

**ALOKASI BIAYA BERSAMA UNTUK PRODUK GABUNGAN
PADA CV. LESTARI AMBON**

Septina. L. Siahaya¹

¹⁾Dosen Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Ambon

ABSTRACT

Allocation of costs together with the charging of fees along to the object of indirect costs or joint costs to the cost biaya. Object imposition to this range of products required for the calculation of the cost of inventories, profit determination and financial reporting. This study aims to allocate shared costs for the combined product CV. Lestari which has resulted in a wide range of bakery products with flavors varying. This shared cost allocation in turn can help companies in menentukan the cost per unit for each bread. Joint cost allocation method used is the market price method, the method of the average cost per unit, and the weighted average method. Based on the results of the discussion obtained product cost per unit for each type of bread whose value is not much different, it all turned out to be the method used to produce the production cost per unit is higher than its market price of Rp. 800,- except for bakery products rich with the weighted average method which resulted in cost per unit of Rp. 654,-.

Keyword: *Cost Together.*

PENDAHULUAN

Berkembangnya industri manufaktur di dunia terkhususnya di Indonesia menimbulkan diversifikasi usaha dalam berbagai aspek, salah satunya diversifikasi produk yang berkaitan dengan penambahan produk-produk sampingan selain produk utama. Produk sampingan ini menjadi sumber pendapatan lain untuk perusahaan. Adanya produk sampingan ini menimbulkan produk gabungan yang dihasilkan secara simultan melalui proses atau serentetan proses umum, dimana setiap produk yang dihasilkan dari proses tersebut memiliki lebih dari sekedar nilai nominal. Produk gabungan ini menimbulkan biaya produksi bersama (gabungan) dimana Carter dan Usry (2006) mendefinisikan biaya produksi gabungan sebagai biaya yang muncul dari produksi simultan atas berbagai produk dalam proses yang sama. Banyak perusahaan manufaktur mencurahkan perhatian yang besar pada pemecahan masalah berkaitan dengan biaya produksi gabungan, karena produk gabungan sulit untuk dialokasikan selain itu biaya-biaya yang timbul dari adanya produk gabungan harus dibebankan pada produk. Pembebanan biaya ke berbagai produk ini diperlukan untuk perhitungan biaya persediaan, penentuan laba dan pelaporan keuangan.

Alokasi biaya bersama merupakan pembebanan biaya bersama ke objek biaya dari biaya tidak langsung atau biaya bersama

ke objek biaya. Biaya bersama sulit diperhitungkan kepada masing-masing produk. Oleh karena itu untuk memudahkan dalam perhitungan diperlukan alokasi biaya. Dengan alokasi biaya maka perusahaan dapat menghitung harga pokok dalam menentukan nilai persediaan untuk tujuan pelaporan keuangan internal dan eksternal. Perhitungan produk bersama menyoroti masalah pembebanan biaya ke produk asal, penggunaan peralatan, bahan baku, tenaga kerja dan fasilitas lainnya yang tidak dapat benar-benar ditentukan. Dalam menghitung biaya produksi bersama harus dilihat proses awal sampai proses titik pisah, dimana titik pisah merupakan titik saat produk akan melalui proses lanjutan untuk terpisah menjadi beberapa produk.

CV. Lestari merupakan salah satu perusahaan yang menghasilkan produk bersama. CV. Lestari bergerak dalam usaha pembuatan roti. Roti yang dihasilkan adalah roti cokelat, roti kaya, roti kacang dan roti keju. Roti cokelat merupakan produk utama atau produk asal yang pertama kali diproduksi, namun sejalan dengan perkembangan usahanya maka CV. Lestari kemudian memproduksi beberapa roti lain dengan varian rasa yang berbeda. Produk roti cokelat, roti kaya, roti kacang dan roti keju diproses secara bersama-sama dimulai dari persiapan bahan, pencampuran bahan sampai dengan proses pengisian adonan dengan varian rasa yang

ditentukan. Proses pengisian bahan isian ini merupakan proses titik pisah yang menjadi acuan dalam menentukan biaya proses sebelum titik pisah dengan biaya proses setelah titik pisah. Biaya proses sebelum titik pisah menimbulkan adanya penggunaan bahan baku, tenaga kerja dan fasilitas produksi yang sama.

Selama ini CV. Lestari menetapkan harga jual yang sama untuk semua jenis rotinya, dengan alasan karena perusahaan sejenis lainnya juga menetapkan harga yang tidak jauh berbeda. Setelah diamati peneliti juga menemukan bahwa selama ini tidak ada perhitungan yang sistematis terhadap harga pokok produknya, sehingga CV. Lestari sulit untuk mengidentifikasi harga pokok per unit untuk masing-masing produk roti, mengingat selama ini CV. Lestari langsung memperhitungkan semua biaya produksi yang timbul dari keseluruhan jenis roti yang dihasilkan. CV. Lestari tetap dalam kondisi usaha yang sama, maka dikhawatirkan akan terjadi distorsi biaya, dimana biaya produksi per unit yang dibebankan bisa terlalu rendah atau terlalu tinggi, dan hal ini akan berpengaruh juga terhadap harga jual produknya. Kesalahan dalam memperhitungkan harga pokok per unit akan mengakibatkan kesalahan dalam menentukan harga jual yang nantinya berpengaruh terhadap laba yang dihasilkan CV. Lestari

