

**ALOKASI BIAYA BERSAMA DALAM MENENTUKAN HARGA POKOK
PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI FRESHMILK
(STUDI KASUS UMKM FRESHMILK KOEMILK)**

Oleh :

Risdha Dwi Prabowo

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi

Universita Dian Nuswantoro Semarang

Email : 212201202323@mhs.dinus.ac.id

ABSTRAK

Perhitungan biaya bersama merupakan biaya yang diolah secara bersama dalam mengolah bahan baku untuk beberapa tahapan proses produksi sehingga menghasilkan dua atau lebih macam produk. Penelitian ini dilakukan pada UMKM Freshmilk Koemilk yang beralokasi di Jl. Prof. Moh. Yamin IV Slawi kabupaten Tegal yang bergerak dalam usaha produksi susu sapi, data yang digunakan dalam penelitian ini kuantitatif berupa analisis data biaya produksi. Sumber data berupa data sekunder yang berupa dari dokumentasi secara langsung dengan pihak UMKM Freshmilk Koemilk. UMKM Freshmilk Koemilk tidak menghitung harga pokok produksi secara rinci dan tidak mengalokasikan biaya sesuai dengan yang seharusnya. Metode nilai jual relatif merupakan metode yang tepat untuk digunakan, karena metode nilai jual relatif atau market value memberikan keuntungan bagi perusahaan, karena informasi biaya dapat diketahui dengan rinci dan akurat. Terdapat perbedaan antara perhitungan menggunakan *market value* dengan perhitungan asumsi perusahaan. Perusahaan membagi rata semua biaya yang di gunakan, sehingga, ada alokasi biaya yang rendah ataupun lebih tinggi tidak dapat diketahui secara jelas berapa biaya yang dikeluarkan untuk setiap jenis susu. Pada perhitungan biaya alokasi biaya bersama menggunakan metode *market value*, dapat diketahui secara jelas, biaya yang teralokasikan dan laba yang didapat dapat diketahui secara akurat.

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

ABSTRACT

Joint costs calculation is the cost which is processed together in the processing raw materials for some stages of the production so that produces two or more kinds of products. This research was conducted at UMKM Freshmilk Koemilk located at Jl. Prof. Moh. Yamin IV Slawi Tegal Regency which is engaged in the production of cow milk. The data used in this study is quantitative data analysis of production costs. Sources of data in this research is secondary data from direct documentation of UMKM Freshmilk Koemilk. UMKM Freshmilk Koemilk was not counting the cost of goods manufactured in detail and was not allocate costs as it should be. Relative sales value method is a proper method to use in this research, because the relative sales value method or market value could give benefit for the company, it is because the cost information could be identified in detailed and accurately. There were differences between the calculation using the market value calculation with assumed company calculation. Company shared all costs used qually, so there were a lower cost

allocation and higher cost allocation which can not be determined clearly how the cost incurred for each type of milk. In the joint costs calculation using the market value method, each allocated costs could be seen clearly and earned income can be known accurately.

Keywords: joint costs, cost of goods manufactur, market value

PENDAHULUAN

Di era sekarang ini, banyak pebisnis yang bermunculan menciptakan ide-ide untuk membuat suatu usaha. Persaingan yang ketat mendorong suatu perusahaan untuk menciptakan ide, kreatifitas dan solusi bagaimana mereka dapat meningkatkan kegiatan usahanya, karena dalam dunia bisnis semakin besar usaha yang dicapai semakin tinggi pula tingkat persaingan yang terjadi.

Biaya bersama (*common cost*) adalah biaya yang mengoperasikan suatu fasilitas, aktivitas, atau objek biaya yang dibagi oleh dua atau lebih pengguna. Biaya bersama lebih rendah dari pada biaya individual bagi setiap pengguna, karena, pengeluaran biaya saat produksi pada produk bersama akan lebih murah dan lebih ringan dibandingkan biaya pemrosesan produk individu (Horngren dkk, 2006).

