

ANALISIS *JOINT COST* UNTUK MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI PENTOL KUAH PADA UMKM PENTOL AYAM KUAH PAK BEJO DI KABUPATEN NGAWI

Sinta Marlina, Dila Eka Ernanda, Muhammad Rifqi
Pembimbing: Halleina Rejeki Putri Hartono, S.E., M.Acc., Ak

D3 Akuntansi , Akuntansi, Politeknik Negeri Madiun

Email: sintamarlina355@gmail.com, dilaekaaa21@gmail.com, muhammadrifqi0869@gmail.com,
halleina@pnm.ac.id

Abstrak

Biaya bersama adalah biaya yang dikeluarkan selama proses produksi untuk membuat banyak barang secara bersamaan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Pentol Ayam Kuah Pak Bejo di Kabupaten Ngawi. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan metode pengumpulan data berupa wawancara. Dalam mengelola data untuk mengalokasikan biaya bersama menggunakan metode nilai jual relatif atau metode harga pasar. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa untuk harga pokok produksi setiap produk pentol jauh lebih tinggi yaitu sebesar Rp. 921 untuk pentol isian ayam, Rp. 911 untuk pentol isian keju, dan Rp. 943 untuk pentol isian sosis dibandingkan harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan sebesar Rp.500 untuk semua jenis isian pentol, dimana hal ini disebabkan oleh kurangnya perhitungan harga pokok produksi yang rinci, sehingga biaya produksi tidak dialokasikan dengan benar.

Kata Kunci: *Biaya Bersama, Harga Pokok Produksi, Metode Nilai Jual Relatif*

Abstract

Joint costs are costs incurred during the production process to make many items simultaneously. This study aims to analyze the calculation of the cost of production at the UMKM Pentol Ayam Kuah Pak Bejo in Ngawi Regency. This study uses a quantitative descriptive method with a data collection method in the form of interviews. In managing data to allocate joint costs using the relative selling value method or market price method. The results of the study revealed that the cost of production for each pentol product was much higher, namely IDR 921 for chicken-filled pentol, IDR 911 for cheese-filled pentol, and IDR 943 for sausage-filled pentol compared to the selling price set by the company of IDR 500 for all types of pentol fillings, where this is due to the lack of detailed calculations of the cost of production, so that production costs are not allocated correctly.

Article history

Received: desember 2024
Reviewed: desember 2024
Published: desember 2024

Plagirism checker no 77
Doi : prefix doi :
10.8734/musytari.v1i2.365

Copyright : author
Publish by : musytari



This work is licensed under a [creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

Keywords: <i>Joint Cost, Cost of Goods Sold, Relative Selling Value Method</i>	
---	--

1.1 PENDAHULUAN

Perkembangan ekonomi di Indonesia saat ini turut berkontribusi secara tidak langsung pada meningkatnya persaingan di berbagai sektor bisnis. Agar produk mereka tetap menguntungkan dan kompetitif dengan pesaing mereka, bisnis harus memiliki strategi dan proses yang sesuai. Hal ini juga termasuk dalam sebuah UMKM.

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) ialah perusahaan yang menguntungkan dimiliki oleh orang atau organisasi sesuai dengan persyaratan tertentu, seperti memiliki tenaga kerja yang kecil, tingkat pergantian yang sederhana, dan skala komersial (Hasanah et al., 2020). Kecepatan perekonomian lokal sangat dipengaruhi oleh UMKM yang merupakan salah satu penggerak utama perekonomian nasional. Karena telah menghasilkan beberapa unit kerja baru yang mempekerjakan individu baru yang dapat menunjang pendapatan rumah tangga, UMKM memberikan manfaat besar bagi negara dan pemerintah, khususnya dalam menyediakan lapangan pekerjaan (Rozinah & Meiriki, 2020).

Biaya produksi merupakan pengeluaran yang dilakukan perusahaan untuk menghasilkan barang atau jasa yang berguna bagi masyarakat. Menghitung biaya produksi menjadi hal yang penting, karena proses produksi biasanya melibatkan pengeluaran yang cukup besar. Agar bisnis dapat mengidentifikasi tujuan yang ingin mereka kejar, alokasi biaya sangat penting. Dalam mengolah bahan baku ke proses produksi diperlukan alokasi biaya yang cermat menciptakan banyak jenis produk karena mungkin sulit untuk melacak biaya yang dikeluarkan selama proses produksi bersama. Ada beberapa biaya bersama dari proses produksi kolaboratif yang sulit untuk ditentukan. (Pratama et al., 2024).

