



**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUK UNTUK PENENTUAN LABA  
PRODUK DAN LABA USAHA PADA UMKM DANISH CAKE SIDOARJO**

**TUGAS AKHIR**



**UNIVERSITAS  
Dinamika**

**Oleh :  
ANGGI NUR HANIFAH  
17430200006**

---

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS DINAMIKA  
2024**

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUK UNTUK PENENTUAN  
LABA PRODUK DAN LABA USAHA PADA UMKM DANISH CAKE  
SIDOARJO**

**TUGAS AKHIR**



**Diajukan sebagai syarat untuk menyelesaikan**

**Program Sarjana**

**UNIVERSITAS**  
**Dinamika**

**Oleh :**

**Nama : Anggi Nur Hanifah**

**NIM : 17430200006**

**Program Studi : S1 Akuntansi**

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS DINAMIKA**

**2024**

**TUGAS AKHIR**

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUK UNTUK PENENTUAN  
LABA PRODUK DAN LABA USAHA PADA UMKM DANISH CAKE  
SIDOARJO**

Dipersiapkan dan disusun oleh

**Anggi Nur Hanifah**

**NIM: 17430200006**

Telah diperiksa, dibahas, dan disetujui oleh

Dewan Pembahas Pada : 26 Februari 2024

**Susunan Dewan Pembahas**

**Pembimbing**

**I. Arifin Puji Widodo, S.E., MSA**

**NIDN: 0721026801**

**II. Martinus Sony Erstiawan, S.E., MSA**

**NIDN: 0710037902**

**Pembahas**

**Tony Soebijono, S.E., S.H., M.Ak**

**NIDN: 0703127302**

Digitally signed by Arifin Puji Widodo  
DN: cn=Arifin Puji Widodo, o=Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Undika, ou=Prodi Akuntansi, email=arifin@dinamika.ac.id, c=ID  
Date: 2024.03.18 11:51:33 +0700

Martinus Sony Erstiawan  
Digitally signed by Martinus Sony Erstiawan  
Date: 2024.03.18 14:58:22 +0700

Digitally signed by Tony Soebijono  
DN: cn=Tony Soebijono, o=Universitas Dinamika, ou=SI Akuntansi, email=tonys@dinamika.ac.id, c=ID  
Date: 2024.03.18 15:43:50 +0700

Tugas Akhir ini telah diterima sebagai persyaratan  
untuk memperoleh gelar Sarjana

Digitally signed by Arifin Puji Widodo  
DN: cn=Arifin Puji Widodo, o=Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Undika, ou=Prodi Akuntansi, email=arifin@dinamika.ac.id, c=ID  
Date: 2024.03.18 11:51:33 +0700

**Arifin Puji Widodo, S.E., MSA**

**NIDN: 0721026801**

**Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
UNIVERSITAS DINAMIKA**

*“Orang lain tidak memahami perjuangan dan masa sulit kita, mereka hanya tahu kisah suksesnya. Jadi berjuanglah untuk diri sendiri meski tidak ada yang memujimu. Kelak kedepannya kita akan sangat bangga dengan apa yang kita perjuangkan saat ini.*

*Jadi teruslah berjuang”.*



UNIVERSITAS  
**Dinamika**

*Ku persembahkan kepada  
Orang Tua, dan Keluargaku Tercinta,  
Dan sahabat – sahabatku tersayang,*

*Yang selalu memberikan doa, dukungan, motivasi dan semangat kepadaku.*

*Terima kasih.*



UNIVERSITAS  
**Dinamika**

**PERNYATAAN**  
**PERSETUJUAN PUBLIKASI DAN KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Sebagai mahasiswa Universitas Dinamika, Saya :

Nama : **Anggi Nur Hanifah**  
NIM : **17430200006**  
Program Studi : **S1 Akuntansi**  
Fakultas : **Ekonomi dan Bisnis**  
Jenis Karya : **Tugas Akhir**  
Judul Karya : **PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUK UNTUK  
PENENTUAN LABA PRODUK DAN LABA USAHA  
PADA UMKM DANISH CAKE SIDOARJO.**

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa :

1. Demi pengembangan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Seni, Saya menyetujui memberikan kepada Universitas Dinamika Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (*Non-Exclusive Royalty Free Right*) atas seluruh isi/sebagian karya ilmiah Saya tersebut diatas untuk disimpan, dialihmediakan, dan dikelola dalam bentuk pangkalan data (*database*) untuk selanjutnya didistribusikan atau dipublikasikan demi kepentingan akademis dengan tetap mencantumkan nama Saya sebagai penulis atau pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.
2. Karya tersebut diatas adalah hasil karya asli Saya, bukan plagiat baik sebagian maupun keseluruhan. Kutipan, karya, atau pendapat orang lain yang ada dalam karya ilmiah ini semata-mata hanya sebagai rujukan yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka Saya.
3. Apabila dikemudian hari ditemukan dan terbukti terdapat tindakan plagiasi pada karya ilmiah ini, maka Saya bersedia untuk menerima pencabutan terhadap gelar kesarjanaan yang telah diberikan kepada Saya.

Demikian surat pernyataan ini Saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surabaya, 26 Februari 2024



**Anggi Nur Hanifah**  
NIM : 17430200006



## ABSTRAK

Danish *Cake* dalam transaksi penjualan dicatat dengan mencatat total penjualan setiap produk setiap harinya dan mencatat pembelian bahan baku dengan mencatat jumlah total pengeluaran pembelian dari beberapa *outlet*. Pencatatan harian terdiri dari pencatatan tenaga kerja langsung dikalikan dengan hari kerja. Danish *Cake* dalam menghitung biaya produksi yaitu bahan baku dibagi produk jadi di masukkan dalam biaya operasional. UMKM Danish *Cake* belum mempertimbangkan laba dan rugi, sehingga mereka tidak mengetahui sebenarnya berapa keuntungan yang mereka peroleh, atau produk mana yang keuntungannya tinggi dan produk mana yang keuntungannya rendah.

Tujuan dari penelitian ini adalah menghitung biaya produk, menghasilkan laporan laba rugi dan menghasilkan laba rugi untuk setiap produk. Metode yang digunakan adalah *joint costing* merupakan suatu metode penghitungan biaya-biaya yang dikeluarkan pada saat awal pengolahan bahan baku hingga memungkinkan untuk memisahkan produk - produk yang berbeda sesuai dengan identitasnya.

Solusi dalam penelitian ini adalah dengan menentukan biaya produksi dan menggunakan hasil tersebut untuk menghitung keuntungan. Kemudian dapat mengevaluasi keuntungan untuk setiap produk. Dari hasil penelitian, ditentukan klasifikasi biaya yang dikeluarkan dan biaya bersama, biaya setelah titik pemisahan *split off point* untuk setiap produk dan pembagian biaya bersama untuk setiap produk. Selain itu, menghasilkan pendapatan dengan membuat laporan harga biaya produksi, serta laporan laba rugi untuk setiap produk untuk produk sustik, *pastry*, *cookies* dan kue ulang tahun dan menghasilkan laporan laba rugi selama periode waktu tertentu. Hasil evaluasi keseluruhan, memberikan informasi yaitu melaporkan bahwa adanya produk yang penjualannya paling tinggi adalah *cookies* sehingga laba yang diperoleh juga tinggi, dan terdapat produk yang penjualannya rendah adalah kue ulang tahun sehingga laba yang diperoleh juga rendah.

**Kata Kunci :** harga pokok produksi, *joint costing*, laba rugi.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Allah Subhanahu Wa Ta'ala atas segala nikmat serta bimbingan yang diberikan kepada penulis dalam tugas akhir ini yang berjudul “Perhitungan Harga Pokok Produk untuk Penentuan Laba Produk dan Laba Usaha Pada UMKM Danish *Cake* Sidoarjo”. Tujuan dari tugas akhir ini adalah sebagai prasyarat untuk menyelesaikan gelar sarjana (S1) pada Fakultas Ekonomi Universitas Dinamika. Proses pelaksanaan tugas akhir ini terpadu atas dukungan penulis dari berbagai pihak. Demikian ucapan terima kasih kami sampaikan kepada yang berikut ini :

1. Ibu, Ayah, Mas Kevin dan seluruh keluarga tercinta yang selalu memberikan dan mendukung penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Bapak Prof. Dr. Budi Jatmiko, M.Pd. selaku Rektor Universitas Dinamika.
3. Bapak Arifin Puji Widodo., S.E.,MSA selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Dinamika dan selaku dosen pembimbing I yang selalu membimbing, mendukung, dan memotivasi kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir.
4. Bapak Martinus Sony Erstiawan., S.E., MSA selaku dosen pembimbing II yang selalu membimbing, mendukung, memotivasi kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
5. Bapak Tony Soebijono., S.E.,S.H.,M.Ak selaku Ketua Program Studi S1 Akuntansi Universitas Dinamika dan selaku dosen pembahasan yang memberikan masukan, kritik, dan saran kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir.
6. Ibu Endah dan staf dari UMKM Danish *Cake* Sidoarjo yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga dan pikirannya dalam memberikan penulis informasi yang relevan terkait dengan tugas akhir ini.
7. Kepada seluruh sahabat dan teman-teman yang selalu membantu, menghibur, memotivasi, memberi inspirasi dan memberi semangat kepada penulis.
8. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan namanya secara terpisah yang telah memberikan bantuan, doa, dan dukungan kepada penulis.



Semoga Allah subhanahu wa ta'ala senantiasa memberikan pahala kepada semua pihak yang bersedia membimbing penulis. Penulis mengharapkan kritik dan saran untuk lebih menyempurnakan penulisan laporan tugas akhir ini. Dan penulis mohon maaf apabila masih terdapat kesalahan dalam penulisan laporan tugas akhir ini. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis dan semua pihak yang berkepentingan.

