

SKRIPSI

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUK UTAMA DAN SAMPINGAN PADA UD SIDO MAJU DI KABUPATEN GOWA



**RINI ANDRIANI S
2010323018**

**PROGRAM STUDI S1 AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS FAJAR
MAKASSAR
2022**

SKRIPSI

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUK UTAMA DAN SAMPINGAN PADA UD SIDO MAJU DI KABUPATEN GOWA



diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada
Program Studi S1 Akuntansi

**RINI ANDRIANI S
2010323018**

**PROGRAM STUDI S1 AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS FAJAR
MAKASSAR
2022**

SKRIPSI

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUK UTAMA DAN SAMPINGAN PADA UD SIDO MAJU DI KABUPATEN GOWA

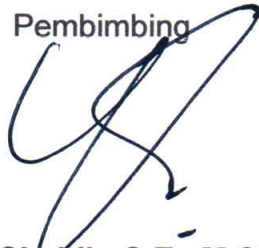
disusun dan diajukan oleh

RINI ANDRIANI S
2010323018

telah diperiksa dan telah diuji

Makassar, 18 Agustus 2022

Pembimbing



Dr. Habib Muhammad Shanib, S.E., M.Si., Ak., CA., ACPA.,

NIDN: 0930099101

Ketua Program Studi S1 Akuntansi
Fakultas Ekonomi dan Ilmu-ilmu Sosial

Universitas Fajar



Yasmi., S.E., M.Si., Ak., CA., CTA., ACPA

NIDN: 0925107801

SKRIPSI

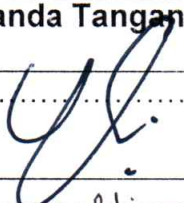
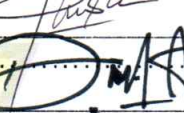
ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUK UTAMA DAN SAMPINGAN PADA UD SIDO MAJU DI KABUPATEN GOWA

disusun dan diajukan oleh

RINI ANDRIANI S
2010323018

telah dipertahankan dalam sidang ujian skripsi
pada tanggal **18 Agustus 2022** dan
dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Menyetujui,
Dewan Penguji

No.	Nama Penguji	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Dr. Habib Muhammad Shahib, S.E., M.Si., Ak., CA., ACPA., NIDN: 0930099101	Ketua	1..... 
2.	Dr. Andi Mattingaragau Tenrigau, S.E., M.Si NIDN: 0913037201	Sekretaris	2..... 
3.	Andi Zulfakar Yudha, P.S, S.E., M.Si., CRMO NIDN: 0904118302	Anggota	3..... 
4.	Nur Hidayat Fatwa Arif, S.E., M.Si NIDN: -	Eksternal	4..... 

Dekan Fakultas Ekonomi
dan Ilmu-ilmu Sosial
Universitas Fajar


UNIVERSITAS FAJAR
DEKAN FAKULTAS
EKONOMI DAN ILMU SOSIAL
H. Yusmanizar, S.Sos., M.IKom
NIDN: 0925096902

Ketua Program Studi S1 Akuntansi
Fakultas Ekonomi dan Ilmu-ilmu Sosial
Universitas Fajar


UNIVERSITAS FAJAR
Yasmi, S.E., M.Si., Ak., CA
NIDN. 0925107801

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rini Andriani S

NIM : 2010323018

Program Studi: S1 Akuntansi

dengan ini menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa Skripsi yang berjudul “Analisis Penentuan Harga Pokok Produk Utama dan Sampingan pada UD Sido Maju di Kabupaten Gowa” adalah karya ilmiah saya sendiri dan sepanjang pengetahuan saya di dalam naskah skripsi ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu perguruan tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila di kemudian hari ternyata di dalam naskah skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur plagiasi, saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut dan diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku (UU No.20 Tahun 2003, pasal 25 ayat 2 dan pasal 70).

Makassar, 18 Agustus 2022

Yang membuat pernyataan,



Rini Andriani S

PRAKATA

Assalamualaikum wr.wb

Puji dan syukur peneliti panjatkan atas kehadiran Allah SWT, yang senantiasa memberikan rahmat serta petunjuk-Nya kepada peneliti. Tidak lupa pula peneliti ucapkan shalawat dan salam kepada Nabi Muhammad SAW beserta seluruh keluarga dan sahabat Beliau, Nabi yang membawa umat manusia dari zaman jahiliyah ke zaman yang beradab ini.

Alhamdulillah, pada kesempatan ini peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Fajar dengan judul Analisis Penentuan Harga Pokok Produk Utama dan Sampingan pada UD Sido Maju di Kabupaten Gowa. Peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini, mendapatkan berbagai macam kesulitan, namun berkat dukungan, arahan, serta bimbingan dari berbagai pihak, peneliti dapat menyelesaikan dan mengatasi kesulitan-kesulitan tersebut. Maka dengan penuh kerendahan hati, tulus, dan ikhlas peneliti ucapkan terima kasih kepada kedua orang tua dan saudara-saudara peneliti yang telah memberikan doa dan dukungan. Tak lupa pula peneliti ucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Mulyadi Hamid, S.E., M.Si., selaku Rektor Universitas Fajar;
2. Ibu Dr. Yusmanizar, S.Sos., M.I.Kom., sebagai dekan Fakultas Ekonomi dan Ilmu-ilmu Sosial Universitas Fajar;
3. Ibu Yasmi., S.E., M.Si., Ak., selaku Ketua Program Studi S1 Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Ilmu-ilmu Sosial Universitas Fajar;
4. Bapak Dr. Habib Muhammad Shahib, S.E., M.Si., Ak., CA., ACPA., selaku Pembimbing;
5. Bapak/Ibu dosen dan staf Universitas Fajar;

6. Ibu Musdalifah selaku pemilik UD Sido Maju yang telah mengizinkan peneliti untuk melakukan penelitian;
7. Teman-teman kelas Eksekutif Universitas Fajar 2020 yang senantiasa memberikan semangat dan dorongan untuk menyelesaikan penyusunan skripsi;
8. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan namanya satu per satu.

Peneliti menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini, masih terdapat kekurangan, keterbatasan, dan kekhilafan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak sangat peneliti harapkan demi kesempurnaan skripsi ini dan demi perbaikan pada masa mendatang.

Demikian skripsi ini, atas perhatiannya diucapkan terima kasih. Semoga Allah SWT meridohi segala aktivitas yang dilakukan dan memperoleh nilai ibadah. Amiin.

Walaikumsalam wr. wb

Makassar, 18 Agustus 2022



Rini Andriani S

ABSTRAK

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUK UTAMA DAN SAMPINGAN PADA UD SIDO MAJU DI KABUPATEN GOWA

**Rini Andriani S
Habib Muhammad Shahib**

Penentuan harga pokok produk utama dan sampingan pada UD Sido Maju dilakukan dengan cara menjumlahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik yang mudah ditelusuri tanpa memperhitungkan biaya *overhead* pabrik yang tidak mudah untuk ditelusuri. Selain itu, UD Sido Maju tidak mengalokasikan biaya bersama dengan cara yang tepat. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis penentuan harga pokok produk utama dan sampingan pada UD Sido Maju. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan pendekatan komparatif (perbandingan). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penentuan harga pokok produk utama dan sampingan menurut pemilik pabrik belum sesuai dengan teori akuntansi sehingga ada perbedaan antara penentuan harga pokok produk menurut pemilik dengan menurut peneliti. Perbedaan ini menyebabkan pengakuan laba yang lebih sedikit daripada yang sebenarnya terjadi.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Produk Utama, Produk Sampingan, Alokasi Biaya, Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Biaya *Overhead* Pabrik.

ABSTRACT

ANALYSIS OF THE DETERMINATION OF COST OF MAIN PRODUCT AND BY-PRODUCT AT UD SIDO MAJU IN GOWA REGENCY

Rini Andriani S
Habib Muhammad Shahib

The determination of the cost of the main product and by-product at UD Sido Maju is done by adding up direct material, direct labor, and easy-to-trace manufacturing overhead without taking into manufacturing overhead which is not easy to trace. Besides that, UD Sido Maju does not allocate joint costs in the right way. The purpose of this study is to analyze the determination of the cost of the main product and by-product at UD Sido Maju. This study uses a quantitative descriptive method with a comparative approach. The results showed that the determination of the cost of the main and by-products according to the factory owner was by the accounting theory so there was a difference between the owner's determination and the researcher's determination. This difference results in the recognition of less profit than it actually does.

Keywords: Cost of Goods Sold, Main Product, By Product, Join Cost, Direct Material, Direct Labor, and Manufacturing Overhead.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN	v
PRAKATA.....	vi
ABSTRAK.....	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Kegunaan Penelitian	4
1.5. Ruang Lingkup Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Pengertian Akuntansi Biaya.....	5
2.2. Pengertian Biaya	5
2.3. Penggolongan Biaya	6
2.4. Elemen Biaya Produksi.....	12
2.5. Pengelompokan Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	13
2.6. Metode Penyusutan Aset Tetap.....	14
2.7. Umur Ekonomis	16

2.8.	Pengertian Biaya Bersama	16
2.9.	Alokasi Biaya Bersama.....	17
2.10.	Pengertian, Karakteristik dan Perlakuan Produk Sampingan.....	19
2.11.	Penentuan Harga Pokok Produk Sampingan.....	20
2.12.	Pengertian Harga Pokok Produksi.....	22
2.13.	Manfaat Harga Pokok Produksi	23
2.14.	Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi	24
2.15.	Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi	24
2.16.	Pengertian Metode Harga Pokok Proses.....	25
2.17.	Karakteristik Metode Harga Pokok Proses.....	25
2.18.	Perbedaan Metode Harga Pokok Proses dan Metode Harga Pokok Pesanan.....	26
2.19.	Laporan Harga Pokok Produksi	27
2.20.	Penelitian Terdahulu.....	29
2.21.	Kerangka Penelitian	32
2.22.	Definisi Operasional	33
BAB III METODE PENELITIAN.....		35
3.1.	Rancangan Penelitian.....	35
3.2.	Tempat dan Waktu Penelitian.....	35
3.3.	Jenis dan Sumber Data	35
3.4.	Teknik Pengumpulan Data	36
3.5.	Teknik Analisis Data	36
3.6.	Tahap-Tahap Penelitian	37
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		39
4.1.	Hasil Penelitian.....	39
4.1.1.	Gambaran Umum UD Sido Maju	39
4.1.2.	Proses Produksi.....	39
4.1.3.	Harga Pokok Produksi pada UD Sido Maju Menurut Pemilik	41
4.1.4.	Harga Pokok Produksi pada UD Sido Maju Menurut Peneliti	46
4.2.	Pembahasan	62

4.2.1. Analisis Penentuan Harga Pokok Produk Utama dan Sampingan pada UD Sido Maju	62
4.2.2. Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut Pemilik dengan Menurut Peneliti	63
BAB V PENUTUP	66
5.1. Kesimpulan.....	66
5.2. Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA.....	68

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Masa Manfaat Harta Berwujud	16
Tabel 2.2	Perbandingan Metode Harga Pokok Pesanan dengan Harga Pokok Proses	27
Tabel 2.3	Laporan Harga Pokok Produksi.....	28
Tabel 2.4	Penelitian Terdahulu	30
Tabel 4.1	Biaya Bahan Baku pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022	42
Tabel 4.2	Biaya Tenaga Kerja Langsung pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022.....	43
Tabel 4.3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022.....	44
Tabel 4.4	Harga Pokok Produksi Menurut Pemilik pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022.....	46
Tabel 4.5	Biaya Bahan Penolong pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022	48
Tabel 4.6	Aset Tetap pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022	49
Tabel 4.7	Biaya Penyusutan Peralatan pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022	51
Tabel 4.8	Biaya Penyusutan Bangunan pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022	52
Tabel 4.9	Biaya Penyusutan Mesin pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022	53
Tabel 4.10	Alokasi Biaya Penyusutan Mesin Pompa Air pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022	55
Tabel 4.11	Alokasi Biaya Listrik pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022.....	56
Tabel 4.12	Alokasi Biaya Kayu Bakar pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022.....	56
Tabel 4.13	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022.....	57
Tabel 4.14	Laporan Harga Pokok Produksi Tempe pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022.....	58
Tabel 4.15	Perhitungan Alokasi Biaya Bersama Produk Utama dan Sampingan pada UD Sido Maju bulan Juli 2022.....	60
Tabel 4.16	Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022.....	61

Tabel 4.17	Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022	64
------------	--	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Penelitian	33
--------------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Wawancara.....	70
---------------------------	----

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perusahaan yang bergerak pada bidang industri, perdagangan maupun jasa bertujuan untuk mendapatkan laba yang ideal. Laba yang ideal dapat dicapai melalui beberapa langkah, yaitu menetapkan harga jual sedemikian rupa sesuai dengan laba yang diharapkan, meminimalisasi biaya operasi atau dengan meningkatkan volume penjualan sebesar mungkin dengan tetap mengutamakan kualitas produk. Langkah yang tepat untuk mencapai laba yang ideal adalah menetapkan harga jual sedemikian rupa sesuai dengan laba yang diharapkan.

Penetapan harga jual yang tidak sesuai akan berdampak pada masalah keuangan perusahaan dan akan berpengaruh pada kontinuitas usaha tersebut. Penetapan harga jual yang terlalu rendah akan mengakibatkan perusahaan tidak memperoleh laba atau keuntungan yang ideal, sebaliknya apabila penetapan harga jual terlalu tinggi akan mengakibatkan kurangnya minat konsumen untuk membeli produk. Untuk itu, setiap perusahaan perlu menetapkan harga jualnya secara tepat. Secara umum, tolak ukur dalam penetapan harga jual adalah harga pokok produksi.

Menurut Dunia dan Abdullah (2012:24) harga pokok produksi adalah biaya yang terjadi sehubungan dengan kegiatan produksi. Biaya produksi dibagi menjadi tiga bagian, yaitu biaya *overhead* pabrik (*manufacturing overhead*), biaya bahan langsung (*direct material*), dan biaya tenaga kerja langsung (*direct labor*). Ada dua metode yang dapat digunakan untuk mengumpulkan harga pokok produksi yaitu metode harga pokok proses dan metode harga pokok pesanan (Supriyono, 2015:36).

UD Sido Maju merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang industri yang melakukan proses produksi dari bahan mentah menjadi produk jadi serta menghasilkan produk sampingan disamping produk utama yang diproduksi. Produk utama adalah tujuan utama produksi perusahaan sedangkan produk sampingan adalah produk yang bukan tujuan utama perusahaan tetapi tidak dapat terhindarkan terjadinya saat proses pengolahan produk utama dilakukan. UD Sido Maju ini memproduksi tempe dan tahu sebagai produk utama dan ampas sebagai produk sampingan. Ampas tahu yang dihasilkan oleh pabrik dijual tanpa proses lanjutan sedangkan ampas tempe tidak dijual namun digunakan sebagai pakan ternak oleh pemilik. Pabrik ini berlokasi di Laccu-laccu, Limbung Kecamatan Bajeng Kabupaten Gowa. UD Sido Maju melakukan proses produksi setiap hari.

Fakta di lapangan menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi pada pabrik ini dihitung dengan cara menjumlahkan total biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik yang mudah ditelusuri oleh pemilik pabrik seperti biaya listrik, tanpa memperhitungkan biaya *overhead* pabrik lainnya yang tidak mudah untuk ditelusuri seperti biaya penyusutan aktiva pabrik. Selain itu, harga pokok produksi ampas tahu sebagai produk sampingan juga tidak dihitung. Hal tersebut dikarenakan kurangnya pengetahuan pemilik pabrik mengenai cara perhitungan penyusutan aktiva maupun cara perhitungan harga pokok produk sampingan.