Biaya bersama merupakan banyak produk (lebih dari satu produk) digabungkan untuk mencapai titik pemisahan, juga dikenal sebagai titik pemisahan, biaya proses produksi (Hanifah et al., 2020). Harga pokok produksi merupakan elemen kunci dalam menilai sejauh mana keberhasilan sebuah perusahaan. Menetapkan harga pokok produk dan memberikan informasi kepada manajemen, baik untuk penyusunan laporan keuangan maupun untuk proses pengambilan keputusan merupakan tujuan dari alokasi biaya bersama (Sadil et al., 2023). Mendefinisikan *joint cost* merupakan biaya bahan, tenaga kerja dan biaya overhead guna menghasilkan beberapa produk. Biaya pemrosesan semuanya bersama-sama, yang mencakup biaya tenaga kerja, material, dan administrasi untuk membuat banyak barang (Sujarweni, 2019). Mengidentifikasi beban produk dari setiap jenis produk utama dan menghitung biaya produksi produk sampingan adalah dua masalah akuntansi yang timbul dari distribusi biaya bersama (K.H. Wiguna et al., 2023). Produk utama adalah produk dibuat dengan jenis produk lain dalam satu produksi, tetapi diproduksi dalam jumlah yang lebih besar atau dengan nilai yang lebih tinggi daripada produk lain (produk sampingan). Produk yang dibuat dalam produksi gabungan dengan kategori produk lain tetapi memiliki kuantitas yang jauh lebih rendah daripada produk lain (produk utama) dikenal sebagai produk sampingan (Sujarweni 2019). Pendekatan nilai jual relatif, juga dikenal sebagai metode penetapan harga pasar, adalah salah satu teknik populer yang digunakan untuk mengalokasikan biaya bersama untuk setiap produk dalam proses

perhitungan. Metode penetapan harga harga jual suatu produk, yang mewakili biaya yang dikeluarkan dalam memproduksinya, berfungsi sebagai dasar pasar.

Pentol Ayam Kuah Pak Bejo adalah salah satu UMKM di kabupaten ngawi yang bergerak dibidang makanan. UMKM ini didirikan pada tahun 2019 oleh mas Hari dan istrinya. Yang awal mulanya hanya berjualan di depan rumah kemudian seiring berjalan waktu Pentol ayam kuah pak Bejo makin dikenal di kalangan masyarakat sehingga pendapatan yang di peroleh meningkat. Kemudian pada tahun 2021 mas Hari mula memperluas usahanya dengan membuka tempat berjualan yang baru di depan SMAN 1 Ngawi dan tetap berjualan didepan rumah. Pentol ayam kuah mas Hari memiliki beberapa isian yaitu pentol biasa, pentol isi cabe, pentol isi telur, pentol isi jamur, pentol isian ayam, isian keju, dan isian sosis. Namun kali ini penulis hanya melakukan perhitungan tiga jenis pentol dikarenakan pentol yang paling banyak diproduksi jumlahnya dalam sehari dan pentol yang banyak diminati oleh pembeli, yaitu pentol isi ayam, isian keju, dan isian sosis. Dalam proses pembuatan pentol ayam tersebut ada proses yang dilakukan secara bersama sehingga sangat sulit untuk melacak pengeluaran bersama yang terkait dengan masing-masing jenis produk. Alokasi biaya untuk tenaga kerja, bahan baku, dan overhead pabrik tidak diragukan lagi diperlukan dalam perhitungan penelitian ini. UMKM pentol ayam kuah pak Bejo tidak menghitung biaya produksi secara rinci dalam hal ini karena tidak mengklasifikasikan biaya yang digunakan sebagaimana mestinya dan Tidak menggunakan metode tertentu dalam menentukan harga pokok produksi pentol ayam, pentol keju, dan pentol sosis. Pentol Ayam Kuah Pak Bejo dalam perhitungan biaya overhead pabrik masih belum dilakukan secara terperinci dan belum sepenuhnya memperhatikan semua biaya yang ada. Agar perhitungan biaya bersama lebih akurat dan efisien, diperlukan penggunaan metode yang tepat. Berdasarkan hal ini, penulis tertarik untuk memilih judul penelitian ini. **“Analisis Joint Cost untuk Menentukan Harga Pokok Produksi Pentol Kuah pada UMKM Pentol Ayam Kuah Pak Bejo di Kabupaten Ngawi”**.

2.1 KAJIAN PUSTAKA

2.1.1 Pengertian Akuntansi Biaya

Mulyadi (2016) mendefinisikan akuntansi biaya adalah proses melibatkan penggunaan teknik tertentu untuk mencatat, mengelompokkan, merangkum, dan menampilkan informasi biaya berkaitan dengan pembuatan dan penjualan barang dan jasa, beserta analisis dan interpretasi datanya.

2.1.2 Tujuan Akuntansi Biaya

Menurut Yuliusman (2021), Menyajikan data biaya yang tepat dan benar digunakan di berbagai konteks merupakan tujuan dari akuntansi biaya. Proses mendokumentasikan, mengkategorikan, meringkas, dan menampilkan biaya yang terkait dengan produksi dan pemasaran barang dan jasa dikenal sebagai akuntansi biaya. Penjelasan mengenai klasifikasi akuntansi biaya dan teknik ringkasannya juga disertakan dalam pencatatan biaya ini. Tujuan daripada sistem akuntansi biaya menurut Syahputra (n.d) adalah:

1. Menghitung biaya produksi barang melibatkan pencatatan, kategorisasi, dan ringkasan biaya yang terkait dengan produksi suatu produk.
2. Memberikan manajemen akses terhadap data biaya: pengeluaran sebagai indikator efektivitas.