Dalam memproduksi Freshmilk terjadi suatu proses produksi bersama yang mengakibatkan sulitnya menelusuri biaya bersama yang melekat pada masing-masing jenis produk tersebut. Masing-masing Freshmilk tersebut mempunyai ukuran besar dan sedang. Dari beberapa jenis produk yang dihasilkan oleh UMKM Freshmilk Koemilk ini, produk yang paling laku dipasaran adalah *chocolate milk*, pembuatan *chocolate milk* merupakan produk yang paling banyak di buat setiap harinya, dibandingkan dengan produk Freshmilk lainnya. UMKM Freshmilk Koemilk memiliki enam orang karyawan yang berbeda tugasnya, setiap karyawan tersebut mempunyai tugas masing-masing mulai dari bagian bersih-bersih, pengemasan, melayani, kasir, dan belanja.

TUJUAN PENELITIAN

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis alokasi biaya bersama dalam menentukan harga pokok produksi pada Freshmilk Koemilk.

TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya adalah mengukur, menganalisis, dan melaporkan informasi keuangan dan non keuangan yang terikat dengan biaya perolehan atau pengguna sumber daya alam suatu organisasi (Horngren, 2006).

Pengertian Biaya

Menurut pendapat Mulyadi (2012) biaya adalah merupakan obyek yang dicatat, digolongkan, diringkas, dan disajikan oleh akuntansi biaya. Dalam arti luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.

Klasifikasi Biaya

Pengklasifikasi biaya digunakan untuk memberikan informasi mengenai biaya yang lebih ringan dan sistematis atas keseluruhan elemen biaya yang ada.

Metode Penentuan Biaya Produksi

Menurut Mulyadi (2012), “metode penentu penentuan kos produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam kos produksi dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam kos produksi”.

Pengertian Alokasi Biaya

Alokasi biaya yaitu tugas yang menantang pada hampir setiap organisasi dan hampir setiap segi akuntansi, menyediakan informasi yang dibutuhkan untuk membuat keputusan strategis maupun operasi.

Pengertian Biaya Gabungan dan Produk Gabungan

Biaya gabungan (*joint cost*) didefinisikan sebagai biaya yang muncul dari produksi yang simultan atas berbagai produk dalam proses yang sama. Setiap kali dua atau lebih produk gabungan atau produk sampingan dihasilkan dari satu sumber daya, maka biaya gabungan terjadi.

Metode Alokasi Biaya Bersama

Biaya produk gabungan (terjadi sebelum titik pisah-batas), dapat dialokasikan ke produk gabungan menggunakan salah satu metode yaitu metode harga pasar, metode biaya rata-rata per unit, metode rata-rata tertimbang, metode kuantitatif yang dikemukakan oleh Carter (2009).

UMKM

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) memberikan definisi UMKM berdasarkan kuantitas tenaga kerja. Usaha kecil merupakan usaha yang memiliki jumlah tenaga kerja 5 orang sampai dengan 19 orang, sedangkan usaha menengah merupakan usaha yang memiliki jumlah tenaga kerja 20 orang sampai dengan 99 orang.

METODE PENELITIAN

Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data dokumenter, yakni catatan yang berisi informasi mengenai biaya-biaya yang digunakan dalam proses pembuatan Freshmilk Koemilk.

Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini berupa sumber data sekunder. Data didapat dari hasil dokumentasi secara langsung dengan pihak yang bersangkutan dalam perusahaan

yakni pemilik usaha, sehingga diperoleh data-data yang dibutuhkan sehubungan dengan masalah yang diteliti. Sumber data berupa catatan pembukuan UMKM Freshmilk Koemilk.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dokumentasi. Pengambilan data melalui data tertulis, gambar dan melihat bukti transaksi yang terjadi dalam UMKM Freshmilk Koemilk, dengan metode dokumentasi peneliti mendapatkan informasi-informasi yang dibutuhkan dalam penelitian ini.

