

ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *JOINT COST* (STUDI KASUS PADA PD. ADI ANUGRAH “*FOOD INDUSTRY*” TANJUNGPINANG)

Nita Octaviana Sari, Sri Ruwanti, Hadli Lidya Rikayana
nitaoctavianambil@gmail.com

Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Maritim Raja Ali Haji

ABSTRACT

The research aims to determine the calculation of the cost of goods manufactured using the joint cost method where the calculation is based on the market price method. This research is a descriptive qualitative-quantitative research. The data analysis technique in this research is qualitative analysis to assess the aspects of production, aspects of engineering and technology and quantitative analysis to assess the financial aspects. The results of this study indicate that: (1) Based on the PD analysis. ADI ANUGRAH "Food Industry" Tanjungpinang in calculating the cost of goods using conventional methods. (2) Calculating the cost of PD. ADI ANUGRAH "Food Industry" Tanjungpinang has not used the Joint Cost method. (3) The results of the calculation of the cost of goods manufactured using the conventional method in PD. ADI ANUGRAH "Food Industry" Tanjungpinang shows that the highest cost of production is for products with a sweet spicy taste, namely Rp. 294,756 and the lowest cost of production was for cuttlefish heads, namely 189,819. (4) PD. ADI ANUGRAH "Food Industry" Tanjungpinang in determining the cost of production using the conventional method results in lower production costs compared to the joint cost method. The comparison or difference between the cost of production with the conventional method and the highest joint cost method is the cuttlefish head product, namely Rp. 95,541 and the lowest difference was lome fish products, namely Rp. 21,214.

Keyword: *Cost of production, joint cost method, conventional method , PD. ADI ANUGRAH “Food Industry” Tanjungpinang.*

I. Pendahuluan

Perkembangan bisnis di Indonesia saat ini menuntut para pelaku bisnis untuk dapat mengelola seluruh potensi dari berbagai bidang, bukan hanya bertumpu pada bidang yang berbasis daratan melainkan dari basis maritim ikut memberi peluang besar untuk meningkatkan ekonomi di Indonesia. Indonesia sebagai negara kepulauan memiliki potensi untuk menjadi poros maritim dunia dengan hasil laut yang sangat melimpah. Salah satu kepulauan yang ada di Indonesia yang memiliki potensi di bidang maritim yang sangat menjanjikan adalah Kepulauan Riau. Kepulauan Riau merupakan salah satu provinsi yang ada di Indonesia dimana ibu kotanya terletak di Kota Tanjungpinang.

Hasil laut yang ada di Kepulauan Riau mampu untuk meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar, dengan cara diolah menjadi produk makanan, souvenir dan lain-lain. Salah satu tempat pengolahan hasil laut yang ada di Kepulauan Riau khususnya Kota Tanjungpinang adalah PD. ADI ANUGRAH “*Food Industry*”. Perusahaan ini merupakan perusahaan manufaktur yang dirintis pada tahun 1991 sampai dengan sekarang, yang memproduksi makanan ringan berbahan baku sotong kering lalu digiling menjadi produk seperti dendeng sotong dengan berbagai varian rasa. Bahan baku yang diolah sebagian besar berasal dari Kepulauan Riau. Tidak bisa dipungkiri banyak

pengusaha yang membuat ber macam-macam dendeng dengan berbagai varian rasa untuk memenuhi keinginan konsumen agar dapat bersaing di pasar. Dengan adanya berbagai varian rasa yang dihasilkan maka dalam penentuan harga pokok produksi akan berbeda dengan harga pokok produksi perusahaan yang hanya menghasilkan satu jenis produk saja. Adanya berbagai varian produk akan menyebabkan timbulnya biaya bersama, dan produk yang dihasilkan disebut produk bersama. Menurut Bustami (2012) Biaya bersama adalah biaya yang diolah secara bersama seperti, bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead untuk menghasilkan beberapa produk. Biaya produk bersama (*joint product cost*) adalah biaya yang dikeluarkan sejak saat mula-mula bahan baku di olah sampai dengan saat berbagai macam produk dapat dipisahkan identitasnya. Terdapat empat metode perhitungan biaya bersama yaitu metode nilai jual relatif atau metode harga pasar, metode satuan fisik, rata-rata biaya per satuan serta metode rata-rata tertimbang (Mulyadi, 2012).