Surabaya, 26 Februari 2024

Penulis

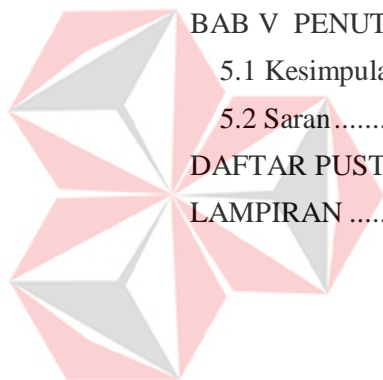


UNIVERSITAS  
Dinamika

## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan.....	5
1.5 Manfaat .....	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	6
2.1 Pembelian.....	6
2.2 Penjualan.....	6
2.3 Akuntansi Biaya Dan Tujuan Akuntansi Biaya .....	6
2.3.1 Akuntansi Biaya .....	6
2.3.2 Tujuan Akuntansi Biaya.....	6
2.4 Biaya dan Klasifikasi Biaya .....	7
2.4.1 Biaya .....	7
2.4.2 Klasifikasi Biaya.....	7
2.5 Harga Pokok Produksi .....	10
2.5.1 Tujuan Penentuan Harga Pokok Produksi.....	11
2.5.2 Unsur Harga Pokok Produksi .....	11
2.5.3 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi .....	11
2.6 Laporan Laba Rugi .....	14
2.7 Danish <i>Cake</i> .....	15
2.7.1 Sustik Ukuran 55 gram .....	15
2.7.2 <i>Pastry Stick</i> Ukuran 80 gram.....	15
2.7.3 <i>Cookies</i> .....	16
2.7.4 Kue Ulang Tahun.....	16
2.8 Penelitian Terdahulu.....	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....	21
3.1 Teknik Pengumpulan Data.....	21
3.1.1 Wawancara.....	21

3.1.2 Observasi.....	22
3.1.3 Dokumentasi.....	24
3.2 Langkah Analisis Data.....	24
3.2.1 Mengklasifikasi Biaya .....	26
3.2.2 Mengidentifikasi Biaya Bersama.....	27
3.2.3 Mengidentifikasi Biaya Setelah <i>Split Off Point</i> Per Produk.....	29
3.2.4 Penghitungan Harga Pokok Produksi .....	35
3.2.5 Penghitungan Laba Rugi Per Produk dan Laba Rugi Perusahaan .....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
4.1 Hasil dan Analisis Data.....	39
4.1.1 Mengklasifikasikan Biaya .....	39
4.1.2 Mengidentifikasi Biaya Bersama.....	41
4.1.3 Mengidentifikasi Biaya Setelah <i>Split Off Point</i> Per Produk.....	43
4.1.4 Menghitung Harga Pokok Produksi.....	47
4.1.5 Menghitung Laba Rugi Per Produk dan Laba Rugi Perusahaan.....	50
BAB V PENUTUP.....	56
5.1 Kesimpulan .....	56
5.2 Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA .....	57
LAMPIRAN .....	58



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Penjualan Produk Tahun 2019 - 2022 (Dalam Rupiah). .....	2
Gambar 1. 2 Persentase Penjualan Produk Tahun 2019 - 2022 .....	3
Gambar 2.1 Sustik Ukuran 55 Gram.....	15
Gambar 2.2 <i>Pastry Stick</i> Ukuran 80 Gram.....	15
Gambar 2. 3 <i>Cookies</i> 225 Gram. ....	16
Gambar 2. 4 Kue Ulang Tahun.....	16



UNIVERSITAS  
**Dinamika**

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Format Laporan Laba Rugi.....	14
Tabel 2. 2 Format Perhitungan Harga Pokok Produksi UD.Vanela .....	17
Tabel 2. 3 Komponen Biaya yang Dihitung Penelitian Terdahulu ke 1 .....	18
Tabel 2. 4 Hasil Penelitian Terdahulu ke 1 .....	19
Tabel 2. 5 Komponen Biaya yang Dihitung Penelitian Terdahulu ke 2.....	19
Tabel 2. 6 Komponen Biaya yang Dihitung Penelitian Terdahulu ke 2 .....	19
Tabel 2. 7 Komponen Biaya yang Dihitung Penelitian Terdahulu ke 3 .....	20
Tabel 2. 8 Komponen Biaya yang Diperhitungkan Penelitian Terdahulu ke 3 .....	20
Tabel 3. 1 Data Harga Jual Untuk Tiap Produk .....	22
Tabel 3. 2 Data Volume Produksi.....	22
Tabel 3. 3 Informasi Data Jumlah Produk yang Dihasilkan (unit) .....	23
Tabel 3. 4 Format Rincian Perhitungan Biaya Bersama .....	28
Tabel 3. 5 Format Rincian Perhitungan Biaya Setelah <i>Split Off Point</i> Sustik .....	29
Tabel 3. 6 Format Rincian Perhitungan Biaya Setelah <i>Split Off Point Pastry Stick</i> .....	30
Tabel 3. 7 Format Rincian Perhitungan Biaya Setelah <i>Split Off Point Cookies</i> ...	31
Tabel 3. 8 Format Rincian Perhitungan Biaya Setelah <i>Split Off Point Kue Ulang</i> Tahun .....	32
Tabel 3. 9 Rincian Biaya Setelah <i>Split Off Point</i> untuk Masing-Masing Produk.	34
Tabel 3. 10 Format Penghitungan Laporan Harga Pokok Produksi Sustik .....	35
Tabel 3. 11 Format Penghitungan Laporan Harga Pokok Produksi <i>Pastry Stick</i> ..	36
Tabel 3. 12 Format Penghitungan Laporan Harga Pokok Produksi <i>Cookies</i> .....	37
Tabel 3. 13 Format Penghitungan Laporan Harga Pokok Produksi .....	37
Tabel 4. 1 Biaya Bahan Baku .....	39
Tabel 4. 2 Biaya Tenaga Kerja Langsung .....	40
Tabel 4. 3 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	40
Tabel 4. 4 Hasil Biaya Bahan Baku .....	41
Tabel 4. 5 Rincian Perhitungan Biaya Bersama .....	42
Tabel 4. 6 Biaya Setelah <i>Split Off Point</i> Sustik .....	44
Tabel 4. 7 Biaya Setelah <i>Split Off Point Pastry Stick</i> .....	44
Tabel 4. 8 Biaya Setelah <i>Split Off Point Cookies</i> .....	45

Tabel 4. 9 Biaya Setelah <i>Split Off Point</i> Kue Ulang Tahun.....	45
Tabel 4. 10 Perhitungan Harga Pokok Produksi Sustik .....	47
Tabel 4. 11 Perhitungan Harga Pokok Produksi <i>Pastry Stick</i> .....	48
Tabel 4. 12 Perhitungan Harga Pokok Produksi <i>Cookies</i> .....	48
Tabel 4. 13 Perhitungan Harga Pokok Produksi Kue Ulang Tahun .....	49
Tabel 4. 14 Perhitungan Laba Yang Dihasilkan Sustik .....	50
Tabel 4. 15 Perhitungan Laba Yang Dihasilkan <i>Pastry Stick</i> .....	51
Tabel 4. 16 Perhitungan Laba Yang Dihasilkan <i>Cookies</i> .....	52
Tabel 4. 17 Perhitungan Laba Yang Dihasilkan Kue Ulang Tahun .....	53
Tabel 4. 18 Laporan Laba Rugi Periode Tahun 2022.....	54



UNIVERSITAS  
**Dinamika**



# BAB I

## PENDAHULUAN

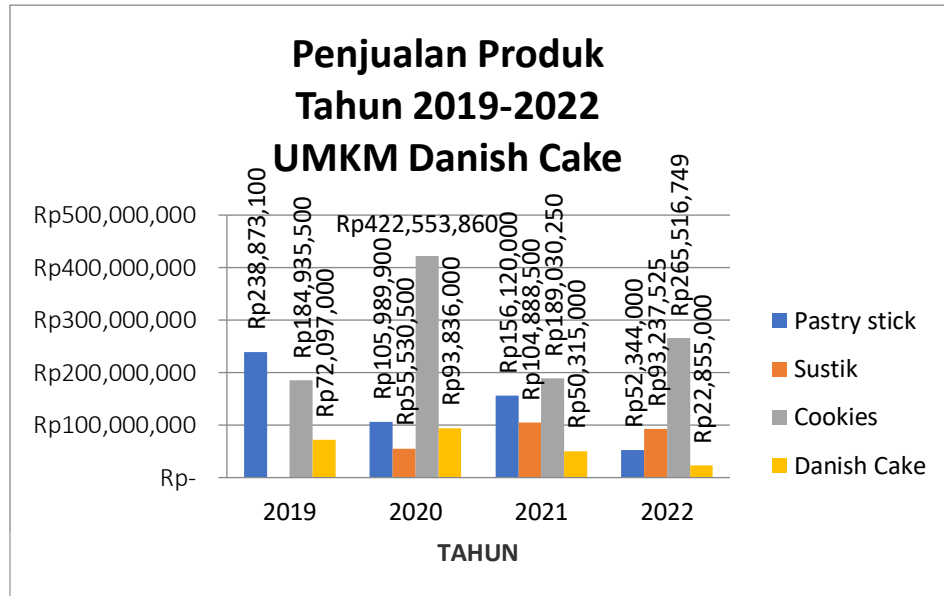
### 1.1 Latar Belakang Masalah

Danish *Cake* merupakan usaha yang memproduksi kue kering yang beralamat di Dusun Penambangan RT.16 RW.04 No.4B Desa Krembangan Kecamatan Taman Kabupaten Sidoarjo Jawa Timur. Danish *Cake* telah berdiri selama 7 tahun pada tahun 2016. Danish *Cake* memproduksi *pastry stick*, sustik, *cookies* dan kue ulang tahun. Hingga 200 bungkus produk *pastry stick*, sustik dan *cookies* diproduksi per hari. Kebanyakan Danish *Cake* menggunakan *reseller* dalam pemasarannya, sehingga total *reseller* Danish *Cake* menjadi 50 orang.

Tentu saja dengan jumlah *reseller* yang banyak, hal ini berkaitan dalam proses pembuatan produk *pastry stick*, sustik, dan *cookies*. Danish *Cake* menggunakan bahan utama tepung terigu, tepung maizena, telur, margarin, gula pasir, garam, dan susu bubuk dan diolah. Danish *Cake*, memiliki topping yang berbeda - beda pada setiap kuenya. Misalnya, kulit *pastry* dan keju digunakan sebagai *topping* adonan *pastry stick*, *topping* keju dan saus keju digunakan untuk adonan sustik, dan *topping* keju serta gula palem digunakan untuk *cookies*.

Pencatatan yang dilakukan oleh Danish *Cake* antara lain pencatatan harian yang terdiri dari pencatatan transaksi penjualan yang mencatat jumlah penjualan setiap produk setiap harinya, pencatatan pembelian bahan baku yang mencatat jumlah total pengeluaran pembelian dari beberapa outlet, dan pencatatan harian terdiri dari pencatatan tenaga kerja langsung di kalikan dengan jumlah hari kerja. Danish *Cake* menghitung biaya produksi yaitu bahan baku dibagi produk jadi dimasukkan dalam biaya operasional. Danish *Cake* belum mempertimbangkan laba dan rugi, sehingga mereka tidak mengetahui sebenarnya berapa keuntungan yang mereka peroleh, atau produk mana yang keuntungannya tinggi dan produk mana yang keuntungannya rendah.