3. Alat Perencanaan: Pendapatan dan pengeluaran tidak diragukan lagi berperan dalam perencanaan bisnis. Pengendalian biaya akan lebih sederhana dengan perencanaan biaya.
4. Pengendalian biaya adalah proses membandingkan pengeluaran aktual dengan pengeluaran yang harus dikeluarkan untuk menciptakan satu unit produk.
5. Memperkenalkan beberapa cara: Tergantung pada kepentingan yang dibutuhkan, metode akuntansi biaya yang berbeda dapat dipilih untuk menghasilkan hasil yang paling efektif dan efisien.
6. Pengambilan keputusan khusus: sebagai alat manajemen untuk menampilkan informasi biaya dalam bentuk laporan biaya dan untuk memantau dan mencatat transaksi biaya secara sistematis.
7. Menghitung dan mengevaluasi kejadian inefisiensi dan ketidakefektifan: membicarakan batas atas yang perlu diperhitungkan ketika menentukan harga suatu produk, dan menilai serta memilih tindakan terbaik jika ada perbedaan antara batas atas dan apa yang sebenarnya terjadi.

2.1.3 Pengertian Biaya

Dalam konteks yang luas, biaya adalah pengorbanan sumber daya ekonomi, yang dinyatakan dalam satu uang dan itu telah terjadi atau mungkin terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Artian pembatasan biaya dapat dilihat sebagai stimulus ekonomi untuk mendukung aktivitas Mulyadi (2015:8). Pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktivitas ini disebut sebagai cost untuk menggambarkan perilaku pembelian secara rinci. Istilah cost juga digunakan untuk menggambarkan pertumbuhan ekonomi yang mengubah bahan mentah menjadi barang jadi. Biaya dapat diartikan sebagai sejumlah uang yang harus dibayarkan untuk memperoleh suatu barang atau jasa. Untuk memperoleh barang dan jasa yang akan menguntungkan bisnis dalam jangka panjang, yaitu, setelah satu periode akuntansi, biaya digambarkan sebagai biaya atau nilai pengorbanan. Dalam laporan status keuangan, jumlah ini sering ditampilkan sebagai item aset Firdaus Dunia dkk. (2018:47)

Hansen dan Mowen (2016:68) menjelaskan bahwa Biaya pembelian barang atau jasa yang diantisipasi menguntungkan bisnis sekarang atau di masa depan dinyatakan sebagai jumlah uang atau setara kas yang dibelanjakan. Biaya tersebut disebut sebagai setara kas karena sumber non-moneter dapat ditukar dengan barang atau jasa yang diinginkan. Perdagangan, misalnya, menghasilkan persediaan peralatan. biaya yang dikeluarkan untuk menerima hadiah nanti. Dalam bisnis yang memprioritaskan keuntungan, masa manfaat biasanya diterjemahkan menjadi pendapatan. Biaya dianggap telah kadaluwarsa jika telah dikeluarkan selama proses menghasilkan pendapatan.

2.1.4 Klasifikasi Biaya

Biaya dapat dikategorikan dalam berbagai cara. Karena gagasan "biaya yang berbeda untuk tujuan yang berbeda" dikenal dalam akuntansi biaya, kategorisasi biaya didasarkan pada tujuan yang ingin dicapai oleh klasifikasi. Menurut Darya (2019:12) Tindakan mengklasifikasikan seluruh komponen biaya saat ini secara metodis ke dalam pengelompokan yang spesifik dan lebih mudah dikelola untuk menyajikan informasi yang lebih signifikan dan berhasil dikenal sebagai klasifikasi biaya. Terbukti dari penjelasan sebelumnya bahwa tujuan Tujuan klasifikasi biaya adalah untuk menghasilkan informasi biaya yang akan membantu manajemen mencapai

tujuannya. Dengan kata lain, setiap manajemen akan mengklasifikasikan pengeluaran secara berbeda berdasarkan tujuan yang ingin mereka capai.

Menurut Nurlela (2010:12), Klasifikasi biaya didefinisikan sebagai "pendekatan metodis yang menggabungkan semua komponen biaya yang termasuk dalam kategori tertentu yang lebih ringkas untuk menyampaikan informasi yang lebih ringkas dan penting."

Berdasarkan penjelasan tentang klasifikasi biaya oleh dua orang ahli, dapat disimpulkan bahwa para ahli mendefinisikan klasifikasi biaya sebagai proses pengelompokan biaya ke dalam kelompok-kelompok tertentu untuk keperluan perencanaan anggaran, pengendalian biaya, pengelolaan, dan pengambilan keputusan yang tepat..

