yang timbul dalam penelitian ini, pengalokasian biaya bersama yang belum dilakukan oleh perusahaan. Dengan adanya penelitian ini dapat diketahui alokasi biaya bersama dari masing-masing atau jenis produk yang dihasilkan.
4. Porawouw (2013) dalam penelitian yang berjudul “Analisis Perbandingan Metode Penentuan Harga Pokok Produksi Pada PT. Bangun Wenang Beverages Co”. Masalah yang timbul dalam penelitian ini, membandingkan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*. Dengan adanya penelitian ini dapat diketahui dengan menggunakan metode *full costing* harga pokok produksi setiap produknya lebih tinggi dari pada menggunakan metode *variable costing*.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis metode *full costing* dalam penetapan harga pokok produksi dan menggunakan metode *market value* dalam mengalokasikan biaya bersama.

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Kue Bandung Citarum yang berlokasi di Jl. Perempatan Progo Citarum. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2014 sampai dengan bulan Januari 2015

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara peneliti secara langsung mewawancarai pemilik perusahaan dan bagian yang bersangkutan dengan produksi untuk mendapatkan informasi-informasi yang dibutuhkan dalam penelitian ini.

Metode Analisis

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kuantitatif. Teknik analisis yang pengukurannya menggunakan perhitungan angka-angka untuk melihat harga pokok produksi yang dihasilkan.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Kue Bandung Citarum merupakan sebuah usaha manufaktur yang sudah berdiri selama 30 tahun . Usaha ini didirikan oleh Bp. H.M. Farikin Suparno. Kue bandung tersebut diproduksi dan dipasarkan di Jl. Citarum (Perempatan Progo). Usaha ini memiliki izin usaha P-IRT NO. 3063374021238. Setiap harinya Bp. Parno memproduksi kue bandung ± 40 buah yang dihasilkan dari 10kg tepung terigu. Ada 5 varian rasa yang ditawarkan yakni rasa biasa, keju, hitam manis, komplit, dan istimewa, sedangkan untuk ukuran terdapat ukuran biasa dan jumbo. Masing-masing varian rasa dan ukuran memiliki harga yang berbeda-beda. Kue Bandung Citarum yang berada di Jl. Citarum ini memiliki 5 orang pegawai yang bekerja mulai pukul 15.00 WIB hingga pukul 00.30 WIB. Tabel 1 merupakan daftar data produksi dan penjualan pada Bulan November 2014.

Tabel 1. Data Produksi dan Penjualan Bulan November 2014

Ukuran Biasa		
Jenis	Total Produksi	Total Terjual
Biasa	529,5 loyang	526,5 loyang
Keju	175,5 loyang	175,5 loyang
Hitam Manis	90 loyang	90 loyang
Komplit	168 loyang	168 loyang
Istimewa	21 loyang	21 loyang
TOTAL	984 loyang	981 loyang
Ukuran Jumbo		
Jenis	Total Produksi	Total Terjual
Biasa	67 loyang	67 loyang
Keju	12 loyang	12 loyang
Hitam Manis	21 loyang	21 loyang
Komplit	5 loyang	5 loyang
Istimewa	3 loyang	3 loyang
TOTAL	108 loyang	108 loyang

Sumber: Data primer Kue Bandung Citarum

Biaya Bahan Baku

Tabel 2. Perhitungan biaya bahan baku bulan November 2014

Keterangan	Jumlah	Harga per unit (Rp)	Total (Rp)
A. Persediaan awal			
Tepung	15 kg	6.800/kg	102.000
Gula	20 kg	9.000/kg	180.000
Vanili	695 gr	50/gr	34.750
Soda	500 gr	20.000/kg	10.000
		Total	326.750
B. Pembelian			
Tepung	12 sak (300kg)	170.000	2.040.000
Gula	2 sak (100kg)	450.000	900.000
Soda	3kg	20.000	60.000
Air isi ulang	20 jerigen (300L)	4.500	90.000
		Total	3.090.000
C. Biaya angkut (2 hari sekali @ Rp 50.000)			750.000
D. Harga pokok bahan siap pakai			
Tepung	315kg	6.800/kg	2.142.000
Gula	120kg	9.000/kg	1.080.000
Vanili	695gr	50/gr	34.750
Soda	3,5kg	20.000/kg	70.000
Air	300L	4.500/jerigen	90.000
		A+B+C=D	4.116.750
E. Persediaan bahan akhir			
Tepung	15kg	6.800/kg	102.000
Gula	30kg	9.000/kg	270.000
Vanili	545gr	50/gr	27.250
Soda	500gr	20.000/kg	10.000
		Total	409.250
F. Biaya Bahan Baku		D-E	3.707.500