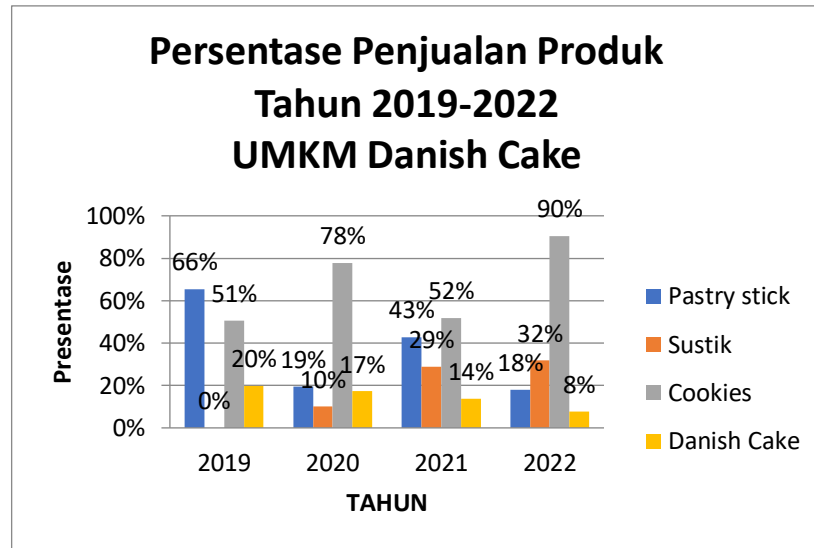
Berikut ini penjualan produk yang diraih Danish *Cake* pada tahun 2019 hingga tahun 2022 sebagai berikut :



Sumber : Data UMKM Danish *Cake*, diolah.

Gambar 1. 1 Penjualan Produk Tahun 2019 - 2022 (Dalam Rupiah).

Berdasarkan grafik penjualan produk Danish *Cake* tahun 2019 sampai dengan tahun 2022 pada Gambar 1.1 diatas diperoleh informasi penjualan setiap produk dan terlihat penjualan produk setiap tahunnya mengalami kenaikan dan penurunan. Produk *cookies* dengan penjualan tertinggi yaitu Rp 422.553.860 pada tahun 2020 sedangkan produk dengan penjualan terendah pada tahun 2019 yaitu Sustik dengan harga Rp 0.



Sumber: Data UMKM Danish Cake, diolah.

Gambar 1. 2 Persentase Penjualan Produk Tahun 2019 - 2022

(Dalam Presentase).

Berdasarkan grafik persentase penjualan produk *Danish Cake* pada tahun 2019 sampai dengan tahun 2022 diatas, diperoleh informasi persentase penjualan setiap produk. Hal ini menunjukkan persentase penjualan produk meningkat dan menurun setiap tahunnya. Sedangkan *cookies* dengan persentase penjualan tertinggi yaitu sebesar 90% pada tahun 2022, sedangkan persentase penjualan produk terendah yaitu *sustik* sebesar 0 % pada tahun 2019.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut diatas, *Danish Cake* memerlukan informasi biaya produksi, keuntungan per produk dan total keuntungan digunakan untuk menghitung keuntungan sebenarnya yang dicapai. *Danish Cake* membutuhkan informasi mengenai alokasi biaya bersama yang benar antar tiap produk. Produksi bersama menjadi efisien karena mengurangi biaya operasional, namun menjadi permasalahan ketika memproduksi 4 macam kue yang berbeda karena biaya yang dikeluarkan bersifat kumulatif secara keseluruhan bukan untuk masing-masing produk. Oleh karena itu, pemilik perlu lebih detail menghitung biaya produksi setiap produknya dengan lebih detail. Metode yang digunakan dalam menentukan biaya produksi yaitu metode *joint costing* (biaya bersama). Menurut Siregar,

dkk (2014:323), *joint costing* adalah suatu metode penghitungan biaya-biaya yang dikeluarkan pada awal pengolahan bahan baku hingga memungkinkan untuk memisahkan produk - produk yang berbeda sesuai dengan identitasnya. Mengingat ke empat produk tersebut melalui proses produksi yang sama, maka suatu saat akan terjadi titik tertentu yaitu titik *split off point*. Pada penelitian ini, membantu mengklasifikasikan biaya - biaya yang timbul dari kegiatan bisnis dan memungkinkan menentukan biaya produksi bersama, biaya setelah titik pemisahan, dan alokasi biaya bersama. Selain itu, dapat menentukan biaya produksi setiap produk, laba dan rugi setiap produk serta laba rugi perusahaan selama periode waktu tertentu. Hal ini memungkinkan Danish *Cake* dapat menentukan penilaian keuntungan berdasarkan produk serta total penjualan dan margin keuntungan setiap produk yang diproduksi.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah dapat dirumuskan kembali menjadi “Bagaimana menghitung harga pokok suatu produk untuk penentuan laba produk dan laba usaha pada UMKM Danish *Cake* Sidoarjo?”. Dijelaskan sebagai berikut :

1. Bagaimana mengklasifikasi harga pokok setiap produk?
2. Bagaimana cara menghitung harga pokok suatu produk?
3. Bagaimana cara menghitung laba dan rugi suatu perusahaan?
4. Bagaimana cara menghitung laba dan rugi tiap produk?

## 1.3 Batasan Masalah

Untuk mencegah penyebaran topik, topik akan dibatasi sebagai berikut:

1. Harga pokok produk dihitung menggunakan metode *joint costing*.
2. Data yang digunakan dalam penelitian adalah data selama satu bulan tahun 2022.
3. Perhitungan harga jual tiap produk tidak dijelaskan.

#### 1.4 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Dapat menghasilkan perhitungan harga pokok produk.
2. Dapat menghasilkan laporan laba rugi.
3. Dapat menghasilkan laba atau rugi per produk.

#### 1.5 Manfaat

Manfaat penelitian ini antara lain:

a. Untuk UMKM Danish *Cake*

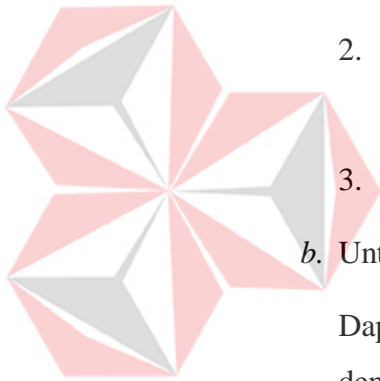
1. Dapat menghitung biaya produksi.
2. Memahami laporan laba rugi perusahaan serta laba rugi setiap produk.
3. Mengetahui produk mana yang paling menguntungkan.

b. Untuk penulis

Dapatkan wawasan lebih luas mengenai biaya produksi Anda dengan menggunakan metode penetapan biaya umum yang menentukan keuntungan sebenarnya yang dihasilkan perusahaan Anda.

c. Untuk pembaca

Memberikan wawasan yang berguna dan informasi referensi mengenai biaya produksi menggunakan metode *joint costing* dan berfungsi sebagai sumber penelitian.



## **BAB II LANDASAN TEORI**

### **2.1 Pembelian**

Menurut Mulyadi (2016), pembelian adalah suatu kepedulian konsumen sebagai pembeli yang menyediakan barang yang dibutuhkan oleh dunia usaha.

### **2.2 Penjualan**

Menurut Sujarweni (2015), sistem penjualan adalah suatu sistem yang digunakan oleh pelaku ekonomi untuk menjual barang dan memerlukan pembayaran harga sebelum menyerahkan barang tersebut kepada pembeli. Artinya bahwa sistem penjualan adalah suatu sistem penjualan barang yang dilakukan oleh badan usaha, dengan syarat pembeli segera membayar setelah barang diserahkan.

### **2.3 Akuntansi Biaya Dan Tujuan Akuntansi Biaya**

#### **2.3.1 Akuntansi Biaya**

Menurut Mulyadi (2016: 7), akuntansi biaya ialah proses mencatat, mengklasifikasikan, merangkum, menampilkan, dan menafsirkan biaya produksi, penjualan produk dan jasa dengan cara tertentu.

#### **2.3.2 Tujuan Akuntansi Biaya**

Tujuan akuntansi biaya adalah untuk membantu manajemen mengendalikan dan merencanakan pengeluaran - pengeluaran berkaitan dengan produk yang dihasilkan oleh perusahaan. Menurut Mulyadi (2014: 7) tujuan utama akuntansi adalah :

- a. Dalam akuntansi biaya, perhitungan biaya produksi digunakan untuk mencatat biaya - biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi oleh pelaku ekonomi.
- b. Untuk mengendalikan biaya - biaya yang timbul dalam produksi suatu



unit produksi perusahaan dikendalikan secara menyeluruh dengan menghitung biaya - biaya yang benar. Ketika menentukan biaya, tugas akuntansi biaya adalah memeriksa apakah biaya yang dikeluarkan perusahaan sesuai dengan biaya yang dikeluarkan. Informasi mengenai biaya yang dikeluarkan dianalisis dan peran akuntansi biaya membantu dalam menganalisis perbedaan antara biaya yang dikeluarkan dengan biaya sebenarnya.

- c. Keputusan penetapan biaya tertentu berhubungan secara langsung dengan informasi biaya di masa depan.

## **2.4 Biaya dan Klasifikasi Biaya**

### **2.4.1 Biaya**

Biaya merupakan pengeluaran sumber daya diperlukan untuk berproduksi selama produksi, sehingga memungkinkan perusahaan untuk beroperasi baik secara finansial maupun non finansial. Para ahli berpendapat sebagai berikut tentang pengeluaran, Pengeluaran adalah pengabaian sumber daya keuangan, yaitu pendapatan yang digunakan untuk mencapai tujuan tertentu. Mulyadi (2014: 8). Menurut Mulyadi (2016), pembayaran biaya berfungsi sebagai alat untuk menentukan realisasi biaya produksi dan pada titik tertentu untuk memperjelas dasar penetapan biaya serta wewenang dan tanggung jawab objek. Hal ini juga membantu menetapkan tugas masing-masing direktur sebagai dasar untuk menentukan biaya masa depan. Oleh karena itu, ketika suatu perusahaan melakukan kegiatan untuk mencapai tujuan tertentu, maka timbul biaya yang diukur dengan uang.

### **2.4.2 Klasifikasi Biaya**

Klasifikasi biaya ditentukan berdasarkan tujuan yang ingin dicapai. Menurut Mulyadi (2016), biaya diklasifikasikan ke dalam kategori berikut :

1. **Objek Biaya**

Klasifikasi ini merupakan pengklasifikasian biaya berdasarkan nama objek biaya. Misal jika nama objek biaya adalah biaya produksi,

semua biaya mengacu pada biaya produksi. Misalnya, biaya terkait dengan listrik disebut “tagihan listrik”.

## 2. Fungsi Dasar Industri Manufaktur

Tiga fungsi dasar : fungsi produksi, fungsi pemasaran, fungsi manajemen, dan fungsi umum. Oleh karena itu, biaya suatu perusahaan manufaktur dapat dibagi menjadi tiga kelompok.

a) Biaya produksi yaitu biaya pengolahan bahan mentah menjadi produk yang dapat dijual. Proses produksi yang mencakup bahan mentah, tenaga kerja langsung, overhead pabrik, atau biaya-biaya yang berhubungan langsung dengan produk suatu perusahaan.