Berdasarkan fakta tersebut, dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi yang dihitung perusahaan tidak sesuai dari yang semestinya karena perusahaan ini tidak memperhitungkan seluruh biaya *overhead* pabriknya. Hal ini didukung dengan pendapat Mulyadi (2015:36) yang menyatakan bahwa dalam penentuan harga pokok produksi, informasi yang dibutuhkan adalah informasi mengenai biaya *overhead* pabrik, biaya bahan baku, dan biaya tenaga kerja.

Selain itu, produksi tahu sebagai produk utama dan ampas sebagai produk sampingan dilakukan secara bersama sehingga terdapat biaya bersama yang sulit diidentifikasi oleh pemilik.

Biaya bersama merupakan biaya produksi yang terjadi dalam rangka memproduksi beberapa produk. Biaya bersama dalam suatu perusahaan dapat berupa biaya produksi bersama dan *overhead* pabrik bersama (Pirmaningsih, 2016:94). Biaya bersama ini akan dibebankan ke masing-masing produk yang dihasilkan. Pembebanan biaya bersama ke masing-masing produk biasanya disebut alokasi biaya bersama. Alokasi biaya bersama dianggap penting dalam menentukan harga pokok produksi untuk masing-masing produk. Alokasi biaya bersama ini dapat memisahkan biaya yang digunakan untuk menentukan harga pokok produksi yang tepat terhadap setiap jenis produk.

Berdasarkan kondisi tersebut, ketika biaya produksi pabrik bersama tidak dapat dialokasikan dengan tepat, maka hal tersebut akan menimbulkan biaya yang tidak tepat (*over costing* maupun *under costing*). Hal ini berdampak terhadap penentuan harga setiap jenis produk yaitu bisa lebih tinggi atau lebih rendah. Sehingga perusahaan dapat menentukan harga jual produk yang bersaing atau bahkan lebih murah. Untuk mengatasi kondisi tersebut, pihak perusahaan memerlukan pengalokasian biaya yang tepat untuk menghasilkan harga yang sesuai.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Penentuan Harga Pokok Produk Utama dan Sampingan pada UD Sido Maju di Kabupaten Gowa”.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimanakah penentuan harga pokok produk utama dan sampingan pada UD Sido Maju di Kabupaten Gowa?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis penentuan harga pokok produk utama dan sampingan pada UD Sido Maju di Kabupaten Gowa.

1.4. Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1) **Kegunaan Akademis**

Dapat menambah wawasan dan pengetahuan dalam pengaplikasian perhitungan harga pokok produk utama dan sampingan.

2) **Kegunaan Praktis**

Dapat berguna sebagai suatu bahan masukan bagi UD Sido Maju untuk dijadikan dasar dalam memperhitungkan harga pokok produksi.

1.5. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini membahas mengenai penentuan harga pokok produk utama yaitu tahu dan tempe serta harga pokok produk sampingan dari tahu yaitu ampas pada periode Juli 2022.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Pengertian Akuntansi Biaya

Menurut Sujarweni (2015:2), Akuntansi biaya adalah informasi tentang biaya produksi berupa biaya *overhead* pabrik, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya bahan baku, penyimpanan, serta penjualan produk jadi untuk kepentingan kegiatan manajemen perusahaan industri. Supriyono (2015:12) menyatakan bahwa akuntansi biaya adalah salah satu cabang akuntansi yang merupakan alat manajemen dalam merekam dan memonitor transaksi biaya secara sistematis, serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan biaya.

Setiawan dan Ahalik (2015:3) menyatakan bahwa akuntansi biaya adalah proses pelaporan dan pengukuran informasi yang bersifat keuangan dan *non-keuangan* yang berkaitan dengan biaya untuk menggunakan dan memperoleh sumber daya dalam suatu organisasi. Menurut Mulyadi (2015:7), Akuntansi Biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya, pembuatan serta penjualan produk dan jasa, dengan cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Objek kegiatan akuntansi biaya adalah biaya.

Berdasarkan definisi diatas, dapat disimpulkan bahwa akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, pengukuran dan pelaporan informasi tentang biaya produksi yang terdiri dari biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik dan biaya bahan baku.

2.2. Pengertian Biaya

Supriyono (2015:16) mendefinisikan Biaya sebagai harga perolehan yang digunakan atau dikorbankan dalam rangka memperoleh penghasilan (*revenues*) dan akan dipakai sebagai pengurang penghasilan.

Ada dua pengertian biaya yaitu pengertian secara luas dan sempit. Biaya dalam arti luas adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang dalam usahanya untuk mendapatkan sesuatu untuk mencapai tujuan tertentu baik yang sudah terjadi dan belum terjadi/baru direncanakan. Biaya dalam arti sempit adalah pengorbanan sumber ekonomi dalam satuan uang untuk memperoleh aktiva (Sujarweni, 2015:9).

Menurut Dewi (2015:10), Biaya adalah sumber daya yang dikorbankan atau dilepaskan untuk mencapai tujuan tertentu di masa depan.

Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Ada empat unsur pokok dalam definisi biaya yang disebutkan yaitu, diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi, biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi dan pengorbanan tersebut dilakukan untuk tujuan tertentu (Mulyadi, 2015:8).

Berdasarkan definisi tersebut diatas, dapat disimpulkan bahwa biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang untuk mencapai tujuan tertentu baik yang telah terjadi maupun yang secara potensial akan terjadi.

2.3. Penggolongan Biaya

Menurut Mulyadi (2015:13) Biaya dalam akuntansi biaya digolongkan dengan berbagai macam cara. Secara umum penggolongan biaya disesuaikan berdasarkan tujuan yang hendak dicapai dan karenanya dikenal dengan konsep: *“different cost for different purposes”*. Menurut Mulyadi (2015:13-14) biaya dapat digolongkan berdasarkan:

1) Objek Pengeluaran.

Penggolongan biaya berdasarkan objek ini dilakukan sesuai dengan nama objek pengeluaran. Misalnya nama objek pengeluaran adalah tahu maka semua pengeluaran yang berhubungan dengan tahu disebut “biaya tahu”.

2) Penggolongan biaya berdasarkan fungsi pokok dalam perusahaan.

Penggolongan biaya berdasarkan fungsi dibagi menjadi tiga kelompok, yaitu:

- a) Biaya produksi adalah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang siap untuk dijual. Menurut objek pengeluarannya, secara garis besar biaya produksi ini dibagi menjadi: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung disebut biaya utama (*prime costs*), sedangkan biaya tenaga kerja tidak langsung dan biaya *overhead* pabrik disebut biaya konversi (*conversion cost*), yang merupakan biaya untuk mengkonversi (mengubah) bahan baku menjadi produk jadi.
- b) Biaya pemasaran merupakan biaya-biaya yang terjadi pada saat kegiatan pemasaran produk dilaksanakan. Contohnya adalah biaya iklan, biaya angkut dari gudang perusahaan ke gudang pembeli, dan gaji karyawan pemasaran.
- c) Biaya administrasi umum merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasi kegiatan produksi dan pemasaran produk. Contohnya adalah gaji bagian keuangan, akuntansi, personalia, dan hubungan masyarakat.

3) Hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai.

Penggolongan biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai dikelompokkan menjadi dua bagian:

a) Biaya Langsung (*Direct Costs*)

Biaya langsung adalah biaya yang terjadi karena adanya sesuatu yang perlu dibiayai. Jika sesuatu yang dibiayai tersebut tidak ada, maka biaya

langsung ini tidak akan terjadi. Dengan demikian, biaya langsung akan mudah diidentifikasi dengan sesuatu yang dibiaya. Biaya langsung meliputi biaya bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung.

b) Biaya Tidak Langsung (*Indirect Costs*)

Biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadinya tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk disebut dengan biaya produksi tidak langsung atau biaya *overhead* pabrik (*factory overhead cost*). Biaya ini tidak mudah diidentifikasi dengan produk.

4) Perilaku biaya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan.

Penggolongan biaya menurut perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan atau aktivitas dibagi menjadi:

- a) Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Contoh biaya variabel adalah biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.
- b) Biaya semivariabel adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semivariabel mengandung unsur biaya tetap dan unsur biaya variabel.
- c) Biaya *semifixed* adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.
- d) Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisaran volume kegiatan tertentu. Contoh biaya tetap adalah gaji manajer perusahaan.

5) Jangka Waktunya.

Berdasarkan jangka waktu manfaatnya, biaya dibagi menjadi dua, yaitu:

a) Pengeluaran Modal (*Capital Expenditure*)

Pengeluaran modal adalah biaya yang memiliki manfaat lebih dari satu periode akuntansi (biasanya periode akuntansi adalah satu tahun kalender). Pengeluaran modal ini pada saat terjadinya dibebankan sebagai aktiva, dan dibebankan dalam tahun-tahun yang menikmati manfaatnya dengan cara depresiasi, diamortisasi, atau didepleksi. Contohnya pembelian aktiva seperti gudang dan peralatan, pengeluaran untuk riset serta pengembangan.

b) Pengeluaran Pendapatan (*Revenue Expenditure*)

Pengeluaran pendapatan adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut. Pada saat terjadinya, pengeluaran pendapatan ini dibebankan sebagai biaya dibayar dimuka pada pendapatan yang diperoleh dari pengeluaran biaya tersebut. Contohnya biaya iklan.

Selain penggolongan biaya tersebut, ada juga penggolongan biaya menurut Sujarweni (2015:10), yaitu sebagai berikut:

1) Berdasarkan Pengelompokan Biaya.

a) Biaya Pabrikasi/Pabrik/Manufaktur.

1. Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku utama yang dipakai untuk memproduksi barang.

2. Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar tenaga kerja utama yang langsung berhubungan dengan produk yang diproduksi dari bahan baku mentah menjadi produk jadi.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang, selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* pabrik terdiri dari:

a. Bahan Tidak Langsung

Bahan tidak langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan yang dibutuhkan untuk menyelesaikan suatu produk, namun pemakaiannya sedikit.

b. Tenaga Kerja Tidak Langsung

Tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja yang dikeluarkan untuk membayar gaji tenaga kerja yang kerjanya secara tidak langsung mempengaruhi pembuatan barang jadi.

c. Biaya Tidak Langsung Lainnya

Biaya tidak langsung lainnya adalah biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang yang secara tidak langsung berkaitan dengan proses produksi.

b) Biaya Komersial.

1. Biaya Pemasaran

Biaya pemasaran adalah biaya-biaya yang dikeluarkan untuk keperluan kegiatan pemasaran atau promosi produk.

2. Biaya Administrasi

Biaya administrasi adalah biaya yang dikeluarkan untuk mengkoordinasi dan mengendalikan kegiatan produksi dan pemasaran produk.

2) Berdasarkan Perilaku Biaya.

a) Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang jumlahnya berubah-ubah, namun perubahannya sebanding dengan perubahan volume produksi/ penjualan.

b) Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak berubah walaupun jumlah yang diproduksi/dijual berubah dalam kapasitas normal.

c) Biaya Semivariabel

Biaya semivariabel adalah biaya yang jumlahnya ada yang berubah-ubah sesuai dengan perubahan kuantitas dan memiliki tarif tetap.

d) Biaya Bertingkat

Biaya bertingkat adalah biaya yang sifatnya tetap harus dikeluarkan dalam suatu rentang produksi.

3) Berdasarkan Pengambilan Keputusan.

a) Biaya Relevan

Biaya relevan adalah biaya yang harus direncanakan terlebih dahulu karena akan memengaruhi pengambilan keputusan perusahaan di masa mendatang.

b) Biaya Tidak Relevan

Biaya ini tidak akan memengaruhi pengambilan keputusan dan akan tetap sama jumlahnya tanpa memerhatikan alternatif yang dipilih.

4) Berdasarkan sesuatu yang dibiayai.

a) Biaya langsung (*indirect costs*) adalah biaya yang manfaatnya langsung dapat diidentifikasi pada produk yang dibuat. Biaya produksi langsung terdiri atas biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

b) Biaya tidak langsung (*indirect costs*) adalah biaya yang manfaatnya tidak dapat diidentifikasi kepada produk yang dibuat. Contoh: biaya *overhead* pabrik.

5) Biaya Kesempatan

Biaya kesempatan adalah manfaat yang akan diperoleh jika salah satu alternatif dipilih dari beberapa alternatif yang ada, atau dengan kata lain pendapatan yang tidak jadi diperoleh karena telah memilih salah satu alternatif dari beberapa alternatif yang tersedia. Untuk mengambil keputusan memilih salah satu alternatif seharusnya mempertimbangkan biaya dan pendapatan yang akan muncul.

Dari uraian penggolongan biaya tersebut, dapat disimpulkan bahwa penggolongan biaya dilakukan secara sistematis sesuai dengan tipe biaya sehingga memudahkan manajemen dalam melakukan pengendalian terhadap biaya-biaya tersebut.

2.4. Elemen Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan kumpulan biaya yang dikeluarkan perusahaan dalam memproduksi suatu barang (Dunia dan Abdullah, 2012:23). Biaya produksi terdiri dari tiga elemen:

1) Biaya Bahan Baku

Sujarweni (2015:27) menyatakan bahwa biaya bahan baku langsung adalah bahan-bahan yang membentuk kegiatan menyeluruh dari produk jadi dan dapat diidentifikasi secara langsung pada produk yang bersangkutan.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Menurut Mulyadi (2015:319) Tenaga kerja merupakan usaha fisik atau mental yang dikeluarkan karyawan untuk mengolah produk. Biaya tenaga kerja adalah harga yang dibebankan untuk penggunaan tenaga kerja manusia tersebut.

3) Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik disebut juga *overhead* manufaktur, beban manufaktur atau beban pabrik. Terdiri atas semua biaya manufaktur yang tidak ditelusuri secara langsung ke *output* tertentu. *Overhead* pabrik biasanya memasukkan semua biaya manufaktur kecuali bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung (Carter, 2013:41).

2.5. Pengelompokan Biaya *Overhead* Pabrik

Menurut Mulyadi (2015:194) Biaya *overhead* pabrik menurut sifatnya dikelompokkan menjadi beberapa golongan:

1) Biaya Bahan Penolong.

Bahan penolong adalah bahan yang meskipun menjadi bagian produk jadi tetapi nilainya relatif kecil bila dibandingkan dengan harga pokok produksinya atau bahan yang tidak menjadi bagian dari produk jadi.

2) Biaya Reparasi dan Pemeliharaan.

Biaya reparasi dan pemeliharaan berupa biaya bahan habis pakai (*factory supplies*), biaya suku cadang (*spareparts*), dan harga perolehan jasa dari pihak luar perusahaan untuk keperluan perbaikan dan pemeliharaan bangunan pabrik, mesin-mesin *equipment*, perkakas laboratorium, kendaraan, perumahan, dan aktiva lain yang digunakan untuk keperluan pabrik.

3) Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung.

Biaya tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja pabrik yang upahnya tidak dapat diperhitungkan secara langsung kepada produk atau pesanan tertentu. Biaya tenaga kerja tidak langsung terdiri dari upah, tunjangan, dan biaya kesejahteraan yang dikeluarkan untuk tenaga kerja tidak langsung tersebut. Tenaga kerja tidak langsung terdiri dari:

- a) Karyawan yang bekerja dalam departemen pembantu, seperti departemen bengkel, pembangkit tenaga listrik, gudang, dan departemen uap.

b) Karyawan tertentu yang bekerja dalam departemen produksi, seperti kepala departemen produksi, mandor, dan karyawan administrasi pabrik.

4) Biaya yang timbul sebagai akibat penilaian terhadap aktiva tetap.

Biaya-biaya yang termasuk dalam kelompok ini antara lain biaya-biaya depresiasi mesin-mesin dan *equipment*, perkakas laboratorium, alat kerja, dan bangunan pabrik, serta aktiva lain yang digunakan untuk keperluan pabrik.

5) Biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu.

Biaya-biaya yang termasuk dalam kelompok ini adalah biaya-biaya asuransi mesin dan *equipment*, asuransi kecelakaan karyawan, asuransi gedung dan *emplasemen*, asuransi kendaraan, dan biaya amortisasi kerugian *trial-run*.