TINJAUAN PUSTAKA

Produk Bersama

Produk bersama adalah beberapa macam produk yang dihasilkan bersama atau serempak dengan menggunakan suatu macam atau beberapa macam bahan baku, tenaga kerja dan fasilitas pabrik yang sama dan masukan (input) tidak dapat diikuti jejaknya pada setiap macam produk tertentu (Supriyono, 2009, 238). Selain itu didefinisikan juga bahwa produk bersama (*joint-product*) adalah dua produk atau lebih yang lebih diproduksi lebih secara serentak dengan serangkaian proses dengan proses gabungan (Mulyadi, 2008, 358). Sedangkan Carter dan Usry (2006:268) menyatakan produk bersama sebagai produk gabungan yang dihasilkan secara simultan melalui proses atau serentetan proses umum, dimana setiap produk yang dihasilkan dari proses tersebut memiliki lebih dari sekedar nilai nominal. Dari berbagai definisi tersebut

dapat dirangkumkan bahwa produk bersama adalah dua produk atau lebih yang dihasilkan secara bersama melalui proses gabungan yang tidak dapat diikuti jejaknya pada setiap macam produk. Karakteristik produk bersama (Abdul Halim, 2008, 238) adalah sebagai berikut:

- Produk utama yang dihasilkan oleh produk bersama merupakan tujuan utama pengolahan produk.
- Nilai penjualan adalah relatif lebih besar dan relatif sama diantara produk-produk umum. Dalam proses produk bersama dikenal istilah titik pisah yakni saat terpisahnya (*split-off*) masing-masing jenis produk yang dihasilkan dari bahan baku, tenaga kerja dan overhead yang telah dinikmati produk secara bersama-sama
- Setelah terpisah (*split-off*) produk berdiri sendiri-sendiri, yang mungkin langsung dijual atau mungkin pula harus diproses lebih lanjut untuk mendapatkan produk yang lebih menguntungkan. Biasanya dihasilkan dalam jumlah unit atau kuantitas yang besar.
- Salah satu produk tidak dapat dihasilkan tanpa memproduksi produk yang lain.

Definisi Biaya

Seringkali pengertian biaya dikaburkan dengan pengertian harga pokok, namun sebenarnya hal tersebut mempunyai perbedaan dan persamaan. Dalam akuntansi biaya, biaya merupakan semua pengeluaran yang sudah terjadi yang digunakan dalam memproses produksi yang dihasilkan. Seluruh biaya yang terjadi membentuk suatu harga pokok, dimana dalam artian yang luas harga pokok merupakan bagian dari harga perolehan suatu aktiva yang ditunda pembebanannya di masa yang akan datang. Lebih spesifik tentang definisi biaya, maka dapat dilihat beberapa pendapat akademisi mengenai definisi biaya.

Supriyono (2009:50), menyatakan bahwa "Biaya adalah harga perolehan yang dikorbankan atau digunakan dalam rangka memperoleh penghasilan (*revenue*) dan akan dipakai sebagai pengurang penghasilan". Sedangkan Mulyadi (2008:123), menyatakan bahwa "Biaya merupakan bagian dari harga pokok yang dikorbankan didalam usaha memperoleh penghasilan". Selain itu menurut Henry Simamora (2002) "Biaya adalah kas atau nilai setara kas yang dikorbankan untuk barang atau jasa yang diharapkan memberi

manfaat pada saat ini atau di masa mendatang bagi organisasi". Dari beberapa definisi biaya tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa biaya adalah harga perolehan atau bagian dari harga pokok yang dikorbankan untuk memperoleh penghasilan dari produksi barang atau jasa .

Biaya Produksi Gabungan (Biaya Bersama)

Menurut Carter dan Usry (2006:274) biaya produksi gabungan (*joint cost*) didefinisikan sebagai biaya yang muncul dari produksi simultan atas berbagai produk dalam proses yang sama. Setiap kali dua atau lebih produk gabungan terjadi sebelum titik pisah batas. Biaya gabungan terjadi dalam bentuk satu jumlah total biaya yang tidak dapat dibagi untuk semua produk yang dihasilkan, dan bukannya berasal dari penjumlahan biaya individu masing-masing produk. Sehingga biaya produksi terpisah (*Separable Product Cost*) adalah biaya yang dapat diidentifikasi dengan produk individual, dan tidak memerlukan alokasi. Sementara, biaya produksi gabungan memerlukan alokasi. Ke produk-produk individual. Mulyadi (2008: 125) mendefinisikan biaya bersama sebagai biaya yang dikeluarkan sejak saat mula-mula bahan baku diolah sampai dengan saat berbagai macam produk dapat dipisahkan identitasnya. Supriyono (2009:238) mendefinisikan biaya bersama merupakan biaya yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang semuanya tidak dapat diikuti pada macam produk tertentu. Dari beberapa pengertian tersebut dapat dirangkum bahwa biaya bersama adalah biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku, tenaga kerja dan overhead pabrik yang menghasilkan dua jenis produk atau lebih.

Harga Pokok Produksi

Menurut Bustami dan Nurlela (2010) harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir. Harga Pokok Produksi terdiri dari tiga elemen biaya produk yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan Biaya *overhead* pabrik. Menurut Mulyadi (2008:193) ketiga elemen biaya produksi tersebut adalah:

- a. Biaya bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian yang menyeluruh dari produk jadi.
- b. Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang dapat didefinisikan secara langsung terhadap produk tertentu.
- c. Biaya overhead pabrik merupakan seluruh biaya produksi yang tidak dapat diklasifikasikan sebagai biaya bahan baku langsung atau biaya tenaga kerja langsung.