2.1.5 Unsur-Unsur Biaya

Menurut Dosen Ilmu Pendidikan (2021), beberapa komponen biaya antara lain sebagai berikut:

1. Biaya adalah harga dasar, atau sebagian darinya, yang digunakan untuk menghasilkan uang.
2. Biaya mencerminkan efisiensi sistem produksi.
3. Biaya adalah biaya yang dikeluarkan untuk tujuan tertentu.
4. Uang, barang, waktu, tenaga, atau peluang semuanya dapat dikorbankan.

2.1.6 Pengertian Biaya Produksi

Biaya mengubah bahan baku menjadi barang jadi yang dapat dijual dikenal sebagai biaya produksi. Biaya produksi dibagi menjadi tiga kategori utama: tenaga kerja langsung, bahan baku, dan pengeluaran overhead (Mulyadi 2015:14),

Istilah "biaya produksi" mengacu pada biaya yang dianggap terkait dengan suatu produk, seperti biaya langsung atau tidak langsung yang terkait dengan proses mengubah bahan baku menjadi produk akhir. (Harnanto 2017:28)

2.1.7 Unsur-Unsur Biaya Produksi

1. Biaya Bahan Baku

Salman (2013:26) mendefinisikan biaya bahan baku sebagai jumlah bahan baku yang dibutuhkan selama proses produksi untuk membuat barang jadi. "Bahan baku tambahan" dan "bahan baku" mengacu pada produk yang membantu dalam proses produksi. Carter (2014:40) menyatakan bahwa "semua bahan baku yang merupakan bagian integral dari produk jadi dan secara eksplisit dimasukkan dalam perhitungan biaya produksi dianggap sebagai biaya material langsung."

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Mulyadi (2016) menjelaskan bahwa biaya tenaga kerja langsung berkaitan dengan tenaga kerja yang terlibat dalam konversi bahan baku menjadi produk jadi, di mana penggunaan tenaga kerja dapat langsung dikaitkan dengan produk yang dihasilkan.

3. Biaya Overhead Pabrik

Prianthara (2016:30) menyatakan bahwa biaya overhead pabrik mencakup pengeluaran yang berkaitan dengan kegiatan manufaktur tetapi tidak langsung berhubungan dengan tenaga kerja dan bahan baku. Biaya tersebut meliputi tenaga kerja tidak langsung, bahan tidak langsung, penyusutan alat-alat pabrik, serta biaya perawatan mesin dan peralatan pabrik.

2.1.8 Perhitungan Biaya Bersama

Menurut Sujarweni (2021:101), Biaya-biaya yang diproses bersama-sama disebut sebagai biaya gabungan. Pengeluaran ini mencakup harga tenaga kerja, perlengkapan, dan biaya

overhead untuk pembuatan sejumlah barang.. Sedangkan menurut (Mulyadi,2017:333), Baik dalam bisnis yang operasi manufakturnya didasarkan pada pesanan maupun yang melaksanakannya dalam jumlah besar, biaya gabungan dapat dipahami sebagai biaya overhead bersama yang perlu didistribusikan ke berbagai divisi. Definisi ini menyatakan bahwa biaya yang dikeluarkan selama proses produksi untuk membuat banyak barang secara bersamaan dikenal sebagai biaya gabungan. Pengeluaran ini, yang harus dialokasikan secara adil di antara departemen baik di manufaktur massal maupun sesuai pesanan, termasuk tenaga kerja, bahan baku, dan overhead.

Menurut Mulyadi (2017:336) prosedur berikut dapat digunakan untuk menetapkan biaya bersama untuk setiap produk bersama:

1. Metode Nilai Jual Relatif.

Pada metode ini dianggap bahwa joint cost dibebankan dengan dasar nilai jual pada setiap produk. Teknik ini sering dipakai untuk menggolongkan biaya bersama. Acuan yang menjadi landasasn metode ini ialah harga jual suatu produk adalah bentuk dari biaya-biaya yang telah perusahaan keluarkann untuk memproses produk tersebut. Pengalokasian biaya pada teknik ini dapat menghasilkan presentase laba bruto yang diperoleh dari hasil penjualan dan untuk setiap jenis produk besarnya sama.

2. Metode Satuan Fisik.

Perhitungan harga pokok produk bersama pada metode ini didasarkan pada penentuan manfaat oleh setiap produk akhirnya. Pengalokasiab biaya bersama di metode ini berlandaskan pada koefisien fisik. Koefisien fisik merupakan jumlah bahan baku yang ada di setiap produk. Koefisien fisik dapat dinyatakan menggunakan satuan berat dan volume.

3. Metode Biaya per Unit Rata-Rata Biasa.

Perusahaan dengan bermacam-macam produk yang diproduksi dalam proses yang bersamaan namun memiliki kualitas yang berbeda kerap memakai metode ini.. Namun metode ini hanya bisa dipergunakan oleh perusahaan bila produk bersama yang diproduksi memiliki satu ukuran yang sama. Perhitungan harga pokok produk disesuaikan dengan jumlah yang diproduksi.

