

ALOKASI BIAYA BERSAMA DALAM MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA UD. MARTABAK MAS NARTO

Oleh:

Suwahyu Pomalingo¹

Jenny Morasa²

Victorina Z. Tirayoh³

^{1,2,3}Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jurusan Akuntansi
Universitas Sam Ratulangi Manado

email: ¹bayu.pomalingo@gmail.com

²jennymorasa@hotmail.com

³vtirayoh@yahoo.com

ABSTRAK

Biaya bersama merupakan biaya yang diolah secara bersama dalam mengolah bahan baku untuk beberapa tahapan proses produksi sehingga menghasilkan dua atau lebih macam produk. Tujuan penelitian ini adalah untuk melakukan analisis alokasi biaya bersama dalam menentukan harga pokok produksi (HPP) pada UD Martabak Mas Narto. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif. Analisis menunjukkan UD. Martabak Mas Narto tidak melakukan perhitungan secara rinci terhadap besarnya HPP setiap kemasannya, sedangkan perhitungan menurut akuntansi biaya dilakukan dengan cara memisahkan HPP bersama dengan cara perhitungan alokasi biaya bersama menggunakan metode nilai jual relatif. metode nilai jual relatif merupakan metode yang sangat cocok dan tepat, hal ini disebabkan metode ini memiliki keunggulan seperti menggunakan dasar bahwa nilai jual mencerminkan besarnya biaya yang diserap oleh tiap jenis produk. Manajemen usaha disarankan untuk melakukan alokasi biaya bersama dengan metode nilai jual relatif sebagai acuan dalam mengalokasikan biaya.

Kata kunci: biaya bersama, harga pokok produksi

ABSTRACT

The joint cost is the cost of the jointly processed in the processing of raw materials of some stages of the production process so as to produce two or more kinds of products. The aim of this research was to analyze the allocation of joint cost in determining the cost of production at Martabak Mas Narto. The method of this research is quantitative descriptive method. The results of this research is Martabak Mas Narto not implement a detailed calculation of the cost of production of each package, while the calculation of cost accounting is done by separating the cost of production along with the joint cost allocation calculation using the relative sales value method. relative sales value method is a method that is suitable and appropriate, it is because this method has advantages such as using a basis that reflects the value of selling costs absorbed by each type of product. Martabak Mas Narto is advised to do allocation of joint cost with the relative sales value method as reference in allocation of costs.

Keywords: joint cost, cost of production

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Perkembangan dunia bisnis saat ini menuntut para pelaku bisnis dalam hal ini yakni perusahaan harus mampu mengelola seluruh potensi yang ada pada perusahaan secara efektif dan efisien agar dapat bersaing dalam pasar. Tujuan dari setiap perusahaan adalah untuk menciptakan produk atau jasa untuk dijual kepada konsumen, dengan sasaran laba yang semaksimal mungkin guna kelangsungan hidup suatu perusahaan dan akan dapat meningkatkan operasinya, namun dengan pemakaian biaya seminimal mungkin. Salah satu wujud upaya agar perusahaan bisa efektif dan efisien adalah dengan menerapkan suatu sistem penggunaan biaya yang handal.

Salah satu informasi biaya yang harus diketahui oleh perusahaan adalah mengenai pengalokasian biaya secara tepat yang merupakan salah satu cara dalam menentukan harga pokok produksi. Pada perusahaan yang mengolah suatu bahan baku dalam satu proses produksi yang sama untuk menghasilkan beberapa jenis produk, dibutuhkan pengalokasian biaya secara tepat ke tiap produk yang dihasilkan, karena akan sulit untuk menelusuri biaya yang terjadi selama proses produksi bersama. dari suatu proses produksi bersama terdapat suatu unsur biaya bersama yang sulit diidentifikasi.

Biaya bersama adalah biaya proses produksi yang menghasilkan berbagai produk secara bersama, sampai pada titik *split-off*. Titik *split-off* merupakan titik dimana produk bersama menjadi dapat diidentifikasi secara terpisah. Masalah utama yang dihadapi dalam proses produksi yang mengandung unsur biaya bersama adalah menghitung alokasi biaya bersama ke tiap produk yang dihasilkan.