6) Biaya *overhead* pabrik lain yang secara langsung memerlukan pengeluaran uang.

Biaya-biaya yang termasuk dalam kelompok ini antara lain adalah biaya reparasi yang diserahkan kepada pihak luar perusahaan, biaya listrik PLN, dan sebagainya.

2.6. Metode Penyusutan Aset Tetap

Menurut Soemarso (2014:24) penyusutan merupakan pengakuan adanya penurunan nilai aktiva tetap berwujud. Penyusutan dapat dihitung setiap bulan atau ditunda sampai dengan akhir tahun. Adapun beberapa metode penyusutan diantaranya sebagai berikut:

1) Metode Garis Lurus

Metode garis lurus menghasilkan perhitungan beban penyusutan berdasarkan berlalunya waktu, dalam jumlah yang sama, sepanjang masa manfaat aktiva tetap. Beban penyusutan dihitung dengan rumus:

$$\text{Beban Penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan Aktiva} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Ekonomis Aktiva}}$$

2) Metode Saldo Menurun

Metode garis lurus menganggap bahwa beban penyusutan akan merata sepanjang umur aktiva tetap. Dalam metode saldo menurun, beban penyusutan makin menurun dari tahun ke tahun. Pembebanan yang makin menurun didasarkan pada anggapan bahwa semakin tua kapasitas aktiva tetap dalam memberikan jasanya, maka beban penyusutannya akan makin menurun juga. Beban penyusutan dihitung dengan rumus sebagai berikut:

Beban Penyusutan = Tarif Penyusutan x Dasar Penyusutan

Dasar Penyusutan = Nilai Buku Awal Periode

$$\text{Tarif Penyusutan} = \frac{100\%}{n} \times 2$$

3) Metode Jumlah Angka Tahun

Metode jumlah angka tahun akan menghasilkan jadwal penyusutan yang sama dengan metode saldo menurun. Jumlah penyusutan akan makin menurun dari tahun ke tahun. Tetapi cara perhitungan penyusutan berbeda dengan saldo menurun. Beban penyusutan dalam metode ini dihitung dengan menggunakan rumus:

Beban Penyusutan = Tarif Penyusutan x Dasar Penyusutan

Dasar Penyusutan = Harga Perolehan – Nilai Sisa

$$\text{Tarif Penyusutan} = \frac{n(n+1)}{2}$$

4) Metode Unit Produksi

Pada metode garis lurus, saldo menurun dan metode jumlah angka tahun taksiran manfaat aktiva tetap dinyatakan dalam jangka waktu pemakaiannya. Dalam metode unit produksi taksiran manfaat dinyatakan dalam kapasitas produksi yang dapat dihasilkan. Kapasitas produksi itu sendiri dapat

dinyatakan dalam bentuk unit produksi, jam pemakaian, kilometer pemakaian atau unit kegiatan lainnya. Beban penyusutan dihitung sebagai berikut:

Beban Penyusutan = Tarif Penyusutan x Dasar Penyusutan

Dasar Penyusutan = Harga Perolehan – Nilai Sisa

$$\text{Tarif Penyusutan} = \frac{\text{Produksi Aktual}}{\text{Kapasitas Produksi}}$$

2.7. Umur Ekonomis

Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2008 pasal 11 ayat (6) menyatakan bahwa masa manfaat atau umur ekonomis untuk kelompok harta berwujud yaitu sebagai berikut:

Tabel 2.1 Masa Manfaat Harta Berwujud

Kelompok Harta Berwujud	Masa Manfaat
I. Bukan Bangunan:	
Kelompok 1	4 Tahun
Kelompok 2	8 Tahun
Kelompok 3	16 Tahun
Kelompok 4	20 Tahun
II. Bangunan:	
Permanen	20 Tahun
Tidak Permanen	10 Tahun

Sumber: Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2008.

2.8. Pengertian Biaya Bersama

Pada perusahaan manufaktur sering dijumpai pengolahan bahan baku sejenis menjadi dua macam atau lebih produk yang berbeda, dimana biaya yang digunakan untuk memproses atau mengolah bahan baku ini sulit diidentifikasi. Biaya yang timbul untuk memproses bahan baku sejenis menjadi produk berbeda jenis disebut biaya bersama.

Mursyidi (2010:158) menjelaskan biaya bersama (*joint cost*) atau dikenal juga sebagai biaya produksi bersama (*joint production cost*) adalah biaya produksi yang terdiri dari biaya *overhead* pabrik, biaya tenaga kerja langsung dan biaya bahan baku yang sama dalam satu kali proses produksi yang menghasilkan berbagai jenis produk utama.

Mulyadi (2015:333) menyatakan bahwa biaya bersama dapat diartikan sebagai biaya *overhead* bersama yang harus dialokasikan ke berbagai departemen, baik dalam perusahaan yang kegiatan produksinya dilakukan secara massal maupun berdasarkan pesanan.

Menurut Pirmaningsih (2016:94), biaya bersama merupakan biaya produksi yang terjadi dalam rangka memproduksi beberapa produk. Biaya bersama yang terjadi dalam suatu perusahaan dapat berupa biaya produksi bersama dan *overhead* pabrik bersama.

Berdasarkan beberapa uraian diatas, dapat disimpulkan bahwa biaya bersama adalah gabungan biaya produksi dan biaya *overhead* yang terjadi pada saat proses produksi beberapa jenis produk dilakukan.

2.9. Alokasi Biaya Bersama

Suatu proses produksi yang dilaksanakan dalam perusahaan tertentu dapat menghasilkan beberapa jenis produk dalam waktu yang bersamaan. Perusahaan yang seperti ini, akan menimbulkan masalah pengalokasian biaya bersama (*join cost*) karena berbagai produk yang dihasilkan tersebut berasal dari proses pengolahan bahan baku bersama, sehingga fungsi dari perhitungan biaya bersama ini yaitu untuk mengetahui proporsi total biaya produksi yang harus dibebankan kepada berbagai macam produk bersama.

Menurut Siregar (2015:323) Biaya bersama dapat dialokasikan kepada tiap produk bersama dengan menggunakan salah satu dari empat metode berikut ini:

1) Metode Nilai Pasar

Metode ini paling banyak digunakan oleh perusahaan untuk mengalokasikan biaya bersama kepada produk bersama karena harga jual atau nilai jual produk merupakan perwujudan dari biaya-biaya yang dikeluarkan dalam mengelola produk tersebut.

2) Metode Rata-rata Tertimbang

Penggunaan metode ini didasarkan atas asumsi bahwa masing-masing produk yang dihasilkan dalam proses produksi bersama memiliki faktor pertimbangan yang berbeda, antara lain disebabkan oleh tingkat kesulitan pembuatan produk, waktu yang dikonsumsi, keahlian tenaga kerja, kualitas produk yang dihasilkan, dan faktor penimbang lain yang relevan.

3) Metode Unit Kuantitatif

Penggunaan metode ini didasarkan pada asumsi bahwa masing-masing produk yang dihasilkan dalam proses produksi bersama menggunakan sejumlah bahan baku sesuai dengan tingkat koefisien pemanfaatan bahan baku yang terdapat pada masing-masing produk yang dihasilkan.

4) Metode Rata-rata Biaya Per Satuan

Umumnya, metode ini digunakan oleh perusahaan yang menghasilkan beberapa macam produk dari satu proses bersama. Metode ini hanya dapat digunakan apabila produk bersama yang dihasilkan diukur dalam satuan yang sama. Atas dasar asumsi tersebut, penentuan biaya untuk masing-masing produk yang dihasilkan.

Mulyadi (2015:335) mengungkapkan bahwa alokasi dari biaya patungan (bersama) terdiri dari empat metode, yaitu:

1) 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 atas dasar koefisien fisik yaitu kuantitas bahan baku yang terdapat dalam masing-masing produk.

2) 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 yang sama dari satu proses bersama tetapi mutunya berlainan.

3) Metode Nilai Jual Relatif

Metode ini banyak digunakan untuk mengalokasikan biaya bersama kepada produk bersama. Dasar pemikiran pada metode ini adalah bahwa harga jual suatu produk merupakan perwujudan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam mengolah produk tersebut.

4) Metode Rata-rata Tertimbang

Jika dalam metode rata-rata per satuan dasar yang dipakai dalam mengalokasikan biaya bersama adalah kuantitas produksi, maka dalam metode rata-rata tertimbang kuantitas produksi ini dikalikan dulu dengan angka penimbang dan hasil kalinya baru dipakai sebagai dasar alokasi.

2.10. Pengertian, Karakteristik, dan Perlakuan Produk Sampingan

Menurut Carter (2009:268) istilah produk sampingan (*by product*) umumnya digunakan untuk mendefinisikan suatu produk dengan nilai total yang relatif kecil dan dihasilkan secara simultan atau bersamaan dengan produk lain yang nilai totalnya lebih besar. Produk dengan nilai total yang lebih besar tersebut biasanya disebut produk utama (*main product*). Produk utama biasanya diproduksi dalam jumlah yang lebih besar dibandingkan dengan produk sampingan.

Menurut Mursyidi (2010:152) produk sampingan adalah produk yang tidak terelakkan untuk dihasilkan, namun bukan merupakan tujuan utama perusahaan. Sedangkan menurut Sujarweni (2015:111) produk sampingan adalah produk yang diproduksi secara bersama-sama dengan produk lainnya,

namun produk ini merupakan hasil sampingan dari produk utama, jumlah maupun harganya lebih rendah dari produk utamanya.

Berdasarkan uraian tersebut diatas, dapat disimpulkan bahwa produk sampingan merupakan produk yang tidak terelakkan untuk dihasilkan secara bersama-sama dengan produk lainnya yang menjadi tujuan utama produksi perusahaan.

Menurut Mursyidi (2010:152) produk sampingan mempunyai karakteristik sebagai berikut:

- 1) Nilai jualnya relatif lebih rendah dari produk lain yang dihasilkan bersamanya sebagai produk utama apabila dapat dijual;
- 2) Produk sampingan merupakan produk yang bukan tujuan utama usaha perusahaan;
- 3) Jika tidak laku dijual, produk sampingan dikategorikan sebagai limbah industri.

Menurut Sujarweni (2015:111) produk sampingan dapat diperlakukan sebagai berikut:

- 1) Produk sampingan siap dijual setelah dipisah dari produk utama;
- 2) Produk sampingan masih perlu diolah lagi sebelum menjadi produk yang siap untuk dijual;
- 3) Produk sampingan siap dijual setelah dipisah dari produk utama, namun sebenarnya jika diproses lagi dapat dijual dengan harga yang lebih tinggi.

2.11. Penentuan Harga Pokok Produk Sampingan

Menurut Carter (2009:270), metode untuk menghitung biaya produk sampingan ada 4 (empat), yaitu:

- 1) Metode Pengakuan Pendapatan Kotor

Metode ini memperlakukan penjualan produk sampingan berdasarkan penjualan kotor. Hal ini dilakukan karena biaya persediaan final dari produk utama dianggap terlalu tinggi sehingga menanggung biaya yang seharusnya

dibebankan kepada produk sampingan. Dalam metode ini penjualan atau pendapatan (hasil) dari produk sampingan dalam laporan laba/rugi dapat dikategorikan sebagai pendapatan lain-lain, atau hasil penjualan tambahan, atau pengurang harga pokok penjualan, ataupun pengurang biaya produksi.

2) Metode Biaya Pengganti

Metode harga pokok pengganti dapat digunakan oleh perusahaan yang menghasilkan produk sampingan dimana produk sampingan tersebut tidak dijual tetapi digunakan sendiri didalam proses produksi. Dalam metode ini persediaan bahan yang berupa produk sampingan didebit seharga harga pasar atau harga pokok pengganti apabila produk tersebut dibeli dari luar atau dari pasar dan harga pokok produk utama dikredit sebesar jumlah tersebut, apabila rekening barang dalam proses produk utama diselenggarakan untuk setiap elemen biaya maka perlu metode alokasi untuk setiap elemen biaya tersebut. Sebenarnya pada metode ini hasil penjualan produk sampingan mengurangi biaya produksi produk utama. Oleh karena pada metode harga pokok produk sampingan tidak dijual ke pasar tetapi dikonsumsi sendiri oleh perusahaan. Maka dipakai harga pokok pengganti apabila dibeli dari pihak luar atau dari pasar.

3) Metode Nilai Pasar

Metode nilai pasar atau biaya disebut biaya reversal. Metode ini mengurangi biaya pabrikasi produk utama, bukan sebesar hasil penjualan aktual yang diterima, tetapi sebesar nilai estimasi produk sampingan pada saat dihasilkan. Estimasi harus dibuat sebelum dipisah dari produk utama. Estimasi ini mencakup estimasi laba kotor, estimasi biaya pemasaran dan administrasi, serta estimasi biaya produksi setelah pemisahan. Penentuan nilai uangnya akan tergantung pada stabilitas harga pasar, yaitu harga dan daya jual dari produk sampingan.

4) Metode Pengakuan Pendapatan Bersih

Dalam metode ini hasil penjualan produk sampingan yang diperhitungkan adalah berdasarkan hasil penjualan atau pendapatan bersih produk sampingan. Hal ini dilakukan dengan asumsi bahwa adanya kebutuhan untuk membebankan biaya yang dapat ditelusuri keproduk sampingan. Disamping itu metode ini memisahkan biaya yang terjadi setelah titik pisah dalam memproses maupun dalam memasarkan produk sampingan. Pada metode ini produk sampingan memerlukan proses lanjutan setelah dipisah dari produk utama. Hasil penjualan bersih produk sampingan dapat dihitung dengan cara mengurangi penjualan atau pendapatan produk sampingan dengan biaya proses lanjutan serta biaya pemasaran dan administrasi produk sampingan, sehingga diperoleh penjualan atau pendapatan bersih produk sampingan.

2.12. Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut Bustami dan Nurlela (2010:49), harga pokok produksi merupakan kumpulan biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir.

Menurut Dunia dan Abdullah (2012:24) harga pokok produksi adalah biaya-biaya yang terjadi sehubungan dengan kegiatan manufaktur. Biaya produksi terdiri atas tiga kategori, yaitu biaya tenaga kerja langsung (*direct labor*), biaya *overhead* pabrik (*manufacturing overhead*), dan biaya bahan langsung (*direct material*).

Berdasarkan pengertian tersebut diatas, dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi adalah kumpulan biaya-biaya yang terjadi sehubungan dengan kegiatan produksi selama periode berjalan yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

2.13. Manfaat Harga Pokok Produksi

Manfaat harga pokok produksi menurut Mulyadi (2015:65) adalah:

1) Menentukan Harga Jual Produk.

Biaya produksi per unit merupakan salah satu informasi yang dipertimbangkan disamping informasi biaya lain serta informasi *nonbiaya* dalam penentuan harga jual produk.

2) Menghitung Laba atau Rugi.

Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam periode tertentu untuk mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba atau mengakibatkan rugi.

3) Menentukan Harga Pokok Persediaan Produk Jadi dan Produk dalam Proses yang disajikan dalam Neraca.

Pada saat manajemen dituntut untuk membuat pertanggungjawaban keuangan periode, manajemen harus menyajikan laporan keuangan berupa neraca dan laporan laba rugi. Di dalam neraca, manajemen harus menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok produk yang masih dalam proses.

4) Memantau Realisasi Biaya Produksi.

Jika rencana produksi untuk jangka waktu tertentu telah diputuskan untuk dilaksanakan, maka manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan di dalam pelaksanaan rencana produksi tersebut. Oleh karena itu, akuntansi biaya digunakan untuk mengumpulkan informasi biaya produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang diperhitungkan sebelumnya.