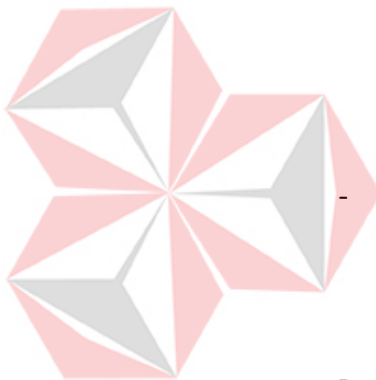
- Biaya bahan baku mencakup semua bahan yang digunakan secara langsung dalam proses produksi, sedangkan biaya produksi mencakup biaya pembuatan produk. Bahan baku pada proses pembuatan merupakan bagian penting dari produk akhir. Proses manufaktur merupakan bagian penting dari produk akhir.

- Biaya tenaga kerja yaitu tenaga kerja yang dapat secara langsung mengolah bahan mentah menjadi produk jadi dan alokasi biaya yang dapat diatribusikan pada semua produk.

- Biaya produksi, pengeluaran dibayarkan selama produksi, tidak termasuk bahan mentah dan tenaga kerja. Biaya - biaya ini merupakan bagian biaya produksi dan tidak terlihat secara langsung atau dapat diatribusikan pada produk itu atau jumlah yang diproduksi. Biaya *overhead* pabrik meliputi biaya material, biaya pemeliharaan, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya penilaian tetap, dan biaya waktu.

b) Biaya pemasaran yaitu semua biaya berkaitan dengan promosi dan penjualan suatu produk. Contoh biaya iklan, dan biaya biaya transport.

c) Biaya administrasi dan *overhead*, biaya yang digunakan untuk pendukung produksi dan distribusi suatu produk. Biaya-biaya ini mencakup gaji karyawan di bagian keuangan, biaya personalia dan



hubungan masyarakat, manajemen transportasi, dan biaya penyalinan.

### 3. Rasio biaya pendanaan

Dalam hal ini berkaitan dengan produk yang dihasilkan perusahaan :

a. *Biaya overhead* adalah biaya yang dikeluarkan untuk membiayai sesuatu. Apabila tidak ada yang dibiayai, tidak ada belanja langsung. Biaya-biaya tersebut terdiri dari biaya bahan langsung dan biaya tenaga kerja langsung.

- Biaya bahan langsung yaitu bahan mentah yang digunakan untuk menghasilkan sesuatu yang tidak dapat dibedakan dari produknya. Misal sebuah perusahaan yang ingin merancang gedung baru perlu mempekerjakan seorang manajer proyek untuk mengawasi pembangunan gedung tersebut. Gaji manajer proyek merupakan biaya langsung. Contoh lain untuk produksi beton adalah biaya kerikil, pasir, semen, dan tenaga kerja.

- Biaya tenaga kerja langsung adalah gaji pekerja yang berhubungan langsung dengan produk yang dihasilkan perusahaan. Misal gaji bagi pekerja yang merakit mesin untuk membuat produk.

b. Biaya tidak langsung adalah biaya yang timbul bukan karena dibiayai, tetapi juga karena faktor lain. Contohnya adalah:

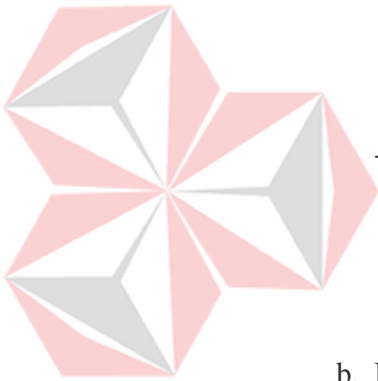
- Peralatan bantu, bahan yang tidak berhubungan dengan proses produksi. Misalnya, plastik digunakan pada barang-barang seperti T-shirt dan label harga.

- Tenaga kerja tidak langsung yang tidak berhubungan langsung dengan produksi. Misal manajer keselamatan, manajer kualitas pabrik, dll. Upah termasuk biaya tenaga kerja tidak langsung.

- Biaya produksi tidak langsung lainnya seperti penyusutan gedung, biaya peralatan pabrik dll.

### 4. Pergerakan biaya berhubungan dengan perubahan tingkat aktivitas.

a. Biaya tetap adalah total biaya yang tidak berubah baik pertumbuhan maupun penurunan perusahaan. Misalnya gaji



manajer produksi.

- b. Biaya variabel adalah biaya yang jumlahnya bertambah sebanding dengan bertambahnya jumlah kegiatan dan berkurang sebanding dengan berkurangnya jumlah kegiatan. Biaya variabel biasanya mudah dibedakan dengan aktivitas yang mengakibatkan peningkatan biaya.
- c. Biaya semi tetap adalah biaya yang tetap konstan pada aktivitas tertentu dan berubah pada tingkat konstan pada pengembalian tertentu.
- d. Biaya variabel tergolong dalam biaya semi variabel dan mencakup biaya tetap dan biaya variabel. Contohnya termasuk listrik, air, pemeliharaan dan perbaikan mekanis, dan biaya asuransi kesehatan.

#### 5. Masa Berlaku Laba

- a. Biaya modal adalah biaya yang dikeluarkan atas keuntungan selama suatu periode (biasanya satu tahun kalender). Realisasi investasi dicatat sebagai biaya perolehan aset dan terjadi melalui penyusutan.
- b. Harga pokok penjualan merupakan beban yang dicatat langsung sebagai beban dan mengurangi pendapatan pada periode akuntansi terjadinya. Harga perolehan suatu aset yang umur ekonomisnya lebih dari satu tahun fiskal dapat dialokasikan pada pendapatan dan beban karena nilainya yang rendah.

## 2.5 Harga Pokok Produksi

Biaya produksi merupakan biaya dikeluarkan untuk mengubah bahan mentah menjadi produk yang dijual (Mulyadi, 2018). Menurut Riwayadi (2017), biaya produksi merupakan jumlah dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Di sisi lain, Hansen dan Mowen (2017) menjelaskan bahwa biaya produksi mencerminkan total harga pokok produk yang diselesaikan pada periode berjalan.

### 2.5.1 Tujuan Penentuan Harga Pokok Produksi

Tujuan menentukan biaya produksi ialah untuk menentukan berapa biaya yang diperlukan memproduksi barang dan jasa yang dijual. Hal ini merupakan faktor penting untuk mempertimbangkan dalam suatu perusahaan, karena digunakan oleh manajemen dalam mengambil keputusan. Dalam menentukan harga jual, mengamankan keuangan yang diperlukan untuk produksi, mengendalikan biaya dan harus menghitung harga pokok produksi terlebih dahulu.

### 2.5.2 Unsur Harga Pokok Produksi

Biaya produksi merupakan hasil pengolahannya. Menurut Siregar dkk (2014), ada tiga faktor biaya dalam biaya produksi:

- a. Biaya bahan baku adalah jumlah total bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan. Produksi produk jadi melibatkan penggunaan bahan mentah.
- b. Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan dalam penggunaan tenaga kerja untuk mengubah bahan mentah menjadi produk jadi.
- c. Biaya *overhead* pabrik dikeluarkan selain bahan mentah dan tenaga kerja, biaya ini membantu mengolah bahan mentah menjadi produk jadi.

### 2.5.3 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

#### 2.5.3.1 Biaya Bersama (*Joint Costing*)

Biaya bersama menurut Mulyadi (2012; 333) Biaya bersama perlu dibagi antara berbagai departemen dalam perusahaan yang melakukan kegiatan produksi berdasarkan pesanan dan departemen yang melakukan kegiatan produksi yang diproduksi dalam jumlah besar. Meskipun bisnis beroperasi dan memproduksi secara bersama pada waktu yang sama, sampai pada titik tertentu produk yang dihasilkan adalah produk yang terpisah dan

berbeda. Titik ini disebut titik potong atau titik belah. Yang dimaksud dengan “titik terpisah” adalah perusahaan-perusahaan bekerja sama untuk memproduksi, atau produk-produk yang diproduksi sampai suatu titik tertentu dipisahkan satu sama lain dan menjadi produk tersendiri.

### 2.5.3.2 Metode Alokasi Biaya Bersama

Metode alokasi biaya menurut Abdul Halim (2012 ; 234) :

#### 1. Metode Harga Jual

Metode ini, biaya bersama dialokasikan sesuai dengan harga jual tiap produk. Menurut metode ini, situasi berikut dapat terjadi ketika membebaskan biaya overhead:

- a. Apabila harga jual diketahui pada saat pemecahan (harga jual dengan metode pemecahan). Hal ini terjadi bila harga jual diketahui pada saat pemisahan sehingga digunakan alokasi biaya bersama sebagai dasarnya pada jumlah penjualan setiap produk dan jumlah total penjualan seluruh produk. Dengan kata lain, tidak ada proses produksi lebih lanjut yang dilakukan setelah titik pemisahan.

Harga Jual yang dikumpulkan di *Split Off Point*

$$= \frac{\text{Jumlah Harga Jual Masing – Masing Produk}}{\text{Jumlah Harga Jual Seluruh Produk}} \times \text{Biaya Bersama}$$

- b. Harga Jual belum ditentukan pada saat titik pisah (Metode Nilai Jual Hipotesis)

Harga jual suatu produk gabungan belum diketahui pada saat titik pisah, apalagi jika produk tersebut masih memerlukan biaya tambahan.

Harga jual biaya yang tidak diketahui di *Split Off Point*

$$= \frac{\text{Total Harga Jual Hipotesis}}{\text{Jumlah Harga Jual Hipotesis}} \times \text{Biaya Bersama}$$

*Seluruh Produk Setelah Titik Pisah*



2. Metode Satuan Ukuran

Metode ini membebankan biaya umum pada produk yang biasa diproduksi yang diukur dalam satuan yang sama tetapi kualitasnya berbeda. Semua produk harganya sama..

Pembebanan Metode Satuan Ukuran

$$= \frac{\text{Jumlah Unit Masing – Masing Produk}}{\text{Jumlah Unit Keseluruhan Produk}} \times \text{Biaya Bersama}$$

3. Metode Per Unit “rata-rata”

Dalam metode ini, biaya umum dibebankan pada produk-produk umum yang diproduksi yang diukur dalam satuan yang sama tetapi kualitasnya berbeda. Setiap produk memiliki biaya yang sama.

$$\text{Biaya Per Unit} = \frac{\text{Jumlah Biaya Bersama}}{\text{Jumlah Unit Keseluruhan Produk}}$$

Metode Per Unit Rata-Rata

$$= \text{Harga Satuan} \times \text{Jumlah Unit Tiap Produk}$$

4. Metode Rata-Rata Tertimbang

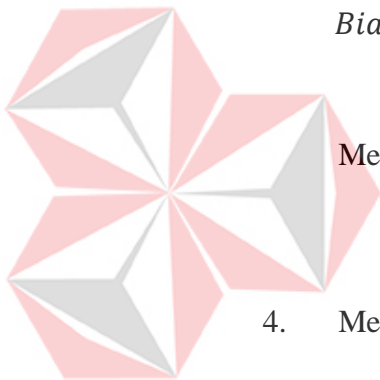
Metode pembobotan merupakan suatu metode pengalokasian biaya overhead berdasarkan faktor pembobotan. Nilai bobot ditentukan berdasarkan jumlah produk yang dipakai. Nilai bobot digunakan berdasar tingkat kesulitan proses produksi produk dan perbedaan jam kerja.