Sumber: Diolah dari data primer Kue Bandung Citarum

Tabel 2. Menunjukkan perhitungan biaya bahan baku yang digunakan oleh Kue Bandung Citarum pada bulan November 2014 dan diketahui bahwa biaya bahan baku yang digunakan sebanyak Rp 3.707.500.

Biaya Tenaga Kerja

Bp. Parno mempekerjakan 3 orang pegawai yang salah satunya merupakan anak dari Bp. Parno sendiri. Ke 3 orang pegawai tersebut memiliki gaji yang berbeda-beda. Orang yang pertama mendapatkan gaji sebesar Rp 1.500.000,-, orang kedua mendapatkan Rp 800.000,- dan orang ketiga mendapatkan gaji sebesar Rp 700.000,-, sehingga jika dijumlahkan, Bp. Parno mengeluarkan biaya sebesar Rp 3.000.000,- per bulan untuk menggaji para karyawannya.

Biaya Overhead

Tabel 3. Biaya *overhead* bulan November 2014

Jenis Biaya	Jumlah Biaya (Rp)
Biaya penyusutan	642.333,34
Biaya bahan bakar (LPG)	2.100.000
Biaya listrik	30.000
Biaya air	90.000
Tenaga kerja tidak langsung	500.000
Biaya habis pakai	41.000
Biaya pemeliharaan kendaraan	20.000
Total	3.423.333,34

Sumber : Diolah dari data primer Kue Bandung Citarum

Tabel 3. Menunjukkan bahwa jumlah biaya penyusutan sebesar Rp 642.333,34, biaya bahan bakar Rp2.100.000,-, biaya listrik Rp 30.000,-, biaya air Rp 90.000,-, biaya tenaga kerja tidak langsung Rp500.000,-, biaya bahan habis pakai Rp 41.000,-, dan biaya pemeliharaan mesin sebesar Rp20.000,-. Jadi total biaya *overhead* sebesar Rp 3.423.333,34.

Biaya non Produksi

Tabel 4. Biaya nonproduksi pada bulan November 2014

Keterangan	Jumlah	Harga per unit (Rp)	Total Biaya (Rp)
A. Persediaan Awal			
Kertas minyak	24 lembar	200/lbr	4.800
Kardus ukuran kecil	19 buah	650/dus	12.350
Kardus ukuran besar	28 buah	750/dus	21.000
Plastik kresek	12 lembar	70/lbr	840
	Total		38.990
B. Pembelian			
Kertas minyak	15 gulung	200/lbr	300.000
Kardus ukuran kecil	500 dus	650/dus	325.000
Kardus ukuran besar	1000 dus	750/dus	750.000
Plastik kresek	25 bungkus	70/lbr	87.500
	Total		1.462.500
C. Harga pokok siap pakai			
Kertas minyak	1524 lembar	200/lbr	304.800
Kardus ukuran kecil	519 dus	650/dus	337.350
Kardus ukuran besar	1028 dus	750/dus	771.000
Plastik kresek	1262 lembar	70/lbr	88.340
	Total		1.501.490
D. Persediaan Akhir			
Kertas minyak	230 lembar	200/lbr	46.000
Kardus ukuran kecil	115 lembar	650/dus	74.750
Kardus ukuran besar	138 lembar	750/dus	103.500
Plastik kresek	30 lembar	70/lbr	2.100
	Total		226.350
E. Biaya nonproduksi		C-D	1.275.140

Sumber: Diolah dari data primer pada Kue Bandung Citarum

Berdasarkan Tabel 4 diketahui bahwa biaya non produksi pada bulan November 2014 adalah sebesar Rp 1.275.140,-. Biaya non produksi merupakan biaya kemasan yang digunakan untuk membungkus kue bandung yang telah matang dan siap diberikan pada konsumen.