4. Metode Biaya Per Unit Rata-Rata Tertimbang

Teknik perhitungna harga pokok produksi yang menggunakan metode ini yakni melalui cara perkalian antara jumlah produk yang telah melewati proses produksi dengan angka penimbangannya, lalu hasil perkalian tersebut digunakan sebagai dasar alokasi. Angka penimbang ditentukan menurut jumlah bahan yang digunakan, tingkat kesulitan produksi, lama waktu yang dibutuhkan, serta pembedaan pada tenaga kerja yang dipergunakan untuk setiap jenis produk yang dihasilkan.

2.1.9 Karakteristik Biaya Bersama

Berikut ini adalah atribut produk bersama, menurut Abdul Halim (2012: 232):

1. Selama proses produksi, barang-barang bersama secara fisik cukup dekat satu sama lain. Jumlah barang lainnya akan meningkat secara proporsional jika ada jumlah tambahan untuk menambahkan unit produk lain.
2. Tidak ada satu pun output bersama yang jauh lebih berharga daripada yang lain.

3. Ungkapan "titik pemisahan" mengacu pada titik di mana setiap jenis produk diisolasi (dipisahkan) dari tenaga kerja, bahan baku, dan overhead yang telah dibagikan oleh produk.
4. Setelah pemisahan, barang mandiri mungkin perlu menjalani pemrosesan tambahan untuk menyediakan produk yang lebih menguntungkan, atau mungkin langsung dijual.

3.1 METODE PENELITIAN

3.1.1 Sumber Data

Penelitian ini memanfaatkan data primer yaitu data diperoleh secara langsung dari objek penelitian melalui wawancara dengan penjual "Pentol Ayam Kuah Pak Bejo" tentang masalah yang berkaitan dengan biaya dan prosedur produksi.

3.1.2 Jenis Penelitian

Metodologi deskriptif kuantitatif digunakan dalam penelitian ini.. Penelitian deskriptif dilakukan dengan mengumpulkan, mengorganisasi, dan mengkaji informasi untuk memberikan gambaran menyeluruh mengenai permasalahan yang diteliti.. Sementara itu, penelitian kuantitatif melibatkan data yang diperoleh dari berbagai laporan yang berkaitan dengan penelitian. Nurhayati (2019).

3.1.3 Lokasi Penelitian

Tempat Penelitian di laksanakan di Pentol Ayam Kuah Pak Bejo yang beralamatkan di Jl. Ahmad Yani No. 45, Wareng, Beran, Kecamatan Ngawi, Kabupaten Ngawi, Jawa Timur 63216.

3.1.4 Metode Pengumpulan Data

Wawancara merupakan metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini. Wawancara adalah suatu prosedur percakapan tatap muka langsung antara pewawancara dan narasumber untuk mendapatkan informasi.

3.1.5 Metode Analisa Data

Menurut Bogdan dalam Hardani, dkk (2020: 161-161). Untuk membuat informasi lebih mudah diinterpretasikan dan dikomunikasikan kepada orang lain, analisis data adalah proses menganalisis dan mengumpulkan informasi secara rutin dari catatan lapangan, wawancara, dan sumber lainnya.

Berikut adalah tahap analisis data pada UMKM Pentol Kuah Pak Bejo :

1. Melakukan wawancara guna memperoleh informasi terkait biaya produksi
2. Mengidentifikasi dan mengelompokkan biaya produksi menjadi biaya tenaga kerja langsung, bahan baku, dan overhead industri. biaya produksi menjadi biaya tenaga kerja langsung, bahan baku, dan overhead industri.
3. Melakukan perhitungan biaya bersama.
4. Melakukan analisis alokasi biaya gabungan menggunakan pendekatan penetapan harga pasar atau metode nilai penjualan relatif.

4.1 HASIL PENELITIAN

4.1.1 Biaya Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan yang secara langsung diproses untuk menghasilkan produk. Dalam proses produksi bahan baku yang digunakan untuk membuat Pentol Kuah bulan September 2024 adalah sebagai berikut:

Tabel 4. 1

Biaya Bahan Baku Pentol

Bahan Baku Langsung	Q	Satuan	Harga per Satuan (Rp)	Total Biaya Bahan Baku (Rp)
Daging ayam	300	Kg	40.000	12.000.000
Tepung Tapioka	150	Kg	12.000	1.800.000
Bawang putih	15	Kg	40.000	600.000
Royco ayam	240	Sachet	500	120.000
Garam	7,5	kg	12.000	90.000
Micin	60	sachet	1.000	60.000
Lada	90	Sachet	1.000	90.000
Baking soda	45	Sachet	1.000	45.000
Sobaso (pengenyal)	90	Sachet	3.000	270.000
Air Mineral	4	Galon	5.000	20.000
Es batu	60	batang	2.000	120.000
Total	-			15.215.000

Berdasarkan tabel di atas, total biaya bahan baku (tidak termasuk bahan isian) untuk Pentol Ayam Kuah Pak Bejo pada bulan September 2024 mencapai Rp. 15.215.000. Sementara itu, biaya tambahan untuk bahan isian pentol dengan tiga varian, yaitu pentol isi ayam, keju, dan sosis, akan dibahas lebih lanjut dalam penelitian ini. Rincian biaya tambahan untuk isian pentol disajikan pada tabel berikut.