Metode Analisis Data

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

Tabel 1 Data Produksi dan Penjualan Bulan Desember 2016

| Jenis | Jumlah Produksi Bulan Desember 2016 | Total Terjual |
|------------------------|--|------------------|
| <i>Chocolate Milk</i> | 220 | 220 |
| <i>Coffee Milk</i> | 120 | 120 |
| <i>Mocca Milk</i> | 118 | 118 |
| <i>Strawberry Milk</i> | 196 | 196 |
| <i>Durian Milk</i> | 99 | 99 |
| <i>Melon Milk</i> | 105 | 105 |
| <i>Cappuccino Milk</i> | 190 | 190 |
| <i>Mango Milk</i> | 125 | 125 |
| <i>Chocochino Milk</i> | 148 | 148 |
| <i>Orange Milk</i> | 99 | 99 |
| <i>Anggur Milk</i> | 77 | 77 |
| <i>Ginger Milk</i> | 60 | 60 |
| <i>Oreo Milk</i> | 200 | 200 |
| <i>Tea Milk</i> | 89 | 89 |
| TOTAL | 1.846 | 1.846 |

Sumber: Data Sekunder UMKM Freshmilk Koemilk

Tabel 1 memberikan informasi tentang jumlah susu yang di produksi dan jumlah total penjualan susu UMKM Freshmilk Koemilk selama bulan Desember 2016.

Tabel 2 Biaya overhead bulan Desember 2016

| Jenis Biaya | Jumlah Biaya (Rp) |
|-------------|-------------------|
|-------------|-------------------|

| | |
|-----------------------------------|------------------|
| Biaya tenaga kerja tidak langsung | 800.000 |
| Biaya penyusutan | 569.917 |
| Biaya bahan bakar (LPG) | 180.000 |
| Biaya listrik dan air | 350.000 |
| Biaya habis pakai | 949.000 |
| Total | 2.848.917 |

Sumber : Diolah dari data sekunder UMKM Freshmilk Koemilk

Tabel 3 diketahui bahwa UMKM Freshmilk Koemilk mengeluarkan biaya sebesar Rp. 2.848.917 biaya *overhead*.

Tabel 3 Biaya nonproduksi pada bulan Desember 2016

| Keterangan | Jumlah | Harga per unit (Rp) | Total Biaya (Rp) |
|---------------|--------------|---------------------|------------------|
| Kresek sedang | 15 bungkus | 9.000 | 135.000 |
| Kresek kecil | 20 bungkus | 5.500 | 110.000 |
| | Total | | 245.000 |

Sumber: Diolah dari data sekunder UMKM Freshmilk Koemilk

Tabel 3 Jadi total biaya non produksi yang dikeluarkan oleh UMKM Freshmilk Koemilk selama 1 bulan Desember 2016 sebesar Rp.245.000,00.

Tabel 4 Bahan campuran untuk kelompok bahan dasar susu dengan 1 sachet perasa

| Keterangan | Jumlah | Harga per unit (Rp) | Total biaya (Rp) |
|----------------------------------|---------------|---------------------|--------------------|
| Susu Segar | 372,125 liter | 8.000 / liter | 2.977.000 |
| Perasa <i>Chocolate</i> | 220 sachet | 1.000 / sachet | 220.000 |
| Perasa <i>Coffee</i> | 120 sachet | 1.000 / sachet | 120.000 |
| Perasa <i>Mocca</i> | 118 sachet | 1.000 / sachet | 118.000 |
| Perasa <i>Cappuccino</i> | 190 sachet | 1.000 / sachet | 190.000 |
| Perasa <i>Chocochino</i> | 148 sachet | 1.000 / sachet | 148.000 |
| Perasa <i>Ginger</i> | 60 sachet | 1.000 / sachet | 60.000 |
| Perasa Oreo | 200 sachet | 1.000 / sachet | 200.000 |
| Perasa <i>Tea</i> | 89 sachet | 1.000 / sachet | 89.000 |
| Gula Pasir | 45,8 kg | 12.500 / kg | 572.500 |
| Es batu | 6,29 kg | 10.000 / 30 kg | 62.900 |
| Total biaya bahan baku | | | 4.757.400 |
| Biaya tenaga kerja 62,03% | | | 2.015.845,1 |
| BOP 62,03% | | | 1.767.069,3 |
| Biaya non produksi 62,03% | | | 151.963,7 |
| Alokasi biaya bersama | | | 8.692.278 |