Terdapat berbagai macam metode untuk menghitung besarnya alokasi biaya bersama, salah satu metode yang paling lazim digunakan menurut Mulyadi (2012:336) adalah metode Nilai jual relatif atau biasa disebut dengan metode harga pasar. Metode harga pasar didasarkan atas harga jual dari suatu produk yang merupakan perwujudan dari biaya-biaya yang dikeluarkan dalam mengolah produk tersebut.

UD Martabak Mas Narto merupakan usaha dagang yang menjual kue martabak manis dan martabak telur (malabar). Dalam memproduksi martabak telur terjadi proses produksi bersama yang mengakibatkan sulitnya menelusuri biaya bersama yang melekat pada masing-masing jenis produk martabak telur, yang terdiri dari martabak telur biasa, spesial, istimewa dan super. Sehingga UD. Martabak Mas Narto tidak melakukan perhitungan harga pokok produksi secara rinci.

Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis alokasi biaya bersama dalam menentukan harga pokok produksi pada UD. Martabak Mas Narto.

TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi Biaya

Mulyadi (2012:7) mendefinisikan Akuntansi Biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya buatan dan penjual produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Sementara Carter (2009:14) menyatakan akuntansi biaya adalah perhitungan dengan tujuan untuk aktivitas perencanaan dan pengendalian perbaikan kualitas efisiensi, serta pembuatan keputusan yang bersifat rutin dan strategis.

Biaya

Mursyidi (2010:14), menyatakan bahwa biaya adalah suatu pengorbanan yang dapat mengurangi kas atau harta lainnya untuk mencapai tujuan, baik yang dapat dibebankan pada saat ini maupun pada saat yang akan datang. Mulyadi (2012:8), menjelaskan bahwa dalam arti luas, Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis, yang diukur dalam satuan uang, yang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Sedangkan Dalam arti sempit diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva yang disebut dengan istilah harga pokok, atau dalam pengertian lain biaya merupakan bagian dari harga pokok yang dikorbankan didalam suatu usaha untuk memperoleh penghasilan. Dunia dan Wasilah (2012:22)

menyatakan bahwa biaya adalah pengeluaran-pengeluaran ataunilai pengorbanan untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna untuk masa yang akan datang, atau mempunyai manfaat melebihi satu periode akuntansi.

Harga Pokok Produksi

Horngren, *et al* (2008:45) mendefinisikan Harga Pokok Produksi (*cost of goods manufactured*) adalah biaya barang yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode akuntansi berjalan. Mursyidi (2010:14) mengemukakan bahwa harga pokok adalah biaya yang telah terjadi (*expired cost*) yang dibebankan/dikurangkan dari penghasilan. Penentuan harga pokok produksi adalah pembebanan unsur biaya produksi terhadap produk yang dihasilkan dari suatu proses produksi, artinya penentuan biaya yang melekat pada produk jadi dan persediaan barang dalam proses.

Komponen Harga Pokok Produksi

Garrison, *et al* (2008:60) menyatakan bahwa harga pokok produksi terdiri dari 3 komponen biaya produksi, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

1. Biaya Bahan Baku

Biaya Bahan Baku adalah biaya yang digunakan untuk memperoleh semua bahan baku yang akan digunakan untuk proses produksi dan dapat dikalkulasikan secara langsung ke dalam biaya produksi.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya Tenaga Kerja Langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk penggunaan tenaga kerja langsung dalam pengolahan suatu produk dari bahan baku menjadi barang jadi. Biaya Tenaga Kerja Langsung meliputi kompensasi atas seluruh tenaga kerja yang dapat ditelusuri ke obyek biaya dengan cara yang ekonomis.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *Overhead* Pabrik adalah seluruh biaya manufaktur yang tidak dapat diklasifikasikan sebagai Biaya Bahan Baku atau Biaya Tenaga Kerja Langsung serta yang tidak dapat ditelusuri ke unit produksi secara individual.