Tabel 4. 2**Biaya Tambahan Pentol**

Jenis Bahan	Kuantitas	Harga per Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Daging Ayam	30 Kg	40.000	1.200.000
Keju	60 Batang	15.000	900.000
Sosis	600 batang	1.000	600.000
Total			2.700.000

Tabel di atas menampilkan total biaya tambahan untuk bahan isian pentol, termasuk isian ayam, keju, dan sosis yang diperlukan oleh Pentol Ayam Kuah Pak Bejo pada bulan September 2024, sebesar Rp. 2.700.000. Dengan demikian, total biaya bahan baku keseluruhan mencapai Rp. 15.215.000 + Rp. 2.700.000 = Rp. 17.915.000.

4.1.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Pada UMKM Pentol Ayam Kuah Pak Bejo, terdapat 3 orang tenaga kerja langsung. Adapun rincian biaya tenaga kerja langsung adalah sebagai berikut :

Tabel 4. 3**Biaya Tambahan Pentol**

Jenis Pekerjaan	Jumlah Karyawan	Upah per bulan (Rp)	Jumlah Upah (Rp)
Karyawan produksi	2	1.500.000	3.000.000
Penjual	1	1.500.000	1.500.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung			4.500.000

Dari hasil rincian tabel diatas dapat dilihat bahwa biaya yang di keluarkan untuk tenaga kerja langsung pada Pentol Ayam Kuah Pak Bejo bulan September 2024 sebesar Rp. 4.500.000.

4.1.3 Biaya Overhead Pabrik

Dalam proses produksi pentol terdapat 2 jenis Biaya Overhead Pabrik yaitu:

1. Biaya Bahan Penolong

Tabel 4. 4

Biaya Bahan Baku Penolong

No	Jenis Barang	Q	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
1.	Keju	20	biji	19.800	396.000
2.	Daging cincang	1	pack	65.000	65.000
3.	Bawang putih	7	kg	40.000	280.000
4.	Bawang merah	7	kg	30.000	240.000
5.	Kayu manis	60	batang	2.000	120.000
6.	Jahe	1	kg	30.000	30.000
7.	Daun Bawang	5	kg	10.000	50.000
8.	Bumbu soto	30	sachet	2.000	60.000
9.	Gula	2	kg	17.000	34.000
10.	Cabe	15	kg	40.000	600.000
11.	Kecap Jangkar	30	botol	10.000	300.000
12.	Saos	120	bantal	5.000	600.000
13.	Plastik Uk 15	15	kg	13.000	195.000
Total					2.970.000

2. Penyusutan aset tetap

Tabel 4. 5

Biaya Bersama

No	Keterangan	Jumlah Harga (Rp)	Umur Ekonomis	Penyusutan (Rp)
1.	Irus	25.000	4 tahun	6.250
2.	Centong	20.000	4 tahun	5.000
3.	Panci	500.000	4 tahun	125.000

4.	Gerobak	2.300.000	7 tahun	328.571
5.	Kompor 2 tungku	500.000	7 tahun	71.428
6.	Regulator	100.000	4 tahun	25.000
7.	Baskom	60.000	4 tahun	15.000
8.	Angklu	20.000	4 tahun	5.000
9.	Capit Arang	10.000	4 tahun	2.500
10.	Mesin Cetak bakso	10.000.000	10 tahun	1.000.000
11.	Motor 3 Roda	35.000.000	15 tahun	2.333.333
Total				3.917.098

Tabel 4. 2

Biaya Overhead Pabrik

No	Keterangan	Jumlah Harga (Rp)
1.	Biaya bahan penolong	2.970.000
2.	Biaya penyusutan	3.917.098
3.	Biaya Listrik	50.000
4.	Biaya BBM	300.000
Total		7.237.098

Dari hasil tabel diatas menunjukkan bahwa total biaya overhead pabrik sebesar Rp.7.237.098 yang dikeluarkan oleh Pentol Ayam Kuah Pak Bejo pada bulan September 2024.

Tabel 4. 7

Biaya Bersama

No	Jenis Biaya Produksi	Jumlah Biaya (Rp)
1.	Biaya bahan baku	17.915.000
2.	Biaya Tenaga Kerja Langsung	4.500.000
3.	Biaya Overhead Pabrik	7.237.098
Total Biaya Produksi		29.652.098

Tabel diatas, menampilkan total biaya produksi pentol pada Pentol Ayam Kuah Pak Bejo pada bulan September 2024 adalah sebesar Rp. 26.952.098 Total semua biaya tersebut adalah biaya bersama untuk tiga jenis pentol.

4.2 PEMBAHASAN

4.2.1 Perhitungan Biaya Bersama

Biaya bersama dalam proses produksi pentol muncul saat bahan baku diolah menjadi adonan pentol beserta isian hingga mencapai titik pisah (split-off), yang memerlukan pengolahan lanjutan. Pada tahap ini, bahan tambahan yang digunakan memiliki jumlah berbeda, seperti daging ayam untuk pentol isi ayam, keju untuk pentol isi keju, dan sosis untuk pentol isi sosis. Rincian lengkapnya disajikan berikut ini.