Nilai Bobot =

$$\frac{\text{Jumlah Tiap Jenis Produk}}{\text{Jumlah Unit yang diproduksi}} \times 100\%$$

Beban Metode Rata – Rata Tertimbang

$$= \frac{\text{Jumlah Penimbang Rata" Tiap Produk}}{\text{Jumlah Penimbang Rata" Seluruh Produk}} \times \text{Biaya Bersama}$$



### 2.5.3.3 Tujuan Alokasi Biaya Bersama

Bustami dan Nurlela (2013) mengatakan tujuan penentuan biaya bersama yaitu untuk menghitung harga pembelian produk untuk produk bersama, menentukan nilai persediaan untuk pelaporan keuangan, menentukan nilai persediaan untuk keperluan asuransi, dan menentukan nilai persediaan. Jika nilai produk rusak atau hancur biaya bahan menentukan biaya departemen atau divisi yang mengukur kinerja manajer.

## 2.6 Laporan Laba Rugi

Wiratna Sujarweni (2018) mengatakan bahwa laporan laba rugi adalah laporan yang memberikan informasi mengenai kinerja suatu perusahaan serta menampilkan pendapatan dan beban usaha perusahaan pada suatu periode tertentu. Menyesuaikan hasil pendapatan dan beban untuk menentukan laba atau rugi. Format laporan laba rugi dapat dihitung dengan cara berikut:

Tabel 2. 1 Format Laporan Laba Rugi

UMKM Danish <i>Cake</i> Laporan Laba Rugi Periode 2022		
Penghasilan	....	
Biaya Penjualan	....	
<b>Laba Rugi Kotor</b>		<b>(...)</b>
Beban Lain - Lain		
Beban Operasional	....	
Beban Diluar Usaha	....	
Total		<b>(...)</b>
<b>Laba Rugi Bersih</b>		<b>(...)</b>

Sumber : V. Wiratna Sujarweni (2018)

## 2.7 Danish Cake

Dalam usahanya, Danish *Cake* memiliki empat produk sebagai berikut:

### 2.7.1 Sustik Ukuran 55 gram

Sustik ukuran 55 gram adalah sus kering dengan keju yang dilengkapi dengan saus coklat. Produk ini dikemas dalam kemasan *2nd Packaging* dengan ukuran 55 gram. Dijual dengan harga Rp 10.000 pada Danish *Cake*.



Gambar 2.1 Sustik Ukuran 55 Gram.

### 2.7.2 Pastry Stick Ukuran 80 gram

*Pastry Stick* ukuran 80 gram adalah kulit *pastry* berbentuk *stick* yang dilengkapi dengan topping keju dengan saus coklat *crunchy*. Produk ini dikemas dalam kemasan *2nd Packaging* dengan ukuran 80 gram. Dijual dengan harga Rp 10.000 pada Danish *Cake*.



Gambar 2.2 Pastry Stick Ukuran 80 Gram.

### 2.7.3 Cookies

*Palm Cheese Cookies* adalah kue kering keju dengan gula palem yang dikemas dalam kemasan toples plastik dengan berat bersih 225 gram. Dijual dengan harga Rp 55.000 pada *Danish Cake*.



Gambar 2. 3 Cookies 225 Gram.

### 2.7.4 Kue Ulang Tahun

Kue ulang tahun adalah kue *tart* ulang tahun yang dipesan secara *custom* oleh *customer*. Produk ini dijual dengan harga start Rp300.000 – 450.000,- tergantung sesuai dengan desain, model dan ukuran yang dipesan oleh *customer*.



Gambar 2. 4 Kue Ulang Tahun

## 2.8 Penelitian Terdahulu

Penelitian ini merupakan lanjutan dari penelitian sebelumnya yang digunakan untuk sumber referensi, yakni sebagai berikut :

Tabel 2. 2 Format Perhitungan Harga Pokok Produksi UD.Vanela

No	Peneliti	Judul	Persamaan	Perbedaan
1	Sintia S.C. Rompis(2014)	Analisis Perhitungan Biaya Bersama dalam Menentukan Harga Pokok Produksi untuk Air Mineral dan Minuman Segar pada CV. Ake Abadi.	Mengetahui perhitungan biaya produksi, biaya bersama dan biaya produk bersama.	Perhitungan biaya overhead menggunakan metode harga pasar atau nilai jual relatif terhadap harga jual diketahui pada tanggal pelaporan.
2	Gloria Sepang, Ventje Ilat dan Djeini Maradesa (2021)	Analisis Alokasi Biaya Bersama untuk mengetahui biaya produksi produk pada Lidya Cake dan Manado.	Mengetahui perhitungan biaya produksi serta menganalisa perhitungan biaya produksi dan menganalisa perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode alokasi biaya gabungan, kemudian bandingkan perhitungan harga pokok produksi dengan metode perhitungan biaya gabungan.	Metode yang digunakan untuk menghitung total harga pokok setiap produk bersama, yakni metode harga jual relatif, metode kuantitas fisik, metode rata-rata satuan, dan metode rata-rata tertimbang.
3	Oryza Ardhiarisca, Sumadi dan Rediyanto Putra (2020)	<i>Joint Costing</i> untuk Menentukan Manfaat Produksi Kopi Kelompok Tani Sumber Kembang Jember.	Untuk melakukan perhitungan berkaitan dengan biaya produksi. Hal ini menjadi dasar dalam menentukan keuntungan yang diperoleh suatu produk atau secara menyeluruh.	Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode <i>joint costing</i> .

## 1) Penelitian Sintia S.C. Rompis (2014)

Tabel 2. 3 Komponen Biaya yang Dihitung Penelitian Terdahulu ke 1

Perhitungan Biaya Bersama							
Biaya bahan baku	....						
Biaya tenaga kerja langsung	....						
Biaya <i>overhead</i> pabrik	....						
Total biaya bersama	....						
Perhitungan Biaya Tambahan Masing-Masing Produk							
Nama Produk	Jumlah Produk	Biaya Tambahan Plastik Kemasan	Biaya Tambahan Perisa dan Pewarna	Jumlah Biaya Tambahan Plastik Kemasan	Total Biaya Tambahan Perisa dan Pewarna	Total Biaya Tambahan Per Unit	Tambahan
	(1)	(2)	(3)	(4) (1) x (2)	(5) (1) x (3)	(6) (2) + (3)	(7) (4) + (5)
Ake 240 ml	....	....		....		....	....
Ake 600 ml	....	....		....		....	....
Ake 1 L	....	....		....		....	....
Ake 19 L	....	....		....		....	....
Sirup 240 ml	....	....	....	....	....	....	....
	....			....	....		....
Pengalokasian Biaya Bersama							
Nama Produk	Harga Jual Per Unit	Biaya pengolahan per unit setelah saat terpisah	Nilai jual hipotesis	Jumlah yang diproduksi	Nilai jual hipotesis x jumlah yang diproduksi	Nilai jual hipotesis relatif	Alokasi biaya bersama
	(1)	(2)	(3) (1) – (2)	(4)	(5) (3) x (4)	(6) (5) : 253.000	(7) (6) x 141.150.000
Ake 240 ml	Rp 500	Rp 100	Rp 400	Rp 120.000	Rp 48.000.000	18,97%	Rp 26.776.155
Ake 600 ml	Rp 1.500	Rp 150	Rp 1.350	Rp 36.000	Rp 48.600.000	19,2%	Rp 27.100.800
Ake 1 L	Rp 3.000	Rp 250	Rp 2.750	Rp 12.000	Rp 33.000.000	13,04%	Rp 18.405.960
Ake 19 L	Rp 35.000	Rp 1.000	Rp 34.000	Rp 2.500	Rp 85.000.000	33,59%	Rp 47.412.285
Sirup 240 ml	Rp 1.000	Rp 200	Rp 800	Rp 48.000	Rp 38.400.000	15,17%	Rp 21.412.455
					<b>Rp 253.000.000</b>	<b>100%</b>	<b>Rp 141.150.000</b>

Sumber: Sintia S.C. Rompis (2014).

Tabel 2. 4 Hasil Penelitian Terdahulu ke 1

<b>Perhitungan Harga Pokok Produksi</b>				
<b>Nama Produk</b>	<b>Jumlah yang diproduksi</b>	<b>Alokasi Biaya Bersama</b>	<b>Biaya Tambahan</b>	<b>HPP Per Unit</b>
Ake 240 ml	Rp 120.000	Rp 26.776.155	Rp 12.000.000	Rp 233
Ake 600 ml	Rp 36.000	Rp 27.100.800	Rp 5.400.000	Rp 903
Ake 1 L	Rp 12.000	Rp 18.405.960	Rp 3.000.000	Rp 1.784
Ake 19 L	Rp 2.500	Rp 47.412.285	Rp 2.500.000	Rp 19.963
Sirup 240 ml	Rp 48.000	Rp 21.412.455	Rp 9.600.000	Rp 646
<b>Total</b>		<b>Rp 141.150.000</b>	<b>Rp 32.500.000</b>	<b>Rp 23.529</b>

Sumber: Sintia S.C. Rompis (2014).

2) Penelitian Gloria Sepang, Ventje Ilat dan Djeini Maradesa (2021).

Tabel 2. 5 Komponen Biaya yang Dihitung Penelitian Terdahulu ke 2

<b>Perhitungan Biaya Bersama Menggunakan Metode Nilai Jual Relatif untuk Penentuan Harga Pokok Produksi</b>						
<b>Nama Produk</b>	<b>Jumlah Produk</b>	<b>Nilai Pasar Per satuan</b>	<b>Jumlah Nilai Pasar</b>	<b>Biaya Pengolahan Setelah Titik Pisah</b>	<b>Nilai pasar Hipotesis</b>	<b>Alokasi Biaya Bersama</b>
Roti Cokelat Keju	....	....	....	....	....	....
Roti Keju	....	....	....	....	....	....
Roti Cokelat	....	....	....	....	....	....
Roti Kacang	....	....	....	....	....	....
<b>Total</b>					....	....

Sumber: Gloria Sepang, Ventje Ilat dan Djeini Maradesa (2021).

Tabel 2. 6 Komponen Biaya yang Dihitung Penelitian Terdahulu ke 2

<b>Harga Pokok Produksi Berdasarkan Alokasi Biaya Bersama Menggunakan Metode Nilai Jual Relatif</b>	
<b>Nama Produk</b>	<b>Harga Pokok Produksi Roti Per Satuan</b>
Roti Cokelat Keju	Rp 1.256
Roti Keju	Rp 1.270
Roti Cokelat	Rp 1.226
Roti Kacang	Rp 1.237

Sumber: Gloria Sepang, Ventje Ilat dan Djeini Maradesa (2021).