Sumber: Diolah dari data sekunder UMKM Freshmilk Koemilk

Tabel 4 menjelaskan tentang alokasi biaya bersama dalam membuat susu dengan ukuran gelas cup yang sudah diperhitungkan secara rinci. Biaya yang dikeluarkan sebanyak 372,125 liter susu segar, 220 sachet perasa *chocolate*, 120 sachet perasa *coffee*, 118 sachet perasa *mocca*, 190 sachet perasa *cappuccino*, 148 sachet perasa *chocochino*, 60 sachet perasa *ginger*, 200 sachet perasa oreo, 89 sachet perasa *tea*, 45,8 kg gula pasir dan 6,29 kg es batu. Total biaya bahan baku untuk susu dengan ukuran gelas cup per komposisi sebanyak Rp.4.757.400. 62,03 % diperhitungkan dari prororsi total harga penjualan produk susu gelas cup dibagi dengan total keseluruhan harga jual produk susu UMKM Freshmilk Koemilk selama bulan Desember 2016 dikali 100 Sehingga ditemukan 62,03% total penggunaan biaya produksi susu untuk takaran 1 sachet.

Tabel 5 Bahan campuran untuk kelompok bahan dasar susu dengan 2 sachet perasa

| Keterangan | Jumlah | Harga per unit (Rp) | Total biaya (Rp) |
|----------------------------------|---------------|---------------------|--------------------|
| Susu Segar | 227,825 liter | 8.000 / liter | 1.822.600 |
| Perasa <i>Strawberry</i> | 329 sachet | 1.000 / sachet | 329.000 |
| Perasa Durian | 198 sachet | 1.000 / sachet | 198.000 |
| Perasa Melon | 210 sachet | 1.000 / sachet | 210.000 |
| Perasa <i>Mango</i> | 250 sachet | 1.000 / sachet | 250.000 |
| Perasa <i>Orange</i> | 198 sachet | 1.000 / sachet | 198.000 |
| Perasa Anggur | 154 sachet | 1.000 / sachet | 154.000 |
| Gula Pasir | 28,04 kg | 12.500 / kg | 350.500 |
| Es batu | 3,85 kg | 10.000 / 30kg | 38.500 |
| Total biaya bahan baku | | | 3.550.600 |
| Biaya tenaga kerja 37,97% | | | 1.234.154,9 |
| BOP 37,97% | | | 1.081.847,7 |
| Biaya non produksi 37,97% | | | 93.036,3 |
| Alokasi biaya bersama | | | 5.959.639,9 |

Sumber: Diolah dari data sekunder UMKM Freshmilk Koemilk

Tabel 5 menjelaskan tentang alokasi biaya bersama dalam membuat susu dengan tajaran 2 sachet perasa yang sudah diperhitungkan secara rinci. Biaya yang dikeluarkan sebanyak 227,825 liter susu segar, 329 sachet perasa *strawberry*, 198 sachet perasa durian, 210 sachet perasa melon, 250 sachet perasa *mango*, 198 sachet perasa *orange*, 154 sachet perasa anggur, 28,04 kg gula pasir dan 3,85 kg es batu. Total biaya bahan baku untuk susu dengan ukuran gelas besar per komposisi sebanyak Rp.3.550.600. 37,97 % diperhitungkan dari prororsi total harga penjualan produk susu untuk gelas cup besar dibagi dengan total keseluruhan harga jual produk susu UMKM Freshmilk Koemilk selama bulan Desember 2016 dikali 100 Sehingga ditemukan 37,97% total penggunaan biaya produksi susu dengan 2 sachet perasa.

