

***Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produk Bersama & Produk Sampingan
Pada Usaha Tempe Barokah***

***Training on Calculating the Cost of Joint Products & By-Products in Barokah
Tempe Business***

Mimelientesa Irman¹, Linda Hetri Suriyanti², Fadrul³

Institut Bisnis dan Teknologi Pelita Indonesia^{1,3}

Universitas Muhammadiyah Riau²

*mimelientesa.irman@lecturer.pelitaindonesia.ac.id

Diterima: Agustus 2020, Revisi : September 2020 , Terbit: September 2020

ABSTRAK

Artikel ini membahas tentang kegiatan pelatihan penghitungan harga pokok produk bersama dan produk sampingan pada usaha Tempe Barokah. Pelatihan ini dilakukan kepada pemilik dan admin keuangan di Usaha Tempe Barokah (UTB). Dengan sampel yang digunakan yaitu tahu, tempe (produk bersama) dan susu kedelai (produk sampingan). Hasil dari pelatihan ini menunjukkan bahwa dalam menjalankan usahanya UTB belum melakukan penghitungan HPP secara tepat, sehingga berdampak terhadap harga jual dan profit yang didapatkan. Diharapkan, dengan adanya pelatihan ini pemilik usaha dapat menerapkan dan melakukan penghitungan HPP secara tepat.

Keywords : Harga Pokok Produk Bersama, Sampingan, Profit

ABSTRACT

This article discusses training activities to calculate the cost of joint products and by-products in the Barokah Tempe business. This training is conducted for financial owners and administrators at Barokah Tempe Business (UTB). The samples used were tofu, tempeh (joint product) and soy milk (by-product). The results of this training show that in running its business, UTB has not calculated the COGS correctly, so that it has an impact on the selling price and profits. It is hoped that with this training, business owners can apply and calculate HPP accurately.

Keywords: Cost of Goods Together, Side, Profit

1. Pendahuluan

Produk bersama adalah beberapa produk yang diproduksi secara bersamaan dengan menggunakan bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik dan akan menghasilkan jenis-jenis produk bersama dalam perbandingan-perbandingan tertentu (Mulyadi, 2012). Produk sampingan adalah produk yang dihasilkan dari proses produk bersama tetapi produk ini nilainya relatif lebih rendah dibanding produk utama. Biaya bersama ialah biaya overhead bersama yang harus dialokasikan ke berbagai departemen, baik dalam perusahaan yang kegiatan produksinya berdasarkan pesanan maupun massal. Biaya produk bersama adalah biaya yang dikeluarkan sejak saat mula-mula bahan baku diolah sampai dengan saat berbagai macam produk dapat dipisahkan identitasnya. Pengertian pertama biaya bersama tersebut disebut biaya bergabung. Biaya bergabung adalah biaya-biaya untuk memproduksi dua/lebih produk yang terpisah dengan fasilitas sama pada saat yang bersamaan. Biaya bergabung tidak meliputi biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Sedangkan pengertian kedua disebut biaya bersama (Siregar,2013).

Biaya bergabung dan biaya bersama dapat dibedakan ditinjau dari sudut alokasinya. Dasar yang dipakai untuk mengalokasikan biaya bergabung harus menggambarkan aliran biaya

tersebut dalam proses produksi / kepada produk. Dalam alokasi biaya bersama, dasar yang dipakai untuk alokasi tidak menggambarkan aliran biaya bersama tersebut ke dalam produk (Blocher, 2007).

Perusahaan yang menghasilkan produk bersama pada umumnya menghadapi masalah pemasaran produknya, karena masing-masing produk memiliki masalah pemasaran dan harga jual yang berbeda (Riwandi, 2016). Manajemen biasanya ingin mengetahui kontribusi masing-masing produk terhadap pendapatan perusahaan. Untuk itu, perlu diketahui seteliti mungkin bagian dari seluruh biaya produksi yang dibebankan kepada masing-masing produk bersama.