## 3) Penelitian Oryza Ardhiarisca, Sumadi dan Rediyanto Putra (2020).

Tabel 2. 7 Komponen Biaya yang Dihitung Penelitian Terdahulu ke 3

Jenis Produk	Jumlah Produksi ( Kg )	Harga Jual	Nilai Jual	Nilai Jual Relatif	Alokasi HPP	Harga Pokok Per Unit
Produk 1	....	....		....		....
Produk 2	....	....		....		....
Produk 3	....	....		....		....
Produk 4	....	....		....		....
Produk 5	....	....	....	....	....	....
Produk 6	....			....	....	
Produk 7	....	....		....		....
Produk 8	....	....		....		....
<b>Total</b>	....	....		....		....

Sumber: Oryza Ardhiarisca, Sumadi dan Rediyanto Putra (2020).

Tabel 2. 8 Komponen Biaya yang Diperhitungkan Penelitian Terdahulu ke 3

No	Jenis Kopi	Harga Jual	Harga Pokok Produksi	Laba Per Produk	% Laba PerProduk
1	Arabica HS Basah	Rp 27.000	Rp 12.006	Rp 14.994	Rp 124,89
2	Arabica Green Bean	Rp 80.000	Rp 35.575	Rp 44.425	Rp 124,88
3	Robusta Green Bean	Rp 35.000	Rp 15.564	Rp 19.436	Rp 124,88
4	Arabica Hobey	Rp 18.000	Rp 8.004	Rp 9.996	Rp 124,89
5	Arabica Full Wah	Rp 18.000	Rp 8.004	Rp 9.996	Rp 124,89
6	Arabica lanang	Rp 22.000	Rp 8.004	Rp 9.996	Rp 124,89
7	Arabica Afkiran	Rp 5.000	Rp 2.224	Rp 2.276	Rp 102,34
8	Arabica Robusta	Rp 5.000	Rp 3.378	Rp 1.622	Rp 48,02

Sumber: Oryza Ardhiarisca, Sumadi dan Rediyanto Putra (2020).

Ketiga artikel di atas membandingkan metode alokasi biaya umum untuk menghitung biaya bahan baku umum, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead produksi. Penelitian saya juga membahas masalah terkait biaya produksi. Ini adalah dasar untuk menghasilkan keuntungan dari produk dan keseluruhan bisnis, dan menghasilkan keuntungan.



## **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

### **3.1 Teknik Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi kepada pemilik dan pegawai yang terlibat dalam proses produksi *Danish Cake* dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi.

#### **3.1.1 Wawancara**

Wawancara diartikan sebagai pengumpulan data yaitu melakukan tanya jawab langsung dengan pemilik. Sebelum melakukan wawancara, menyiapkan daftar pertanyaan terlebih dahulu. Tujuannya adalah untuk mengidentifikasi permasalahan yang ada di dalam perusahaan serta mengumpulkan informasi yang relevan dengan penyelidikan dan mencari informasi yang diperlukan untuk penyelidikan tersebut agar dapat memberikan solusi kepada perusahaan. Adapun informasi yang diperoleh dari tahap wawancara yaitu:

- a. Pemilik tidak mengelompokkan semua biaya yang telah dikeluarkan perusahaan sehingga tidak tahu harga pokok produksi yang telah dilakukan. Hal tersebut menyebabkan pemilik tidak mengetahui pasti berapa banyak keuntungan yang diperoleh.
- b. Pencatatan dicatat secara sistematis hanya ada penjualan yaitu produk mana yang terjual dan berapa banyak produk yang terjual.
- c. Tidak adanya laporan keuangan yang tersedia.

Berdasarkan wawancara dengan pihak perusahaan, biaya produksi yang dikeluarkan tidak diketahui karena perusahaan tidak mengategorikan biaya yang dikeluarkan. Akibatnya pemilik tidak mengetahui berapa keuntungan yang diperolehnya. Selain itu, biaya produksi tidak dapat ditampilkan pada laporan laba rugi.

### 3.1.2 Observasi

Observasi merupakan suatu metode pengumpulan data yang berhubungan langsung dengan kegiatan perusahaan. Hal ini dilakukan untuk memperoleh informasi yang tidak dapat diperoleh pada tahap wawancara. Pada kesempatan ini, penulis melakukan observasi dan penelitian langsung untuk memperoleh informasi mengenai proses bisnis *Danish Cake*. Berikut informasi dan data yang diperoleh adalah :

1. Data Harga Jual Untuk Tiap Produk.

Tabel 3. 1 Data Harga Jual Untuk Tiap Produk

<b>Produk</b>	<b>Ukuran</b>	<b>Harga</b>
Sustik	55 Gram	Rp 10.000
<i>Pastry Stick</i>	80 Gram	Rp 10.000
<i>Cookies</i>	225 Gram	Rp 55.000
Kue Ulah Danish		Rp 200.000

Sumber : UMKM *Danish Cake*, diolah

2. Data Volume Produksi.

Tabel 3. 2 Data Volume Produksi

<b>Volume Produksi Tahun 2022</b>				
<b>Bulan</b>	<b>Sustik</b>	<b><i>Pastry</i></b>	<b><i>Cookies</i></b>	<b>Kue Ulang Tahun</b>
Januari	850	533	165	8
Februari	730	431	196	10
Maret	806	407	320	11
April	1012	362	251	15
Mei	2000	442	293	7
Juni	442	440	300	10
Juli	897	395	250	6
Agustus	2120	512	324	8
September	2106	502	338	14
Oktober	2100	420	0	11
November	2696	443	0	5

Desember	1655	435	102	4
----------	------	-----	-----	---

Sumber : UMKM Danish *Cake*, diolah

3. Informasi Data Jumlah Produk yang Dihasilkan (unit).

Tabel 3. 3 Informasi Data Jumlah Produk yang Dihasilkan (unit)

Data Jumlah Produk Yang Dihasilkan (Unit)				
Bulan	Sustik	<i>Pastry</i>	<i>Cookies</i>	Kue Ulang Tahun
	55 Gram	80 Gram	225 Gram	
Januari	300	1200	1400	7
Februari	175	300	202	10
Maret	200	250	231	12
April	325	400	200	15
Mei	225	655	230	9
Juni	500	350	175	17
Juli	406	500	200	10
Agustus	580	750	180	14
September	700	600	170	5
Oktober	1200	274	205	17
November	2111	371	200	11
Desember	1568	524	180	7
<b>Total</b>	<b>8290</b>	<b>6174</b>	<b>3573</b>	<b>134</b>
<b>Rata2</b>	<b>690.83</b>	<b>514.50</b>	<b>297.75</b>	<b>11.17</b>

Sumber : UMKM Danish *Cake*, diolah

### 3.1.3 Dokumentasi

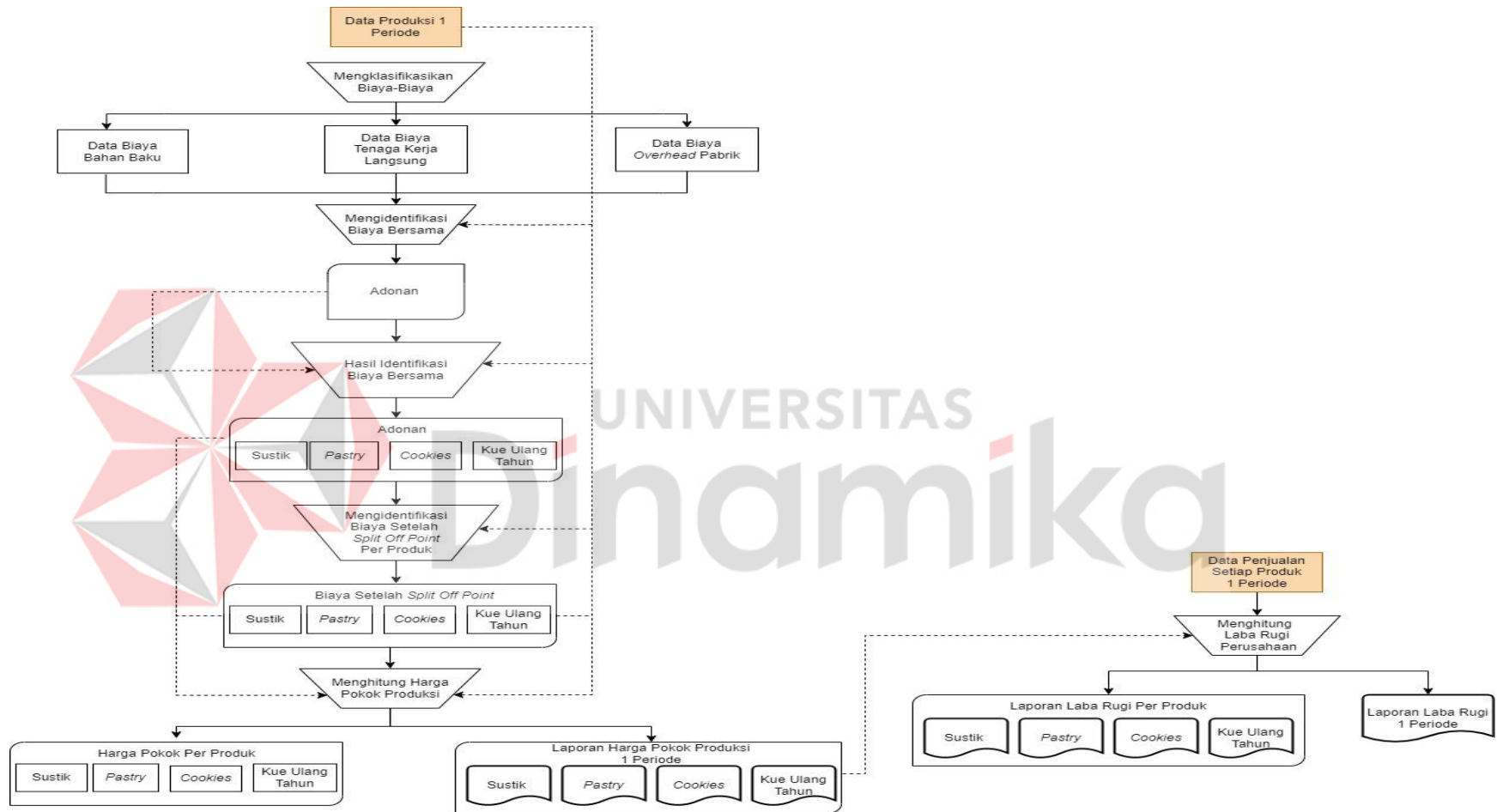
Dokumentasi adalah pengumpulan data - data yang diperlukan untuk penelitian dengan tujuan memperoleh data dan informasi berupa buku, catatan, arsip, dokumen, laporan, informasi pendukung penelitian, dan lain-lain

### 3.2 Langkah Analisis Data

Analisis data bertujuan untuk mengidentifikasi informasi yang diperoleh dengan teknik pengumpulan data. Proses analisis data memerlukan beberapa tahapan yang harus diselesaikan agar berhasil menyelesaikan pemecahan masalah. Oleh karena itu, langkah penelitian ditampilkan dalam diagram blok dibawah ini :



UNIVERSITAS  
**Dinamika**



Gambar 3. 1 Blok Diagram

Mengenai perhitungan biaya studi kasus yang digunakan pada bulan Januari 2022. Lalu pada bulan berikutnya langkah dan caranya sama, hanya saja jumlahnya yang berbeda. Berikut penjelasan dari diagram blok pada Gambar 3.1 diatas yaitu sebagai berikut.