Tabel 5. Harga pokok produksi pada bulan November 2014

Biaya Produksi	
Bahan baku	Rp 3.707.500,-
Tenaga kerja	Rp 3.000.000,-
<i>Overhead</i>	<u>Rp 3.423.333,34</u>
Harga pokok produksi	Rp 10.130.833,34
Biaya nonproduksi	<u>Rp 1.275.140,-</u>
Harga pokok penjualan	Rp 11.405.973,34

Sumber: Diolah dari data primer Kue Bandung Citarum

Berdasarkan Tabel 5. Dapat diketahui bahwa harga pokok produksi menurut perhitungan menggunakan metode *full costing* adalah sebesar Rp 10.130.833,34

Tabel 6. Biaya bahan isian pada bulan November 2014

Keterangan	Jumlah	Harga per unit (Rp)	Total (Rp)
A. Persediaan Awal			
Cokelat meises	0,5 kg	24.400/kg	12.200
Kacang	5 kg	15.000/kg	75.000
Mentega	2 kg	17.500/kg	35.000
Susu	3 kaleng	8.300/kaleng	24.900
Keju	12 potong	120.000/dus	40.000
Pasta cokelat	185 ml	110.000/L	20.350
		Total	207.450
B. Pembelian			
Cokelat meises	150 kg	24.400/kg	3.660.000
Kacang	80 kg	15.000/kg	1.200.000
Mentega	60 kg	17.500/kg	1.050.000
Susu	200 kaleng	8.300/kaleng	1.660.000
Keju (1 dus 36 potong)	12 dus	120.000/dus	1.440.000
Pasta cokelat	1 L	110.000/L	110.000
		Total	9.120.000
C. Harga pokok bahan siap pakai			
Cokelat meises	150,5 kg	24.400/kg	3.672.200
Kacang	85 kg	15.000/kg	1.275.000
Mentega	62 kg	17.500/kg	1.085.000
Susu	203 kaleng	8.300/kaleng	1.684.900
Keju	12 dus 12 potong	120.000/dus	1.480.000
Pasta cokelat	1.185 ml	110.000/L	130.350
		Total	9.327.450
D. Persediaan Akhir			
Cokelat meises	2.720 gr	24.400/kg	66.368
Kacang	13.160 gr	15.000/kg	197.400
Mentega	5.240gr	17.500/kg	91.700
Susu	21 kaleng	8.300/kaleng	174.300
Keju	39,5 potong	120.000/dus	131.666,67
Pasta cokelat	390 ml	110.000/L	42.900
		Total	704.334,67
E. Biaya Bahan Isian		C-D	8.623.115,33

Sumber: diolah dari data primer Kue Bandung Citarum

Berdasarkan Tabel 6 dapat diketahui pemakaian bahan isian selama bulan November 2014 dan diketahui bahwa selama bulan November memerlukan biaya sebesar Rp 8.623.115,33 untuk biaya isian.

Tabel 7. Penggunaan biaya setelah titik pisah pada bulan November 2014 untuk ukuran biasa

Keterangan	Jumlah	Harga per unit (Rp)	Total (Rp)
A. Rasa Biasa			
Cokelat meises	84.720 gr	24,4/gr	2.067.168
Kacang	42.360 gr	15/gr	635.400
Susu	88,25 kaleng	8.300/kaleng	732.475
Mentega	26.475 gr	17,5/gr	463.312,5
Total			3.898.355,5
B. Rasa Keju			
Keju	175,5 potong	Rp.3.333,33/potong	585.000
Mentega	8775 gr	17,5/gr	153.562,5
Susu	29,25 kaleng	8.300/kaleng	242.775
Total			981.337,5
C. Rasa Hitam Manis			
Pasta Cokelat	450 ml	110/ml	49.500
Mentega	4.500 gr	17,5/gr	78.750
Meises	14.400 gr	24,4/gr	351.360
Kacang	7.200 gr	15/gr	108.000
Susu	15 kaleng	8.300/kaleng	124.500
Total			712.110
D. Rasa Komplit			
Meises	16.800 gr	24,4/gr	409.920
Mentega	8.400 gr	17,5/gr	147.000
Kacang	6.720 gr	15/gr	100.800
Susu	28 kaleng	8.300/kaleng	232.400
Keju	168 kotak	3.333,33/potong	560.000
Total			1.450.120
E. Rasa Istimewa			
Meises	2.100 gr	24,4/gr	51.240
Mentega	1.050 gr	17,5/gr	18.375
Kacang	840 gr	15/gr	12.600
Susu	3,5 kaleng	8.300/kaleng	29.050
Keju	21 potong	3.333,33/potong	70.000
Pasta cokelat	105 ml	110/ml	11.550
Total			192.815