2. Metode

Usaha Keluarga, berdiri pada tahun 1986 bertempat di Jl. Paus Ujung, Pekanbaru. Tempat usaha ini merupakan warisan keluarga secara turun temurun dari generasi hingga ke generasi berikutnya. Tempat usaha ini bergerak untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat dengan mengadakan produksi olahan pangan. Usaha keluarga memiliki berapa produk olahan pangan yakni sebagai berikut;

1. Tahu (Produk Bersama).
2. Tempe (Produk Bersama).
3. Susu Kedelai (Produk Sampingan).

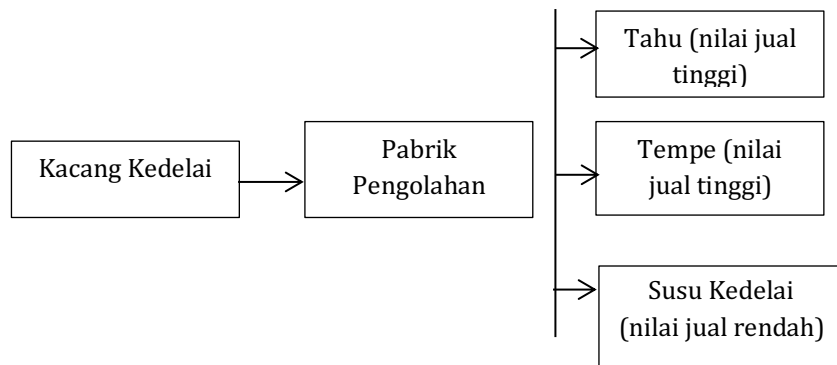
Produk bersama (joint product) adalah beberapa jenis produk dengan nilai jual relative tinggi yang dihasilkan melalui proses bersama dengan menggunakan satu jenis bahan baku. Produk Sampingan (by-product). Produk yang dihasilkan dari proses bersama dan memiliki nilai jual rendah. Produk sampingan ini dimaksud oleh perusahaan karena perusahaan tidak bermaksud menghasilkan produk tersebut, tetapi produk tersebut tidak dapat dihindarkan (Salman, 2013)



Gambar 1. Tempat Usaha

3. Hasil Pelaksanaan

Produk tahu dan tempe memiliki nilai jual yang tinggi, sedangkan susu kedelai memiliki nilai jual yang rendah. Oleh karena itu, tahu dan tempe merupakan produk utama, sedangkan susu kedelai merupakan produk sampingan. Meskipun tempat usaha hanya ingin memproduksi tahu dan tempe saja, adanya susu kedelai tidak dapat dihindarkan. Dalam kasus tersebut, tahu dan tempe menjadi produk utama yang ingin dihasilkan tempat usaha, sedangkan susu kedelai merupakan hasil sampingan dari produksi produk tahu.



Gambar 1.1 Pengolahan Produk Bersama

1. Perhitungan Harga Pokok Produk Bersama dan Produk Sampingan Berdasarkan Tempat Usaha.

a. Produksi Tempe (Sekali Produksi)

Berikut merupakan perhitungan harga pokok produksi tempe dalam satu hari di tempat usaha “Usaha Keluarga” yang meliputi bahan baku, tenaga kerja dan BOP produksi tempe, dalam sekali produksi menghasilkan 138 batang yang satu batangnya dapat dibagi menjadi 12 potong tempe. Maka, jika ditotalkan dalam sekali produksi Usaha Keluarga mampu menghasilkan 1.656 potong tempe.

Tabel 1. Bahan Baku Produk

Bahan Baku Tempe	Satuan	Harga
Kacang Kedelai	150kg	Rp. 1.200.000
Ragi	3kg	Rp. 39.000
Total		Rp 1.239.000



Gambar 2. Bahan Baku

Tabel 2. Tenaga Kerja (BTK)

Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung
Tenaga Kerja Langsung 2 orang	Rp. 66.000
Total	Rp. 66.000

Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik (BOP)

Biaya Overhead Pabrik	Satuan	Harga
Utilitas		Rp. 3.340
Daun Pisang	3kg	Rp. 6.000
Plastik Wayang	3 roll	Rp. 51.000
Kayu Bakar		Rp. 2.200
Total		Rp. 62.540

2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Tempe dalam 1 Hari, 1 Bulan, dan 1 Tahun.