### 3.2.1 Mengklasifikasi Biaya

Dalam proses produksi yang terjadi dalam perusahaan sebelum mengubah bahan mentah menjadi produk jadi perlu mengklasifikasikan biaya produksi. Danish *Cake* mengklasifikasikan biaya produksi menjadi 3 jenis meliputi :

a. Biaya Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan adonan sustik, *pastry stick*, *cookies* dan kue ulang tahun menggunakan bahan baku yang sama yaitu tepung terigu, margarin, gula, susu bubuk, telur, garam dan air. Kemudian untuk bahan baku tambahan untuk tiap produk yaitu keju, saus keju, kulit *pastry*, gula palem, *chocochip*, vanili, *baking powder* dan *whippedcream*. Dari masing – masing bahan baku yang digunakan oleh Danish *Cake* juga memiliki harga yang berbeda – beda.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Danish *Cake* memiliki 2 orang pegawai yang terlibat langsung dalam proses produksi, upah harian untuk bagian produksi mengeluarkan sebesar Rp 50.000 per hari, Biaya tenaga kerja langsung untuk mengerjakan adonan membutuhkan 1 hari untuk 4 kali produksi. Danish *Cake* dalam menghitung biaya tenaga kerja langsung yakni berupa gaji dikalikan dengan total hari kerja. Untuk menghitung biaya tenaga kerja harian kebutuhan bahan baku setiap 1 kali produksi dikali gaji.

c. Biaya *Overhead*

Biaya *overhead* yaitu biaya-biaya yang dikeluarkan terkait dengan produksi dilakukan. Biaya *overhead* meliputi biaya bahan tambahan, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya listrik untuk penggunaan



mesin mixer penggiling adonan dan biaya penggunaan gas elpiji sebesar 12 kg. Untuk menghitung biaya *overhead* pabrik dapat dihitung dengan menjumlahkan biaya listrik ditambah dengan biaya gas

### 3.2.2 Mengidentifikasi Biaya Bersama

Pada langkah ini menentukan yang termasuk biaya bahan baku bersama yaitu tepung terigu, margarin, gula, susu bubuk, telur, garam dan air serta biaya tenaga kerja langsung bersama dan biaya *overhead* bersama. Kemudian menghasilkan total biaya bersama per bulan. Karena tepung terigu, margarin, gula, susu bubuk, telur, garam dan air dalam satu proses produksi yang sama sehingga menghasilkan produk yang sangat bervariasi. Ketika mengolah bahan mentah menjadi beberapa produk menggunakan biaya bersama dalam proses produksinya. Setelah proses produksi selesai menghasilkan adonan dasar sebanyak 37,6 kg dari bahan baku bersama yang diolah yang kemudian di bagi menjadi 9,5 kg untuk sustik, 10,3 kg untuk *pastry stick*, 16,7 kg untuk *cookies* dan 1,4 kg untuk kue ulang tahun. Kemudian memerlukan bahan baku tambahan untuk sustik yaitu keju dan saus keju, lalu bahan baku tambahan untuk *pastry stick* yaitu kulit *pastry* dan keju, bahan baku tambahan untuk *cookies palm cheese* yaitu keju, gula palem dan *chocochip* lalu bahan baku tambahan untuk kue ulang tahun yaitu vanili, *baking powder*, dan *whippedcream*. Lalu mencapai titik pisah dimana dari proses pemisahan ini memerlukan proses selanjutnya yaitu berupa pemberian kemasan, stiker kemasan dan lain-lain dari masing-masing produk. Berikut format rincian perhitungan biaya bersama untuk adonan yankni sebagai berikut :

Tabel 3. 4 Format Rincian Perhitungan Biaya Bersama

<b>ADONAN</b>						
<b>BIAYA BAHAN BAKU UTAMA</b>						
<b>NO</b>	<b>NAMA BAHAN BAKU</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>SATUAN</b>	<b>HARGA (KG)</b>	<b>TOTAL</b>	<b>HARGA ADONAN PER KG</b>
1	Tepung Terigu	...	Kg	...	...	
2	Margarin	...	Kg	...	...	
3	Gula	...	Kg	...	...	
4	Susu Bubuk	...	Kg	...	...	
5	Telur	...	Kg	...	...	
		...	Kg	...	...	
6	Garam		(=100gram)			
7	Air	...	Liter	...	...	
	<b>Total</b>	...		...	...	
		(Adonan)		...	...	
<b>BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG</b>						
	<b>BAGIAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>GAJI (Harian)</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>TOTAL</b>	
1	Produksi	...	...	...	...	
<b>Total Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>					...	
<b>BIAYA OVERHEAD PABRIK</b>						
	<b>BAGIAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>Gaji (Harian)</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>TOTAL</b>	
1	Biaya Listrik	...	...	...	...	
2	Biaya Gas Elpiji (12kg)				...	
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>					...	
<b>TOTAL HPP ADONAN</b>						...



### 3.2.3 Mengidentifikasi Biaya Setelah *Split Off Point* Per Produk.

Biaya titik pemisahan *split off point* per produk merupakan biaya tambahan setelah dilakukan pemisahan tiap produk sesuai dengan identitasnya. Menurut Rusdiana (2012), proses produksi dapat menghasilkan beberapa produk yang berbeda yang berasal dari input yang sama. Berbagai jenis produk dipisahkan satu sama lain setelah melewati titik tertentu dalam proses produksi. Data produksi digunakan sebagai *input* untuk menentukan biaya setelah *split off point* per produk. Yang menghasilkan total biaya setelah *split off point* per bulan serta juga menghasilkan biaya setelah *split off point* per unit.

#### 1. Sustik

Untuk membuat sustik setelah *split off point* membutuhkan biaya antara lain biaya bahan baku yaitu keju *stick* dan saus keju kemudian biaya tenaga kerja langsung yaitu bagian produksi dan biaya *overhead* pabrik yaitu biaya listrik dan biaya gas elpiji sedangkan tambahan biaya setelah dikemas dalam ukuran 55 gram adalah *2<sup>nd</sup> packaging*. Berikut adalah format rincian perhitungan biaya setelah *split off point* sustik.

Tabel 3. 5 Format Rincian Perhitungan Biaya Setelah *Split Off Point* Sustik

<b>HARGA POKOK PRODUKSI SETELAH SPLIT OFF POINT SUSTIK</b>					
<b>Sustik</b>					
<b>No</b>	<b>Bahan Baku</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga (KG)</b>	<b>Total</b>
1	Adonan	...	Kg	...	...
2	Keju Stick	...	Kg	...	...
3	Saus Keju	...	Kg	...	...
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>					...
<b>Tenaga Kerja Langsung</b>					
		<b>Jumlah</b>	<b>Gaji (Harian)</b>	<b>Harga (KG)</b>	<b>Total</b>
1	Produksi	...	...	...	...
<b>Total Biaya Tenaga Kerja</b>					...
<b>Overhead Pabrik</b>					<b>Total</b>

1	Biaya Listrik				...
2	Biaya Gas Elpiji (12kg)				...
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>					...
1	<i>2nd Packaging</i> Ukuran 55 Gram			...	...

## 2. Pastry Stick

Untuk membuat *pastry* setelah *split off point* membutuhkan biaya antara lain biaya bahan baku yaitu keju *stick* dan kulit *pastry* kemudian biaya tenaga kerja langsung yaitu bagian produksi dan biaya *overhead* pabrik yaitu biaya listrik dan biaya gas elpiji sedangkan tambahan biaya setelah dikemas dalam ukuran 80 gram adalah *2<sup>nd</sup> packaging*. Berikut adalah format rincian perhitungan biaya setelah *split off point pastry stick*.

Tabel 3. 6 Format Rincian Perhitungan Biaya Setelah *Split Off Point Pastry Stick*

<b>HARGA POKOK PRODUKSI SETELAH SPLIT OFF POINT PASTRY STICK</b>					
<i>Pastry Stick</i>					
No	Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga (KG)	Total
1	Adonan	...	Kg	...	...
2	Keju <i>Stick</i>	...	Kg	...	...
3	Kulit <i>Pastry</i>	...	Gram	...	...
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>					...
<b>Tenaga Kerja Langsung</b>					
	Tenaga Kerja Langsung	Jumlah	Gaji (Harian)	Harga (KG)	Total
1	Produksi	...	...	...	...
<b>Total Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>					...
<b>Overhead Pabrik</b>					
	Overhead Pabrik				Total
1	Biaya Listrik				...
2	Biaya Gas Elpiji (12kg)				...
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>					...

1	2nd Packaging Ukuran 80 Gram			...	...
---	---------------------------------	--	--	-----	-----

### 3. Cookies

Untuk membuat *cookies* setelah *split off point* membutuhkan biaya antara lain biaya bahan baku yaitu keju dan gula palem kemudian biaya tenaga kerja langsung yaitu bagian produksi dan biaya *overhead* pabrik yaitu biaya listrik dan biaya gas elpiji sedangkan tambahan biaya setelah dikemas dalam ukuran 225 gram adalah *2<sup>nd</sup> packaging*, stiker logo dan isolasi. Berikut adalah format rincian perhitungan biaya setelah *split off point cookies*.

Tabel 3. 7 Format Rincian Perhitungan Biaya Setelah *Split Off Point Cookies*

<b>HARGA POKOK PRODUKSI SETELAH SPLIT OFF POINT COOKIES</b>					
<b>COOKIES</b>					
No	Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga (KG)	Total
1	Adonan	...	Kg	...	...
2	Keju	...	Kg	...	...
3	Gula Palem	...	Gram	...	...
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>					...
	Tenaga Kerja Langsung	Jumlah	Gaji (Harian)	Harga (KG)	Total
1	Produksi	...	...	...	...
<b>Total Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>					...
	Overhead Pabrik				
1	Biaya Listrik				...
2	Biaya Gas Elpiji (12kg)				...
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>					...
1	Toples Kotak Ukuran 225 Gram			...	...
2	Stiker Logo			...	...
3	Isolasi			...	...

#### 4. Kue Ulang Tahun

Untuk membuat kue ulang tahun setelah *split off point* membutuhkan biaya antara lain biaya bahan baku yaitu *vanili* dan *baking powder* kemudian biaya tenaga kerja langsung yaitu bagian produksi dan biaya *overhead* pabrik yaitu biaya listrik dan biaya gas elpiji sedangkan tambahan biaya setelah dikemas adalah biaya memberi lapisan kue, memberi toping kue, memberi ornamen kue, kardus dan alas tatakan kue. Berikut adalah format rincian perhitungan biaya setelah *split off point* kue ulang tahun.