Sumber: Diolah dari data primer Kue Bandung Citarum

Berdasarkan Tabel 7 dapat diketahui biaya setelah titik pisah untuk ukuran biasa pada kue bandung. Untuk rasa biasa membutuhkan biaya sebesar Rp 3.898.355,5, rasa keju Rp981.337,5, rasa hitam manis Rp 712.110,-, rasa komplit Rp 1.450.120,-, dan rasa istimewa Rp 192.815,-

Tabel 8. Penggunaan biaya setelah titik pisah pada bulan November 2014 untuk ukuran jumbo

Keterangan	Jumlah	Harga per unit (Rp)	Total (Rp)
-------------------	---------------	----------------------------	-------------------

F. Rasa Biasa			
Cokelat meises	21.440 gr	24,4/gr	523.136
Kacang	10.720 gr	15/gr	160.800
Susu	11,16 kaleng	8.300/kaleng	92.683,3
Mentega	4.690 gr	17,5/gr	82.057
		Total	858.694,3
G. Rasa Keju			
Keju	24 potong	Rp.3.333,33/potong	80.000
Mentega	840 gr	17,5/gr	14.700
Susu	2 kaleng	8.300/kaleng	16.600
		Total	111.300
H. Rasa Hitam Manis			
Pasta Cokelat	210 ml	110/ml	23.100
Mentega	1.470 gr	17,5/gr	25.725
Meises	6.720 gr	24,4/gr	163.968
Kacang	3.360 gr	15/gr	50.400
Susu	3,5 kaleng	8.300/kaleng	29.050
		Total	292.243
I. Rasa Komplit			
Meises	1.000 gr	24,4/gr	24.400
Mentega	350 gr	17,5/gr	6.125
Kacang	400 gr	15/gr	6.000
Susu	0,83 kaleng	8.300/kaleng	6.916,67
Keju	10 potong	3.333,33/potong	33.333,33
		Total	76.775
J. Rasa Istimewa			
Meises	600 gr	24,4/gr	14.640
Mentega	210 gr	17,5/gr	3.675
Kacang	240 gr	15/gr	3.600
Susu	0,5 kaleng	8.300/kaleng	4.150
Keju	6 potong	3.333,33/potong	20.000
Pasta cokelat	30 ml	110/ml	3.300
		Total	49.365

Sumber: Diolah dari data primer Kue Bandung Citarum

Tabel 8 menunjukkan penggunaan biaya setelah titik pisah untuk kue bandung dengan ukuran jumbo. Untuk rasa biasa membutuhkan biaya sebesar Rp 858.694,3, untuk rasa keju Rp111.300,-, rasa hitam manis Rp 292.243,-, rasa komplit Rp 76.775,- dan rasa istimewa Rp49.365,-

Tabel 9. Alokasi biaya bersama menggunakan metode *market value*

Produk	Harga pasar final per	Unit produksi	Harga pasar final (Rp)	Biaya pemrosesan setelah titik pisah (Rp)	Harga pasar hipotesis (Rp)	Presentase biaya produksi	Alokasi biaya bersama (Rp)	Total biaya produksi (Rp)
--------	-----------------------	---------------	------------------------	---	----------------------------	---------------------------	----------------------------	---------------------------