Adapun penggolongan Biaya *Overhead* Pabrik menurut Mulyadi (2008: 193)

- 1) Penggolongan Biaya *Overhead* Pabrik menurut sifatnya, yang terdiri dari: biaya bahan penolong, biaya reparasi dan pemeliharaan, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya yang timbul sebagai akibat penilaian terhadap aktiva tetap, biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu, dan biaya overhead pabrik lain yang secara langsung memerlukan pengeluaran tunai.
- 2) Penggolongan Biaya *Overhead* Pabrik menurut perilakunya dalam hubungan dengan perubahan volume produksi yang terdiri dari: BOP tetap, BOP variabel dan BOP semi variabel.
- 3) Penggolongan Biaya *Overhead* Pabrik dalam hubungannya dengan departemen-departemen yang ada di pabrik, terdiri dari BOP langsung departemen dan BOP tidak langsung departemen.

Tujuan umum penentuan harga pokok produksi adalah sebagai berikut:

- a. Sebagai alat pengawasan dari biaya dan untuk menghindari pemborosan. Agar diperoleh harga pokok produksi yang teliti serta pengawasan yang baik, maka biaya digolongkan pada setiap proses atau departemen-departemen. Biaya yang sebenarnya terjadi pada setiap proses dibandingkan dengan standar. Dengan demikian pemborosan dapat dihindari karena standar dibentuk berdasarkan biaya yang seharusnya terjadi.
- b. Sebagai alat perencanaan. Sebelum produksi dijalankan terlebih dahulu membuat rencana kegiatan yang akan dilaksanakan, misalnya apakah produksi ditingkatkan atau dikurangi dan juga dibuat ramalan atas unsur-unsur biaya yang diperlukan untuk setiap periodenya. Perencanaan ini penting agar seluruh keperluan dapat diketahui dan disediakan pada jumlah dan waktu yang diperlukan.

- c. Sebagai pedoman menentukan harga jual. Biaya produksi bukanlah faktor utama menetapkan harga jual, tetapi menjaga agar harga jual tetap berada di atas harga pokok produksi.
- d. Harga pokok produksi perlu untuk menentukan nilai persediaan yang mana menjadi syarat mutlak dalam menetapkan harga pokok penjualan dengan teliti.
- e. Menentukan efisiensi atau tidaknya suatu perusahaan, ini dilakukan dengan membandingkan harga pokok histories dengan harga pokok standar. Hal ini berguna untuk pengawasan biaya maupun sebagai alat perencanaan. Disamping tujuan-tujuan yang diuraikan diatas, penentuan harga pokok produksi penting bagi manajemen untuk keperluan analitis dalam pengambilan keputusan.

Metode Alokasi Biaya Produksi Bersama ke Produk Gabungan

Masalah akuntansi dalam produk bersama adalah alokasi biaya bersama. Alokasi tersebut bertujuan untuk penentuan harga pokok dan penentuan nilai-nilai persediaan. Tujuan akhir alokasi biaya bersama adalah memberikan informasi kepada manajemen baik untuk kepentingan penyusunan laporan keuangan maupun kepentingan pengambilan keputusan. Biaya bersama (terjadi sebelum titik pisah batas) dapat dialokasikan ke produk gabungan (Carter dan Usry, 2006:275) dengan menggunakan metode-metode sebagai berikut:

a. Metode Harga Pasar

Dalam metode ini alokasi dapat dihitung berdasarkan jumlah relatif dari usaha yang diperlukan untuk setiap produk gabungan. Metode ini berpendapat bahwa jika salah satu produk terjual lebih tinggi daripada yang lainnya, hal ini terjadi karena biaya yang dikeluarkan tidak mempunyai pengaruh dalam menentukan harga jual. Karena asumsi itulah, cara yang logis untuk mengalokasikan biaya gabungan adalah berdasarkan pada nilai jual relative masing produk bersama. Dalam penerapan metode nilai pasar dan nilai jual terdapat dua variasi berdasarkan dari kondisi produk bersama tersebut yaitu :

- 1) Produk gabungan yang dapat dijual pada titik pisah batas.

Metode harga pasar mengalokasikan biaya gabungan berdasarkan harga pasar relatif dari produk gabungan. Metode ini

mengasumsikan bahwa produk-produk dapat dijual pada saat titik pisah dan menggunakan total harga pasar dari setiap produk, yaitu jumlah unit yang diproduksi dikalikan dengan harga jual per unit. Manajemen mungkin saja memutuskan bahwa akan lebih menguntungkan jika produk tertentu diproses lebih lanjut sebelum dijual, namun hal tersebut tidak akan mengubah penggunaan harga jual pada titik pisah batas sebagai dasar alokasi biaya gabungan.

Alokasi biaya bersama (gabungan) dihitung sebagai berikut:

a) Total harga pasar = Unit produksi x Harga pasar per unit pada titik pisah batas.

b) Rasio nilai produk = $\frac{\text{Harga Pasar}}{\text{Total Harga Pasar}}$

c) Alokasi biaya bersama = Rasio nilai produk x Biaya bersama

- 2) Produk Gabungan yang Tidak Dapat Dijual pada Titik Pisah Batas

Produk yang tidak dapat dijual pada titik pisah batas tidak memiliki harga pasar memerlukan pemrosesan tambahan sebelum dapat dijual. Dalam kondisi tersebut, maka dasar untuk mengalokasikan biaya gabungan adalah harga pasar hipotesis pada titik pisah batas. Untuk memperoleh dasar alokasi, biaya pemrosesan lebih lanjut dikurangi dari harga pasar final untuk mendapatkan harga pasar hipotesis. Jika produk tertentu dapat dijual di titik pisah batas sementara yang lain tidak. Maka harga pasar pada titik pisah batas dapat digunakan untuk kelompok yang pertama, sedangkan untuk kelompok terakhir digunakan harga pasar hipotesis.