Berikut merupakan Harga Pokok Produksi tiap satu bungkus produk olahan tempe dalam satu kali produksi.

$$\text{Total Biaya} / \text{Hasil Produksi} = \text{Harga Pokok Produk}$$

Rp. 1.367.540,- / 1.656 potong = Rp. 825,- (delapan ratus dua puluh lima rupiah)

Harga pokok terhadap satu produk tempe yaitu sebesar Rp. 825,- (delapan ratus dua puluh lima rupiah). Dan produk ini dijual seharga Rp. 2.000,- (dua ribu rupiah). Sehingga tempat usaha ini memperoleh keuntungan Rp. 1.175,- (seribu seratus tujuh puluh lima rupiah). Dalam satu bulan produksi tempe, perhitungan harga pokok produksinya bisa menggunakan rumus sebagai berikut;

$$\text{Harga Pokok Produk} \times 1 \text{ bulan (30 Hari)} = \text{Harga Pokok Produksi 1 Bulan.}$$

Rp. 825,- x 30 Hari = Rp. 24.750,- (dua puluh empat ribu tujuh ratus lima puluh rupiah). Dalam satu tahun produksi tempe, perhitungan harga pokok produksinya bisa menggunakan rumus sebagai berikut;

$$\text{Harga Pokok Produk 1 Bulan} \times 12 \text{ bulan} = \text{Harga Pokok Produksi 1 Tahun.}$$

Rp. 24.750,- x 12 Bulan = Rp. 297.000 (dua ratus Sembilan puluh tujuh ribu rupiah).

3. Perhitungan Omset Penjualan Tempe dalam 1 Hari, 1bulan, dan 1 Tahun.

Perhitungan omset penjualan produk tempe dalam satu hari sebagai berikut;

$$\text{Harga Penjualan Satu Produk Tempe} \times \text{Hasil Produksi Satu Hari} = \text{Harga Perolehan Penjualan Produk Tahu dalam 1 Hari}$$

Rp. 2.000,- x 1.656 potong = Rp. 3.312.000,- (tiga juta tiga ratus dua belas ribu rupiah).

Perhitungan omset penjualan produk tempe dalam satu bulan sebagai berikut;

$$\text{Harga Perolehan Penjualan Tempe 1 Hari} \times 1 \text{ Bulan (30 hari)} = \text{Harga Perolehan Penjualan Produk Tempe dalam 1 Bulan}$$

Rp. 3.312.000,- x 30 Hari = Rp. 99.360.000,- (Sembilan puluh sembilan juta tiga ratus enam puluh ribu rupiah).

Perhitungan omset penjualan produk tempe dalam satu tahun sebagai berikut;

$$\text{Harga Perolehan Penjualan Tempe 1 Bulan} \times 12 \text{ Bulan} = \text{Harga Perolehan Penjualan Produk Tempe dalam 1 Tahun}$$

Rp. 99.360.000,- x 12 Bulan = Rp. 1.192.320.000,- (satu miliar seratus sembilan puluh dua juta tiga ratus dua puluh ribu rupiah).

b. Produksi Tahu (Sekali Produksi)

Berikut merupakan perhitungan harga pokok produksi tahu dalam satu hari di tempat usaha "Usaha Keluarga" yang meliputi bahan baku, tenaga kerja dan BOP produksi tahu, dalam sekali produksi menghasilkan 3 goni, yang 1 goni nya berisi 1.190 bungkus tahu. Maka, jika di total dalam sekali produksi Usaha Keluarga mampu menghasilkan 3570 bungkus tahu.

Tabel 4. Bahan Baku Produk

Bahan Baku Tahu	Satuan	Harga
Kacang Kedelai	150kg	Rp. 1.200.000
Ragi	3kg	Rp. 39.000
Total		Rp 1.239.000

Tabel 5. Tenaga Kerja (BTK)

Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung
Tenaga Kerja Langsung 2 orang	Rp. 66.000
Total	Rp. 66.000

Tabel 6. Biaya Overhead Pabrik (BOP)

Biaya Overhead Pabrik	Satuan	Harga
Utilitas		Rp. 3.340
Plastik 3570 pcs	1kg	Rp. 535.500
Kayu Bakar		Rp. 2.200
Total		Rp. 541.040

4. Perhitungan Harga Pokok Produk Tahu dalam 1 Hari, 1 Bulan, dan 1 Tahun.

Berikut merupakan perhitungan Harga Pokok Produksi tiap satu bungkus produk olahan tahu.

$$\text{Total Biaya} / \text{Hasil Produksi} = \text{Harga Pokok Produk}$$

Rp.1.846.040 / 3570 bungkus = Rp. 517,- (*lima ratus tujuh belas rupiah*)

Harga pokok terhadap satu produk tahu yaitu sebesar Rp. 517,- (*lima ratus tujuh belas rupiah*). Dan produk ini dijual seharga Rp. 2.000,- (*dua ribu rupiah*). Sehingga tempat usaha ini memperoleh keuntungan Rp. 1.483,- (*seribu empat ratus delapan puluh tiga rupiah*).