	unit (Rp)							
(1)	(2)	(3)	(2)X(3)=(4)	(5)	(4)-(5)=(6)	(6) : * = (7)	(7) X ** = (8)	(5) + (8) = (9)
Biasa	22.000	529,5	11.649.000	3.898.355,50	7.750.644,50	41,73%	4.227.596,75	8.125.952,25
Keju	27.000	175,5	4.738.500	981.337,50	3.757.162,50	20,23%	2.049.467,58	3.030.805,08
Hitam manis	23.000	90	2.070.000	712.110	1.357.890	7,31%	740.563,92	1.452.673,92
Komplit	29.000	168	4.872.000	1.450.120	3.421.880	18,42%	1.866.099,50	3.316.219,50
Istimewa	31.000	21	651.000	192.815	458.185	2,47%	250.231,58	443.046,58
Biasa. J	27.000	67	1.809.000	858.694,33	950.305,67	5,12%	518.698,67	1.377.393
Keju. J	38.000	12	456.000	111.300	344.700	1,85%	187.420,42	298.720,42
Hitam manis. J	29.000	21	609.000	292.243	316.757	1,71%	173.237,25	465.480,25
Komplit. J	42.000	5	210.000	76.775	133.225	0,72%	72.942	149.717
Istimewa. J	44.000	3	132.000	49.365	82.635	0,44%	44.575,67	93.940,67
				8.623.115,33	*	100%	**	18.753.948,67
					18.573.384,67		10.130.833,34	

Sumber: Diolah dari data primer Kue Bandung Citarum

Berdasarkan Tabel 9, dapat diketahui biaya bersama sebesar Rp 10.130.800,34 dapat teralokasikan secara jelas ke masing-masing produk yang dihasilkan oleh Kue Bandung Citarum.

Tabel 10. Perhitungan harga pokok produksi menurut asumsi Kue Bandung Citarum

Biaya bahan baku	Rp 3.707.500,-
Biaya tenaga kerja	Rp 3.000.000,-
Overhead	Rp 11.381.000,-
Biaya non produksi	<u>Rp 1.462.500,-</u>
Harga pokok produksi	Rp 19.551.000,-

Sumber: Diolah dari data primer Kue Bandung Citarum

Tabel 10 menunjukkan perhitungan harga pokok produksi menurut asumsi perusahaan sebesar Rp19.551.000,-

Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa terdapat selisih harga pokok produksi antara perhitungan menurut asumsi perusahaan dengan harga pokok produksi menurut perhitungan yang menggunakan metode *full costing*. Pada biaya *overhead* terdapat selisih sebesar Rp 665.440,67, yang terjadi karena biaya penyusutan sebesar Rp 642.333,34; tenaga kerja tidak langsung sebesar Rp 500.000,-; biaya pemeliharaan kendaraan sebesar Rp20.000,- tidak termasuk dalam perhitungan harga pokok produksi yang diasumsikan oleh perusahaan. Kue Bandung Citarum tidak menghitung biaya isian secara rinci, terdapat selisih sebesar Rp 496.884,67 dimana nominal tersebut lebih besar dari perhitungan yang secara

rinci dilakukan oleh peneliti. Kue Bandung Citarum juga memasukkan biaya non produksi yang berupa kemasan kedalam perhitungan harga pokok produksi.

Perusahaan berasumsi dengan cara mengurangi pendapatan dari hasil penjualan dengan biaya yang dikeluarkan untuk belanja tersebutlah laba yang didapatkan perusahaan, sehingga biaya tidak teralokasikan secara jelas dan pendapatan dari masing-masing produk juga kurang tepat. Perusahaan membagi rata semua biaya produksi yang digunakan, sehingga ada alokasi biaya yang lebih rendah ataupun lebih tinggi jika dibandingkan dengan menggunakan metode *market value*. Pada perhitungan alokasi biaya bersama yang menggunakan metode *market value*, terlihat biaya teralokasikan secara jelas, dan laba yang dihasilkan juga lebih akurat.