Alokasi biaya bersama (gabungan) dihitung sebagai berikut:

a) Harga pasar final = Unit produksi x Harga pasar final per unit

b) Harga pasar hipotesis = Harga pasar final – Biaya proses setelah titik pisah

c) Alokasi biaya bersama = $\frac{\text{Total biaya bersama}}{\text{Total harga pasar hipotesis}} \times \text{harga pasar hipotesis}$

d) Total biaya produksi = Biaya proses setelah titik pisah + Alokasi biaya bersama

- b. Metode Biaya Rata-rata per Unit

Metode biaya rata-rata per unit berusaha mengalokasikan biaya gabungan ke produk

gabungan sedemikian rupa sehingga setiap produk menerima alokasi biaya gabungan per unit dalam jumlah yang sama yang disebut sebagai biaya rata-rata per unit. Perusahaan yang menggunakan metode ini berpendapat bahwa semua produk yang dihasilkan melalui proses yang sama seharusnya menerima pembagian biaya gabungan yang besarnya proporsional dengan jumlah unit yang diproduksi. Selama semua produk gabungan diukur dengan unit fisik yang sama dan tidak berbeda jauh dalam harga pasar per unit. Tetapi ketika unit yang diproduksi tidak diukur dengan satuan yang sama, dan harga pasar per unit berbeda secara signifikan, maka metode ini sebaiknya tidak digunakan. Alokasi biaya bersama (gabungan) dihitung:

Alokasi biaya bersama = $\frac{\text{Biaya bersama}}{\text{Unit produksi}}$

c. Metode Rata-rata Tertimbang

Dalam beberapa kasus, metode ini tidak memberikan jawaban yang memuaskan atas masalah alokasi biaya gabungan, karena unit-unit individual dari berbagai produk gabungan berbeda secara signifikan. Dalam kasus semacam itu, faktor pembobotan yang telah ditentukan sebelumnya dapat diberikan ke setiap unit. Faktor pembobotan didasarkan pada atribut-atribut seperti ukuran unit, tingkat kesulitannya, waktu yang diperlukan untuk memproduksi unit tersebut, perbedaan dalam jenis tenaga kerja yang digunakan dan perbedaan dalam jumlah bahan baku yang digunakan. Alokasi biaya bersama (gabungan) dihitung sebagai berikut:

Rata-rata tertimbang = $\text{Unit produksi} \times \text{Poin pembobotan}$

Biaya per unit = $\frac{\text{Total biaya bersama}}{\text{Total rata-rata tertimbang}}$

Alokasi biaya bersama = $\text{Biaya per unit} \times \text{Biaya bersama}$

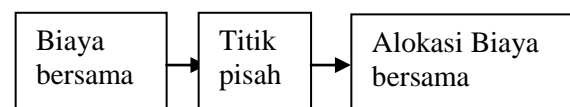
d. Metode Unit Kuantitatif

Metode unit kuantitatif mengalokasikan biaya gabungan berdasarkan satuan pengukuran yang sama. Jika produk gabungan tidak biasanya diukur dalam satuan ukuran yang sama, maka ukuran tersebut dikonversikan ke satuan yang sama.

Metode biaya rata-rata per unit, metode rata-rata tertimbang dan metode unit kuantitatif dapat menghasilkan biaya produk yang melebihi harga pasar dari satu atau lebih

produk gabungan. Akibatnya produk gabungan tersebut tampaknya tidak menguntungkan sementara produk gabungan yang lain tampaknya menguntungkan. Oleh karena itu, pilihan cara perhitungan biaya mempengaruhi biaya produk dan merupakan pilihan yang arbitrer, maka biasanya dianggap bahwa metode perhitungan yang dipilih tidak boleh mengakibatkan timbulnya rugi untuk salah satu produk gabungan sementara laba untuk produk gabungan yang lain. Pada titik pisah batas, sekelompok produk gabungan bersifat menguntungkan atau tidak menguntungkan sama sekali. Metode harga pasar memiliki kelebihan karena metode tersebut menghindari perbedaan dalam tarif profitabilitas dari produk gabungan. Jika alokasi arbitrer harus dilakukan, maka paling tidak alokasi tersebut harus bersifat netral.

Kerangka Pikir/Kerangka Konsep



METODE PENELITIAN

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penulisan ini adalah: Penelitian lapangan yang dilakukan melalui pengamatan serta wawancara dengan pihak terkait dari perusahaan serta Penelitian kepustakaan yang dilakukan guna memperoleh teori, konsep analisis dari literature dan referensi terkait. Selain itu Penelitian ini menggunakan metode harga pasar, metode biaya rata-rata per unit, dan metode rata-rata tertimbang untuk mengalokasikan biaya bersama.

Penelitian ini dilakukan pada CV. Lestari yang terletak di Desa Passo kota Ambon, dengan objek penelitian dititikberatkan pada biaya bersama produk bersama untuk 4 (empat) jenis roti selama bulan Juni 2015. Setelah alokasi biaya bersama diketahui baru ditentukan harga pokok per unit untuk masing-masing roti.