Dalam satu bulan produksi tahu, perhitungan harga pokok produksinya bisa menggunakan rumus sebagai berikut.

Harga Pokok Produk x 1 bulan (30 Hari) = Harga Pokok Produksi 1 Bulan.

Rp. 517,- x 30 Hari = Rp. 15.510,- (*lima belas ribu lima ratus sepuluh rupiah*).

Dalam satu tahun produksi tempe, perhitungan harga pokok produksinya bisa menggunakan rumus sebagai berikut;

Harga Pokok Produk 1 Bulan x 12 bulan = Harga Pokok Produksi 1 Tahun.

Rp. 15.510,- x 12 Bulan = Rp. 186.120,- (*seratus delapan puluh enam ribu seratus dua puluh rupiah*)

5. Perhitungan Omset Penjualan Tahu dalam 1 Hari, 1bulan, dan 1 Tahun.

Perhitungan omset dalam penjualan produk tahu dalam satu hari sebagai berikut;

Harga Penjualan Satu Bungkus Tahu x Hasil Produksi Tahu 1 Hari =
Harga Perolehan Penjualan Produk Tahu dalam 1 Hari

Rp. 2.000,- x 3570 bungkus = Rp. 7.140.000,- (*tujuh juta seratus empat puluh ribu*)

Perhitungan omset dalam penjualan produk tahu dalam satu bulan sebagai berikut;

Harga Perolehan Penjualan Tahu 1 Hari x 1 Bulan (30 hari) = Harga
Perolehan Penjualan Produk Tahu dalam 1 Bulan

Rp. 7.140.000,- x 30 Hari = Rp. 214.200.000,- (*dua ratus empat belas juta dua ratus ribu rupiah*).

Perhitungan omset dalam penjualan produk tahu dalam satu tahun sebagai berikut;

Harga Perolehan Penjualan Tahu 1 Bulan x 1 Tahun (12 Bulan) = Harga
Perolehan Penjualan Produk Tahu dalam 1 Tahun

Rp. 214.200.000,- x 12 Bulan = Rp. 2.570.400.000,- (*dua miliar lima ratus tujuh puluh juta empat ratus ribu rupiah*).

c. Produksi Susu Kedelai (Sekali Produksi)

Berikut merupakan perhitungan harga pokok produksi susu kedelai dalam satu hari di tempat usaha "Usaha Keluarga" yang meliputi bahan baku, tenaga kerja dan BOP produksi

susu kedelai. Maka, dalam sekali produksi (sisa dari produksi tahu) dapat menghasilkan 200 bungkus susu kedelai.

Tabel 7 Bahan Baku Produk

Bahan Baku Susu Kedelai	Satuan	Harga
Menggunakan sisa air dari pembuatan tahu	100 Liter	Rp.-
Gula	5kg	Rp. 75.000
Total		Rp 75.000

Tabel 8 Tenaga Kerja

Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung
Tenaga Kerja Langsung 2 orang	Rp. 66.000
Total	Rp. 66.000

Tabel 9. Biaya Overhead Pabrik (BOP)

Biaya Overhead Pabrik	Satuan	Harga
Utilitas		Rp. 3.340
Plastik 1000 pcs	1ons	Rp. 20.000
Total		Rp. 23.340

6. Perhitungan Harga Pokok Produk Susu Kedelai dalam 1 Hari, 1 Bulan, dan 1 Tahun.

Berikut merupakan perhitungan Harga Pokok Produksi tiap satu bungkus produk sampingan susu kedelai.

$$\text{Total Biaya} / \text{Hasil Produksi} = \text{Harga Pokok Produk}$$

Rp.161.000,- / 1000 bungkus = Rp. 161,- (*seratus enam puluh satu rupiah*)

Harga pokok terhadap satu produk sampingan susu kedelai yaitu sebesar Rp. 161,- (*seratus enam puluh satu rupiah*). Dan produk ini dijual seharga Rp. 1.000,- (*seribu rupiah*) per bungkusnya. Sehingga tempat usaha ini memperoleh keuntungan Rp. 839,- (*delapan ratus tiga puluh sembilan rupiah*).