Bagi perusahaan industri yang melakukan pengolahan bahan baku dan menghasilkan berbagai varian produk membutuhkan pengalokasian biaya yang tepat pada setiap produk yang dihasilkan. Pengalokasian biaya yang tidak ditelusuri dengan cermat akan mengakibatkan pembebanan biaya yang tidak proporsional, sehingga dalam penentuan harga pokok produksi pun akan berdampak kurang tepat. Perusahaan yang kurang memahami perhitungan biaya bersama dalam penentuan harga pokok produksi, menjadi salah satu faktor penyebab dalam perhitungan laba yang kurang akurat.

Menurut Mulyadi (2012) harga pokok produksi memperhitungkan semua unsur biaya yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Perhitungan harga pokok produksi yang tidak tepat akan menghasilkan harga jual yang tidak tepat pula sehingga mengakibatkan harga jual produk terlalu tinggi ataupun terlalu rendah. Mengingat pentingnya penentuan harga pokok produksi PD. ADI ANUGRAH "*Food Industry*" dituntut untuk mampu bekerja secara cermat dalam menghitung besarnya alokasi biaya dari masing-masing produk secara tepat guna menentukan besarnya harga pokok produksi yang benar.

Rumusan Masalah

1. Apakah PD. ADI ANUGRAH "*Food Industry*" sudah menerapkan metode perhitungan harga pokok produksi?
2. Apakah PD. ADI ANUGRAH "*Food Industry*" menerapkan metode perhitungan *joint cost* ?
3. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi pada PD. ADI ANUGRAH "*Food Industry*"?
4. Bagaimana perbandingan perhitungan harga pokok produksi PD. ADI ANUGRAH "*Food Industry*" dengan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan peneliti dengan menggunakan metode *joint cost* ?

Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui metode penentuan harga pokok produksi yang diterapkan di PD. ADI ANUGRAH "*Food Industry*".
2. Untuk mengetahui penerapan metode biaya bersama dalam penentuan harga pokok produksi pada PD. ADI ANUGRAH "*Food Industry*".
3. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada PD. ADI ANUGRAH "*Food Industry*".
4. Untuk mengetahui perbandingan perhitungan harga pokok produksi yang terjadi di PD. ADI ANUGRAH "*Food Industry*" dengan perhitungan harga pokok produksi peneliti yang menggunakan metode *joint cost*.

II. Kajian Pustaka

Akuntansi Biaya

Menurut Mulyadi (2012) akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya buatan dan penjual produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Selain itu akuntansi biaya adalah perhitungan dengan tujuan untuk aktivitas perencanaan dan pengendalian perbaikan kualitas efisiensi, serta pembuatan keputusan yang bersifat rutin dan strategis (Carter, 2009). Dalam akuntansi biaya selalu dibahas tentang biaya, dimana banyak yang mengartikan bahwa biaya adalah harga pokok, namun sebenarnya hal ini memiliki persamaan dan perbedaan, biaya dalam akuntansi biaya diartikan sebagai semua pengeluaran yang sudah terjadi yang digunakan untuk proses produksi.

Biaya

Biaya adalah sumber ekonomi yang dikorbankan untuk memperoleh barang atau jasa yang diharapkan dapat memberi manfaat sekarang atau periode selanjutnya (Siregar, 2014). Biaya dapat dikatakan sebagai pengeluaran-pengeluaran atau nilai pengorbanan untuk mendapatkan barang atau jasa yang berguna untuk masa berikutnya atau mempunyai manfaat di atas kurun waktu satu tahun (Abdullah, 2012). Menurut Mulyadi (2015) biaya ialah pengorbanan sumber ekonomis yang dapat diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi, sedang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi dimasa depan untuk tujuan tertentu.