HASIL PENELITIAN

Proses Produksi pada CV. Lestari

CV. Lestari adalah salah satu usaha yang bergerak dalam bidang produksi roti dengan berbagai jenis. Dalam menghasilkan produk roti, ada beberapa tahap, yaitu:

- a. Tahap permulaan/persiapan
Pada tahap ini merupakan tahap persiapan bahan dan peralatan.
- b. Tahap seleksi bahan
Untuk menghasilkan roti yang berkualitas maka Pabrik Roti Lestari melakukan evaluasi mutu untuk menjaga agar bahan baku dan pendukung yang digunakan sesuai dengan standar mutu.
- c. Tahap penimbangan
Pada tahap ini semua bahan ditimbang sesuai dengan formula
- d. Tahap Pengadukan atau pencampuran
Tahap ini semua bahan dicampur secara homogen untuk mendapatkan hidrasi yang sempurna pada karbohidrat dan protein, membentuk dan melunakan adonan. Tujuan pencampuran bahan adalah untuk membuat dan mengembangkan daya rekat.
- e. Tahap peragian
Proses ini berfungsi agar gula yang ada di dalam adonan menjadi gas karbondioksida sehingga mematkan gluten dalam adonan.
- f. Tahap pengukuran atau penimbangan adonan
Agar roti sesuai dengan ukuran besar kecilnya cetakan dan sesuai dengan bentuk yang diinginkan maka adonan perlu ditimbang.
- g. Tahap pembulatan adonan
Tujuannya untuk mendapatkan permukaan yang halus dan membentuk kembali struktur gluten. Setelah adonan diistirahatkan, adonan dapat dibentuk menjadi seperti yang dikehendaki.
- h. Tahap pengembangan singkat

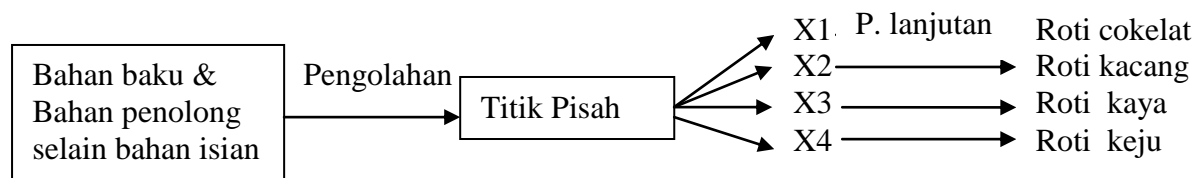
Merupakan tahapan pengistirahatkan adonan untuk beberapa saat pada suhu 35-36°C dengan kelembapan 80-83% selama 6-10 menit. Langkah tersebut dilakukan untuk mempermudah adonan dibulatkan dengan roll pin dan digulung. Selanjutnya adonan yang telah dicampur hingga kalis dilanjutkan dengan proses peragian

- i. Tahap pembentukan adonan
Adonan yang telah diistirahatkan digiling pada roll pin, kemudian digulung atau dibentuk sesuai dengan jenis roti yang diinginkan
- j. Tahap pengisian bahan isian
Tahap ini merupakan tahapan titik pisah akan menjadi acuan dalam menghitung alokasi biaya produksi gabungan. Pada tahap ini adonan yang sudah dibentuk akan diisi dengan bahan isian seperti cokelat, keju, kaya, dan kacang.
- k. Tahap peletakan adonan dalam cetakan
Pada tahap ini adonan yang sudah digulung dan diisi dimasukkan dalam cetakan.
- l. Tahap pembakaran
Dalam tahap ini adonan akan dipanggang dalam oven.

Skema Titik Pisah

Proses bersama dalam produksi roti dimulai dari tahap persiapan bahan sampai tahap pembentukan adonan. Dan yang merupakan saat titik pisah adalah pada pada tahap pengisian bahan isian roti dengan berbagai varian rasa. Proses bersama akan menimbulkan biaya bersama yang akan dialokasikan ke produk roti cokelat, roti kacang, roti kaya dan roti keju.

Gambar 1. Skema Titik Pisah CV. Lestari



Sumber data : Data diolah

Data Produksi Roti dan Data Biaya Produksi

Data produksi dan data biaya produksi diperlukan dalam menghitung biaya produksi gabungan. Dalam bulan Juni 2015 data produksi dan data biaya produksi yang

dikeluarkan Pabrik Roti Lestari adalah sebagai berikut :

- a. Data produksi dan penjualan produk roti bulan Juni 2015
Selama bulan Juni 2015 Pabrik Roti Lestari menghasilkan empat jenis varian rasa, dan

selama ini jumlah yang diproduksi sama dengan jumlah yang terjual . Data tersebut

disajikan dalam tabel dibawah ini:

Tabel 1. Data Produksi dan Penjualan CV. Lestari (Periode Juni 2015)

Jenis Roti	Jumlah Produksi Roti (buah)	Harga Jual Per Buah	Penjualan
Roti Cokelat	8.000	Rp 800	Rp 6.400.000
Roti Keju	5.800	Rp 800	Rp 4.640.000
Roti Kacang	7.000	Rp 800	Rp 5.600.000
Roti Kaya	7.000	Rp 800	Rp 5.600.000
Jumlah	27.800		Rp 22.240.000

Sumber data : Data diolah

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa dalam bulan Juni 2015 sebesar 27.800 buah dengan jumlah penjualan sebesar Rp 22.240.000

b. Data Biaya Produksi

Biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Karena merupakan produk bersama atau gabungan, maka biaya

bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik di dinikmati secara bersama oleh produk roti semua jenis roti. Data biaya produksi yang dikeluarkan untuk memproduksi 27.800 buah roti dalam bulan Juni 2015 adalah sebagai berikut :

1) Biaya bahan baku

Tabel 2. Biaya Bahan Baku CV. Lestari (Periode Juni 2015)