2.14. Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Metode perhitungan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam pokok produksi. Ada dua pendekatan terhadap perhitungan harga pokok produksi. Menurut Mulyadi (2015:122) yaitu:

1) Metode Biaya Penuh (*Full Costing*)

Metode ini menentukan harga pokok produksi dengan cara membebankan seluruh biaya produksi, baik yang berperilaku tetap maupun variabel kepada produk. Harga pokok produksi menurut metode *full costing* terdiri dari:

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	<u>xxx</u>
Harga Pokok Produksi	xxx

2) Metode Biaya Variabel (*Variable Costing*)

Metode ini menentukan harga pokok produksi dengan cara membebankan biaya produksi yang berperilaku variabel kedalam harga pokok produksi, terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel.

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	<u>xxx</u>
Harga Pokok Produksi	xxx

2.15. Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi

Metode pengumpulan harga pokok produksi adalah upaya untuk memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam harga pokok produksi. Penentuan

harga pokok produksi tersebut ditentukan oleh bagaimana cara perusahaan tersebut memproduksi.

Menurut Mulyadi (2015:17) metode pengumpulan biaya produksi dibagi menjadi dua yaitu:

- 1) Metode Harga Pokok Proses (*Process Cost Method*).
- 2) Metode Harga Pokok Pesanan (*Job Order Cost Method*).

2.16. Pengertian Metode Harga Pokok Proses

Menurut Mulyadi (2015:49) Harga pokok proses adalah Metode yang biaya-biaya produksinya dikumpulkan untuk periode tertentu dan biaya produksi per satuan produk yang dihasilkan dalam periode tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi persatuan produk yang dihasilkan dalam periode yang bersangkutan dengan produk yang dihasilkan.

Menurut Sujarweni (2015:82) Harga Pokok Proses adalah Metode perhitungan harga pokok produk berdasarkan biaya yang diproduksi pada suatu periode dibagi unit produk yang dihasilkan secara masal yang identik dengan formula membagi total biaya pembuatan produk dengan jumlah unit yang diproduksi.

Berdasarkan pengertian tersebut, dapat disimpulkan bahwa metode harga pokok proses adalah suatu metode pengumpulan harga pokok produksi dimana biaya-biaya produksi dikumpulkan selama jangka waktu tertentu, kemudian biaya tersebut dibebankan ke setiap unit produk yang dihasilkan dengan cara membagikan total biaya yang dikumpulkan dengan jumlah unit produk yang dihasilkan.

2.17. Karakteristik Metode Harga Pokok Proses

Menurut Supriyono (2015:139-140) karakteristik metode harga pokok proses, yaitu:

- 1) Biaya dikumpulkan kedalam setiap satuan waktu tertentu, misalnya bulan, tahun, dan sebagainya.
- 2) Produk yang dihasilkan bersifat homogen dan standar, tidak tergantung pada spesifikasi yang diminta oleh pembeli.
- 3) Kegiatan produksi didasarkan pada *budget* produksi atau *schedule* produksi untuk satuan waktu tertentu.
- 4) Tujuan produksi untuk mengisi persediaan yang selanjutnya akan dijual.
- 5) Kegiatan produksi bersifat kontinyu atau dilakukan secara terus-menerus.
- 6) Jumlah total biaya maupun biaya satuan dihitung setiap akhir periode, misalnya akhir bulan atau akhir tahun.
- 7) Perusahaan yang menggunakan sistem harga pokok proses, misalnya:
 - a) Memproduksi barang: pabrik tekstil, penyulingan minyak, baja, ban, semen, gula, farmasi, radio, mesin cuci, TV, kalkulator, mesin tik dan sebagainya.
 - b) Memproduksi jasa: tenaga listrik (PLN), gas kota, pemanas, angkutan, dan sebagainya.

2.18. Perbedaan Metode Harga Pokok Proses dengan Metode Harga Pokok Pesanan

Menurut Supriyono (2015:38) perbandingan karakteristik dari metode harga pokok pesanan dengan harga pokok proses adalah sebagai berikut:

Tabel 2.2 Perbandingan Metode Harga Pokok Pesanan dengan Harga Pokok Proses

Segi Perbedaan	Metode Harga Pokok Pesanan	Metode Harga Pokok Proses
Dasar Kegiatan Produksi.	Pesanan Pelanggan.	<i>Budget</i> Produksi.
Tujuan Produksi.	Untuk melayani pesanan.	Untuk persediaan yang akan dijual.
Bentuk Produk.	Tergantung spesifikasi pemesanan dan dapat dipisahkan identitasnya.	Homogen dan standar.
Biaya Produksi dikumpulkan.	Setiap pesanan.	Setiap satuan waktu.
Kapan biaya produksi dihitung.	Pada saat suatu pesanan selesai.	Pada akhir periode/satuan waktu.
Menghitung harga pokok.	$\frac{\text{Harga Pokok Pesanan Tertentu}}{\text{Jumlah Produk Pesanan yang bersangkutan}}$	$\frac{\text{Harga Pokok Periode Tertentu}}{\text{Jumlah Produk Periode yang bersangkutan}}$
Contoh perusahaan.	Percetakan, kontraktor, konsultan, kantor akuntan.	Semen, kertas, tekstil, petrokimia, penyulingan minyak, PLN, air minum, angkutan.

Sumber: Supriyono, 2015.

2.19. Laporan Harga Pokok Produksi

Menurut Sujarweni (2015:88), Laporan harga pokok produksi merupakan perincian untuk memperhitungkan harga pokok produksi dengan menggunakan metode harga pokok proses dalam penentuan harga pokok produk total maupun per unitnya.

Laporan harga pokok produksi berisi tiga bagian yaitu: laporan produksi atau disebut juga skedul kuantitas yang memberikan informasi mengenai komponen produk yang masuk dalam pengolahan dan produk selesai, bagian kedua yaitu pembebanan biaya yang memuat sejumlah biaya produksi selama periode tertentu, kemudian disajikan dengan membagi jumlah total biaya dengan jumlah total produk yang dihasilkan, dan bagian ketiga yaitu perhitungan biaya

yang memuat produk yang telah selesai dan produk yang belum selesai (Sujarweni, 2015:89).

Berikut conth laporan harga pokok produksi menurut Sujarweni (2015:91):

Tabel 2.3 Laporan Harga Pokok Produksi

Data Produksi:			
Produk dalam proses awal			
Dimasukkan dalam proses			
Produk Jadi			
Produk dalam proses akhir			
Jumlah produk yang dihasilkan			
Biaya produksi yang dibebankan:			
	BDP Awal	Bulan	Total
	(Rp)	(Rp)	(Rp)
Biaya Bahan Baku			
Biaya Tenaga Kerja Langsung			
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik			
Jumlah			
Perhitungan Harga Pokok Produksi per satuan			
Unsur Biaya	Total Biaya	Unit Ekuivalen	Biaya Produksi per satuan
Biaya Bahan Baku			
Biaya Tenaga Kerja Langsung			
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik			
Total			
Perhitungan Biaya			
Harga Pokok Produk Jadi			
Harga Pokok Persediaan produk dalam proses akhir:			
Biaya Bahan Baku			
Biaya Tenaga Kerja Langsung			
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik			
Jumlah biaya produksi			

Sumber: Sujarweni, 2015.

2.20. Penelitian Terdahulu

Sebelum penelitian ini dilakukan, telah ditulis beberapa penelitian terdahulu yang dikemukakan pada Tabel 2.4. Perbedaan penelitian yang dilakukan oleh beberapa peneliti sebelumnya dengan penelitian yang dilakukan oleh peneliti adalah bahwa dalam penelitian yang dilakukan oleh peneliti sebelumnya tidak memperhitungkan harga pokok produk sampingan atau hanya berfokus pada produk utama yang dihasilkan oleh objek penelitian saja.

Sedangkan persamaan penelitiannya adalah bahwa dalam setiap penelitian sebelumnya dan penelitian yang dilakukan oleh peneliti menggunakan pendekatan komparatif (perbandingan), walaupun objek perbandingan disetiap peneliti berbeda, seperti pada penelitian yang dilakukan oleh Lili Murnilawati (2017), Rifki Juwanda (2019), serta Ayu Mustika dan Wahyul Wahab (2021) yang membandingkan hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dan *variable costing*. Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh Aa Kartiwa dan Korrutaeni (2018), Desi Kurnia (2019) dan penelitian yang dilakukan oleh peneliti membandingkan harga pokok produksi menurut pemilik perusahaan dengan menurut peneliti sesuai dengan teori akuntansi.

Tabel 2.4 Penelitian Terdahulu

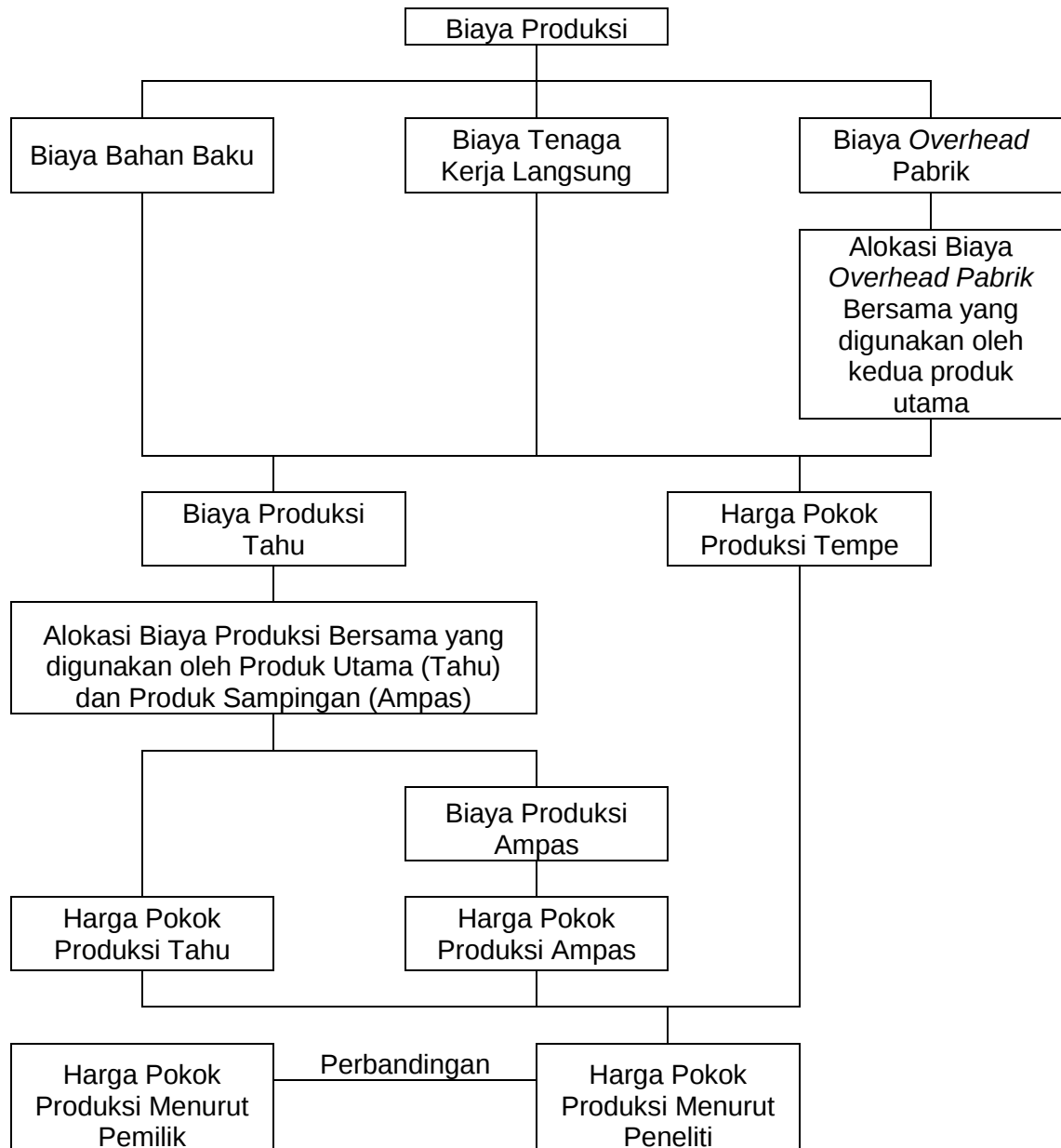
No	Nama Peneliti	Judul	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1	Lili Murnilawati (2017)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Pada Pabrik Tahu Boy Medan	Metode penelitian yang dipakai dalam penelitian ini yaitu metode analisis deskriptif.	Berdasarkan penelitian yang dilakukan diperoleh hasil bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i> adalah Rp 16.952,42/blabak tahu dan dengan metode <i>variable costing</i> adalah Rp 16.924,30/blabak tahu. Hal ini telah sesuai dengan teori-teori umum yang berlaku dalam Ilmu Akuntansi Keuangan sehingga Pabrik Tahu Boy dapat mengetahui nilai keuntungan sebenarnya dari perusahaan.
2	Aa Kartiwa dan Korrutaeni Mulus Gianti (2018)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Berdasarkan Metode Harga Pokok Proses (Studi Kasus Pada Perusahaan Tahu Saribumi Sumedang)	Metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif.	Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode harga pokok proses dapat menghasilkan harga jual yang tepat, sehingga Tahu Saribumi Sumedang dapat membuat laporan biaya produk sesuai dengan sistem pencatatan akuntansi yang berlaku. Dengan demikian, perhitungan harga pokok produksi sudah sesuai dengan kajian teori.
3	Rifky Juwanda (2019)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Industri Tahu Di Kota Medan	Metode analisis yang digunakan adalah analisis data deskriptif.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 8 pelaku industri tahu di Kota Medan 5 diantaranya memiliki metode harga pokok produksi yang sesuai dengan teori akuntansi yaitu metode <i>variable costing</i> dan 3 industri tahu tidak sesuai dengan teori akuntansi yaitu metode <i>full costing</i> dan <i>variable costing</i> . Harga pokok produksi per papan yang dihasilkan dengan metode <i>full costing</i> memiliki nilai terbesar dengan rata-rata sebesar Rp.16.121,-/papan dibandingkan dengan metode perusahaan sebesar Rp.15.756,-/papan dan metode <i>variable costing</i> yaitu sebesar Rp.15.856,/papan. Metode penetapan harga pokok produksi yang tepat adalah dengan metode <i>full costing</i> .

4	Desi Kurnia (2019)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Dengan Metode <i>Full Costing</i> Pada Industri Kecil (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Berkah)	Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan metode <i>full costing</i> .	Berdasarkan hasil analisis, diperoleh kesimpulan bahwa pabrik tahu berkah belum melakukan perhitungan harga pokok produksi tahunya dengan metode <i>full costing</i> karena belum merinci seluruh biaya produksi yang dikeluarkan pada proses produksinya dan terdapat selisih antara perhitungan harga pokok produksi tahu dengan metode pabrik tahu berkah dengan metode <i>full costing</i> . Maka pabrik tahu berkah harus menghitung seluruh biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi secara rinci untuk mendapatkan hasil yang aktual dan tepat karena dapat berpengaruh pula terhadap harga jual dan laba yang akan di tetapkan oleh pabrik tahu berkah nantinya.
5	Ayu Mustika Sari dan Wahyul Wahab (2021)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode <i>Full Costing</i> Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tahu Payah	Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis deskriptif kuantitatif.	Hasil analisis data diperoleh bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UMKM Tahu Payah adalah Rp 367,- sedangkan hasil analisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode <i>full costing</i> adalah Rp 423,- maka selisih antara metode <i>full costing</i> dengan yang dilakukan perusahaan adalah Rp56,-. Dan penetapan harga jual berdasarkan perhitungan <i>full costing</i> adalah Rp 538,-. Jadi metode yang paling tepat adalah metode <i>full costing</i> karena metode ini memperhitungkan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi

2.21. Kerangka Penelitian

Harga pokok produksi untuk produk tahu dan tempe diperhitungkan dengan cara menjumlahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik yang mudah ditelusuri oleh pemilik pabrik seperti biaya listrik, tanpa memperhitungkan biaya *overhead* pabrik lainnya yang tidak mudah untuk ditelusuri seperti biaya penyusutan aktiva pabrik. Selain itu, harga pokok produksi ampas tahu sebagai produk sampingan juga tidak dihitung. Hal tersebut dikarenakan kurangnya pengetahuan pemilik pabrik mengenai cara perhitungan penyusutan aktiva maupun cara perhitungan harga pokok produk sampingan.