Tabel 6 Alokasi biaya bersama menggunakan metode *market value* untuk produk susu menggunakan 1 sachet perasa

| Produk | Harga pasar final per unit produk (Rp) | Unit produksi (Kg) | Harga pasar final (Rp) | Biaya pemrosesan setelah titik pisah (Rp) | Harga pasar hipotesis (Rp) | Pembagian biaya produksi gabungan | Alokasi biaya bersama (Rp) | Total biaya produksi |
|------------------------|--|--------------------|------------------------|---|----------------------------|-----------------------------------|----------------------------|----------------------|
| | (a) | (b) | (a)x(b)=(c) | (d) | (c)-(d)=(e) | (e) : * = (f) | (f) x ** = (g) | (d) + (g) = (h) |
| <i>Chocolate Milk</i> | 13.000 | 220 | 2.860.000 | 220.000 | 2.640.000 | 19,21% | 1.670.132,02 | 1.890.132,02 |
| <i>Coffee Milk</i> | 13.000 | 120 | 1.560.000 | 120.000 | 1.440.000 | 10,48% | 910.981,10 | 1.030.981,10 |
| <i>Mocca Milk</i> | 13.000 | 118 | 1.534.000 | 118.000 | 1.416.000 | 10,31% | 895.798,08 | 1.013.798,08 |
| <i>Cappuccino Milk</i> | 13.000 | 190 | 2.470.000 | 190.000 | 2.280.000 | 16,59% | 1.442.386,74 | 1.632.386,74 |
| <i>Chocochino Milk</i> | 13.000 | 148 | 1.924.000 | 148.000 | 1.776.000 | 12,93% | 1.123.543,36 | 1.271.543,36 |

| | | | | | | | | |
|--------------------|--------|-----|-----------|------------------|-------------------|-------------|----------------------------|---------------------|
| <i>Ginger Milk</i> | 13.000 | 60 | 780.000 | 60.000 | 720.000 | 5,24% | 455.490,55 | 515.490,55 |
| <i>Oreo Milk</i> | 13.000 | 200 | 2.600.000 | 200.000 | 2.400.000 | 17,47% | 1.518.301,83 | 1.718.301,83 |
| <i>Tea Milk</i> | 13.000 | 89 | 1.157.000 | 89.000 | 1.068.000 | 7,77% | 675.644,32 | 764.644,32 |
| | | | | 1.145.000 | 13.740.000 | 100% | ** 8.692.278,00 | 9.837.278,00 |

Sumber: Diolah dari data sekunder UMKM Freshmilk Koemilk

Tabel 6 dapat diketahui alokasi biaya bersama kepada masing-masing produk individual. Biaya pemrosesan setelah titik pisah didapat dari perhitungan biaya setelah titik pisah dimana biaya tersebut digunakan untuk produk yang menggunakan takaran 1 sachet perasa.

Tabel 7 Alokasi biaya bersama menggunakan metode *market value* untuk produk dengan takaran 2 sachet perasa