Jenis Bahan Baku	Jumlah per Satuan Unit	Harga per Satuan Unit	Total Biaya Bahan Baku
Bahan Baku Utama :			
Tepung Terigu	300 kg	Rp. 9.100 per kg	Rp. 2.730.000
Bahan Penolong			
a) Mentega	40 kg	Rp. 44.600 per kg	Rp. 1.784.000
b) Telur	25 kg	Rp. 22.800 per kg	Rp. 570.000
c) Gula	80 kg	Rp. 12.500 per kg	Rp. 1.000.000
d) Ragi	3 kg	Rp. 20.000 per kg	Rp. 60.000
e) Garam	0,5 kg	Rp. 3.000 per kg	Rp. 1.500
f) Bahan isian			
1) Cokelat	2 karton	Rp. 38.000 per karton	Rp. 76.000
2) Kacang	15 kg	Rp. 25.800 per kg	Rp. 387.000
3) Selai kaya	10 kg	Rp. 32.000 per kg	Rp. 320.000
4) Keju	750 gram	Rp. 9.300 per 75 gr	Rp. 93.000
Total			Rp 7.021.500

Sumber data : Data diolah

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa selama bulan Juni 2015 dikeluarkan total biaya bahan baku sebesar Rp 7.021.500,- yang terdiri dari biaya bahan baku utama sebesar Rp. 2.730.000,- dan biaya bahan baku penolong sebesar Rp. 9.751.500,-. Biaya bahan penolong nantinya

akan dimasukkan sebagai biaya overhead pabrik.

2) Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan Pabrik Roti Lestari selama bulan Juni 2015 adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Biaya tenaga kerja langsung CV. Lestari (Periode Juni 2015)

Bagian	Jumlah Karyawan (Orang)	Upah per Bulan	Total Upah
Pengolahan	3	Rp. 750.000	Rp. 2.250.000
Pembakaran	3	Rp. 750.000	Rp. 2.250.000
Pembungkusan	2	Rp. 750.000	Rp. 1.500.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung			Rp.6.000.000

Sumber Data : Data Diolah

3) Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik yang dikeluarkan Pabrik Roti Lestari selama bulan Juni 2015 adalah sebagai berikut :

Tabel 4. Biaya Overhead Pabrik CV. Lestari (Periode Juni 2015)

Jenis Biaya Overhead Pabrik	Jumlah Biaya
Biaya bahan baku penolong	Rp. 4.291.500
Biaya listrik gedung pabrik	Rp. 750.000
Biaya air pabrik	Rp. 125.000
Biaya bahan pembungkus 250 pak, per pak Rp.15.000	Rp. 3.750.000
Biaya depresiasi :	
1) Mixer	Rp. 50.000
2) Loyang 40 x 40 cm	Rp. 6.667
3) Tabung gas 12 kilo	Rp. 16.917
4) Kompor gas	Rp. 50.000
5) Oven	Rp. 125.000
Total biaya overhead pabrik	Rp. 9.165.084

Sumber Data : Diolah

Perincian biaya depresiasi peralatan per bulan adalah sebagai berikut:

Tabel 5. Biaya Depresiasi Peralatan CV. Lestari (Periode Juni 2015)

Peralatan	Unit	Harga Perolehan	Umur Ekonomis	Depresiasi per Tahun	Depresiasi per Bulan
Mixer	2	Rp. 3.000.000	10 Tahun	Rp. 600.000	Rp. 50.000
Loyang	20	Rp. 20.000	5 Tahun	Rp.80.000	Rp.6.667
Tabung gas	10	Rp. 203.000	10 Tahun	Rp.203.000	Rp.16.917
Kompor gas	4	Rp. 750.000	5 Tahun	Rp.600.000	Rp.50.000
Oven	3	Rp. 5.000.000	10 Tahun	Rp.1.500.000	Rp.125.000

Sumber data : Data diolah

Berdasarkan data biaya-biaya tersebut maka jumlah biaya produksi selama bulan Juni 2015 adalah sebagai berikut :

Tabel 6. Data Biaya Produksi CV. Lestari (Periode Juni 2015)

Jenis Biaya Produksi	Jumlah Biaya
Biaya bahan baku	Rp.2.730.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp.6.000.000
Biaya overhead pabrik	Rp. 9.165.084
Total biaya produksi	Rp.17.895.084

Sumber Data : Data Diolah

Total biaya produksi selama bulan Juni 2015 adalah Rp.17.895.084 biaya produksi tersebut merupakan biaya bersama untuk keempat jenis roti yang diproduksi.

Biaya Proses Lanjutan

Biaya pemrosesan setelah titik pisah dimulai dari saat pengisian bahan isian sampai dengan pembungkusan. Berikut ini dijabarkan biaya proses lanjutan untuk masing-masing produk roti.

Tabel 7. Biaya Proses Lanjutan CV. Lestari (Periode Juni 2015)

Biaya	Roti Cokelat	Roti Keju	Roti Kacang	Roti kaya
Bahan isian	Rp. 76.000	Rp. 93.000	Rp. 387.000	Rp. 320.000
Tenaga kerja langsung bagian pengolahan (pengisian 3 orang)	Rp. 281.250	Rp. 281.250	Rp. 281.250	Rp. 281.250
Tenaga kerja langsung bagian pembakaran	Rp. 562.500	Rp. 562.500	Rp. 562.500	Rp. 562.500
Tenaga kerja langsung bagian pembungkusan	Rp. 375.000	Rp. 375.000	Rp. 375.000	Rp. 375.000
Depresiasi Loyang	Rp. 1.666,75	Rp. 1.666,75	Rp. 1.666,75	Rp. 1.666,75
Depresiasi tabung gas	Rp. 4.229,25	Rp. 4.229,25	Rp. 4.229,25	Rp. 4.229,25
Depresiasi kompor gas	Rp. 12.500	Rp. 12.500	Rp. 12.500	Rp. 12.500
Depresiasi oven	Rp. 31.250	Rp. 31.250	Rp. 31.250	Rp. 31.250
Listrik pabrik	Rp. 187.500	Rp. 187.500	Rp. 187.500	Rp. 187.500
Air pabrik	Rp. 31.250	Rp. 31.250	Rp. 31.250	Rp. 31.250
Bahan pembungkus	Rp. 937.500	Rp. 937.500	Rp. 937.500	Rp. 937.500
Jumlah Biaya	Rp.2.500.646	Rp.2.517.646	Rp.2.811.646	Rp.2.744.646