Berdasarkan hal tersebut maka peneliti akan melakukan penentuan harga pokok produk tahu dan tempe sebagai produk utama dan perhitungan harga pokok produk ampas yang merupakan produk sampingan dari tahu. Berikut kerangka penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti:



Gambar 2.1 Kerangka Penelitian

2.22. Definisi Operasional

Pada penelitian ini, Definisi operasional variabel digunakan agar tidak terjadi penaksiran yang berbeda-beda mengenai variabel yang akan dilibatkan dalam penelitian. Adapun variabel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

- 1) Biaya Bahan Baku adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku utama yang dipakai untuk memproduksi barang dan dapat diidentifikasi secara langsung pada produk yang bersangkutan.

- 2) Biaya Tenaga Kerja Langsung adalah harga yang dibebankan untuk penggunaan tenaga karyawan yang mengolah langsung produk.
- 3) Biaya *Overhead* Pabrik adalah Biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang, selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.
- 4) Metode Garis Lurus adalah metode yang perhitungan beban penyusutannya berdasarkan berlalunya waktu, dalam jumlah yang sama, sepanjang masa manfaat aktiva tetap.
- 5) Alokasi Biaya menggunakan Metode Nilai Jual Relatif atau Nilai Pasar. Dasar pikiran dalam metode ini adalah bahwa harga jual suatu produk merupakan perwujudan dari biaya-biaya yang dikeluarkan untuk mengolah produk tersebut.
- 6) *Full Costing* adalah penentuan harga pokok produksi yang membebankan seluruh biaya produksi, baik yang berperilaku tetap maupun variabel kepada produk.
- 7) Metode Harga Pokok Proses adalah Metode yang biaya-biaya produksinya dikumpulkan selama periode tertentu dan biaya produksi per satuan produk yang dihasilkan dalam periode tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi dalam periode yang bersangkutan dengan produk yang dihasilkan.
- 8) Harga Pokok Produksi adalah kumpulan biaya-biaya yang terjadi sehubungan dengan kegiatan produksi selama periode berjalan yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1. Rancangan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan penelitian yang telah dipaparkan sebelumnya, maka peneliti mengklasifikasikan penelitian ini kedalam jenis penelitian deskriptif kuantitatif dengan pendekatan komparatif (perbandingan). Menurut Anwar (2013:13), Penelitian deskriptif adalah desain penelitian yang disusun dalam rangka memberikan gambaran secara sistematis tentang informasi ilmiah yang berasal dari subyek atau obyek penelitian. Kuantitatif yaitu penelitian yang lebih banyak menggunakan angka-angka, mulai dari pengumpulan data, penafsiran terhadap data tersebut, serta penampilan terhadap hasilnya.

Peneliti memilih jenis pendekatan komparatif (perbandingan) karena nantinya peneliti akan membandingkan penentuan harga pokok produksi menurut pemilik perusahaan yang diteliti dengan perhitungan harga pokok produksi menurut peneliti sesuai dengan teori akuntansi.

3.2. Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian yang dilakukan oleh peneliti yaitu pada UD Sido Maju yang berlokasi di Laccu-laccu, Limbung Kecamatan Bajeng Kabupaten Gowa. Waktu penelitian dilakukan pada bulan Juni 2022 sampai Agustus 2022.

3.3. Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif. Data kuantitatif berupa data-data proses produksi mulai dari bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Sumber data dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

Data primer yaitu data yang diperoleh secara langsung dari pengumpul data seperti data dari hasil wawancara dan pengamatan (observasi). Data sekunder yaitu data yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui catatan-catatan perusahaan dan sumber lain yang berkaitan dengan objek yang diteliti.

3.4. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

- 1) Wawancara yaitu mengajukan beberapa pertanyaan kepada pemilik pabrik berkaitan dengan data produksi dan data biaya produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik yang telah diperoleh.
- 2) Pengamatan (Observasi) yaitu mengamati bagaimana proses produksi dan mengidentifikasi biaya-biaya yang ada selama proses berlangsung.
- 3) Analisis dokumen yang berkaitan dengan kegiatan yang akan dilakukan peneliti, seperti nota pembelian bahan baku, bahan penolong, daftar gaji, biaya listrik, dan biaya lainnya yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksi.

3.5. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif dengan menggunakan *historical costing* untuk menentukan harga pokok produksi tahu dan tempe serta ampas yang tepat. Deskriptif kuantitatif yaitu metode yang menganalisis suatu permasalahan berdasarkan angka-angka dari hasil penelitian. Penentuan harga pokok produksi dilakukan dengan prosedur sebagai berikut:

- 1) Mengumpulkan biaya-biaya yang berhubungan dengan produksi tahu dan tempe selama periode Juli 2022.
- 2) Mengklasifikasikan biaya-biaya tersebut ke dalam kelompok:
 - a) Biaya Bahan Baku

- b) Biaya Tenaga Kerja Langsung
- c) Biaya *Overhead* Pabrik
- 3) Menghitung biaya produksi tahu dan tempe.
- 4) Mengalokasikan biaya bersama yang digunakan untuk produksi tahu dan tempe.
- 5) Menghitung harga pokok produksi tempe.
- 6) Mengalokasikan biaya bersama dalam menghitung harga pokok produk sampingan pada saat titik pisah.
- 7) Menghitung harga pokok produksi tahu setelah pemisahan biaya bersama dengan produk sampingan.
- 8) Menganalisis penentuan harga pokok produksi yang dilakukan oleh pemilik pabrik.
- 9) Membandingkan harga pokok produksi menurut pemilik pabrik dengan harga pokok produksi menurut peneliti sesuai dengan teori akuntansi.

3.6. Tahap-Tahap Penelitian

Menurut Sugiyono (2014) tahap-tahap penelitian merupakan langkah-langkah yang harus dilaksanakan dalam suatu penelitian. Tahap-tahap penelitian yang dilakukan oleh peneliti adalah sebagai berikut:

1) Tahap Pra Lapangan

Tahap ini merupakan tahap awal yang dilakukan oleh peneliti dengan tahap mengajukan rancangan penelitian, dan izin penelitian kepada pemilik perusahaan yang ingin diteliti.

2) Tahap Pekerjaan Lapangan

Pada tahapan ini, peneliti mulai memasuki bidang penelitian. Peneliti harus melakukan tiga hal dengan baik untuk menguasai bidang penelitian, yaitu dengan memahami latar belakang penelitian, memasuki lapangan secara langsung dan mengumpulkan data yang diperlukan.

3) Tahapan Analisis Data

Setelah peneliti memperoleh data yang dibutuhkan, langkah terakhir dari penelitian ini adalah mengolah dan menganalisis data untuk mendapatkan hasil penelitian.

4) Kesimpulan

Menyimpulkan jawaban terkait Analisis Penentuan Harga Pokok Produk Utama dan Sampingan pada UD Sido Maju.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Hasil Penelitian

4.1.1. Gambaran Umum UD Sido Maju

UD Sido Maju merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang produksi tahu dan tempe yang didirikan oleh Almarhum Bapak Jumangin pada tahun 2005, yang berlokasi di Laccu-laccu, Limbung Kecamatan Bajeng Kabupaten Gowa. UD Sido Maju menghabiskan 9.000 kg kedelai untuk tahu dan 6.000 kg kedelai untuk tempe yang menghasilkan 270.000 biji tahu dan 24.000 potong tempe setiap bulannya. UD Sido Maju memasarkan hasil produksinya tidak hanya pada area sekitar pabrik yaitu Limbung tapi juga ke area Bontonompo. Saat ini UD Sido Maju melakukan proses produksi rutin setiap hari dengan menghabiskan 300 kg kedelai untuk tahu dan 200 kg kedelai untuk tempe, dalam 1 kg kedelai yang digunakan akan menghasilkan 30 biji tahu dan 4 potong tempe setiap harinya.

Sebagai perusahaan kecil yang masih berkembang, struktur organisasi UD Sido Maju hanya terdiri dari pemilik dan 7 (tujuh) orang tenaga kerja. Aktivitas pokok yang dilakukan oleh pemilik adalah melakukan transaksi keuangan. Selanjutnya pemilik juga melakukan pembelian bahan sesuai kebutuhan produksi, dan melakukan pembayaran upah tenaga kerja langsung berdasarkan jumlah yang diproduksi. Sementara itu tugas tenaga kerja yaitu melaksanakan pekerjaan sesuai dengan perintah pemilik.

4.1.2. Proses Produksi

Proses produksi merupakan serangkaian tahapan yang diperlukan dalam proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi untuk menambah nilai barang atau jasa. Adapun proses produksi UD Sido Maju adalah:

a. Proses Produksi Tahu

1. Rendam kedelai kedalam bak perendaman (ember plastik) yang telah diberi air secukupnya selama 3 jam.
2. Kemudian bersihkan dengan menghilangkan air rendaman beserta kotoran-kotoran yang umumnya mengapung diatas air.
3. Giling kedelai menjadi bubur kedelai dengan menambahkan air secukupnya.
4. Bubur kedelai kemudian dimasukan ke dalam tempat masak dengan penambahan air lagi sehingga bubur kedelai menjadi encer. Bubur kedelai dimasak hingga mendidih dengan metode tradisional yaitu menggunakan tungku dan kayu.
5. Setelah bubur kedelai dimasak dilakukan penyaringan untuk mendapatkan sari kedelai (susu kedelai) dengan menggunakan kain belacu (mori kasar) atau kain sifon yang dipasang diatas bak penampung. Hasil dari penyaringan ini adalah sari kedelai sedangkan hasil sampingannya berupa ampas.
6. Selanjutnya tambahkan asam atau batu tahu secukupnya untuk menghasilkan endapan (gumpalan) tahu.
7. Kemudian gumpalan tahu dicetak dengan menggunakan cetakan tahu. Lalu dipotong sesuai dengan ukuran
8. Setelah itu, tahu dimasukkan kedalam ember untuk dijual.

b. Proses Produksi Tempe

1. Sortir kedelai dengan menggunakan tampah bambu untuk menghilangkan kedelai yang rusak, kotoran dan lain-lain.
2. Cuci kedelai yang telah disortir. Lalu rebus kedelai selama 30 menit.

3. Rendam kedelai yang telah direbus selama sehari untuk memudahkan pengupasan kulit kedelai. Setelah direndam, kupas kulit kedelai menggunakan mesin pengupas kulit.
4. Setelah itu cuci kembali kedelai dengan cara di aduk agar sisa kulit kedelai mengapung dan dapat dibuang dengan cara disaring.
5. Kemudian rebus kembali kedelai selama 1 jam lalu tiriskan dan taburkan ragi tempe.
6. Masukkan kedalam cetakan tempe lalu diamkan selama 2 hari.
7. Setelah didiamkan selama 2 hari, bungkus tempe menggunakan daun pisang untuk dijual.

4.1.3. Harga Pokok Produksi pada UD Sido Maju Menurut Pemilik

a. Pengumpulan Biaya Produksi

Biaya-biaya produksi yang diakui oleh pemilik pabrik pada UD Sido Maju adalah: pembelian kedelai, pembayaran gaji karyawan, pembayaran biaya listrik, pembelian kayu bakar, pembelian daun pisang, pembayaran biaya pemeliharaan mesin giling tahu, biaya pemeliharaan mesin giling tempe, biaya PBB, pembelian karung dan pembelian tali rafia.

b. Pengklasifikasian Biaya Produksi

1. Biaya Bahan Baku terdiri dari pembelian kedelai.
2. Biaya Tenaga Kerja Langsung terdiri dari pembayaran gaji karyawan.
3. Biaya *Overhead* Pabrik terdiri dari pembayaran biaya listrik, pembelian kayu bakar, pembelian daun pisang, pembayaran biaya pemeliharaan mesin giling tahu, biaya pemeliharaan mesin giling tempe, biaya PBB, pembelian karung dan tali rafia.

c. Perhitungan Biaya Produksi

Perhitungan biaya produksi pada UD Sido Maju menurut pemilik pabrik adalah sebagai berikut:

1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku dihitung dengan cara menjumlahkan seluruh bahan baku yang digunakan. Harga kedelai pada bulan Juli 2022 adalah sebesar Rp 11.000 per kg, UD Sido Maju menghabiskan kedelai sebanyak 9 ton atau 9.000 kg untuk memproduksi tahu dan 6 ton atau 6.000 kg untuk memproduksi tempe. Besarnya biaya bahan baku yang digunakan selama bulan Juli 2022 ditunjukkan pada tabel berikut:

Tabel 4.1 Biaya Bahan Baku pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022

Jenis Produk	Kedelai		
	Jumlah Pemakaian	Harga per Kg	Harga
	(Kg)	(Rp)	(Rp)
	(1)	(2)	(3) = (1 x 2)
Tahu	9.000	11.000	99.000.000
Tempe	6.000	11.000	66.000.000
Total Biaya Bahan Baku			165.000.000

Sumber: Data diolah, Juli 2022

Tabel 4.1 menunjukkan total biaya bahan baku pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022 adalah sebesar Rp 99.000.000 untuk produksi tahu dan Rp 66.000.000 untuk produksi tempe. Biaya bahan baku diperoleh dengan mengalikan masing-masing jumlah pemakaian kedelai yaitu 9.000 kg dan 6.000 kg dengan harga kedelai per kg sebesar Rp 11.000.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung pada UD Sido Maju dihitung berdasarkan upah harian sebesar Rp 150.000 per orang untuk bagian produksi produk utama sedangkan untuk bagian produk sampingan sebesar Rp 50.000 per orang. Pabrik ini memiliki 4 orang karyawan untuk memproduksi tahu, 2 orang karyawan untuk memproduksi tempe, dan 1 orang karyawan pada bagian pengemasan dan pikul ampas tahu.

Perhitungan biaya tenaga kerja langsung pada UD Sido Maju dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022

Jenis Produk	Upah Sehari (Rp)	Jumlah Karyawan	Jumlah Biaya Sehari (Rp)	Jumlah Biaya Sebulan (Rp)
	(1)	(3)	(3) = (1x2)	(4) = (3) x 30
Tahu	150.000	4	600.000	18.000.000
Ampas Tahu	50.000	1	50.000	1.500.000
Tempe	150.000	2	300.000	9.000.000
Jumlah Biaya Tenaga Kerja				28.500.000

Sumber: Data diolah, Juli 2022

Tabel 4.2 menunjukkan total biaya tenaga kerja langsung pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022 adalah sebesar Rp 19.500.000 untuk produksi tahu karena biaya gaji untuk bagian pengemasan dan pikul ampas tahu juga dimasukkan kedalam biaya produksi tahu oleh pemilik, sedangkan biaya tenaga kerja untuk produksi tempe adalah sebesar Rp 9.000.000. Biaya tenaga kerja langsung diperoleh dengan mengalikan upah sehari dengan jumlah karyawan sehingga mendapatkan jumlah biaya tenaga kerja per hari dan per bulannya.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *Overhead* Pabrik menurut UD Sido Maju dihitung dengan cara membagi dua biaya listrik dan biaya pembelian kayu bakar karena digunakan oleh kedua produk utama yang diproduksi. Sedangkan, biaya pembelian daun pisang, biaya pemeliharaan mesin giling tahu, biaya pemeliharaan mesin giling tempe, biaya PBB, biaya pembelian karung dan tali rafia masing-masing dimasukkan kedalam produk yang menggunakannya. Perhitungan biaya *overhead* pabrik pada UD Sido Maju dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.3 Biaya *Overhead* Pabrik pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022

Elemen Biaya	Total	Tahu (Rp)	Tempe (Rp)
Biaya Listrik	2.550.000	1.275.000	1.275.000
Biaya Kayu Bakar	4.800.000	2.400.000	2.400.000
Daun Pisang	4.000.000	-	4.000.000
Biaya Pemeliharaan Mesin Giling Tahu	800.000	800.000	-
Biaya Pemeliharaan Mesin Giling Tempe	500.000	-	500.000
Biaya PBB	2.500	1.000	1.500
Karung	750.000	750.000	-
Tali Rafiah	45.000	45.000	-
Total	13.447.500	5.271.000	8.176.500

Sumber: data diolah, Juli 2022.