| Produk | Harga pasar final per unit produk (Rp) | Unit produksi (Kg) | Harga pasar final (Rp) | Biaya pemrosesan setelah titik pisah (Rp) | Harga pasar hipotesis (Rp) | Pembagian biaya produksi gabungan | Alokasi biaya bersama (Rp) | Total biaya produksi |
|------------------------|--|--------------------|------------------------|---|----------------------------|-----------------------------------|----------------------------|----------------------|
| | (a) | (b) | $(a) \times (b) = (c)$ | (d) | $(c) - (d) = (e)$ | $(e) : * = (f)$ | $(f) \times ** = (g)$ | $(d) + (g) = (h)$ |
| <i>Strawberry Milk</i> | 13.000 | 196 | 2548000 | 196.000 | 2.352.000 | 27,96% | 1.666.318,72 | 1.862.318,72 |
| <i>Durian Milk</i> | 13.000 | 99 | 1287000 | 99.000 | 1.188.000 | 14,12% | 841.660,98 | 940.660,98 |
| <i>Melon Milk</i> | 13.000 | 105 | 1365000 | 105.000 | 1.260.000 | 14,98% | 892.670,74 | 997.670,74 |
| <i>Mango Milk</i> | 13.000 | 125 | 1625000 | 125.000 | 1.500.000 | 17,83% | 1.062.703,26 | 1.187.703,26 |
| <i>Orange Milk</i> | 13.000 | 99 | 1287000 | 99.000 | 1.188.000 | 14,12% | 841.660,98 | 940.660,98 |
| <i>Anggur Milk</i> | 13.000 | 77 | 1001000 | 77.000 | 924.000 | 10,98% | 654.625,21 | 731.625,21 |
| | | | | 701.000 | * 8.412.000 | 100% | ** 5.959.639,9 | 6.660.639,90 |

Sumber: Diolah dari data sekunder UMKM Freshmilk Koemilk

Tabel 7 dapat diketahui alokasi biaya bersama kepada masing-masing produk individual. Biaya pemrosesan setelah titik pisah didapat dari perhitungan biaya setelah titik pisah dimana biaya tersebut digunakan untuk produk susu yang menggunakan takaran 2 sachet perasa.

Tabel 8 Perbedaan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* dan perhitungan menurut asumsi perusahaan

| Unsur harga pokok | HPP Perusahaan (Rp) | HPP <i>full costing</i> (Rp) | Keterangan |
|--------------------|---------------------|------------------------------|---|
| Biaya bahan baku | 8.308.000,00 | 8.308.000,00 | Antara perhitungan metode <i>full costing</i> dan perusahaan tidak terdapat perbedaan |
| Biaya tenaga kerja | 3.250.000,00 | 3.250.000,00 | Antara perhitungan metode <i>full costing</i> dan perusahaan tidak terdapat perbedaan |
| Biaya lain-lain | 530.000,00 | | Terdapat selisih sebesar Rp.2.31.917 dikarenakan perusahaan tidak memasukkan biaya tenaga |

| | | | |
|-----------------------|---------------|---------------|--|
| Biaya <i>overhead</i> | | 2.848.917,00 | kerja tidak langsung, biaya penyusutan, dan biaya habis pakai. |
| Biaya non produksi | 245.000,00 | - | Biaya non produksi tidak diikutsertakan dalam perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i> sebab biaya tersebut digunakan dalam perhitungan harga pokok penjualan |
| Harga pokok produksi | 12.333.000,00 | 14.406.917,00 | Terdapat selisih Rp. 2.073.917 |

Sumber: Diolah dari data sekunder Freshmilk Koemilk

Tabel 8 diketahui bahwa selisih perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing dan perhitungan menurut asumsi perusahaan sebesar Rp. 2.073.917. Perbandingan harga pokok produksi per unit antara asumsi perusahaan dengan menggunakan metode market value.