Tabel 4. 8

Rincian Biaya Tambahan

Jenis Produk Pentol	Jumlah Produk	Biaya Tambahan untuk isian pentol	Jumlah biaya tambahan untuk isian pentol (Rp)
Ayam	15.000	80	1.200.000
Keju	10.000	150	900.000
Sosis	10.000	100	600.000

Tabel di atas adalah total biaya tambahan yang diperlukan untuk setiap jenis produk pentol dalam proses pengolahan lanjutan setelah mencapai titik pemisahan (split-off). Biaya tambahan ini berbeda dari biaya bersama karena penggunaannya dapat ditelusuri secara spesifik untuk setiap produk pentol.

4.2.2 Pengalokasian Biaya Bersama

Setelah melakukan semua perhitungan biaya, selanjutnya biaya bersama dapat dialokasikan pada tabel berikut ini:

Tabel 4. 9

Alokasi Biaya Bersama

Jenis Produk Pentol	Harga Jual per Unit (Rp)	Biaya Pengolahan per unit setelah terpisah (Rp)	Nilai jual Hipotesis (Rp)	Jumlah yang diproduksi	Nilai jual hipotesis x jumlah yang diproduksi (Rp)	Nilai Jual Hipotesis Relatif	Alokasi Biaya Bersama (Rp)
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			1 - 2		3 x 4	5:14.800.000	6 x 29.652.098
Ayam	500	80	420	15.000	6.300.000	42,56 %	12.619.932,908
Keju	500	90	410	10.000	4.100.000	27,70%	8.213.631,146
Sosis	500	60	440	10.000	4.400.000	29,78 %	8.830.394,784

Total	19.500	14.800.000	100 %	29.652.098
--------------	---------------	-------------------	--------------	-------------------

Dari hasil perhitungan menunjukkan total biaya yang dikeluarkan untuk setiap jenis produk setelah pembagian biaya bersama. Biaya terbesar dialokasikan untuk pentol ayam sebesar Rp. 12.619.932,908, sementara yang terendah adalah pentol keju sebesar Rp. 8.213.631,146. Setelah alokasi biaya bersama ke setiap produk diketahui, total biaya produksi untuk pentol ayam, keju, dan sosis dapat dihitung dengan menjumlahkan biaya bersama dan biaya khusus setiap produk. Selanjutnya, biaya produksi per biji pentol juga dapat dihitung. Rincian harga pokok per biji pentol disajikan berikut ini.

$$1. \text{Pentol isi ayam} = \frac{\text{Rp } 12.619.932,908 + \text{Rp } 1.200.000}{15.000} = \text{Rp } 921/\text{biji}$$

$$2. \text{Pentol isi keju} = \frac{\text{Rp } 8.213.631,146 + \text{Rp } 900.000}{10.000} = \text{Rp } 911/\text{biji}$$

$$3. \text{Pentol isi sosis} = \frac{\text{Rp } 8.830.394,784 + \text{Rp } 600.000}{10.000} = \text{Rp } 943/\text{biji}$$

Dari data yang telah di peroleh dari penelitian pada Pentol Ayam Kuah Pak Bejo selanjutnya tabel di bawah ini menunjukkan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan akuntansi biaya.

Tabel 4. 10

Harga Pokok Produksi

Jenis Produk	Perusahaan (Rp)	Nilai Jual Relatif (Rp)	Selisih (Rp)
Pentol isi ayam	500	921	421
Pentol isi keju	500	911	411
Pentol isi sosis	500	943	443

Berdasarkan pembahasan di atas, dapat diketahui perhitungan harga pokok produksi dengan mengalokasikan biaya bersama dapat dilakukan menggunakan metode nilai jual relatif atau metode harga pasar menghasilkan harga pokok produksi yang jauh lebih tinggi dibandingkan dengan harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan. Selisih yang signifikan ini disebabkan oleh kurangnya perhitungan rinci dari perusahaan dan tidak digunakannya metode yang khusus dalam menghitung harga pokok produksi setiap unit atau biji pentol, sehingga biaya tidak dialokasikan dengan benar. Di sisi lain, perhitungan yang dilakukan oleh peneliti, dengan memisahkan HPP bersama dan mengalokasikan biaya menggunakan metode nilai jual relatif, menunjukkan bahwa alokasi biaya telah dilakukan dengan benar.