Harga Pokok Produksi

Menurut Bustami (2010) harga pokok produksi adalah kumpulan biaya yang terjadi pada saat produksi dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi dapat

berubah pada kurun waktu tertentu. Harga pokok produksi akan sepadan dengan biaya produksi jika tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir. Harga pokok produksi adalah biaya yang terjadi dalam mengubah bahan baku menjadi barang jadi (Siregar, et al., 2014).

Produk bersama dan biaya bersama

Produk bersama adalah beberapa produk yang dihasilkan dalam suatu rangkaian atau seri produk secara bersama atau serempak dengan menggunakan bahan, tenaga kerja dan biaya overhead secara bersama. Biaya tersebut tidak dapat ditelusuri atau dipisahkan pada setiap produk, dan setiap produk mempunyai nilai jual dan kualitas yang relatif sama (Bustami, 2006).

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

Tujuan Alokasi biaya bersama

Menurut Bustami (2006) 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) Menentukan biaya departemen atau divisi untuk tujuan pelaporan kinerja eksekutif.
- f) Pengaturan tarif karena adanya sebagian produk atau jasa yang diproduksi dikarenakan peraturan harga.

Metode Alokasi Biaya Bersama

Metode untuk alokasi biaya bersama adalah sebagai berikut :

1. Metode harga pasar/ metode nilai jual hipotesis

Metode harga pasar atau nilai jual merupakan pembebanan biaya bersama atas dasar nilai jual masing-masing produk (Bustami,2013).

Menurut Carter (2009) metode harga jual dapat dibedakan menjadi :

a. Harga jual diketahui pada saat titik pisah

Apabila harga jual diketahui pada saat titik pisah maka biaya bersama dibebankan kepada produk berdasarkan nilai jual masing-masing produk terhadap jumlah nilai jual keseluruhan produk.

Pembebanan biaya bersama :

$$\frac{\text{jumlah nilai jual masing – masing produk}}{\text{jumlah nilai jual keseluruhan produk}} \times \text{biaya bersama}$$

b. Harga jual tidak diketahui pada titik pisah

Apabila suatu produk tidak bias dijual pada titik pisah, maka harga tidak dapat diketahui pada saat titik pisah. Produk tersebut memerlukan proses tambahan sehingga harga jual dapat diketahui setelah proses. Dasar yang digunakan dalam pengalokasian biaya bersama adalah harga pasar hipotesis. Harga pasar hipotesis adalah nilai jual suatu produk setelah diproses lebih lanjut dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan untuk memproses lebih lanjut.

Pembebanan biaya bersama :

$$\frac{\text{jmlh nilai jual masing – masing produk setelah titik pisah}}{\text{jmlh nilai jual hipotesis seluruh produk setelah titik pisah}} \times \text{biaya bersama}$$

2. Metode unit fisik

Menurut Witjaksono (2013) metode unit fisik adalah suatu metode dalam pembebanan biaya bersama kepada produk didasarkan atas unit secara fisik atau output dari suatu produk.

Pembebanan biaya bersama :

$$\frac{\text{jumlah unit masing – masing produk}}{\text{jumlah unit keseluruhan produk}} \times \text{biaya bersama}$$

3. Metode rata-rata sederhana

Menurut Carter (2009) metode rata-rata sederhana atau rata-rata per unit adalah suatu metode dalam mengalokasikan biaya bersama bahwa seluruh produk yang dihasilkan dari proses produksi bersama harus dibebani suatu nilai secara proporsional dari seluruh biaya bersama atau dari besarnya unit yang diproduksi.

Pembebanan biaya bersama :

Biaya per unit X jumlah masing – masing produk

$$\text{Biaya per unit} = \frac{\text{jumlah biaya bersama}}{\text{jumlah unit keseluruhan produk}}$$

4. Metode rata-rata tertimbang

Menurut Mulyadi (2010) metode rata-rata tertimbang adalah suatu metode dalam mengalokasikan biaya bersama berdasarkan kepada unit produksi dan dikalikan dengan faktor penimbang, kemudian diperoleh jumlah penimbang rata-rata setiap produk dibagi dengan jumlah penimbang rata-rata seluruh produk.