Tabel 4.3 menunjukkan total biaya *overhead* pabrik pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022 adalah sebesar Rp 5.271.000 untuk produksi tahu dan Rp 8.176.500 untuk produksi tempe. Rincian total biaya *overhead* pabrik menurut pemilik untuk produksi tahu pada bulan Juli 2022 adalah sebagai berikut:

- a) Biaya listrik sebesar Rp 1.275.000 diperoleh dengan cara membagi dua total pembayaran biaya listrik pada bulan Juli 2022;
- b) Biaya kayu bakar sebesar Rp 2.400.000 diperoleh dengan cara membagi dua total pembelian kayu bakar pada bulan Juli 2022. Kayu bakar yang dibeli dan dihabiskan sebulan sebanyak 8 mobil truk, harga kayu bakar setiap mobil sebesar Rp 600.000;
- c) Biaya pemeliharaan mesin giling tahu sebesar Rp 800.000;
- d) Biaya PBB yang dibayarkan UD Sido Maju adalah sebesar Rp 12.000 per tahun atau Rp 1.000 per bulan.
- e) Karung yang digunakan untuk membungkus ampas tahu dimasukkan kedalam biaya tahu oleh pemilik pabrik. Karung yang dibeli dan dihabiskan dalam sebulan sebanyak 150 karung dengan harga Rp 5.000 perkarung.

- f) Tali Rafiah yang digunakan untuk mengikat karung juga dimasukkan kedalam biaya tahu oleh pemilik pabrik. Tali rafiah yang dibeli dan digunakan dalam sebulan sebanyak 15 Roll dengan harga Rp 3.000 perrol.

Sedangkan rincian total biaya *overhead* pabrik menurut pemilik untuk produksi tempe pada bulan Juli 2022 adalah sebagai berikut:

- a) Biaya listrik sebesar Rp 1.275.000 diperoleh dengan cara membagi dua total pembayaran biaya listrik pada bulan Juli 2022;
- b) Biaya kayu bakar sebesar Rp 2.400.000 diperoleh dengan cara membagi dua total pembelian kayu bakar pada bulan Juli 2022. Kayu bakar yang dibeli dan dihabiskan sebulan sebanyak 8 mobil truk, harga kayu bakar setiap mobil sebesar Rp 600.000;
- c) Daun pisang yang dibeli dan dihabiskan dalam sebulan sebanyak 4.000 lembar, harga daun pisang perlembar adalah Rp 1.000 sehingga total biaya pembelian daun pisang adalah sebesar Rp 4.000.000;
- d) Biaya pemeliharaan mesin giling tempe sebesar Rp 500.000;
- e) Biaya PBB yang dibayarkan UD Sido Maju adalah sebesar Rp 18.000 per tahun atau Rp 1.500 per bulan.

d. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Berdasarkan perhitungan biaya produksi tersebut, berikut peneliti tampilkan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh pemilik pabrik:

Tabel 4.4 Harga Pokok Produksi Menurut Pemilik UD Sido Maju Bulan Juli 2022

Uraian	Jenis Produk	
	Tahu (Rp)	Tempe (Rp)
Biaya Bahan Baku	99.000.000	66.000.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	19.500.000	9.000.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	5.271.000	8.176.500
HPP	123.771.000	83.176.500

Sumber: data diolah, Juli 2022

Table 4.4 menunjukkan Harga Pokok Produksi Menurut Pemilik UD Sido Maju pada Bulan Juli 2022 adalah sebesar Rp 123.771.000 untuk produksi tahu dan sebesar Rp 83.176.500 untuk produksi tempe.

UD Sido Maju menghasilkan 270.000 biji tahu dan 24.000 potong tempe perbulannya. Jadi, harga pokok perbiji tahu adalah sebesar Rp458 dan harga pokok perpotong tempe adalah sebesar Rp 3.465. Sedangkan, ampas tahu tidak diperhitungkan harga pokok produksinya oleh pemilik pabrik.

4.1.4. Harga Pokok Produksi pada UD Sido Maju Menurut Peneliti

a. Pengumpulan Biaya Produksi

Biaya produksi adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi sebuah produk. Biaya produksi yang diakui oleh pemilik pabrik berbeda dengan biaya produksi menurut peneliti. Adapun biaya-biaya produksi yang digunakan pada UD Sido Maju yang telah dikumpulkan peneliti adalah:

1. Pembelian kedelai
2. Biaya gaji karyawan
3. Pembelian kayu bakar
4. Pembelian daun pisang
5. Biaya listrik
6. Biaya pemeliharaan mesin giling tahu
7. Biaya pemeliharaan mesin giling tempe

8. Biaya PBB
9. Biaya penyusutan mesin
10. Biaya penyusutan peralatan
11. Biaya penyusutan bangunan

b. Pengklasifikasian Biaya Produksi

Biaya-biaya yang telah dikumpulkan tersebut, diklasifikasikan ke dalam kelompok biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik sebagai berikut:

1. Biaya bahan baku terdiri dari pembelian kedelai
2. Biaya tenaga kerja langsung terdiri dari biaya gaji karyawan.
3. Biaya *overhead* pabrik terdiri dari pembelian kayu bakar, pembelian daun pisang, biaya listrik, biaya pemeliharaan mesin giling tahu, biaya pemeliharaan mesin giling tempe, biaya PBB, biaya penyusutan mesin, biaya penyusutan peralatan, dan biaya penyusutan bangunan.

c. Perhitungan Biaya Produksi

Perhitungan biaya produksi pada UD Sido Maju adalah sebagai berikut:

1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah biaya yang terjadi atas pemakaian bahan baku untuk pembuatan produk jadi. Pemakaian bahan baku menurut pemilik pabrik sama dengan pemakaian bahan baku menurut peneliti. Jumlah biaya bahan baku pada bulan Juli 2022 yang digunakan untuk memproduksi tahu adalah sebesar Rp 99.000.000 sedangkan biaya bahan baku untuk memproduksi tempe adalah sebesar Rp 66.000.000 nilai ini diperoleh pada Tabel 4.1.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar gaji/upah kepada karyawan yang menangani proses produksi

secara langsung. Jumlah biaya tenaga kerja langsung bulan Juli 2022 untuk produksi tahu adalah sebesar Rp 18.000.000,- biaya tenaga kerja langsung untuk produksi tempe adalah sebesar Rp 9.000.000,- sedangkan biaya tenaga kerja langsung untuk ampas tahu adalah sebesar Rp 1.500.000,- nilai ini diperoleh pada Tabel 4.2.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya-biaya selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang diperlukan dalam proses produksi. Biaya *Overhead Pabrik* pada UD Sido Maju bulan Juli 2022 yaitu total dari keseluruhan biaya *overhead* pabrik yang terdiri dari biaya bahan penolong, pembelian kayu bakar, biaya listrik, biaya pemeliharaan mesin giling tahu, biaya pemeliharaan mesin giling tempe, biaya PBB, biaya penyusutan mesin, biaya penyusutan peralatan, dan biaya penyusutan bangunan. Berikut adalah rincian perhitungan biaya-biaya tersebut.

a) Biaya Bahan Penolong

Biaya bahan penolong yang dimaksud adalah biaya pembelian daun pisang untuk produk tempe. Pabrik ini menggunakan satu daun pisang untuk setiap cetakan, daun pisang dibeli dengan mengeluarkan biaya sebesar Rp 1.000 per lembar. Total biaya bahan penolong yang dikeluarkan oleh UD Sido Maju untuk Produksi Tempe pada Bulan Juli 2022 dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.5 Biaya Bahan Penolong pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022

Jenis Produk	Daun Pisang		
	Jumlah Pemakaian (Lembar)	Harga per Lembar (Rp)	Harga (Rp)
	(1)	(2)	(3) = (1 x 2)
Tempe	4.000	1.000	4.000.000
Total Biaya Bahan Penolong			4.000.000

Sumber: data diolah, Juli 2022

Tabel 4.5 menunjukkan total biaya bahan penolong pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022 untuk produksi tempe adalah sebesar Rp 4.000.000. Biaya bahan penolong diperoleh dengan mengalikan jumlah pemakaian daun pisang yaitu 4.000 lembar dengan harga daun pisang per lembar sebesar Rp 1.000.

b) Aset Tetap

Berikut aset tetap yang dimiliki oleh UD Sido Maju:

Tabel 4.6 Aset Tetap pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022

Jenis Aset	Tanggal Perolehan	Harga Perolehan	UE	Metode Penyusutan
Mesin Pompa Air	10/3/2013	2.200.000	8	Garis Lurus
Tahu:				
Peralatan:				
1. Tempat Masak	5/1/2013	40.000.000	8	Garis Lurus
2. Tungku	5/1/2013	250.000	8	Garis Lurus
3. Saringan	12/2/2021	80.000	4	Garis Lurus
4. Cetakan	12/2/2021	50.000	4	Garis Lurus
5. Ember	12/2/2021	80.000	4	Garis Lurus
Bangunan	1/5/2005	45.000.000	20	Garis Lurus
Mesin Giling	7/6/2013	5.000.000	8	Garis Lurus
Tempe				
Peralatan:				
1. Tempat Masak	5/1/2013	40.000.000	8	Garis Lurus
2. Tungku	5/1/2013	250.000	8	Garis Lurus
3. Cetakan	12/2/2021	20.000	4	Garis Lurus
Bangunan	1/5/2005	60.000.000	20	Garis Lurus
Mesin Giling	7/6/2013	3.500.000	8	Garis Lurus

Sumber: Data diolah, Juli 2022

Tabel 4.6 menunjukkan semua jenis aset tetap yang dimiliki oleh UD Sido Maju. Umur ekonomis aset tersebut didasarkan pada Peraturan Menteri Keuangan No.96/PMK.03/2009 dan Undang-Undang No.36 Tahun 2008 pasal 11 ayat (6). Metode penyusutan aset menggunakan metode garis lurus karena aset tersebut dianggap mengalami penurunan nilai yang sama setiap tahunnya.

Berikut perhitungan penyusutan aset tetap pada UD Sido Maju:

1) Penyusutan Peralatan

a. Tempat Masak

Tempat Masak terbuat dari baja, tempat masak pada UD Sido Maju ada 2, satu untuk produksi tahu yang digunakan untuk memasak sari tahu dan satu untuk produksi tempe yang digunakan untuk memasak kedelai yang telah digiling. Masing-masing tempat masak tersebut dibeli dengan mengeluarkan biaya sebesar Rp 40.000.000 dan dapat digunakan selama 8 tahun.

b. Tungku

Tungku merupakan alat untuk memasak yang terbuat dari tanah liat. Tungku pada UD Sido Maju ada 2, satu untuk produksi tahu dan satu untuk produksi tempe. Masing-masing tungku dibeli dengan harga Rp 250.000 dan dapat digunakan selama 8 tahun.

c. Saringan

Saringan digunakan untuk menyaring ampas tahu agar menghasilkan sari tahu. Dari hasil wawancara diketahui bahwa saringan yang dipakai berukuran 1 meter. Harga satu meter kain saringan adalah sebesar Rp 80.000. Saringan dapat digunakan selama 4 tahun.

d. Cetakan

Cetakan ini terbuat dari kayu jati, cetakan yang digunakan untuk mencetak tahu dibeli dengan mengeluarkan biaya sebesar Rp 50.000, sedangkan cetakan yang digunakan untuk mencetak tempe dibeli dengan mengeluarkan biaya

sebesar Rp 20.000. Masing-masing cetakan dapat digunakan selama 4 tahun.

e. Ember

Ember digunakan untuk menampung semua tahu yang telah selesai. Harga setiap ember sebesar Rp 80.000 dan digunakan selama 4 tahun.

Total biaya penyusutan peralatan pabrik yang dikeluarkan oleh UD Sido Maju pada Bulan Juli 2022 dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.7 Biaya Penyusutan Peralatan pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022

Jenis Peralatan Produk	Unit	Harga Perolehan (Rp)	UE	Penyusutan (Rp)	Total (Rp)
	(1)	(2)	(3)	(4) = (2:3)	(5) = (1x4)
Tahu:					
Tempat Masak	1	40.000.000	96	416.667	416.667
Tungku	1	250.000	96	2.604	2.604
Saringan	24	80.000	48	1.667	40.000
Cetakan	12	50.000	48	1.042	12.500
Ember	80	80.000	48	1.667	133.333
					565.104
Tempe:					
Tempat Masak	1	40.000.000	96	416.667	416.667
Tungku	1	250.000	96	2.604	2.604
Cetakan	200	20.000	48	417	83.333
					502.604
Jumlah Penyusutan Peralatan					1.067.708

Sumber: data diolah, Juli 2022

Tabel 4.7 menunjukkan total biaya penyusutan peralatan pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022 adalah sebesar Rp 565.104 untuk tahu dan sebesar Rp 502.604 untuk tempe. Biaya penyusutan peralatan diperoleh dengan membagi harga perolehan dengan

umur ekonomis kemudian mengalikan unit dengan hasil dari perhitungan sebelumnya sehingga mendapatkan total penyusutan peralatan.

2) Penyusutan Bangunan

Pabrik ini memiliki 2 bangunan, satu digunakan sebagai tempat untuk memproduksi tahu dan satu digunakan sebagai tempat untuk memproduksi tempe. Bangunan yang digunakan sebagai tempat produksi tahu mengeluarkan biaya pembangunan sebesar Rp 45.000.000,- dan ditaksir memiliki umur ekonomis selama 20 tahun. Sedangkan bangunan yang digunakan sebagai tempat produksi tempe mengeluarkan biaya pembangunan sebesar Rp 60.000.000,- dan ditaksir memiliki umur ekonomis selama 20 tahun.

Perhitungan biaya penyusutan bangunan pabrik yang dikeluarkan oleh UD Sido Maju pada bulan Juli 2022 dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.8 Biaya Penyusutan Bangunan pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022

Jenis Produk	Unit	Harga Perolehan (Rp)	UE	Penyusutan (Rp)	Jumlah Penyusutan (Rp)
	(1)	(2)	(3)	(4)=(2):(3):12	(5)=(1x4)
Tahu	1	45.000.000	20	187.500	187.500
Tempe	1	60.000.000	20	250.000	250.000
Total Penyusutan Bangunan					437.500

Sumber: data diolah, Juli 2022

Tabel 4.8 menunjukkan total biaya penyusutan bangunan pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022 adalah sebesar Rp187.500 untuk tahu dan sebesar Rp 250.000 untuk tempe. Biaya penyusutan bangunan diperoleh dengan membagi harga perolehan dengan

umur ekonomis kemudian mengalikan unit dengan hasil dari perhitungan sebelumnya sehingga mendapatkan total penyusutan gedung.

3) Penyusutan Mesin

Pabrik ini memiliki 2 mesin, satu untuk produksi tahu yang digunakan untuk menggiling kedelai, mesin untuk produksi tahu dilengkapi dengan saringan untuk menyaring ampas tahu agar menghasilkan sari tahu dan satu lagi untuk produksi tempe yang digunakan untuk menggiling kedelai menjadi dua bagian. Mesin giling tahu dibeli dengan mengeluarkan biaya sebesar Rp 5.000.000 sedangkan mesing giling tempe dibeli dengan harga sebesar Rp 3.500.000 dan ditaksir memiliki umur ekonomis selama 8 tahun.