Berdasarkan data penjualan yang ada pada Tabel 1 diketahui bahwa tidak selamanya produk Kue Bandung Citarum laku terjual. Hal tersebut nampak dari kue bandung dengan rasa biasa yang berukuran biasa tidak habis terjual, dan terdapat sisa sebanyak 3 loyang. Hal tersebut dikarenakan Kue Bandung Citarum membolehkan pembeli produknya untuk membeli setengah loyang saja, sehingga terdapat sisa setengah bagian yang tidak laku terjual. Produk yang tidak laku terjual tersebut dibagikan ke tetangganya dengan isian rasa biasa. Hal tersebut diakui sebagai kerugian dalam perusahaan. Berdasarkan perhitungan alokasi biaya bersama yang menggunakan metode *market value*, diketahui harga pokok produksi untuk rasa biasa dengan ukuran loyang biasa adalah sebesar Rp 15.346,46. Jumlah total kue bandung yang tidak terjual selama bulan November adalah sebanyak 3 loyang. Jadi kerugian yang dialami perusahaan sebesar Rp 46.039,38.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai pengalokasian biaya bersama pada Kue Bandung Citarum, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kue Bandung Citarum tidak menghitung harga pokok produksi secara rinci dan tidak mengalokasikan biaya sesuai dengan seharusnya seperti menggunakan metode *market value*, sehingga harga pokok produksi menurut asumsi perusahaan tidak teralokasikan secara tepat.
2. Menggunakan metode *market value*, biaya bersama dapat teralokasikan ke masing-masing produk individual secara jelas. Menurut perhitungan pada Tabel 4.12 diketahui bahwa biaya bersama sebesar Rp 10.130.833,34 teralokasikan ke masing-masing produk sebagai berikut:
 - a. Rasa biasa sebesar Rp 4.227.596,75
 - b. Rasa keju sebesar Rp 2.049.467,58
 - c. Rasa hitam manis sebesar Rp 740.563,92
 - d. Rasa komplit sebesar Rp 1.866.099,50
 - e. Rasa istimewa sebesar Rp 250.231,58
 - f. Rasa biasa jumbo sebesar Rp 518.698,67
 - g. Rasa keju jumbo sebesar Rp 187.420,42
 - h. Rasa hitam manis jumbo sebesar 173.237,25
 - i. Rasa komplit jumbo sebesar Rp 72.942
 - j. Rasa istimewa jumbo sebesar Rp 44.575,67

Saran

Dari pembahasan dan kesimpulan penelitian ini, maka penulis dapat memberikan saran bagi Kue Bandung Citarum yang merupakan objek dari penelitian ini, sebagai berikut:

Penetapan harga pokok produksi sangatlah penting karena harga pokok produksi merupakan patokan dalam penetapan laba dan harga jual. Jika terjadi kesalahan dalam menentukan harga

pokok produksi, menimbulkan penetapan harga jual yang lebih tinggi maupun lebih rendah, dan hal tersebut dapat merugikan perusahaan. Untuk Kue Bandung Citarum yang memiliki produk bersama, disarankan untuk mengalokasikan biaya bersama menggunakan metode *market value* pada masing-masing produk yang dihasilkannya, agar harga jual yang ditetapkan dapat bersaing dengan usaha sejenis lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Budi, Ni Luh Gd Diah Setia, Anjuman Zukhri, Luh Indrayani.2013.”Analisis *Joint Cost* Untuk Produk Bersama Dalam Menentukan Laba/Rugi Kotor pada UD. Kharisma Tahun 2013”.Jurusan Ekonomi Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja.Buleleng.<http://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPE/article/view/3309>
Diakses tanggal 21 September 2014 Pukul 12:37
- Carter, William.K.2012.*Akuntansi Biaya*.Buku 1.Edisi 14.Salemba Empat.Jakarta
- Daljono.2011.*Akuntansi Biaya*.Edisi 3.Badan Penerbit Universitas Diponegoro:Semarang
- 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
- 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
- Porawouw, Silvia.2013.”*Analisis Perbandingan Metode Penentuan Harga Pokok Produksi Pada PT. Bangun Wenang Beverages Co*”.Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi Universitas Sam Ratulangi Manado.Jurnal EMBA.Manado.<http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/3402>
Diakses tanggal 25 Maret 2014 Pukul 18:28
- Pricilia, Jullie J. Sondakh, Agus T. Poputra.2014.”Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Pada UD. Martabak Mas Narto di Manado”. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi Universitas Sam Ratulangi Manado.Jurnal EMBA.Manado.
<http://download.portalgaruda.org/article.php?article=157272&val=1025&title=PENENTUAN%20HARGA%20POKOK%20PRODUKSI%20DALAM%20MENETAPAN%20HARGA%20JUAL%20PADA%20UD.%20MARTABAK%20MAS%20NARTO%20DI%20MANADO> Diakses tanggal 27 September 2014 Pukul 12:14
- Tumbol, Olivia A, Jantje Tinangon, Stanley Kho Walandow.2014.”Analisis Alokasi Biaya Bersama Untuk Penentuan Biaya Produksi Nutella Cheese Cupcake dan Cookies Cupcake Pada Shmily Cupcakes Samrat Manado”.Fakultas Ekonomi 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
- 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