Produk Bersama

Halim (2012:232) menyatakan bahwa Produk Bersama (*Joint Products*) yaitu beberapa produk yang dihasilkan dari suatu rangkaian atau seri proses produksi secara serempak dengan menggunakan bahan baku, tenaga kerja dan *overhead* pabrik yang sama, yang tidak dapat dilacak atau dibedakan/dipisahkan pada setiap produk dan mempunyai nilai jual atau kuantitas produk relatif sama. Sementara itu Mulyadi (2012:334) mengemukakan bahwa Produk bersama adalah dua produk atau lebih yang diproduksi secara serentak dengan serangkaian proses atau dengan proses gabungan. Nilai jual masing-masing produk bersama ini relatif sama, sehingga tidak ada diantara produk-produk yang dihasilkan tersebut dianggap sebagai produk utama atau produk sampingan.

Karakteristik Produk Bersama

Halim (2012:232) menjelaskan bahwa Produk bersama mempunyai beberapa karakteristik, antara lain sebagai berikut:

- Produk bersama mempunyai hubungan fisik yang erat satu sama lain dalam proses produksinya. Jika ada tambahan kuantitas untuk menambah unit produk yang lain, maka kuantitas produk yang lain akan bertambah secara proporsional.
- Tidak ada satu produk pun dari produk bersama yang secara signifikan nilainya lebih tinggi dari produk yang lain.
- Dalam proses produk bersama dikenal istilah “titik pisah” yakni saat terpisahnya (*split-off*) masing-masing jenis produk yang dihasilkan dari bahan baku, tenaga kerja dan *overhead* yang telah dinikmati produk secara bersama-sama.
- Setelah terpisah (*split-off*) produk berdiri sendiri-sendiri yang mungkin langsung dijual atau mungkin pula diproses lebih lanjut untuk mendapatkan produk yang lebih menguntungkan.

Biaya Bersama

Mulyadi (2012:334) menjelaskan bahwa Biaya produk bersama (*joint product cost*) adalah biaya yang dikeluarkan sejak saat mula-mula bahan baku diolah sampai dengan saat berbagai macam produk dapat dipisahkan identitasnya. Biaya bersama yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik terjadi sejak input dimasukkan kedalam proses produksi sampai titik pemisahan.

Tujuan Alokasi Biaya Bersama

Bustami dan Nurlela (2006:149) menyatakan: tujuan dari pengalokasian biaya bersama adalah untuk berbagai alasan berikut ini :

- a. Untuk menghitung harga pokok dan menentukan nilai persediaan untuk tujuan pelaporan internal.
- b. Menghitung harga pokok dan menentukan persediaan untuk tujuan pelaporan eksternal.
- c. Menilai persediaan untuk tujuan asuransi.
- d. Menentukan nilai persediaan jika terjadi kerusakan terhadap nilai barang yang rusak.
- e. Biaya bahan yang hancur.
- f. Menentukan biaya departemen atau devisi untuk tujuan pelaporan kinerja eksekutif.
- g. Pengaturan tarif karena adanya sebagian produk atau jasa yang diproduksi dikenakan peraturan harga.

Metode Alokasi Biaya Bersama

Mulyadi (2012:336) mengemukakan bahwa biaya bersama dapat dialokasikan ke tiap-tiap produk dengan menggunakan beberapa metode, antara lain:

1. Metode Nilai Jual Relatif
Metode ini banyak digunakan untuk mengalokasikan biaya bersama kepada produk bersama. Dasar pemikiran metode ini adalah bahwa harga jual suatu produk merupakan perwujudan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam mengolah produk tersebut.
2. Metode Satuan Fisik
Metode satuan fisik mencoba menentukan harga pokok produk bersama sesuai dengan manfaat yang ditentukan oleh masing-masing produk akhir. Dalam metode ini biaya bersama dialokasikan kepada produk bersama atas dasar koefisien fisik yaitu kuantitas bahan baku yang terdapat dalam masing-masing produk. Koefisien ini dinyatakan dalam satuan berat, volume atau ukuran yang lain.
3. Metode rata-rata biaya per satuan
Metode ini hanya dapat digunakan bila produk bersama yang dihasilkan diukur dalam satuan yang sama. Pada umumnya metode ini digunakan oleh perusahaan yang menghasilkan beberapa macam produk bersama dari suatu proses tetapi mutunya berlainan. Dalam metode ini harga pokok masing-masing produk dihitung sesuai dengan proporsi kuantitas yang diproduksi.
4. Metode rata-rata tertimbang
Jika dalam metode rata-rata biaya per satuan dasar yang dipakai dalam mengalokasikan biaya bersama adalah kuantitas produksi, maka dalam metode rata-rata tertimbang kuantitas produksi dikalikan terlebih dahulu dengan angka penimbang dan hasil kalinya baru dipakai sebagai dasar alokasi. Penentuan angka penimbang untuk tiap-tiap produk didasarkan pada jumlah bahan yang dipakai, sulitnya pembuatan produk, waktu yang dikonsumsi, dan perbedaan jenis tenaga kerja yang dipakai untuk tiap jenis produk yang dihasilkan.

Penelitian Terdahulu

1. Rusdiana (2012) dengan judul penelitian: Pengalokasian Biaya Bersama pada Produk Utama dan Produk Sampingan pada Pabrik Gula Gempolkrep Mojokerto. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara mengalokasikan biaya bersama kepada masing-masing produk utama dan untuk mengetahui perlakuan akuntansi produk sampingan Pabrik Gula Gempolkrep. Penelitian ini menggunakan metode dekriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini adalah Pabrik Gula Gempolkrep mengalokasikan biaya bersama ke produk utama yaitu gula dan tetes atas dasar penggunaan metode harga pasar. Sedangkan produk sampingan jumlahnya relatif tidak material sehingga Pabrik Gula Gempolkrep tidak mengalokasikan biaya bersama ke produk sampingan. Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan penulis adalah menggunakan metode alokasi yang sama yaitu metode nilai jual relatif. Sedangkan perbedaannya adalah terdapat produk sampingan dalam proses produksi.

2. Wahyuni (2012) dengan penelitian: Analisis Biaya Volume Laba melalui Alokasi Biaya Bersama Sebagai Perencanaan Laba. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui analisa biaya volume laba melalui alokasi biaya bersama serta dalam perencanaan laba. Dengan menggunakan metode deskriptif. Hasil penelitian ini adalah Metode yang paling tepat digunakan oleh Perusahaan adalah Metode harga pasar, dan *break even point* dapat diketahui. Serta target laba yang harus dicapai juga diketahui. Adapun persamaan penelitian ini dengan yang dilakukan penulis adalah Metode alokasi biaya bersama yang digunakan adalah metode nilai jual relatif. Sedangkan perbedaannya adalah penelitian ini menggunakan analisis biaya volume laba untuk perencanaan laba.

METODE PENELITIAN

Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan data kuantitatif. Data kualitatif dalam hal ini adalah hasil wawancara mengenai gambaran umum UD. Martabak Mas Narto, dan proses produksi pada usaha tersebut. Sedangkan data kuantitatif adalah data biaya dalam proses produksi, harga, serta kuantitas yang diproduksi.

Sumber Data

Sumber data yang dipergunakan dalam penelitian ini yaitu data Primer dan data sekunder, yaitu data primer adalah data yang di ambil langsung diambil dari pihak perusahaan yang merupakan objek penelitian penulis dalam melakukan penulisan yang dilaksanakan melalui wawancara. data sekunder adalah data yang diperoleh dari penelitian terdahulu yang mempunyai judul yang hampir serupa dengan yang sedang diteliti saat ini sehingga menjadi sumber acuan untuk membuat penelitian ini, dan selain itu buku-buku yang terkait pun juga menjadi acuan penelitian ini.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yaitu Penelitian Langsung (*Field Research*) yaitu penelitian yang dilakukan dengan cara wawancara dan observasi langsung dengan pemilik dan karyawan perusahaan terhadap masalah yang di teliti. Dan Penelitian Kepustakaan (*Library Research*) yaitu penelitian yang dilakukan dengan mempelajari berbagai literatur, buku, dan referensi yang berkaitan dengan objek pembahasan sebagai bahan analisis.