Sumber data : Data diolah

Alokasi Biaya Bersama dengan Metode Harga Pasar (Produk gabungan tidak dapat dijual pada titik pisah batas)

Produk roti gabungan yang diproduksi CV. Lestari merupakan produk yang tidak dapat dijual di titik pisah batas karena masih memerlukan proses lanjutan. Dalam kasus semacam ini, maka dasar untuk mengalokasikan biaya bersama adalah harga pasar hipotesis pada titik pisah batas. Alokasi untuk metode ini dilakukan sebagai berikut:

Tabel 8. Alokasi Biaya Bersama CV. Lestari (Periode Juni 2015)

Produk	Harga Pasar Final per Unit	Unit	Harga Pasar Final	Biaya Pemrosesan Setelah Titik Pisah
Roti Cokelat	Rp. 800	8.000	Rp. 6.400.000	Rp. 2.500.646
Roti Keju	Rp. 800	5.800	Rp. 4.640.000	Rp. 2.517.646
Roti Kacang	Rp. 800	7.000	Rp. 5.600.000	Rp. 2.811.646
Roti Kaya	Rp. 800	7.000	Rp. 5.600.000	Rp. 2.744.646
Jumlah		27.800		

Harga Pasar Hipotesis	Alokasi Biaya Bersama	Total Biaya Produksi	Biaya Produksi per Unit
Rp. 3.899.354	Rp. 5.981.721	Rp. 8.482.367	Rp. 1.060
Rp. 2.122.354	Rp. 3.255.752	Rp. 5.773.398	Rp. 995
Rp. 2.788.354	Rp. 4.277.415	Rp. 7.089.061	Rp. 1.013
Rp. 2.855.354	Rp. 4.380.195	Rp. 7.124.841	Rp. 1.018

Rp.11.665.416 Rp.17.895.084 Rp.28.469.668

Sumber data : Data diolah

Persentase untuk mengalokasikan biaya 27 $\cdot \frac{\text{Total Biaya Produksi Bersama}}{\text{Total Harga Pasar Hipotesis}} \times 100 \%$

Alokasi Biaya Bersama dengan Metode Biaya Rata-rata per Unit

Metode ini mengalokasikan biaya bersama ke produk berdasarkan jumlah unit yang diproduksi. Alokasi untuk metode ini dilakukan sebagai berikut :

Tabel 9. Alokasi Biaya Bersama CV. Lestari (Periode Juni 2015)

Produk	Unit	Persentase (%)	Alokasi Biaya Bersama	Biaya Pemrosesan Setelah Titik Pisah
Roti Cokelat	8.000	29	Rp. 5.149.664	Rp. 2.500.646
Roti Keju	5.800	21	Rp. 3.733.507	Rp. 2.517.646
Roti Kacang	7.000	25	Rp. 4.505.956	Rp. 2.811.646
Roti Kaya	7.000	25	Rp. 4.505.956	Rp. 2.744.646
Jumlah	27.800	100	Rp.17.895.084	

Total Biaya Produksi	Biaya Produksi per Unit
Rp. 7.650.310	Rp. 956
Rp. 6.251.153	Rp. 1.078
Rp. 7.317.602	Rp. 1.045
Rp. 7.250.602	Rp. 1.036
Rp.28.469.668	

Sumber data : Data diolah

Alokasi Biaya Bersama dengan Metode Rata-rata Tertimbang

Pada metode ini alokasi biaya bersama dilakukan berdasarkan poin yang diberikan ke masing-masing produk. Poin tertinggi akan diberikan pada produk yang proses pembuatannya lebih rumit dan membutuhkan waktu pengerjaan yang lebih lama. Alokasi untuk metode ini dilakukan sebagai berikut:

Tabel 10. Alokasi Biaya Bersama CV. Lestari (Periode Juni 2015)

Produk	Unit	Poin	Tertimbang	Persentase (%)
Roti Cokelat	8.000	3	24.000	35
Roti Keju	5.800	4	23.200	34
Roti Kacang	7.000	2	14.000	21
Roti Kaya	7.000	1	7.000	10
Jumlah	27.800		68.200	100

Alokasi Biaya Bersama	Biaya Pemrosesan Setelah Titik Pisah	Total Biaya Produksi	Biaya Produksi per Unit
Rp. 6.297.390	Rp. 2.500.646	Rp. 8.798.036	Rp. 1.100
Rp. 6.087.477	Rp. 2.517.646	Rp. 8.605.123	Rp. 1.484
Rp. 3.673.478	Rp. 2.811.646	Rp. 6.485.124	Rp. 926

Rp. 1.836.739 Rp. 2.744.646 Rp. 4.581.385 Rp. 654
Rp.17.895.084 **Rp.28.469.668**

Sumber data : Data diolah

Perbandingan Biaya Produksi dan Biaya Pro 28 Unit

Berdasarkan hasil perhitungan dengan ketiga metode alokasi tersebut, dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan jumlah masing-masing untuk biaya produksi dan biaya produksi per unit. Meskipun begitu dapat dilihat juga bahwa hasilnya tidak jauh berbeda untuk masing-masing metode tersebut.