Dalam satu bulan produksi susu kedelai, perhitungan harga pokok produksinya bisa menggunakan rumus sebagai berikut;

$$\text{Harga Pokok Produk} \times 1 \text{ bulan (30 Hari)} = \text{Harga Pokok Produksi 1 Bulan.}$$

Rp. 161,- x 30 Hari = Rp.4.830,- (*empat ribu delapan ratus tiga puluh rupiah*).

Dalam satu tahun produksi susu kedelai, perhitungan harga pokok produksinya bisa menggunakan rumus sebagai berikut;

$$\text{Harga Pokok Produk 1 Bulan} \times 12 \text{ bulan} = \text{Harga Pokok Produksi 1 Tahun.}$$

Rp. 4.830,- x 12 Bulan = Rp. 57.960,- (*lima puluh tujuh ribu Sembilan ratus enam puluh rupiah*).

7. Perhitungan Omset Penjualan Susu Kedelai dalam 1 Hari, 1 bulan, dan 1 Tahun.

Perhitungan omset dalam penjualan produk susu kedelai dalam satu hari sebagai berikut;

$$\text{Harga Penjualan Satu Bungkus Susu Kedelai} \times \text{Hasil Produksi Susu Kedelai 1 Hari} = \text{Harga Perolehan Penjualan Produk Susu Kedelai dalam 1 Hari}$$

Rp. 1.000,- x 1000 bungkus = Rp. 1.000.000,- (*satu juta rupiah*)

Perhitungan omset dalam penjualan produk susu kedelai dalam satu bulan sebagai berikut;

$$\text{Harga Perolehan Penjualan Susu Kedelai 1 Hari} \times \text{1 Bulan (30 hari)} = \text{Harga Perolehan Penjualan Produk Susu Kedelai dalam 1 Bulan}$$

Perhitungan omset dalam penjualan produk susu kedelai dalam satu tahun sebagai berikut;

$$\text{Harga Perolehan Penjualan Susu Kedelai 1 Bulan} \times \text{1 Tahun (12 Bulan)} = \text{Harga Perolehan Penjualan Produk Susu Kedelai dalam 1 Tahun}$$

Rp. 30.000.000,- x 12 Bulan = Rp. 360.000.000,- (*tiga ratus enam puluh juta rupiah*)

7. Pembebanan Biaya Produksi Bersama ke Produksi Bersama.

Besarnya biaya produksi bersama yang dibebankan ke produk bersama tergantung metode akuntansi produk sampingan yang digunakan. Pengalokasian biaya produksi bersama ke masing-masing jenis produk bersama tergantung dasar alokasi yang digunakan. Dasar alokasi yang dapat digunakan adalah ukuran fisik dan nilai jual produk bersama. Berikut ini ukuran fisik yang dapat digunakan sebagai dasar alokasi.

1. Berat produk yang dihasilkan.
2. Unit yang dihasilkan.

Berikut ini nilai jual yang dapat digunakan sebagai dasar alokasi.

1. Nilai pasar bruto.
2. Nilai pasar bersih. Nilai pasar bersih digunakan sebagai dasar alokasi biaya produksi bersama jika produksi bersama diproses lebih lanjut.

Alokasi Biaya Produk Bersama.

Alokasi biaya bersama memiliki peranan yang sangat penting ke masing-masing produk, seperti;

1. Untuk menentukan nilai persediaan dan menghitung harga pokok penjualan dalam rangka penyusunan laporan keuangan eksternal.
2. Untuk menentukan nilai persediaan yang terkait dengan tujuan asuransi.
3. Untuk menentukan nilai persediaan dan harga pokok penjualan terkait pelaporan keuangan internal, seperti laporan profitabilitas produk.

4. Untuk menentukan pengantiaan biaya kontrak jika perusahaan hanya menjual bagian tertentu dari produk bersama.
5. Untuk menentukan harga jual masing-masing produk yang dihasilkan.

Berat Produk

Dasar alokasi ini digunakan jika produk yang dihasilkan memiliki ukuran yang sama, seperti ton, kilogram, liter, dan barel.