Pembebanan biaya bersama :

$$\frac{\text{jumlah penimbang rata – rata setiap produk}}{\text{jumlah penimbang rata – rata seluruh produk}} \times \text{biaya bersama}$$

III. Metodologi Penelitian

Objek dan ruang lingkup penelitian

Penelitian ini akan membahas tentang analisis harga pokok produksi dengan metode *joint cost* dan dilakukan di PD. ADI ANUGRAH “*Food Industry*” Tanjungpinang, yang beralamat di Jalan Anggrek Merah No. 18 B Kampung Bulang Tanjungpinang. Perusahaan dagang tersebut merupakan perusahaan manufaktur yang mengolah hasil laut berupa sotong dan ikan. Adapun waktu untuk melaksanakan penelitian dimulai dari bulan Desember 2019.

Metode Penelitian

Jenis metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode 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.

Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder dan data primer. Metode pengumpulan data melalui Observasi, dokumentasi, wawancara dan studi kepustakaan.

Metode analisis data.

Beberapa tahap yang dilakukan dalam metode analisis data, yaitu :

1. Mengumpulkan data yang relevan dengan perhitungan biaya bersama yaitu seluruh biaya produksi yang mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik PD. ADI ANUGRAH “*Food Industry*”.
2. Menghitung biaya produksi dengan metode *joint cost*.
3. Menghitung harga pokok produksi per produk.
4. Membandingkan perhitungan harga pokok produksi perusahaan dengan perhitungan harga pokok produksi peneliti yang menggunakan metode *joint cost*.

IV. Hasil Penelitian Dan Pembahasan

Gambaran umum perusahaan

Adapun objek penelitian yang dilakukan penulis dalam penyusunan skripsi ini adalah di PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” Tanjungpinang yang beralamat di Jl. Anggrek Merah No. 18 B Kota Tanjungpinang, Kepulauan Riau. Pemilik PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” mendirikan usahanya berbekal pengalaman kerja di PT. Osaka Jaya Batam yang merupakan cabang dari perusahaan Singapura dengan produk utama dendeng sotong, dengan jabatan sebagai kepala produksi pada tahun 1982 sampai 1990. Setelah perusahaan tersebut tutup, maka timbul inspirasi untuk mencoba membuka usaha kecil-kecilan di Tanjungpinang dengan berbekal modal Rp. 35.000.000,- dan di bantu oleh karyawan yang berjumlah 6 orang. Perusahaan tersebut di beri

nama PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” dan berdiri pada tanggal 6 Mei 1991 dengan produk utama dendeng sotong dengan berbagai macam rasa.

Proses produksi

1. Persiapan bahan baku
2. Pemanggangan
3. Proses Pengepresan
4. Penggilingan Manual
5. Pemberian Bumbu
6. Pengovenan
7. Pengemasan (*Packing*)

Analisis data

1. Data penjualan

Selama bulan Desember 2019 PD. ADI ANUGRAH “*Food Industry*” Tanjungpinang berhasil menjual produk dengan kemasan 60 gram sebanyak 2.611 pcs dengan harga per pcs Rp. 35.000 dan kemasan 100 gram sebanyak 1.274 pcs dengan harga per pcs Rp. 52.000. Total penjualan selama bulan Desember 2019 sebanyak Rp. 154.933.000.

2. Biaya bahan baku

Bahan baku dalam usaha ini adalah sotong kering hasil laut yang ada di Kepulauan Riau. Bahan baku selama bulan Desember 2019 untuk memproduksi 8 macam produk adalah sebanyak 300 kg sotong dengan harga sotong per kg adalah Rp. 200.000 sehingga total biaya bahan baku adalah Rp. 54.400.000.

3. Biaya tenaga kerja langsung

PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” Tanjungpinang mempunyai enam karyawan yang terlibat langsung di dalam proses produksi, diantaranya tiga orang wanita dan tiga orang laki-laki. Setiap karyawan memperoleh gaji yang sama tiap bulannya yaitu sebesar Rp 70.000 per hari. Semua jenis dendeng sotong mempunyai jam kerja yang sama yaitu 7 jam dari mulai awal penggilingan hingga pengemasan.