Metode Analisis Data

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif, yaitu metode yang mengumpulkan, menyusun, menginterpretasikan, dan menganalisis data untuk pemecahan masalah yang dihadapi. Dalam penelitian ini penulis mengumpulkan data yang diperoleh dari perusahaan yang kemudian dianalisa dengan tujuan mendapatkan keterangan yang lengkap dalam menjawab perumusan masalah.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Data Produksi

Tabel 1. Data Produksi UD Martabak Mas Narto Bulan Januari 2014

Jenis Produk	Volume Produksi
Martabak telur Biasa	7.464
Martabak telur Spesial	9.820
Martabak Telur Istimewa	3.432
Martabak Telur Super	2.650
Total	23.366

Sumber: UD Martabak Mas Narto, tahun 2014

Tabel 1 menunjukkan bahwa jumlah produksi produk Martabak Telur pada UD. Martabak Mas Narto di bulan Januari 2014, dimana jenis produk Martabak telur biasa yang tertinggi produksinya dan martabak telur super yang terendah produksinya.

Rincian Biaya-Biaya

Rincian biaya produksi pada UD. Martabak Mas Narto selama bulan Januari 2014 adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Biaya Bahan Baku UD. Martabak Mas Narto

Keterangan	Total Biaya (Rp)
Tepung Terigu	9.600.000
Minyak Goreng	14.400.000
Daging Sapi	66.240.000
Gula	4.968.000
Mentega	1.500.000
Vetsin	4.140.000
Garam	300.000
Batang Bawang	6.000.000
Telur Ayam	3.240.000
Bawang Merah	9.000.000
Bawang Putih	9.000.000
Kunyit	3.000.000
Jahe	900.000
Lengkuas	900.000
Kemiri	2.000.000
Daun Serai	1.000.000
Bumbu Halus	3.000.000
Cabe Rawit	10.500.000
Cukai	750.000
Timun	2.025.000
Total Biaya Bahan Baku	152.463.000

Sumber: UD Martabak Mas Narto, Januari 2014

Tabel 2 menunjukkan total biaya bahan baku utama yang digunakan oleh perusahaan untuk memproduksi martabak telur selama bulan Januari 2014. Dengan total biaya bahan baku utama adalah sebesar Rp152.463.000.

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Langsung UD. Martabak Mas Narto Bulan Januari 2014

Jenis Pekerjaan	Jumlah Tenaga kerja	Gaji per Orang (harian)	Jumlah Biaya (Rp)
Bagian Adonan	7 orang	Rp40.000	8.400.000
Bagian Penggorengan	8 orang	Rp50.000	12.000.000
Total Biaya tenaga kerja langsung			20.400.000

Sumber: UD Martabak Mas Narto

Tabel 3 menunjukkan biaya tenaga kerja langsung yang dibayarkan oleh UD. Martabak Mas narto, dimana tenaga kerja langsung merupakan tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi. biaya ini diperoleh selama bulan Januari 2014 dengan total biaya yaitu sebesar Rp20.400.000.

Tabel 4. Biaya Overhead Pabrik UD. Martabak Mas Narto

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya Pemeliharaan Mesin	200.000
Biaya Penyusutan Mesin	125.000
Biaya Sewa lokasi	12.000.000
Biaya Bahan Penolong	1.800.000
Biaya Pemeliharaan Kendaraan	1.300.000
Biaya bahan bakar (Gas)	3.000.000
Biaya Listrik dan Air	500.000
Total Biaya Overhead Pabrik	18.925.000

Sumber: UD Martabak Mas Narto, Januari 2014.