Pada, tahun 2015, Usaha Keluarga menghasilkan tiga jenis produk dari pengolahan kacang kedelai, yaitu tahu, tempe, dan susu kedelai. Susu kedelai merupakan produk sampingan, sedangkan produk lainnya merupakan produk bersama. Berikut ini disajikan mengenai ketiga produk tersebut.

Tabel 8. Produksi dan Harga Jual

Produk	Produksi	Harga Jual Per Unit
Tahu	1.303.050 unit	Rp. 2.000,-
Tempe	604.440 unit	Rp. 2.000,-
Susu Kedelai	365.000 unit	Rp. 1.000,-

Biaya produksi bersama untuk menghasilkan ketiga produk tersebut adalah Rp. 1.231.721.700. Biaya produksi untuk memproduksi lebih lanjut (*separable cost*) susu kedelai diketahui sebesar Rp. 36.500.000,-

- a. Nilai pasar bruto sampingan (Susu Kedelai)

365.000 unit x Rp. 1000	Rp. 365.000.000
<i>Separable cost</i>	<u>(Rp. 36.500.000)</u>
Nilai pasar bersih produk sampingan	Rp. 328.500.000
Biaya produksi bersama	Rp.1.231.721.700
Nilai pasar bersih produk sampingan	<u>(Rp. 328.500.000)</u>
Biaya produksi bersama untuk produk bersama	Rp. 903.221.700
- b. Berikut data alokasi biaya produksi bersama ke produk bersama berdasarkan berat produk.

Tabel 9. Alokasi Biaya Produksi

Produk	Berat	Alokasi Biaya Produk Bersama	Jumlah
Tahu	260.610kg	$260.610/351.276 \times$ Rp.903.221.700	
Tempe	90.666kg	$90.666/351.276 \times$ Rp. 903.221.700	
	351.276kg		Rp. 903.221.700

Produk

Harga pokok per unit dihitung sebagai berikut.

Tabel 10. HPP

Produk Bersama	Alokasi Biaya Produk Bersama	Produksi	HP/Unit
Tahu	Rp. 670.095.899	1.303.050 unit	Rp. 517,-
Tempe	Rp. 233.125.800	604.440 unit	Rp. 825,-

	Rp. 903.221.700		
--	-----------------	--	--

- c. Ayat jurnal untuk mencatat biaya produksi bersama ke produk bersama dan produk sampingan

Persediaan Tahu	Rp. 670.095.899,-
Persediaan Tempe	Rp. 233.125.800,-
Persediaan Susu Kedelai	Rp. 328.500.000,-
Persediaan Barang dalam Proses	Rp. 1.231.721.700,-

Jika biaya produksi bersama dialokasikan ke produk bersama berdasarkan jumlah unit yang dihasilkan, harga pokok produk per unitnya dihitung sebagai berikut;

Tabel 11. HPP per unit

Produk	Produksi	Alokasi Biaya Produksi Bersama	
Tahu	1.303.050 unit	1.303.050 unit/1.907.490 unit x Rp. 903.221.700	Rp. 617.011.379
Tempe	604.440 unit	604.440 unit/1.907.490 unit x Rp. 903.221.700	Rp. 286.210.320
Total	1.907.490 unit		Rp. 903.221.700

Harga pokok per unit dihitung sebagai berikut.

Produk Bersama	Alokasi Biaya Bersama	Produksi	HP/Unit
Tahu	Rp. 617.011.379	1.303.050 unit	Rp. 473,-
Tempe	Rp. 286.210.320	604.440 unit	Rp. 473,-
Total	Rp. 903.221.700	1.907.490 unit	Rp. 473,-

Berdasarkan perhitungan tersebut, alokasi biaya produksi bersama berdasarkan unit yang dihasilkan akan diperoleh harga pokok per unit yang sama. Jika harga jual produk berbeda secara signifikan, alokasi biaya produksi bersama berdasarkan unit yang dihasilkan akan berdampak terhadap perbedaan profitabilitas produk secara signifikan. Rugi dapat terjadi pada produk yang berat dengan harga yang rendah dan laba besar dapat terjadi pada produk yang ringan dengan harga jual yang tinggi. Untuk kasus ini, sebaiknya menggunakan alokasi biaya produksi bersama berdasarkan nilai pasar.