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian diatas dapat disimpulkan bahwa perhitungan biaya bersama untuk menentukan harga pokok produksi pentol pada Pentol Ayam Kuah Pak Bejo dapat dilihat dalam proses produksi pentol yang melibatkan biaya bersama saat pengolahan bahan baku menjadi

adonan pentol hingga mencapai titik *split off*. Setelah mencapai titik pisah, setiap produk melanjutkan proses pengolahan yang memerlukan biaya tambahan. Setelah proses ini selesai, harga pokok produksi (HPP) untuk setiap produk dapat dihitung. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa untuk harga pokok produksi setiap produk pentol jauh lebih tinggi yaitu sebesar Rp. 921 untuk pentol isian ayam, Rp. 911 untuk pentol isian keju, dan Rp. 943 untuk pentol isian sosis dibandingkan harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan sebesar Rp.500 untuk semua jenis isian pentol, dimana hal ini disebabkan oleh kurangnya perhitungan harga pokok produksi yang rinci, sehingga biaya produksi tidak dialokasikan dengan benar. Sebagai hasilnya, harga jual yang ditetapkan menjadi lebih rendah dari yang seharusnya. Metode nilai jual relatif dianggap sangat tepat karena kemampuannya dalam mencerminkan besarnya biaya yang diserap oleh setiap produk berdasarkan nilai jual masing-masing.

DAFTAR PUSTAKA

- Darya, A. (2019). *Dasar-dasar Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Fauzi, Achmad. et al. 2024. Implementasi Perhitungan Biaya Bersama Dalam Perusahaan Industri. Vol 2. No 2. *Indonesian Journal of Economics and Strategic Management*.
- Farahdiba, Farahdiba, Grace B. Mogi, and Stanly Kho Walandow. "ANALISIS ALOKASI BIAYA BERSAMA UNTUK MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA UD. VANELA." *GOING CONCERN: JURNAL RISET AKUNTANSI* 9.1 (2014).
- Firdaus Dunia, S., & Dkk. (2018). *Akuntansi Biaya dan Manajerial*. Jakarta: Rajawali Press
- Halim, A. (2012). *Manajemen Keuangan Daerah*. Edisi revisi. Yogyakarta: UPP STIM YKPN, hlm. 232.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2016). *Akuntansi Biaya: Pengambilan Keputusan dan Pengendalian*. Jakarta: Salemba Empat
- Hanifah, F., Handayani, S., & Biantara, D. (2020). Analisis Alokasi Biaya Bersama Pada Pt Sandimas Katusa Keramik Industries Periode Bulan Januari 2018. *Accounting Cycle Journal*, 1(1), 1–21.
<http://journal.podomorouniversity.ac.id/index.php/ACJ/article/view/44/0%0Ahttp://journal.podomorouniversity.ac.id/index.php/ACJ/article/download/44/38>
- Harahap, S. S. (1997). *Akuntansi Keuangan Menengah*. Jakarta: Salemba Empat.
- Harnanto, S. (2017). *Akuntansi Biaya: Konsep dan Aplikasi*. Jakarta: Penerbit ABC.
- Kusumastuti, S. Y., Nurhayati, N., Faisal, A., Rahayu, D. H., & Hartini, H. (2024). *Metode Penelitian Kuantitatif: Panduan Lengkap Penulisan untuk Karya Ilmiah Terbaik*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Mulyadi. (2017). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Meilina. et al. 2022. *Akuntansi Biaya*. Jawa Tengah: CV. Pena Persada Redaksi.
- Nuramalia, Hasanah SE, M. A., Dr. Saparuddin, Muhtar, M. S., & Indah, Muliarsari, SE, M. A. (2020). *Mudah Memahami Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Nurhayati, N., & Bernard, M. (2019). Analisis kesulitan siswa dalam pemecahan masalah

matematik siswa kelas x smk bina insan bangsa pada materi persamaan dan pertidaksamaan. *Journal on Education*, 1(2), 497-502.

Nurlelas, M. (2010). *Akuntansi Biaya: Konsep dan Aplikasi*. Jakarta: Mitra Wacana Media

Pratama, S., Yuniar, T., Hendrawan, W. P., & Noviyanti, I. (2024). Pengaruh Strategi Inovasi Terhadap Penggunaan Teknologi Informasi Dalam Industri UMKM. *Jurnal Bintang Manajemen (JUBIMA)*, 2(2), 50–60.

Priantara. (2016). Biaya Overhead Pabrik. Umsida Press . Halaman 30.

Rozinah, S., & Meiriki, A. (2020). Pemanfaatan Digital Marketing Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Kota Tangerang Selatan. *Jurnal Doktor Manajemen (JDM)*, 3(2), 134. <https://doi.org/10.22441/jdm.v3i2.10573>

Sadil, C. A., Alexander, S. W., Pinatik, S., Ekonomi dan Bisnis, F., & Akuntansi, J. (2023). 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. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum*, 6(2), 1465–1476.

Salman. (2013). Biaya Bahan Baku dalam Sistem Akuntansi. graha ilmu. Halaman 26.

Sujarweni, V. W. (2019). *Akuntansi Biaya Teori dan Penerapannya* (Mona (ed.)). Pustaka Baru Press.

Wiguna, K. Y., Yayuk, Y. M., & A. Veronika, A. (2023). ALOKASI BIAYA BERSAMA DALAM PENENTUAN BEBAN POKOK PRODUKSI. 6(2), 164–182.