Tabel 4 menunjukkan biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi produknya, biaya ini diperoleh selama proses produksi di Bulan Januari 2014 adapun total biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan adalah sebesar Rp18.925.000.

Perhitungan Biaya Bersama

Perhitungan biaya bersama dilakukan untuk mengetahui biaya-biaya yang digunakan pada setiap jenis produknya, untuk mengalokasikan biaya bersama tersebut penulis menggunakan metode nilai jual relatif atau disebut juga metode harga pasar. Menurut metode ini biaya bersama dialokasikan berdasarkan pada nilai jual relatif atau nilai harga jual dari masing-masing atau jenis produk bersama yang dihasilkan. Dasar pemikiran untuk mengalokasikan atas dasar nilai harga jual ini adalah bahwa ada hubungan langsung yang erat antara harga pokok dengan harga jual dari suatu produk. Harga jual suatu produk akan sangat ditentukan oleh harga pokok untuk memproduksi produk tersebut. Oleh karena itu biaya bersama sudah selayaknya dialokasikan atas dasar harga jualnya. Metode ini lebih populer digunakan dibandingkan metode alokasi biaya bersama lainnya.

Variasi dari penggunaan metode nilai jual relatif dapat ditemukan bila satu atau beberapa produk bersama memerlukan biaya pengolahan tambahan setelah saat terpisah (*split-off*). Nilai jual produk bersama akan diketahui setelah produk bersama tersebut akan terpisah. Dengan demikian pada saat terpisah produk bersama tersebut belum memiliki nilai jual. Untuk mengalokasikan biaya bersama perlu dihitung nilai jual hipotesis yang dihitung dengan cara mengurangi nilai jual produk bersama setelah diproses lebih lanjut dengan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk pengolahan sejak saat terpisah sampai dengan produk tersebut siap untuk dijual.

Biaya bersama dalam proses produksi martabak telur Mas Narto terjadi pada saat mengolah bahan baku menjadi adonan kulit martabak telur beserta isinya, setelah itu mencapai titik pisah (*split-off*) dimana membutuhkan pengolahan lebih lanjut. Dalam pengolahan lebih lanjut terdapat bahan yang digunakan dengan kuantitas yang berbeda, yaitu telur bebek, dimana untuk martabak telur biasa menggunakan 1 butir telur, untuk martabak telur spesial menggunakan 2 butir telur, untuk martabak telur istimewa menggunakan 3 butir telur dan untuk martabak telur super menggunakan 4 butir telur. Untuk memproses lebih lanjut masing-masing produk dibutuhkan biaya tambahan. Adapun rincian biaya tambahan untuk memproses lebih lanjut sebagai berikut:

Tabel 5. Rincian Biaya Tambahan Pada UD. Martabak Mas Narto

Jenis Produk	Jumlah Produk	Biaya Tambahan untuk Telur Bebek (Rp)	Biaya Tambahan untuk Dos (kemasan) (Rp)	Jumlah Biaya Tambahan untuk Telur Bebek (Rp)	Jumlah Biaya Tambahan untuk Dos (Kemasan) (Rp)	Total Biaya Tambahan per Unit (Rp)	Total Biaya Tambahan (Rp)
	(1)	(2)	(3)	(4) = (1)×(2)	(5) = (1)×(3)	(6) = (2)+(3)	(6) = (4)+(5)
Biasa	7.464	2.500	600	18.660.000	4.478.400	3.100	23.138.400
Spesial	9.820	5.000	750	49.100.000	7.365.000	5.750	56.465.000
Istimewa	3.432	7.500	750	25.740.000	2.574.000	8.250	28.314.000
Super	2.650	10.000	750	26.500.000	1.987.500	10.750	28.487.500
	23.366			120.000.000	16.404.900		136.404.900

Sumber: Hasil Pengolahan Data, tahun 2014

Tabel 5 menunjukkan besarnya biaya tambahan yang dibutuhkan masing-masing jenis produk untuk pemrosesan lebih lanjut apabila telah mencapai titik pemisahan (*split-off*) dimana biaya tambahan berbeda dengan biaya bersama karena biaya tambahan ini dapat ditelusuri penggunaannya untuk masing-masing produk.