Nilai Pasar

Nilai pasar yang digunakan untuk mengalokasikan biaya produksi bersama ke produk bersama bisa dalam bentuk nilai pasar bruto (*gross market value*).

Nilai Pasar Bruto (*Gross Market Value*) nilai pasar bruto diterapkan untuk tempat usaha yang dapat menjual prodaknya pada saat titik pisah tanpa perlu memproses lebih lanjut. Besarnya biaya produksi bersama yang dibebankan ke produk bersama tergantung besarnya nilai pasar produk. Semakin tinggi nilai produk, semakin besar biaya produksi bersama yang dibebankan ke produk tersebut. Dasar alokasi ini menghasilkan persentase laba kotor yang sama akan memenuhi konsep penandingan pendapatan dan beban (*revenue and cost matching concept*).

Berikut adalah alokasi biaya bersama ke produk bersama berdasarkan nilai pasar bruto.

Produk Bersama	Nilai Pasar Bruto	Alokasi Biaya Produksi Bersama	Jumlah
----------------	-------------------	--------------------------------	--------

Tahu	Rp. 2.606.100.000,-	Rp.2.606.100.000,-/ Rp.3.814.980.000,- x Rp.903.221.700,-	Rp. 617.011.380,-
Tempe	Rp. 1.208.880.000,-	Rp.1.208.880.000,-/ Rp.3.814.980.000,- x Rp.903.221.700,-	Rp. 286.210.320,-
Total	Rp. 3.814.980.000,-		Rp. 903.221.700,-

Nilai pasar bruto dihitung sebagai berikut;

Tahu = 1.303.050 unit x Rp.2.000,- = Rp.2.606.100.000,-

Tempe = 604.440 unit x Rp. 2.000,- = Rp.1.208.880.000,-

Harga pokok perunitnya sebagai berikut.

Produk Bersama	Alokasi Biaya Bersama	Produksi	HP/Unit
Tahu	Rp. 617.011.380,-	1.303.050 unit	Rp. 473,-
Tempe	Rp. 286.210.320,-	604.440 unit	Rp. 473,-
Total	Rp. 903.221.700,-		

Laba kotor per unit dihitung sebagai berikut.

Produk Bersama	Harga Jual Per Unit	Harga Pokok Per Unit	Laba Kotor Per Unit	Persentase Laba Kotor
Tahu	Rp. 2.000,-	Rp. 473,-	Rp. 1.527,-	23.65%
Tempe	Rp. 2.000,-	Rp. 473,-	Rp. 1.527,-	23.65%

Laporan Laba Rugi

Berdasarkan contoh sebelumnya, diasumsikan pada tahun 2015, Usaha Keluarga menjual produk tahu sebanyak 1.303.050 unit dengan harga Rp. 2.000,- per unit, produk tempe sebanyak 604.440 unit dengan harga Rp.2.000,- per unit, dan produk susu kedelai sebanyak 365.000 unit. Semua penjualan dilakukan secara tunai. Tempat usaha mengalokasikan biaya bersama ke produk bersama berdasarkan nilai pasar bruto (*gross market value*). Beban Operasionalnya sebesar Rp. 40.494.960,-

Maka Ayat Jurnalnya :

- a. Ayat jurnal untuk mencatat penjualan produk bersama selama tahun 2015.

<i>Kas</i>	<i>Rp. 3.814.980.000,-</i>
<i>Penjualan</i>	<i>Rp. 3.814.980.000,-</i>

Perhitungan;

Tahu	: 1.303.050 unit x Rp. 2.000,-	= Rp. 2.606.100.000,-
Tempe	: 604.440 unit x Rp. 2.000,-	= Rp. 1.208.880.000,-
Total		= Rp. 3.814.980.000,-

- b. Ayat jurnal untuk mencatat harga pokok penjualan untuk produk bersama selama tahun 2015.

<i>Harga Pokok Penjualan</i>	<i>Rp. 902.242.770,-</i>
<i>Persediaan Tahu</i>	<i>Rp. 616.342.650,-</i>
<i>Persediaan Tempe</i>	<i>Rp. 285.900.120,-</i>

Perhitungan;

Tahu	: 1.303.050 unit x Rp. 473,-	= Rp. 616.342.650,-
Tempe	: 604.440 unit x Rp. 473,-	= Rp. 285.900.120,-
Total		= Rp. 902.242.770,-

c. Ayat jurnal untuk mencatat penjualan produk sampingan selama tahun 2015.