Tabel 11. Perbandingan Biaya Produksi per Unit CV. Lestari (Periode Juni 2015)

Keterangan	Metode Harga Pasar	Metode Biaya Rata-rata per Unit	Metode Rata-rata Tertimbang
Roti Cokelat	Rp. 1.060	Rp. 956	Rp. 1.100
Roti Keju	Rp. 995	Rp. 1.078	Rp. 1.484
Roti Kacang	Rp. 1.013	Rp. 1.045	Rp. 926
Roti Kaya	Rp. 1.018	Rp. 1.036	Rp. 654

Sumber data : Data diolah

Dari tabel di atas, dapat dilihat bahwa semua metode yang digunakan ternyata menghasilkan biaya produksi per unit yang lebih tinggi dari harga pasarnya yaitu Rp. 800, terkecuali untuk produk roti kaya dengan metode rata-rata tertimbang yang menghasilkan harga pokok per unit sebesar Rp. 654. Artinya, selama ini CV. Lestari belum menentukan biaya produksinya secara akurat, karena selama ini CV. Lestari belum melakukan pembebanan biaya produksinya secara tepat. Hal ini akan berpengaruh pada laba yang dihasilkan CV. Lestari di masa yang akan datang.

Pemilihan cara perhitungan biaya mempengaruhi biaya produk, oleh karena itu metode perhitungan biaya yang dipilih tidak boleh mengakibatkan timbulnya kerugian untuk salah satu produk bersama, namun terjadi laba pada salah satu produk bersama yang lain. Pada titik pisah, sekelompok produk bersama bersifat menguntungkan atau tidak menguntungkan sama sekali. Metode harga pasar memiliki kelebihan, karena metode tersebut menghindari perbedaan dalam tarif profitabilitas dari produk bersama. Oleh karena itu CV. Lestari bisa menggunakan metode harga pasar dalam mengalokasikan biaya bersama.

KESIMPULAN

CV. Lestari merupakan perusahaan yang mengelola produk bersama, dan selama ini perusahaan tersebut sulit untuk

mengidentifikasi harga pokok per unit untuk masing-masing produk roti, mengingat selama ini CV. Lestari langsung memperhitungkan semua biaya produksi yang timbul dari keseluruhan jenis roti yang dihasilkan. Berdasarkan kondisi tersebut, maka solusi yang tepat adalah mengalokasikan biaya produksi bersama ke produk gabungan. Dan berdasarkan hasil perhitungan, diketahui bahwa dari ketiga metode yang digunakan yaitu metode harga pasar, metode biaya rata-rata per unit, dan metode rata-rata tertimbang, dihasilkan harga pokok produk per unit yang masing-masing tidak terlalu jauh perbedaannya. Selain itu semua metode yang digunakan ternyata menghasilkan biaya produksi per unit yang lebih tinggi dari harga pasarnya yaitu Rp. 800, terkecuali untuk produk roti kaya dengan metode rata-rata tertimbang yang menghasilkan harga pokok per unit sebesar Rp. 654.

SARAN

Berdasarkan perhitungan alokasi biaya bersama untuk produk gabungan, diketahui metode harga pasar memiliki kelebihan, karena metode tersebut menghindari perbedaan dalam tarif profitabilitas dari produk bersama. Oleh karena itu CV. Lestari bisa menggunakan metode harga pasar dalam mengalokasikan biaya bersama

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Halim, 2008, Dasar-dasar Akuntansi Biaya, Edisi Keempat, BPFE, Yogyakarta.
- Carter, William K. dan Milton F. Usry. 2006. Cost Accounting. Jilid 1. Jakarta: Salemba Empat.
- Garrison, Ray H., Eric W. Noreen, dan Peter C. Brewer. 2006. Akuntansi Manajerial. Jilid 1. Jakarta: Salemba Empat.
- Hansen, Don R., Mowen, Maryanne M, 2006, Akuntansi Manajemen, Buku 1, Edisi Ketujuh, Salemba Empat, Jakarta
- Henry Simamora, 2002, Akuntansi Manajemen, Jakarta: Salemba Empat.
- Herawati Dewi., Indri Cahya Lestari, 2012, Tinjauan Atas Perlakuan Akuntansi untuk Produk Cacat dan Produk Rusak pada PT.indo pacific, SNAB 202: Perkembangan Peran Akuntansi dalam Bisnis yang Professional, Universitas Widyatama.
- Kamarrudin Ahmad, 2005, Akuntansi Manajemen: Dasar-dasar, Konsep dan Pengambilan Keputusan, Edisi Keempat, Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Mardiasmo, 1994, Akuntansi Biaya: Penentuan Harga Pokok Produksi. Yogyakarta: Andi Offset.
- Mulyadi, 2008, Akuntansi Biaya, Edisi Keenam, STIE YKPN, Yogyakarta.
- Supriyono, 1999, Manajemen Biaya: Suatu Reformasi Pengelolaan Bisnis, Buku 1, Edisi Pertama, BPFE, Yogyakarta.
- Supriyono, 2009, Akuntansi Biaya Manajemen untuk Teknologi Maju dan Globalisasi, *BPFE* Yogyakarta.
- Wandoka, 2012, Penetapan Kawasan Minapolitan, nokhen. blogspot.com.