Biaya penyusutan mesin yang dikeluarkan oleh UD Sido Maju pada bulan Juli 2022 dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.9 Biaya Penyusutan Mesin pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022

Jenis Produk	Unit	Harga Perolehan (Rp)	UE	Penyusutan (Rp)	Jumlah Penyusutan (Rp)
	(1)	(2)	(3)	(4)=(2):(3):12	(5)=(1x4)
Tahu	1	5.000.000	8	52.083	52.083
Tempe	1	3.500.000	8	36.458	36.458
Total Penyusutan Mesin					88.541

Sumber: data diolah, Juli 2022

Tabel 4.9 menunjukkan total biaya penyusutan mesin pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022 adalah sebesar Rp 52.083 untuk produksi tahu dan sebesar Rp 36.458 untuk produksi tempe. Biaya penyusutan mesin diperoleh dengan membagi harga perolehan dengan umur ekonomis kemudian mengalikan unit dengan hasil dari

perhitungan sebelumnya sehingga mendapatkan total penyusutan mesin.

4) Penyusutan Mesin Pompa Air untuk Kedua Produk Utama

Mesin pompa air digunakan untuk membantu kelancaran dalam memproduksi tahu dan tempe. Pabrik ini menggunakan satu mesin pompa air untuk memproduksi kedua produk tersebut. Harga perolehan mesin ini sebesar Rp 2.200.000 dan memiliki umur ekonomis 8 tahun. Adapun perhitungan penyusutan mesin ini per bulannya yaitu:

$$\begin{aligned}\text{Mesin Pompa Air} &= \frac{\text{Rp } 2.200.000}{8} \\ &= \text{Rp } 275.000 \\ \text{Penyusutan per bulan} &= \frac{\text{Rp } 275.000}{12} \\ &= \text{Rp } 22.917\end{aligned}$$

c) Biaya Listrik

Biaya Listrik yang dibayarkan oleh UD Sido Maju untuk produksi tahu dan tempe pada bulan Juli 2022 adalah sebesar Rp 2.550.000.

d) Biaya Kayu Bakar

Biaya Kayu Bakar yang dihabiskan dalam proses produksi sebulan sebanyak 8 mobil, harga kayu bakar setiap mobil adalah sebesar Rp 600.000 sehingga biaya kayu bakar yang dikeluarkan oleh UD Sido Maju untuk proses produksi sebesar Rp 4.800.0000.

e) Biaya Pemeliharaan Mesin Giling

Biaya pemeliharaan mesin yang dibayarkan oleh UD Sido Maju pada Bulan Juli 2022 untuk produksi tahu adalah sebesar Rp

800.000 sedangkan untuk produksi tempe adalah sebesar Rp 500.000.

f) Biaya PBB

Biaya Pajak Bumi dan Bangunan (PBB) yang dibayarkan oleh Pabrik Sido Maju adalah sebesar Rp 12.000 per tahun atau sebesar Rp 1.000 per bulan untuk pabrik tahu dan Rp 18.000 per tahun atau sebesar Rp 1.500 per bulan untuk pabrik tempe.

d. Pengalokasian Biaya Bersama

Alokasi biaya dilakukan karena adanya biaya yang digunakan oleh kedua produk. Biaya tersebut adalah biaya penyusutan mesin pompa air, biaya listrik, dan biaya kayu bakar. Metode yang digunakan untuk mengalokasikan biaya tersebut adalah metode nilai jual relatif karena metode ini merupakan perwujudan biaya yang dikeluarkan dalam mengelola produk tersebut, hal ini sesuai dengan pendapat Mulyadi (2014: 336) yang telah dikemukakan di bab sebelumnya.

1. Alokasi Biaya Penyusutan Mesin Pompa Air

Total biaya penyusutan mesin pompa air UD Sido Maju pada Bulan Juli 2022 adalah sebesar Rp 22.917. Biaya ini kemudian dialokasikan pada masing-masing produk seperti pada tabel berikut ini:

Tabel 4.10 Alokasi Biaya Penyusutan Mesin Pompa Air pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022

Produk	Jumlah Produk	Harga Jual/ Unit (Rp)	Nilai Jual (Rp)	Nilai Jual Relatif (%)	Alokasi Biaya Bersama (Rp)
	(1)	(2)	(3)=(1)x(2)	(4)=(3):T.Nilai Jual x 100	(5)= 22.917 x (4)
Tahu	270.000	1.000	270.000.000	69	15.813
Tempe	24.000	5.000	120.000.000	31	7.104
Total	294.000		390.000.000	100	22.917

Sumber: data diolah, Juli 2022

Tabel 4.10 menunjukkan rincian pengalokasian biaya penyusutan mesin pompa air untuk setiap produk yang dihasilkan yaitu Rp 15.813 untuk tahu dan Rp 7.104 untuk tempe.

2. Alokasi Biaya Listrik

Total Biaya Listrik yang dibayar oleh UD Sido Maju pada bulan Juli 2022 adalah sebesar Rp 2.550.000. Biaya ini kemudian dialokasikan pada masing-masing produk seperti pada tabel berikut ini:

Tabel 4.11 Alokasi Biaya Listrik pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022

Produk	Jumlah Produk	Harga Jual/ Unit (Rp)	Nilai Jual (Rp)	Nilai Jual Relatif (%)	Alokasi Biaya Bersama (Rp)
	(1)	(2)	(3)=(1)x(2)	(4)=(3):T.Nilai Jual x 100	(5)= 2.550.000 x (4)
Tahu	270.000	1.000	270.000.000	69	1.759.500
Tempe	24.000	5.000	120.000.000	31	790.500
Total	294.000		390.000.000	100	2.550.000

Sumber: data diolah, Juli 2022

Tabel 4.11 menunjukkan rincian pengalokasian biaya listrik untuk setiap produk yang dihasilkan yaitu Rp 1.759.500 untuk tahu dan Rp790.500 untuk tempe.

3. Alokasi Biaya Kayu Bakar

Total Biaya Kayu Bakar yang dikeluarkan oleh UD Sido Maju pada bulan Juli 2022 adalah sebesar Rp 4.800.000. Biaya ini kemudian dialokasikan pada masing-masing produk seperti pada tabel berikut ini:

Tabel 4.12 Alokasi Biaya Kayu Bakar pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022

Produk	Jumlah Produk	Harga Jual/ Unit (Rp)	Nilai Jual (Rp)	Nilai Jual Relatif (%)	Alokasi Biaya Bersama (Rp)
	(1)	(2)	(3)=(1)x(2)	(4)=(3):T.Nilai Jual x 100	(5)= 4.800.000 x (4)
Tahu	270.000	1.000	270.000.000	69	3.312.000
Tempe	24.000	5.000	120.000.000	31	1.488.000
Total	294.000		390.000.000	100	4.800.000

Sumber: data diolah, Juli 2022

Tabel 4.12 menunjukkan rincian pengalokasian biaya kayu bakar untuk setiap produk yang dihasilkan yaitu Rp 3.312.000 untuk tahu dan Rp1.488.000 untuk tempe.

Setelah diketahui besarnya masing-masing biaya *overhead* pabrik yang dibebankan kepada tahu dan tempe berdasarkan alokasi biaya bersama dengan metode nilai jual relatif, maka dapat diketahui besarnya biaya *overhead* pabrik pada masing-masing produk adalah sebagai berikut:

Tabel 4.13 Biaya *Overhead* Pabrik pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022

Elemen Biaya	Tahu (Rp)	Tempe (Rp)
Biaya Bahan Penolong	-	4.000.000
Biaya Penyusutan Peralatan	565.104	502.604
Biaya Penyusutan Bangunan	187.500	250.000
Biaya Penyusutan Mesin Giling	52.083	36.458
Biaya Pemeliharaan Mesin	800.000	500.000
Biaya Penyusutan Pompa Air	15.813	7.104
Biaya Listrik	1.759.500	790.500
Biaya Kayu Bakar	3.312.000	1.488.000
Biaya PBB	1.000	1.500
Total	6.693.000	7.576.166

Sumber: data diolah, Juli 2022

Tabel 4.13 menunjukkan total biaya *overhead* pabrik pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022 untuk produksi tahu adalah sebesar Rp 6.693.000 sedangkan untuk produksi tempe adalah sebesar Rp 7.576.166.

e. Perhitungan Harga Pokok Produksi Tempe

Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya pada bagian proses produksi pada produk tempe, terdapat barang dalam proses awal dan akhir karena setelah proses produksi tempe, tempe harus di diamkan selama 2 hari agar dapat dijual. Tingkat penyelesaiannya adalah Biaya Bahan Baku sebesar 100% dan Biaya Konversi sebesar 97%. Berikut laporan harga pokok produksi tempe pada UD Sido Maju setelah dilakukan perhitungan biaya *overhead* pabrik untuk setiap produk:

Tabel 4.14 Laporan Harga Pokok Produksi Tempe pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022

Data Produksi:			
Produk dalam proses awal		1.600 potong	
Dimasukkan dalam proses		<u>22.400 potong</u>	
			24.000 potong
Produk Jadi		22.400 potong	
Produk dalam proses akhir		<u>1.600 potong</u>	
Jumlah produk yang dihasilkan			24.000 potong
Biaya yang dibebankan bulan Juli 2022:			
	BDP Awal (Rp)	Juli (Rp)	Total (Rp)
Biaya Bahan Baku	4.400.000	61.600.000	66.000.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	583.166	8.416.834	9.000.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	490.907	7.085.259	7.576.166
Jumlah	<u>5.474.073</u>	<u>77.102.093</u>	<u>82.576.166</u>
Perhitungan Harga Pokok Produksi per satuan			
Unsur Biaya	Total Biaya	Unit Ekuivalen	Biaya Produksi per satuan
Biaya Bahan Baku	66.000.000	24.000	2.750
Biaya Tenaga Kerja Langsung	9.000.000	23.952	375
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	<u>7.576.166</u>	<u>23.952</u>	<u>316</u>
Total	<u>82.576.166</u>		<u>3.441</u>
Perhitungan Biaya			
Harga Pokok Produk Jadi			77.102.093
Harga Pokok Persediaan produk dalam proses akhir:			
Biaya Bahan Baku		4.400.000	
Biaya Tenaga Kerja Langsung		583.166	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		<u>490.907</u>	
			<u>5.474.073</u>
Jumlah biaya produksi bulan Juli 2022			82.576.166

Sumber: data diolah, Juli 2022

Tabel 4.14 menunjukkan total Biaya Produksi Tempe pada UD Sido Maju bulan Juli 2022 adalah sebesar Rp 82.576.166 atau sebesar Rp 3.441 perpotong. Nilai Unit Ekuivalen diperoleh dengan cara menambah jumlah produk jadi dengan hasil pengkalian dari jumlah produk dalam proses dengan

persentase penyelesaian ($\text{Produk jadi} + (\text{Produk dalam proses} \times \% \text{ Penyelesaian})$). Sedangkan nilai Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Biaya *Overhead* Pabrik untuk produk dalam proses diperoleh dengan cara mengalikan persentase penyelesaian dengan jumlah produk dalam proses dan dengan Harga Pokok Produksi Perunit ($\% \text{ Penyelesaian} \times \text{Produk dalam proses} \times \text{HP perunit}$).

- f. Alokasi biaya bersama dalam menghitung harga pokok produk sampingan pada saat titik pisah

Sebelum menghitung harga pokok produk sampingan pada saat titik pisah perlu diketahui biaya bersama yang digunakan. Biaya bersama ditentukan dengan cara menjumlahkan semua biaya produksi tahu berdasarkan pengklasifikasian biaya yang telah dilakukan sebelumnya. Rekap biaya bersama dapat dilihat berikut ini:

Biaya Bahan Baku	Rp	99.000.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp	18.000.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp	6.693.000
Total	Rp	123.693.000

Biaya bersama dalam proses produksi ampas tahu terjadi pada saat mengolah bahan baku menjadi tahu, setelah itu mencapai titik pisah (*split-off*) dimana membutuhkan pengolahan lebih lanjut. Dalam pengolahan lebih lanjut terdapat biaya tambahan, yaitu karung dan tali rafia. Adapun rincian biaya tambahan untuk ampas tahu adalah sebagai berikut:

Biaya Tenaga Kerja Tambahan	Rp	1.500.000
Biaya Bahan Penolong Tambahan		
Karung	Rp	750.000
Tali Rafiah	Rp	45.000
Total	Rp	2.295.000

Biaya tambahan untuk ampas tahu terdiri dari biaya tenaga kerja bagian ampas tahu, karung dan tali rafia. Biaya tenaga kerja diambil dari Tabel 4.2, sedangkan harga karung diperoleh dari total karung yang dibutuhkan oleh UD

Sido Maju yaitu sebanyak 150 karung dalam sebulan dikali dengan harga karung yaitu sebesar Rp 5.000. Kemudian harga tali rafia diperoleh dari total tali rafia yang digunakan oleh UD Sido Maju yaitu sebanyak 15 rol dikali dengan harga tali rafia per rol sebesar Rp 3.000.

Berikut perhitungan alokasi biaya bersama pada produk sampingan:

Tabel 4.15 Perhitungan Alokasi Biaya Bersama Produk Utama dan Sampingan pada UD Sido Maju bulan Juli 2022

Uraian	Produk Utama Tahu (Rp)	Produk Sampingan (Rp)	
Biaya Bersama	123.693.000		
Harga Jual Produk Sampingan			4.500.000
Laba Kotor (24% dari Harga Jual Produk Sampingan)		1.080.000	(1.080.000)
Harga Pokok Penjualan Sebelum Titik Pisah			3.420.000
Biaya Produksi Setelah Titik Pisah:			
Tenaga Kerja		1.500.000	
Karung		750.000	
Rafia		45.000	
Total			(2.295.000)
Harga Pokok Produksi Awal untuk Produk Sampingan	(1.125.000)		1.125.000
Biaya Bersih dari Produk Utama	122.568.000		

Sumber: data diolah, Juli 2022

Penentuan persentase laba kotor dari hasil penjualan produk sampingan atau ampas tahu yaitu, 1 kg kedelai yang diproses akan menghasilkan 30 biji tahu dan 1,2 kg ampas tahu. Seperti yang dijelaskan pada gambaran umum pabrik bahwa setiap hari pabrik ini menghabiskan 300 kg kedelai sehingga dapat menghasilkan 9.000 biji tahu dan 360 kg ampas tahu. 360 kg ampas tahu yang dihasilkan dikemas menjadi 5 karung, setiap karung berisi 72 kg ampas tahu. Untuk mendapatkan persentase laba kotor dari harga jual ampas tahu peneliti membagi jumlah kg per karung ampas tahu dengan total kg kedelai yang

diproses, yaitu 72 kg ampas tahu per karung dibagi 300 kg kedelai yang diproses per hari, sehingga mendapatkan persentase laba kotor sebesar 24%.

Berdasarkan Tabel 4.15 dapat dilihat bahwa harga pokok produk sampingan setelah titik pisah adalah sebesar Rp 3.420.000 yang diperoleh dengan cara menjumlahkan harga pokok produksi awal produk sampingan dengan biaya tambahan produk sampingan. Adapun harga pokok produk perkarung adalah sebesar Rp 22.800 yang diperoleh dengan cara membagi total harga pokok produk dengan jumlah produksi ampas tahu perkarung dalam sebulan.

g. Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu

Berikut harga pokok produksi tahu pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022 setelah dilakukan perhitungan biaya produksi dan pengalokasian biaya bersama produk sampingan:

Tabel 4.16 Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022

Biaya Produksi		
Biaya Bahan Baku	99.000.000	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	18.000.000	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	6.693.000	
Total Biaya Produksi		123.693.000
Harga Pokok Produksi Awal Produk Sampingan		(1.125.000)
Harga Pokok Produksi Tahu		122.568.000
Harga Pokok Produk Perunit	270.000 biji	454

Sumber: data diolah, Juli 2022

Tabel 4.16 menunjukkan harga pokok produksi tahu menurut peneliti pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022 adalah sebesar Rp 122.568.000 yang diperoleh dari penjumlahan biaya-biaya produksi dikurangi dengan harga pokok produksi awal produk sampingan yaitu ampas tahu. Sedangkan harga pokok perbiji tahu menurut peneliti adalah sebesar Rp 454 yang diperoleh dengan cara membagi harga pokok produksi tahu perbulan dengan jumlah tahu yang dihasilkan dalam sebulan.