<i>Kas</i>		<i>Rp. 365.000.000,-</i>
<i>Persediaan Produk Sampingan (Susu Kedelai)</i>		<i>Rp. 58.765.000,-</i>
<i>Keuntungan penjualan produk Sampingan</i>		<i>Rp. 306.235.000,-</i>
Perhitungan		
Penjualan produk sampingan (<i>Susu Kedelai</i>)		
365.000 unit x Rp. 1.000,-	= Rp. 365.000.000,-	
Harga Pokok <i>Susu Kedelai</i>		
365.000 unit x Rp. 161,-	= Rp. 58.765.000,-	
Keuntungan penjualan produk sampingan	= Rp. 306.235.000,-	

Laporan Laba Rugi

Usaha Keluarga Laporan Laba Rugi Tahun 2015	
Penjualan	Rp. 3.814.980.000,-
Harga Pokok Penjualan	(Rp. 902.242.770,-)
Laba Kotor	Rp 2.912.737.230,-
Beban Operasional	
Beban atas aktivitas operasional	(Rp. 40.494.960,-)
Laba Operasional	Rp.2.872.242.270,-
Pendapatan Lain-Lain	
Keuntungan penjualan produk sampingan	Rp. 306.235.000,-
Laba bersih sebelum pajak	Rp.3.178.477.270,-

5. Penutup

Biaya Produksi merupakan semua beban yang harus dikeluarkan oleh produsen untuk dapat menghasilkan suatu barang / produksi. Hasil semua biaya itu yang nanti akan disebut sebagai HPP (Harga Pokok Produksi). Kesalahan dalam perhitungan HPP dapat mengakibatkan penentuan harga jual pada suatu perusahaan menjadi terlalu tinggi atau terlalu rendah. Oleh karena perhitungan HPP pun menjadi satu hal penting untuk dilakukan bagi setiap perusahaan. Salah satu yang kami analisis yaitu pada Usaha Keluarga, berdiri pada tahun 1980 bertempat di Jl. Abidin, Pekanbaru, yang memiliki beberapa produk (Tempe, Tahu dan Susu Kedelai) setelah dilakukan penelitian sederhana berkenaan dengan perhitungan HPP, telah diketahui bahwa HPP produk 1 unit tempe Rp. 473,- Dengan penjualan dengan harga Rp2.000,00 per unit, Usaha Keluarga mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 1.527,-. Begitu juga dengan Tahu HPP produk 1 bungkus tahu Rp. 473,- Dengan penjualan dengan harga Rp2.000,- per unit, Usaha Keluarga mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 1.527,-. Sementara pada susu kedelai yang merupakan produk sampingan (sisa hasil produksi tahu) HPP nya Rp. 161,- penjualan dengan harga Rp. 1.000,- Usaha keluarga mendapat keuntungan sebesar Rp. 839,-.

Agar dapat melakukan perhitungan harga pokok produksi yang tepat, perusahaan harus mengadakan pengelompokan atau pengklasifikasian biaya, agar biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dapat di bebaskan dengan tepat sehingga perusahaan dapat menentukan harga jual produknya secara wajar, dalam arti tidak terlalu rendah maupun tidak terlalu tinggi jika dibandingkan dengan produk sejenis yang dihasilkan perusahaan lain sehingga produk yang di hasilkan perusahaan dapat bersaing dipasar.

Daftar Pustaka

- Blocher, Edward J., Chen, Kung, Cokins, Gary., Lin, Thomas W. 2007. *Manajemen Biaya, Edisi 3*. Salemba Empat. Jakarta
- Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya*. Penerbit STIM – YKPN . Yogyakarta
- Riwayadi. 2016. *Akuntansi Biaya: Pendekatan Tradisional dan Kontemporer* Edisi 2. Jakarta Selatan: Salemba Empat
- Salman, Kautsar Riza. 2013. *Akuntansi Biaya : Pendekatan Product Costing* . Akademi Permata. Jakarta.
- Siregar, Baldric. 2013. *Akuntansi Biaya, Edisi Kedua*. Salemba Empat. Jakarta.