Selama bulan Desember 2019 PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” Tanjungpinang mengeluarkan biaya sebesar Rp. 10.080.000 untuk biaya tenaga kerja langsung.

4. Biaya bahan penolong

Biaya bahan penolong pada produk dendeng sotong PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” Tanjungpinang bulan Desember 2019 sebesar Rp. 11.782.700 yang terdiri dari bumbu tambahan seperti cabai bubuk, kecap ikan, mentega, gula, kecap tiram, dan saos tomat. Bahan penolong lainnya seperti kemasan untuk *packing* dendeng sotong tersebut.

5. Biaya listrik, internet dan air

Biaya tersebut rutin dikeluarkan oleh pabrik demi kelancaran proses produksi, biayanya antara lain biaya listrik, air dan internet sebanyak Rp. 3.360.000

6. Biaya penyusutan

Biaya penyusutan asset yang ada di PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” untuk bulan Desember 2019 sebesar Rp. 1.604.901. Dimana aset tersebut adalah mesin-mesin yang digunakan selama proses produksi. Perhitungan biaya penyusutan dengan menggunakan metode garis lurus. Setiap periode, mesin yang ada di PD. Adi Anugrah “*Food*

Industry”selalu mengalami penyusutan sampai akhirnya mesin yang digunakan tidak akan digunakan lagi pada periode tertentu.

7. Total biaya *overhead*

Tabel 1. Biaya *overhead*

Jenis biaya <i>overhead</i>	Jumlah biaya
Biaya bahan baku penolong	Rp 11.782.700
Biaya listrik, internet, air	Rp 3.360.000
Biaya penyusutan	Rp 1.604.901
Biaya pemeliharaan	Rp 208.000
Biaya pengiriman	Rp 240.000
Biaya Transportasi pemasaran	Rp 350.000
TOTAL	Rp 17.545.601

8. Perhitungan *joint cost*

Sebelum menghitung terlebih dahulu harus menghitung biaya tambahan untuk proses lebih lanjut. Berikut biaya tambahan produk :

Tabel 2. Biaya tambahan untuk per kg produk

Jenis Produk	Jumlah Produk	Biaya Tambahan Untuk Bumbu	Biaya Tambahan untuk Kemasan	Total biaya tambahan per unit	Total biaya tambahan
	(1)	(2)	(3)	(6) = (7) : (1)	(7) = (4) + (5)
	Kg				
Original	28	Rp 536.500	Rp 641.700	Rp 42.079	Rp 1.178.200
Pedas	38	Rp 741.000	Rp 817.500	Rp 41.013	Rp 1.558.500
Manis	38	Rp 671.500	Rp 817.500	Rp 39.184	Rp 1.489.000
Garing	58	Rp 1.073.000	Rp 1.246.500	Rp 39.991	Rp 2.319.500
Pedas Manis	38	Rp 754.000	Rp 817.500	Rp 41.355	Rp 1.571.500
Kepala Sotong	38	Rp 556.500	Rp 817.500	Rp 36.158	Rp 1.374.000
Ikan Lome	18	Rp 439.000	Rp 450.000	Rp 49.389	Rp 889.000
Dendeng Sotong Saos	28	Rp 801.500	Rp 601.500	Rp 50.107	Rp 1.403.000
TOTAL	284	Rp 5.573.000	Rp 6.209.700	Rp 41.488	Rp 11.782.700

Tabel 3. Biaya tambahan untuk kemasan 60 gram.

Jenis Produk	Jumlah Produk (Pcs)	Biaya Tambahan Untuk Bumbu (Rp)	Biaya Tambahan untuk Kemasan (Rp)	Total biaya tambahan per unit (Rp)	Total biaya tambahan (Rp)
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
	60 gram				
Original	327	375.550	490.500	2.648	866.050
Pedas	317	518.700	475.500	3.136	994.200
Manis	317	470.050	475.500	2.983	945.550
Garing	483	751.100	724.500	3.055	1.475.600
Pedas Manis	317	527.800	475.500	3.165	1.003.300
Kepala Sotong	317	389.550	475.500	2.729	865.050
Ikan Lome	300	439.000	450.000	2.963	889.000
Dendeng Sotong Saos	233	566.650	349.500	3.932	916.150
TOTAL	2611	4.038.400	3.916.500	24.612	7.954.900

Tabel 4. biaya tambahan untuk kemasan 100 gr.