Pengalokasian Biaya Bersama

Tabel 6. Alokasi Biaya Bersama

Jenis Produk	Harga jual per unit	Biaya pengolahan per unit setelah saat terpisah	Nilai jual hipotesis	Jumlah yang diproduksi	Nilai jual hipotesis × jumlah yang diproduksi	Nilai jual hipotesis relatif	Alokasi biaya bersama
	(1)	(2)	(3)	(4)	(3)×(4)	(5) :	(6) ×
			(1)-(2)		(3)×(4)	423.255.600	191.788.000
	Rp	Rp	Rp		Rp	%	Rp
Biasa	18.000	3.100	14.900	7.464	111.213.600	26,28%	50.401.886,40
Spesial	24.000	5.750	18.250	9.820	179.215.000	42,34%	81.203.039,20
Istimewa	29.000	8.250	20.750	3.432	71.214.000	16,82%	32.258.741,60
Super	34.000	10.750	23.250	2.650	61.613.000	14,56%	27.924.332,80
				23.366	423.255.600	100%	191.788.000

Sumber: Hasil Pengolahan Data, tahun 2014

Tabel 6 menunjukkan besarnya biaya yang dikeluarkan untuk masing-masing produk setelah mengalami pengalokasian biaya bersama. Dimana alokasi biaya tertinggi pada produk Martabak telur biasa dan terendah pada martabak telur Super.

Bila sudah diketahui alokasi dari biaya bersama ke masing-masing produk maka total harga produksi produk martabak telur biasa, spesial, istimewa dan super dapat diketahui yaitu dengan cara alokasi biaya bersama ditambah dengan biaya tambahan masing-masing produk. Selanjutnya biaya per kemasan dapat dihitung pula. Harga pokok produk per kemasan adalah

$$\begin{aligned}
 1. \text{ Martabak Telur Biasa} &= \frac{(\text{Rp } 50.401.886,40 + \text{Rp } 23.138.400)}{7.464} \\
 &= \text{Rp } 9.853,-/\text{kemasan}
 \end{aligned}$$

2. Martabak Telur Spesial = $\frac{(\text{Rp } 81.203.039,20 + \text{Rp } 56.465.000)}{9.820}$
= Rp 14.020,-/kemasan
3. Martabak Telur Istimewa = $\frac{(\text{Rp } 32.258.741,60 + \text{Rp } 28.314.000)}{3.432}$
= Rp 17.650,-/kemasan
4. Martabak Telur Super = $\frac{(\text{Rp } 27.924.332,80 + \text{Rp } 28.487.000)}{2.650}$
= Rp 21.287,-/kemasan

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan cara mengalokasikan biaya bersama dengan menggunakan metode nilai jual relatif atau metode harga pasar memperoleh hasil yaitu besarnya HPP dari masing-masing produk jauh lebih rendah dari harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan. Penyebab terjadinya selisih yang cukup besar adalah karena perusahaan tidak melakukan perhitungan secara rinci serta tidak menggunakan metode khusus untuk menghitung besarnya HPP setiap kemasannya, sehingga biaya tidak dialokasikan sebagaimana mestinya. Sedangkan perhitungan yang dilakukan peneliti yaitu memisahkan HPP bersama dengan cara alokasi biaya bersama dengan menggunakan metode nilai jual relatif menunjukkan biaya-biaya teralokasi secara tepat. Hasil uji ini sama dengan hasil penelitian dari Wahyuni (2012) mengenai penentuan HPP dengan menggunakan metode nilai jual relatif dimana HPP dari masing-masing produk didapat setelah proses pengolahan lanjutan. Dengan demikian analisis alokasi biaya bersama dengan menggunakan metode nilai jual relatif pada penelitian ini telah tepat dan sesuai.