Tabel 9 Analisis harga pokok produksi per gelas cup Freshmilk Koemilk

| Produk | Harga pokok per gelas cup | | Harga jual per gelas cup (Rp) | Kontribusi laba | | Harga jual per gelas cup (Rp) |
|------------------------|---------------------------|-------------------|-------------------------------|-----------------|-------------------|-------------------------------|
| | Perusahaan (Rp) | Market Value (Rp) | | Perusahaan (Rp) | Market value (Rp) | |
| <i>Chocolate Milk</i> | 4.155 | 8.592 | 13.000 | 8.845 | 4.408 | 13.500 |
| <i>Coffee Milk</i> | 4.080 | 8.592 | 13.000 | 8.920 | 4.408 | 13.500 |
| <i>Mocca Milk</i> | 4.155 | 8.592 | 13.000 | 8.845 | 4.408 | 13.500 |
| <i>Cappuccino Milk</i> | 5.995 | 8.592 | 13.000 | 7.005 | 4.408 | 13.500 |
| <i>Chocochino Milk</i> | 4.155 | 8.592 | 13.000 | 8.845 | 4.408 | 13.500 |
| <i>Ginger Milk</i> | 4.155 | 8.592 | 13.000 | 8.845 | 4.408 | 13.500 |
| <i>Oreo Milk</i> | 4.155 | 8.592 | 13.000 | 8.845 | 4.408 | 13.500 |
| <i>Tea Milk</i> | 4.154 | 8.592 | 13.000 | 8.846 | 4.408 | 13.500 |
| <i>Strawberry Milk</i> | 4.810 | 9.502 | 13.000 | 8.190 | 3.498 | 13.500 |
| <i>Durian Milk</i> | 5.155 | 9.502 | 13.000 | 7.845 | 3.498 | 13.500 |
| <i>Melon Milk</i> | 5.155 | 9.502 | 13.000 | 7.845 | 3.498 | 13.500 |
| <i>Mango Milk</i> | 5.155 | 9.502 | 13.000 | 7.845 | 3.498 | 13.500 |
| <i>Orange Milk</i> | 3.157 | 9.502 | 13.000 | 9.843 | 3.498 | 13.500 |
| <i>Anggur Milk</i> | 5.100 | 9.502 | 13.000 | 7.900 | 3.498 | 13.500 |

Sumber: Diolah dari data sekunder UMKM Freshmilk Koemilk

Tabel 9 diketahui perbandingan harga produksi perusahaan dengan harga jual produk. Pada tabel di atas nilai yang ada pada kolom harga produksi perusahaan dapat diketahui dengan perhitungan total biaya Rp,914.100 yang di keluarkan selama satu bulan dalam membuat satu

produk di bagi jumlah komposisi 220 sachet perasa yang di gunakan selama satu bulan, dengan hasil Rp,4,155 lalu hasil tersebut di kurangi harga jual produk perusahaan Rp,13.000 dari perhitungan tersebut diketahui kontribusi laba pada perusahaan Rp,8.845. Sedangkan nilai yang ada pada kolom *market value* dapat di ketahui dengan perhitungan total biaya produksi Rp,1.890.132,02 pada alokasi biaya bersama di bagi unit produksi 220 kg, dari hasil tersebut di kurangi harga jual produk perusahaan Rp,13.000 dari perhitungan tersebut diketahui kontribusi laba pada *market value* Rp,4.408. sehingga hasil akhir harga jual per produk Rp, 13.500.

PEMBAHASAN

Terdapat perbedaan antara perhitungan menggunakan *market value* dengan perhitungan asumsi perusahaan. Perusahaan berasumsi dengan cara hasil penjualan dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan untuk biaya belanja untuk produksi susu, dari situlah laba diperoleh menurut perusahaan. Sehingga, biaya tidak teralokasikan secara jelas dan pendapatan dari masing-masing produk kurang tepat. Perusahaan membagi rata semua biaya yang di gunakan, sehingga, ada alokasi biaya yang rendah ataupun lebih tinggi tidak dapat diketahui secara jelas berapa biaya yang dikeluarkan untuk setiap jenis susu. Pada perhitungan biaya alokasi biaya bersama menggunakan metode *market value*, dapat diketahui secara jelas, biaya yang teralokasikan dan laba yang didapat dapat diketahui secara akurat. Dari hasil pembahasan diatas maka penulis menyimpulkan akibat yang diperoleh ialah informasi laba yang didapatkan oleh UMKM tidak valid, apabila menggunakan metode yang saat ini digunakan, karena:

1. Ada beberapa komponen biaya yang belum diperhitungkan, seperti biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya penyusutan dan biaya habis pakai.
2. Alokasi biaya yang tidak tepat pembebanannya, karena tidak digunakan proporsi sesuai dengan produk yang dihasilkan, sehingga informasi biaya serapan untuk masing-masing produk menjadi bias. Perusahaan tidak menghitung serapan biaya per produk, tetapi hanya menghitung total biaya.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai pengalokasian biaya bersama pada Freshmilk Koemilk, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian ini menekankan pada laba yang di peroleh UMKM Fresmilk Koemilk ternyata tidak sesuai dengan perhitungan yang seharusnya. Jika UMKM Fresmilk Koemilk memperoleh laba terlalu kecil terus menerus akan mengakibatkan kerugian.
2. Sedangkan penggunaan metode *market value* memberikan keuntungan bagi perusahaan, karena informasi biaya dapat diketahui dengan rinci dan akurat. Berdasarkan perhitungan yang dilakukan.

Saran

Berdasarkan uraian tentang hasil dari penelitian ini, peneliti dapat memberi saran, untuk perhitungan harga pokok produksi, sebaiknya UMKM Freshmilk Koemilk menggunakan metode pengalokasian biaya bersama untuk menghitung biaya yang dikeluarkan untuk semua produksi susu dan untuk mengetahui laba yang diperoleh lebih jelas dapat diketahui secara tepat. Penelitian ini diharapkan agar perusahaan dapat memahami dasar alokasi biaya bersama sehingga mampu memprediksi laba atau rugi yang diperoleh dan penelitian ini dapat memberikan manfaat kepada penelitian alokasi biaya bersama selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anjuman Zukhri, Budi, Ni Luh Gd Diah Setia, Luh Indrayani. 2013 . *Analisis Joint Cost Untuk Produk Bersama dalam Menentukan Laba / Rugi Kotor Pada UD. Kharisma Tahun 2013*. Jurnal Undiksha. 21 September 2014.
- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2010. *Akuntansi Biaya*. Edisi 2. Jilid 2. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Carter, William K. 2009. *Akuntansi Biaya*. Buku 1. Edisi 14. Jakarta: Salemba Empat.
- Daljono. 2011. *Akuntansi Biaya*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Horngren, Charles T dkk. 2006. *Akuntansi Biaya*. Edisi Keduabelas. Jilid 2. Jakarta: Erlangga.
- Indriantoro, Nur dan Bambang Supomo. 2014. *Metodologi Penelitian Bisnis untuk Akuntansi dan Manajemen*. Edisi Pertama. Yogyakarta: BPFE.
- Moniaga, Rinna dkk. 2014. *Alokasi Biaya Bersama dalam Menentukan Laba Bruto Per Produk pada UD. SINAR SAKTI MANADO*. Jurnal EMBA Vol. 2 No. 2. Juni 2014.
- Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Pomalingo, Suwahyu dkk. 2014. *Alokasi Biaya Bersama dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pada UD. MARTABAK MAS NARTO*. Jurnal EMBA Vol. 2 No.2 Juni 2014.
- Rompis, Sintia S.C. 2014. *Analisis Perhitungan Biaya Bersama dalam Menentukan Harga Pokok Produksi untuk Produk Air Mineral dan Minuman Segar Pada CV. AKE ABADI*. Jurnal EMBA Vol. 2 No. 3. September 2012.
- Rahmana, Arief. 2008. *Informasi Terdepan Tentang Usaha Kecil Menengah (UKM)*. <https://infoukm.wordpress.com/2008/08/11/keragaman-definisi-ukm-di-indonesia/>
- Undang undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1983 Tentang “Pajak Penghasilan”. [.http://www.ortax.org/ortax/?mod=aturan&page=show&id=10](http://www.ortax.org/ortax/?mod=aturan&page=show&id=10)

Undang Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang “ *UMKM (Usaha Menengah Kecil dan Mikro)*”<http://infodanpengertian.blogspot.co.id/2015/04/pengertian-umkm-menurut-para-ahli.html>

Warren, Carl S dkk. 2005. *Accounting*. Edition 21. Shourt Western: Thomson.