Jenis Produk	Jumlah Produk	Biaya Tambahan Untuk Bumbu (Rp)	Biaya Tambahan untuk Kemasan (Rp)	Total biaya tambahan per unit (Rp)	Total biaya tambahan (Rp)
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
	100 gram				
Original	84	160.950	151.200	3.716	312.150
Pedas	190	222.300	342.000	2.970	564.300
Manis	190	201.450	342.000	2.860	543.450
Garing	290	321.900	522.000	2.910	843.900
Pedas Manis	190	226.200	342.000	2.991	568.200
Kepala Sotong	190	166.950	342.000	2.679	508.950
Ikan Lome	0	-	-	-	-
Dendeng Sotong Saos	140	234.850	252.000	3.478	486.850
TOTAL	1.274	1.534.600	2.293.200	21.603	3.827.800

Setelah menghitung biaya tambahan per produk kita bias menghitung alokasi biaya bersama per produk .

Tabel 5. Alokasi biaya bersama kemasan per kg .

Jenis Produk	Harga jual per unit (Rp)	Biaya pengolahan per unit setelah titik pisah (Rp)	Nilai jual hipotesis (Rp)	Jumlah yang diproduksi	Nilai hipotesis X jumlah yang diproduksi (Rp)	Nilai jual hipotesis relatif	Alokasi biaya bersama (Rp)
	(1) (Rp)	(2) (Rp)	(3) = (1) - (2) (Rp)	(4) (Pcs)	(5) = (3) X (4) (Rp)	(6) = (5) : (Jumlah 5)	(7) = (6) x (Jumlah 7) (Rp)
	per kg			kg			82.025.601
Original	500.000	42.079	457.921	28	12.821.800	9%	7.720.868
Pedas	550.000	41.013	508.987	38	19.341.500	14%	11.646.818
Manis	500.000	39.184	460.816	38	17.511.000	13%	10.544.551
Garing	600.000	39.991	560.009	58	32.480.500	24%	19.558.694
Pedas Manis	600.000	41.355	558.645	38	21.228.500	16%	12.783.108
Kepala Sotong	450.000	36.158	413.842	38	15.726.000	12%	9.469.683
Ikan Lome	300.000	49.389	250.611	18	4.511.000	3%	2.716.377
Dendeng Sotong Saos	500.000	50.107	449.893	28	12.597.000	9%	7.585.501
TOTAL	4.000.000	339.277	3.660.723	284	136.217.300	100%	82.025.601

Tabel 6.alokasi biaya bersama untuk kemasan 60 gram .

Jenis Produk	Harga jual per unit (Rp)	Biaya pengolahan an per unit setelah titik pisah (Rp)	Nilai jual hipotesis (Rp)	Jumlah yang diproduksi (Pcs)	Nilai hipotesis X jumlah yang diproduksi (Rp)	Nilai jual hipotesis s relatif	Alokasi biaya bersama (Rp)
	(1)	(2)	(3) = (1) - (2)	(4)	(5) = (3) X (4)	(6)	(7)
	60 gram			60 gram		%	56.671.551
Original	35.000	2.648	32.352	327	10.578.950	13,10	7.426.240
Pedas	35.000	3.136	31.864	317	10.100.800	12,51	7.090.744
Manis	35.000	2.983	32.017	317	10.149.450	12,57	7.124.747
Garing	35.000	3.055	31.945	483	15.429.400	19,11	10.831.067
Pedas Manis	35.000	3.165	31.835	317	10.091.700	12,50	7.084.511
Kepala Sotong	35.000	2.729	32.271	317	10.229.950	12,67	7.181.419
Ikan Lome	26.000	2.963	23.037	300	6.911.000	8,56	4.851.085
Dendeng Sotong Saos	35.000	3.932	31.068	233	7.238.850	8,97	5.081.738
TOTAL	271.000	24.612	246.388	2.611	80.730.100	100,000	56.671.551

Tabel 7. Alokasi biaya bersama untuk kemasan 100 gram.