PENUTUP

Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Dalam memproduksi martabak telur pada UD. Martabak Mas Narto, terdapat biaya bersama pada saat mengolah bahan baku menjadi adonan martabak, sampai pada proses produksi tersebut mencapai titik pemisahan atau *split-off*, setelah mencapai titik *split-off* masing-masing produk mengalami proses pengolahan lebih lanjut yang membutuhkan biaya tambahan. Setelah selesai diolah lebih lanjut, maka HPP dari masing-masing produk dapat ditentukan.
2. Hasil analisis mengenai alokasi biaya bersama dalam menentukan HPP diperoleh hasil yaitu HPP dari tiap jenis martabak telur jauh lebih rendah daripada harga jual yang ditetapkan perusahaan.
3. Perusahaan tidak melakukan perhitungan harga pokok produksi, sehingga biaya-biaya tidak dialokasikan sesuai dengan seharusnya, dan mengakibatkan harga jual menjadi cukup tinggi.
4. Metode nilai jual relatif merupakan metode yang sangat cocok dan tepat, hal ini disebabkan karena metode ini memiliki keunggulan seperti menggunakan dasar bahwa nilai jual mencerminkan besarnya biaya yang diserap oleh tiap jenis produk.

Saran

Perusahaan sebaiknya melakukan perhitungan HPP, yang bertujuan untuk mengidentifikasi biaya-biaya yang mendukung proses produksi, agar perusahaan lebih efisien dalam penggunaan biaya, sehingga ada kemungkinan untuk menurunkan HPP. Jika HPP turun, maka harga jual dapat menjadi lebih rendah. Dengan begitu hal ini dapat mendorong perusahaan tetap bersaing dengan para pesaingnya. Untuk mendapatkan perhitungan harga pokok yang tepat, disarankan kepada perusahaan agar dapat menerapkan pengalokasian biaya bersama, dengan metode nilai jual relatif sebagai acuan dalam pengalokasian biaya bersama.

DAFTAR PUSTAKA

- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2006. *Akuntansi Biaya, Melalui Pendekatan Manajerial*. Mitra Wacana, Yogyakarta.
- Carter, William K. 2009. *Cost Accounting*. Buku 1. Edisi Keempatbelas. Salemba Empat, Jakarta.
- Dunia, Firdaus A dan Wasilah. 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi Ketiga. Salemba Empat, Jakarta.
- Garrison, Ray H., Eric W.Noreen dan Peter C.Brewer. 2008. *Managerial Accounting; Akuntansi Manajerial*. Buku 1. Edisi Kesebelas. Salemba Empat, Jakarta.
- Halim, Abdul. 2012. *Dasar-dasar Akuntansi Biaya*. Edisi Keempat. BPFE, Yogyakarta.
- Horngern, Charles T., Srikant M. Datar, dan Goerge Foster.2008. *Akuntansi Biaya; Penekanan Manajerial*. Jilid I. Edisi Kesebelas. PT. Indeks, Jakarta.
- Mulyadi, 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kelima. Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, Yogyakarta.
- Mursyidi. 2010. *Akuntansi Biaya*. cetakan kedua. Refika Aditama, Bandung.
- Rusdiana, Novi. 2012. Pengalokasian Biaya Bersama pada Produk Utama dan Produk Sampingan pada Pabrik Gula Gempolkrep Mojokerto. Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Surabaya. *Artikel*. Surabaya. <http://rusdiananovi.blogspot.com/2012/08/pengalokasian-biaya-bersama-pada-produk.html>, diakses tanggal 27 September 2013. Hal.1.
- Wahyuni, Sri. 2012. Analisis Biaya Volume Laba melalui Alokasi Biaya Bersama sebagai Perencanaan Laba. *Jurnal STIE Asia*. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Asia. Malang. http://download.portalgaruda.org/pre_download.php?val=5275&article=115853&title, diakses tanggal 13 Oktober 2013. Hal.1-18.

FAKULTAS EKONOMI
DAN BISNIS