4.2. Pembahasan

4.2.1. Analisis Penentuan Harga Pokok Produk Utama dan Produk Sampingan pada UD Sido Maju

UD Sido Maju melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan cara yang sederhana, dimana pemilik pabrik hanya memperhitungkan biaya-biaya yang nampak saja dan tidak merincikan seluruh pengeluaran pabrik yang tidak terlihat atau biaya yang memerlukan perhitungan khusus seperti perhitungan alokasi biaya dan penyusutan aset tetap. Selain itu, perhitungan harga pokok produk sampingannya tidak dilakukan karena pemilik pabrik tidak mengetahui cara pengalokasian biaya bersama tahu dan ampas tahu. Berikut ini penjelasan mengenai cara sederhana pemilik pabrik dalam menentukan biaya produksinya:

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku yang diakui oleh pemilik pabrik adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk membeli kedelai yang dibutuhkan untuk proses produksi masing-masing produk. Biaya bahan baku yang diakui oleh pemilik untuk produksi tahu adalah sebesar Rp 99.000.000 sedangkan untuk produksi tempe adalah sebesar Rp 66.000.000. Perhitungan biaya bahan baku yang dilakukan oleh pemilik pabrik sudah benar sesuai dengan teori akuntansi. Perhitungannya dapat dilihat kembali pada Tabel 4.1.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung yang diakui oleh pemilik pabrik adalah seluruh biaya gaji yang dibayarkan oleh pemilik kepada karyawannya. Biaya tenaga kerja langsung yang diakui oleh pemilik untuk produksi tahu adalah sebesar Rp 19.500.000 sedangkan untuk produksi tempe adalah sebesar Rp9.000.000 (perhitungannya dapat dilihat pada Tabel 4.2). Perhitungan biaya tenaga kerja langsung yang dilakukan oleh pemilik pabrik untuk

produksi tahu tidak sesuai dengan teori akuntansi karena pemilik pabrik mengakui biaya tenaga kerja untuk produk sampingan yang tidak memiliki hubungan dengan proses produksi tahu kedalam biaya produksi tahu. Hal ini menyebabkan kelebihan pengakuan biaya tenaga kerja langsung untuk tahu. Sedangkan, biaya tenaga kerja langsung untuk tempe sudah dilakukan dengan benar sesuai dengan teori akuntansi.

c. *Biaya Overhead* Pabrik

Biaya overhead pabrik yang diakui oleh pemilik pabrik adalah seluruh biaya penolong atau biaya lain selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang biayanya nampak atau mudah ditelusuri oleh pemilik pabrik. Total biaya *overhead* pabrik menurut pemilik adalah sebesar Rp5.271.000 untuk produksi tahu dan sebesar Rp 8.176.500 untuk produksi tempe. Rincian perhitungan biaya *overhead* pabrik menurut pemilik dapat dilihat pada Tabel 4.3. Biaya *overhead* pabrik yang diakui pemilik tidak sesuai dengan teori akuntansi karena biaya bersama produk utama seperti biaya listrik dan biaya pembelian kayu bakar tidak dialokasikan dengan tepat. Selain itu, aset tetap yang dimiliki oleh pabrik tidak disusutkan sehingga biaya penyusutan tidak diakui oleh pemilik pabrik.

4.2.2. Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut Pemilik dengan Menurut Perhitungan Peneliti

Berikut perbedaan antara hasil perhitungan harga pokok produksi menurut pemilik dengan hasil perhitungan harga pokok produksi menurut peneliti:

Tabel 4.17 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UD Sido Maju Bulan Juli 2022

Produk	Biaya	Perhitungan Harga Pokok Produksi		Selisih (Rp)
		Pemilik Pabrik (Rp)	Peneliti (Rp)	
Tahu	Biaya Bahan Baku	99.000.000	99.000.000	-
	Biaya Tenaga Kerja Langsung	19.500.000	18.000.000	1.500.000
	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	5.271.000	6.693.000	1.422.000
	Biaya Bersama Produk Sampingan	-	(1.125.000)	1.125.000
	Total Harga Pokok Produksi	123.771.000	122.568.000	1.203.000
Tempe	Biaya Bahan Baku	66.000.000	66.000.000	-
	Biaya Tenaga Kerja Langsung	9.000.000	9.000.000	-
	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	8.176.500	7.576.166	600.334
	Total Harga Pokok Produksi	83.176.500	82.576.166	600.334
Ampas Tahu	Biaya Produksi Awal	-	1.125.000	1.125.000
	Biaya Tenaga Kerja Langsung Tambahan	-	1.500.000	1.500.000
	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tambahan	-	795.000	795.000
	Total Harga Pokok Produksi	-	3.420.000	3.420.000

Sumber: data diolah, Juli 2022

Tabel 4.17 menunjukkan adanya perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut pemilik pabrik dengan perhitungan menurut peneliti berdasarkan teori akuntansi yaitu pada produk tahu perhitungan menurut pemilik pabrik adalah sebesar Rp 123.771.000 sedangkan menurut peneliti sebesar Rp122.568.000 terjadi selisih perhitungan harga pokok produksi sebesar Rp1.203.000.

Perhitungan harga pokok produksi untuk produk tempe menurut pemilik pabrik adalah sebesar Rp 83.176.500 sedangkan menurut peneliti sebesar Rp82.576.166 terjadi selisih perhitungan harga pokok produksi sebesar Rp600.334. Untuk ampas tahu pemilik pabrik tidak melakukan perhitungan harga pokok produksi sedangkan menurut peneliti harga pokok ampas tahu sebesar Rp3.420.000.

Perbedaan yang terjadi antara harga pokok produksi menurut pemilik pabrik dengan harga pokok produksi menurut peneliti disebabkan karena biaya produksi untuk ampas tahu juga dimasukkan kedalam biaya produksi tahu, selain itu juga disebabkan karena ada beberapa biaya *overhead* pabrik yang tidak diakui oleh pemilik pabrik seperti yang dijelaskan sebelumnya. Perhitungan harga pokok produksi menurut pemilik pabrik lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan menurut peneliti. Hal ini menyebabkan pengakuan laba yang lebih sedikit dari yang sebenarnya terjadi.

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Analisis Penentuan Harga Pokok Produk Utama dan Sampingan pada UD Sido Maju di Kabupaten Gowa, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa penentuan harga pokok produk utama dan sampingan menurut pemilik pabrik belum sesuai dengan teori akuntansi sehingga ada perbedaan antara harga pokok produksi menurut pemilik dengan menurut peneliti. Harga pokok produksi tahu menurut pemilik adalah sebesar Rp 123.771.000 perbulan Juli 2022 atau sebesar Rp 458 perbiji sedangkan harga pokok produksi tahu menurut peneliti adalah sebesar Rp 122.568.000 perbulan Juli 2022 atau sebesar Rp 454 perbiji. Harga pokok produksi tempe menurut pemilik adalah sebesar Rp 83.176.500 perbulan Juli 2022 atau sebesar Rp 3.465 perpotong sedangkan harga pokok produksi tempe menurut peneliti adalah sebesar Rp82.576.166 perbulan Juli 2022 atau sebesar Rp 3.441 perpotong. Sedangkan untuk ampas tahu tidak ada harga pokok produksi menurut pemilik pabrik sementara menurut peneliti harga pokok produksi ampas tahu adalah sebesar Rp 3.420.000 perbulan Juli 2022 atau sebesar Rp 22.800 perkarung. Perbedaan ini menyebabkan pengakuan laba yang lebih sedikit daripada yang sebenarnya terjadi.

5.2. Saran

Adapun saran yang dapat disampaikan peneliti setelah penelitian ini dilakukan adalah sebagai berikut:

1) Pemilik Pabrik

Pemilik pabrik disarankan agar memperhitungkan juga biaya *overhead* pabrik yang tidak mudah ditelusuri seperti biaya penyusutan aktiva yang dimiliki oleh pabrik dan agar dapat mengalokasikan biaya bersama dengan benar sesuai dengan metode yang telah dijelaskan sebelumnya, sehingga harga pokok produksi setiap produk yang dihitung lebih tepat.

2) Pembaca

Pembaca disarankan agar melihat referensi yang mendukung penelitian ini agar tidak keliru dan tidak terjadi kesalahan dalam pemahaman ketika membaca.

DAFTAR PUSTAKA

- Bastian, Bustami dan Nurlela. 2010. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Carter, William K. 2009. *Akuntansi Biaya*. Buku 1. Edisi 14. Jakarta: Salemba Empat.
- Carter, William K. 2013. *Akuntansi Biaya*. Buku 1. Edisi 14. Jakarta: Salemba Empat.
- Dewi, Sofia Prima dkk. 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-2. Bogor: In Media.
- Dunia, Firdaus dan Wasilah Abdullah. 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi 3. Jakarta: Salemba Empat.
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Cetakan Ke-13. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Mursyidi. 2010. *Akuntansi Biaya – Conventional Costing, Just In Time, dan Activity – Based Costing*. Bandung: Refika Aditama.
- Pirmaningsih, Lilik. 2016. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Indomedia Pustaka.
- Setiawan, Temy dan Ahalik. 2015. *Mahir Akuntansi-Akuntansi Biaya dan Manajemen*. Cetakan ke-1. Jakarta: Bhuana Ilmu Populer.
- Siregar, Baldrick, dkk. 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi 2. Jakarta: Salemba Empat.
- Soemarso. 2014. *Akuntansi Suatu Pengantar*. Buku ke-2. Edisi 5. Jakarta: Salemba Empat.
- Sujarweni, V. Wiratna. 2015. *Akuntansi Biaya-Teori dan Penerapannya*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Supriyono, R.A. 2015. *Akuntansi Biaya*. Buku 1. Edisi 2. Yogyakarta: BPFE.
- Undang-undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2008 Tentang Umur Ekonomis Harta Berwujud Bukan Bangunan (Online)*, diakses 9 Maret 2022.

L
A
M
P
I
R
A
N

Lampiran 1. Wawancara

1. Kapan usaha ini dimulai dan sudah sampai mana pemasaran produk dilakukan?

Jawaban: Usaha ini didirikan oleh Almarhum suami saya pada tahun 2005.

Usaha ini dijalankan oleh suami sebelum saya mengambil alih ketika suami saya meninggal 2 tahun yang lalu. Usaha ini diberi nama UD Sido Maju. Sekarang pabrik ini memasarkan hasil produksinya tidak hanya pada area sekitar pabrik yaitu Limbung tapi juga ke area Bontonompo. (Narasumber: Ibu Musdalifah, Pemilik Pabrik)

2. Berapa omset yang didapatkan dalam sebulan?

Jawaban: Harga jual tahu sebesar Rp 1.000/biji, harga jual tempe sebesar Rp

5.000/perpotong dan harga jual ampas sebesar Rp 30.000/karung.

Dalam sebulan Pabrik menghasilkan 270.000 biji tahu, 24.000 potong tempe dan 150 karung ampas tahu. Jadi omset dalam sebulan sebesar Rp 394.500.000. (Narasumber: Ibu Musdalifah, Pemilik Pabrik)

3. Apa saja yang diproduksi di UD Sido Maju?

Jawaban: Selain memproduksi tahu, disini juga memproduksi tempe.

(Narasumber: Ibu Musdalifah, Pemilik Pabrik)

4. Apakah ampas yang dihasilkan akan dijual?

Jawaban: Ampas tempe tidak dijual karena ampasnya tidak terlalu banyak jadi

ampas tempe hanya saya gunakan untuk ternak saya sendiri.

Sedangkan, untuk ampas tahu saya jual tetapi saya tidak melakukan proses lebih lanjut. Ampasnya cuman dimasukkan kedalam karung lalu langsung dijual. (Narasumber: Ibu Musdalifah, Pemilik Pabrik)

5. Berapa persentase keuntungan yang ditetapkan oleh UD Sido Maju?

Jawaban: Kalau persentase keuntungan sih tidak ditetapkan. Soalnya harga jualnya ikut dengan harga pasar. (Narasumber: Ibu Musdalifah, Pemilik Pabrik)

6. Metode apa yang digunakan dalam menghitung biaya produksinya?

Jawaban: Tidak ada. Saya cuman jumlahkan saja pengeluaran yang saya keluarkan untuk menghasilkan produknya. Jadi cuman saya tambah saja semua biaya beli kedelainya, biaya gajinya, biaya listriknya, biaya pemeliharaan mesinnya kalau memang bulan ini mesinnya lagi diperbaiki, biaya beli kayu bakar, beli karung, beli daun pisang, beli tali rafia, sama biaya pembayaran PBBnya. (Narasumber: Ibu Musdalifah, Pemilik Pabrik)

7. Berapa jumlah tenaga kerja yang dimiliki?

Jawaban: Ada 7 orang karyawan. 4 orang untuk memproduksi tahu, 2 orang untuk memproduksi tempe dan 1 orang untuk bagian pengemasan dan pikul ampas tahu. (Narasumber: Ibu Musdalifah, Pemilik Pabrik)

8. Apakah ibu juga bekerja langsung dalam proses produksi?

Jawaban: Tidak. Saya cuman membeli kedelai dan bahan-bahan yang dibutuhkan. Selain itu, saya juga yang berhubungan dengan pembeli.

9. Berapa total biaya bahan baku yang digunakan dalam sebulan?

Jawaban: Dalam sebulan saya membeli 15 ton atau 15.000 kg kedelai. Saya menggunakan 9.000 kg kedelai untuk memproduksi tahu dan 6.000 kg kedelai untuk memproduksi tempe. (Narasumber: Ibu Musdalifah, Pemilik Pabrik)

10. Berapa biaya gaji yang dibayarkan?

Jawaban: Kalau gaji bagian tahu dan tempe saya kasih Rp 150.000 perhari sedangkan untuk bagian pengemasan dan pikul ampas tahu saya

kasih Rp 50.000 perhari. (Narasumber: Ibu Musdalifah, Pemilik Pabrik)

11. Mesin apa saja yang digunakan dalam proses produksi?

Jawaban: Ada dua mesin yang masing-masing digunakan untuk memproduksi sebuah produk. Satu mesin giling kedelai untuk tahu dan satu mesin pemotong kedelai untuk tempe. (Narasumber: Ibu Musdalifah, Pemilik Pabrik)

12. Bagaimana proses produksi masing-masing produk?

Jawaban: Proses produksi yang dijelaskan oleh narasumber dapat dilihat pada Bagian 4.1.2 Hal.39-41. (Narasumber: Ibu Musdalifah, Pemilik Pabrik)

13. Apakah proses produksinya dilakukan sesuai pesanan atau bagaimana?

Jawaban: Proses produksi dilakukan setiap hari. (Narasumber: Ibu Musdalifah, Pemilik Pabrik)

14. Apakah masing-masing produksi memiliki listrik tersendiri dan pompa air tersendiri?

Jawaban: Tidak. Listrik digunakan secara bersama begitupula mesin pompa air. (Narasumber: Ibu Musdalifah, Pemilik Pabrik)

15. Berapa banyak bahan bakar yang digunakan untuk memasak tahu dan tempe?

Jawaban: Dalam sebulan itu saya membeli delapan mobil kayu bakar. Satu mobil kayu bakar harganya sebesar Rp 600.000. (Narasumber: Ibu Musdalifah, Pemilik Pabrik)

16. Apakah bahan bakarnya dibeli untuk masing-masing produksi?

Jawaban: Tidak. Delapan mobil itu untuk dipakai masak tahu sama tempe. Tidak saya pisah. (Narasumber: Ibu Musdalifah, Pemilik Pabrik)