Jenis Produk	Harga jual per unit (Rp)	Biaya pengolahan per unit setelah titik pisah (Rp)	Nilai jual hipotesis (Rp)	Jumlah yang diproduksi (Pcs)	Nilai hipotesis X jumlah yang diproduksi (Rp)	Nilai jual hipotesis relatif	Alokasi biaya bersama (Rp)
	(1)	(2)	(3) = (1) - (2)	(4)	(5) = (3) X (4)	(6)	(7)
	100 gram			100 gram		%	28.266.951
Original	52.000	3.716	48.284	84	4.055.850	6,50	1.837.352
Pedas	52.000	2.970	49.030	190	9.315.700	14,92	4.217.429
Manis	52.000	2.860	49.140	190	9.336.550	14,96	4.228.736
Garing	52.000	2.910	49.090	290	14.236.100	22,81	6.447.692
Pedas Manis	52.000	2.991	49.009	190	9.311.800	14,92	4.217.429
Kepala Sotong	52.000	2.679	49.321	190	9.371.050	15,01	4.242.869
Ikan Lome	-	-	-	0	-	0,00	-
Dendeng Sotong Saos	52.000	3.478	48.523	140	6.793.150	10,88	3.075.444
TOTAL	364.000	21.603	342.397	1.274	62.420.200	100	28.266.951

Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan *joint cost* dengan cara menjumlahkan total biaya tambahan per produk dengan alokasi biaya bersama per produk lalu di bagi dengan jumlah produk yang di produksi, berikut ini merupakan hasil perhitungannya :

$$\text{Harga pokok produksi} = \frac{\text{biaya tambahan per unit} + \text{alokasi biaya bersama per unit}}{\text{banyaknya produksi}}$$

Tabel 8. Harga pokok dengan metode *joint cost*.

Jenis produk	HPP dengan <i>joint cost</i> (Kg)	HPP dengan <i>joint cost</i> (60 gram)	HPP dengan <i>joint cost</i> (100 gram)
Original	Rp. 317.824,-	Rp. 25.358,-	Rp. 25.598,-
Pedas	Rp. 347.508,-	Rp. 25.504,-	Rp. 25.167,-
Manis	Rp. 316.672,-	Rp. 25.458,-	Rp. 25.116,-
Garing	Rp. 377.210,-	Rp. 25.478,-	Rp. 25.143,-
Pedas manis	Rp. 377.753,-	Rp. 25.513,-	Rp. 25.187,-
Kepala sotong	Rp. 285.360,-	Rp. 25.388,-	Rp. 25.009,-
Ikan lome	Rp. 200.299,-	Rp. 19.133,-	-
Dendeng sotong saos	Rp. 321.018,-	Rp. 24.751,-	Rp. 25.444,-

9. Perhitungan HPP perusahaan

PD. ADI ANUGRAH “*Food Industry*” Tanjungpinang dalam menghitung biaya produksi menggunakan metode konvensional atau tradisional dengan cara

menjumlahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya penolong, biaya listrik, air dan internet lalu di bagi dengan jumlah produk yang di produksi.

10. Perbandingan perhitungan HPP menggunakan metode konvensional dengan metode *joint cost*

Tabel 9. Perbandingan Harga pokok dengan metode konvensional dan *joint cost*.

Jenis Produk	Harga pokok produksi (Metode konvensional)	Harga pokok produksi (Metode <i>joint cost</i>)	Selisih
Original	Rp 277.315	Rp 317.824	Rp 40.509
Pedas	Rp 267.494	Rp 347.508	Rp 80.015
Manis	Rp 265.756	Rp 316.672	Rp 50.916
Garing	Rp 293.596	Rp 377.210	Rp 83.614
Pedas Manis	Rp 294.756	Rp 377.753	Rp 82.997
Kepala Sotong	Rp 189.819	Rp 285.360	Rp 95.541
Ikan Lome	Rp 221.513	Rp 200.299	Rp 21.214
Dendeng Sotong Saos	Rp 284.808	Rp 321.018	Rp 36.210

V. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan penulis mengenai penentuan harga pokok produksi dengan metode *joint cost* dalam skripsinya yang berjudul “Analisis harga pokok produksi dengan metode *joint cost* (Studi kasus di PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” Tanjungpinang” maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” Tanjungpinang selama berdiri sampai sekarang sudah menerapkan perhitungan harga pokok produksi. Dimana metode yang digunakan adalah metode konvensional atau tradisional.
2. Dalam perhitungan harga pokok produksi PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” Tanjungpinang tidak menerapkan metode *joint cost* walaupun perusahaan menghasilkan produk dengan berbagai varian. Tetapi dalam penentuan harga pokok produksi menggunakan metode konvensional atau tradisional.
3. Dalam menentukan harga pokok produksi dengan metode konvensional, perusahaan memperhitungkan unsur biaya seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya listrik, biaya internet, biaya air, biaya bahan baku penolong dan biaya pengemasan. Dimana total biaya tersebut di bagi dengan total produk akan menghasilkan harga pokok produksi. Harga pokok produksi tertinggi ada pada produk dengan rasa pedas manis yaitu Rp. 294.756 dan harga pokok produksi terendah ada pada produk kepala sotong yaitu 189.819.
4. Dalam penentuan harga pokok produksi dengan metode konvensional menghasilkan biaya produksi yang lebih rendah di dibandingkan dengan metode yang digunakan penulis yaitu *joint cost*. Dalam perhitungan harga pokok dengan *joint cost* biaya tertinggi ada pada produk pedas manis yaitu Rp. 377.753 dan terendah ada pada produk ikan lome yaitu Rp. 200.299. Perbandingan atau selisih antara harga pokok produksi dengan metode konvensional dan metode

joint cost tertinggi adalah produk kepala sotong yaitu Rp. 95.541 dan selisih terendah adalah produk ikan lome yaitu Rp. 21.214.

VI. Daftar Pustaka

- Abdullah D. 2012. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Bustami B, dan Nurlela. 2010. *Akuntansi Biaya Edisi 2*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- , 2006. *Akuntansi Biaya Teori & Aplikasi*. Jakarta: Graha Ilmu.
- , 2013. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Mitra Wacana Media.
- Carter, W. K. 2009. *Akuntansi Biaya (Cost Accounting)*. Jakarta: Salemba Empat.
- Halim, Abdul. 2012. *Dasar-dasar Akuntansi Biaya*. Edisi Keempat. BPFE, Yogyakarta.
- Hansen, D. R dan M. M. M. 2013. *Akuntansi Manajerial*. Jakarta: Salemba Empat.
- Mulyadi. 2010. *Sistem Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat.
- , 2012. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- , 2012. *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Pomalingo, Suwahyu dkk. 2014. *Alokasi biaya bersama dalam menentukan harga pokok produksi pada UD. Martabak Mas Narto*. Jurnal EMBA 1141 Vol.2 No.2, Hal. 1141-1150.
- Rompis S.C Sintia. 2014. *Analisis perhitungan biaya bersama dalam menentukan harga pokok produksi untuk produk air mineral dan minuman segar pada CV. AKE ABADI*. Universitas Sam Ratulangi Manado. Jurnal EMBA Vol. 2 No. 3, Hal. 1633-1642.
- , 2015. *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Siregar, B. dkk. 2014. *Akuntansi Biaya Edisi 2*. Jakarta: Salemba Empat.
- Sugiyono. 2013. *Metodelogi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: ALFABETA.
- Sujarweni, W. 2015. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- , 2015. *Metode Penelitian Bisnis Ekonomi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Suwahyu, P. dkk. 2014. *Alokasi Biaya Bersama Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pada UD. Martabak Mas Narto*. Jurnal EMBA, 1141-1150.
- Witjaksono, A. 2013. *Akuntansi Biaya (Edisi Revisi)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.