Tabel 3. 8 Format Rincian Perhitungan Biaya Setelah *Split Off Point* Kue Ulang Tahun

HARGA POKOK PRODUKSI SETELAH <i>SPLIT OFF POINT</i> KUE ULANG TAHUN					
KUE ULANG TAHUN					
No	Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga (KG)	Total
1	Adonan	...	Kg	...	...
2	<i>Vanili</i>	...	MI	...	...
3	<i>Baking Powder</i>	...	Gram	...	...
<b>Total Biaya Bahan Baku Utama</b>					...
	Tenaga Kerja Langsung	Jumlah	Gaji (Harian)	Harga (KG)	Total
1	Produksi	...	...	...	...
<b>Total Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>					...
<b>Overhead Pabrik</b>					<b>Total</b>
1	Biaya Listrik				...
2	Biaya Gas Elpiji (12kg)				...
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>					...
1	Memberi Lapisan Kue			...	...
2	Memberi Topping Kue			...	...
3	Memberi Ornamen Kue			...	...

4	Kardus			...	...
5	Alas Tatakan Kue			...	...



UNIVERSITAS  
**Dinamika**

Berikut rincian biaya setelah *split off point* untuk masing-masing produk sebagai berikut :

Tabel 3. 9 Rincian Biaya Setelah *Split Off Point* untuk Masing-Masing Produk.

<b>Produk</b>	<b>Ukuran</b>	<b>Biaya Setelah <i>Split Off Point</i></b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga Satuan</b>
<b>Sustik</b>	55 Gram	2 nd <i>Packaging</i> Ukuran 55 Gram	1	Pcs	Rp 2.000
<b><i>PastryStick</i></b>	80 Gram	2 nd <i>Packaging</i> Ukuran 80 Gram	1	Pcs	Rp 2.450
<b><i>Cookies</i></b>	225 Gram	Toples Kotak Ukuran 225 Gram	1	Pcs	Rp 4.125
		Stiker Kotak	1	Pack	Rp 1.850
		Isolasi	4	Pcs	Rp 5.000
<b>Kue Ulang Tahun</b>		Memberi Lapisan Kue	1		Rp 50.000
		Memberi Topping Kue	1		Rp 25.000
		Memberi Ornamen Kue	1		Rp 30.000
		Kardus	1	Box	Rp 5.500
		Alas Tatakan Kue	1	Pack	Rp 4.750

Sumber : UMKM Danish *Cake*, diolah.

### 3.2.4 Penghitungan Harga Pokok Produksi

Saat menghitung biaya produksi untuk tiap produk, selain data produksi masukkan data alokasi biaya bersama dan data biaya setelah titik pemisahan *split off point*. Hal ini akan menghasilkan harga pokok produk tiap produknya. Menurut Sundari, Atmaja, dan Dewi (2017), rumus penghitungan harga pokok produk per unit dengan menggunakan metode *joint costing* untuk setiap produk adalah sebagai berikut:

Harga Pokok Produk Per Unit

$$= \frac{\text{Alokasi Biaya Bersama Setiap Produk} + \text{Biaya Setelah Split off Point Setiap Produk}}{\sum \text{Jumlah Produk yang dihasilkan (Unit)}}$$

Jika diketahui harga pokok produk per unit untuk setiap produk, laporan biaya produksi untuk satu periode disusun dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

Harga Pokok Produksi

$$= \text{Harga Pokok Produk Per Unit} \\ \times \text{Jumlah Produk yang Dihasilkan (Unit)}$$

Laporan harga pokok produksi menggunakan metode *joint costing* dengan format sebagai berikut:

Tabel 3. 10 Format Penghitungan Laporan Harga Pokok Produksi Sustik

<b>HARGA POKOK PRODUK SUSTIK</b>		
<b>Keterangan</b>	<b>Harga</b>	<b>Jumlah</b>
Adonan	...	
<b>BAHAN BAKU PENOLONG</b>		
Keju	...	
Saus Keju	...	
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>		...
<b>TENAGA KERJA</b>		
Produksi	...	

<b>Total Biaya Tenaga Kerja</b>		...
<b>OVERHEAD PABRIK</b>		
Biaya Gas Elpiji	...	
Biaya Listrik	...	
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>		...
2nd Packaging 55 gr (172 Pcs)	...	...
<b>HARGA POKOK PRODUKSI SUSTIK</b>		...
Penyusutan Oven 30%	...	
Harga Pokok Produksi Per Kilo (kg)	...	
Jumlah Kemasan Ukuran 55 Gram (pcs)	...	
<b>HARGA POKOK PRODUK SUSTIK PER UNIT</b>		...

Tabel 3. 11 Format Penghitungan Laporan Harga Pokok Produksi *Pastry Stick*

<b>HARGA POKOK PRODUK PASTRY</b>		
<b>Keterangan</b>	<b>Harga</b>	<b>Jumlah</b>
Adonan	...	
<b>BAHAN BAKU PENOLONG</b>		
Keju	...	
Kulit Pastry	...	
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>		...
<b>TENAGA KERJA</b>		
Produksi	...	
<b>Total Biaya Tenaga Kerja</b>		...
<b>OVERHEAD PABRIK</b>		
Biaya Gas Elpiji	...	
Biaya Listrik	...	
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>		...
2nd Packaging 80 gr (119 Pcs)	...	...
<b>HARGA POKOK PRODUKSI PASTRY</b>		...
Penyusutan Oven 45%	...	
Harga Pokok Produksi Per Kilo (kg)	...	
Jumlah Kemasan Ukuran 80 Gram (pcs)	...	
<b>HARGA POKOK PRODUK PASTRY PER UNIT</b>		...



Tabel 3. 12 Format Penghitungan Laporan Harga Pokok Produksi *Cookies*

<b>HARGA POKOK PRODUK COOKIES</b>		
<b>Keterangan</b>	<b>Harga</b>	<b>Jumlah</b>
Adonan	...	
<b>Bahan Baku Penolong</b>		
Keju	...	
Gula Palem	...	
Chocochip	...	
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>		...
<b>TENAGA KERJA</b>		
Produksi	...	
<b>Total Biaya Tenaga Kerja</b>		...
<b>OVERHEAD PABRIK</b>		
Biaya Gas Elpiji	...	
Biaya Listrik	...	
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>	...	...
Toples Ukuran 225 gr	...	...
Stiker Logo	...	...
Isolasi	...	...
<b>HARGA POKOK PRODUK COOKIES</b>		...
Penyusutan Oven 25%	...	
Harga Pokok Produksi Per Kilo (kg)	...	
Jumlah Kemasan Ukuran 225 Gram (pcs)	...	
<b>HARGA POKOK PRODUK COOKIES PER UNIT</b>		...

Tabel 3. 13 Format Penghitungan Laporan Harga Pokok Produksi

## Kue Ulang Tahun

<b>HARGA POKOK PRODUK KUE ULANG TAHUN</b>		
<b>KETERANGAN</b>	<b>Harga</b>	<b>Jumlah</b>
Adonan	...	
<b>Bahan Baku Penolong</b>		
Vanili	...	
<i>Baking Powder</i>	...	
<i>Whippedcream</i>	...	

<b>Total Biaya Bahan Baku</b>		...
<b>TENAGA KERJA</b>		
Produksi	...	
Penghias Kue	...	
<b>Total Biaya Tenaga Kerja</b>		...
<b>OVERHEAD PABRIK</b>		
Biaya Gas Elpiji	...	
Biaya Listrik	...	
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>		...
Aktivitas Menghias Kue (Memberi Lapisan Whipedcream)	...	...
Aktivitas Menghias Kue (Memberi Topping Kue)	...	...
Aktivitas Memberi Ornamen Kue	...	...
Kardus	...	...
Alas Tatakan Kue	...	...
<b>HARGA POKOK PRODUKSI KUE ULANG TAHUN</b>		...
Penyusutan Oven 20%	...	
Harga Pokok Produksi Per Kilo (kg)	...	
Jumlah Kemasan Ukuran 500	...	
<b>HARGA POKOK PRODUK KUE ULANG TAHUN PER UNIT</b>		...

### 3.2.5 Penghitungan Laba Rugi Per Produk dan Laba Rugi Perusahaan

Menurut V. Wiratna Sujarweni (2018) rumus yang digunakan untuk menghitung laba rugi tiap produk dan laba perusahaan adalah sebagai berikut:

$$\text{Laba Rugi Kotor} = \text{Total Penjualan} - \text{Total HPP}$$

$$\text{Laba Rugi Bersih} = \text{Total Penjualan} - \text{Total HPP} - \text{Biaya Lain Lain}$$

Untuk menghitung laba rugi setiap produk dan laba rugi perusahaan, data biaya produksi dan data penjualan menjadi inputan yang digunakan.

## BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

### 4.1 Hasil dan Analisis Data

Pada langkah ini peneliti mendeskripsikan hasil biaya umum, mengidentifikasi biaya setelah titik pemisahan *split off point* berdasarkan produk, menghitung harga pokok produksi, dan menghitung laba rugi berdasarkan produk dan laba rugi perusahaan.

#### 4.1.1 Mengklasifikasikan Biaya

Ditinjau dari biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan operasional Danish Cake berdasarkan wawancara dan observasi terhadap setiap kegiatan yang dilakukan. Biaya – biaya ini dibagi menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead. Rincian biaya yang terlibat adalah sebagai berikut :

Tabel 4. 1 Biaya Bahan Baku

<b>BIAYA BAHAN BAKU UTAMA</b>					
<b>NO</b>	<b>BAHAN BAKU UTAMA</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>SATUAN</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
1	Tepung Terigu	10	Kg	Rp 18,000	Rp 180,000
2	Margarin	10	Kg	Rp 15,000	Rp 150,000
3	Gula	5.5	Kg	Rp 16,500	Rp 82,500
4	Susu Bubuk	5.5	Kg	Rp 18,000	Rp 90,000
5	Telur	5	Kg	Rp 25,000	Rp 125,000
6	Garam	0.1	Kg (= 100 Gram)	Rp 10	Rp 1
7	Air	1.5	Liter	Rp 1,052	Rp 1,578
	<b>Total</b>	<b>37,6</b>		<b>Rp 93,562</b>	<b>Rp 646,329</b>

Sumber : UMKM Danish *Cake*, diolah

Tabel 4.1 menunjukkan biaya bahan baku dan total biaya yang termasuk

dalam kelompok biaya bahan baku utama. Biaya - biaya ini digunakan dalam proses pembuatan adonan yaitu sustik, *pastry stick*, dan *cookies*. Biaya – biaya ini merupakan komponen biaya yang termasuk dalam perhitungan biaya bersama.

Tabel 4. 2 Biaya Tenaga Kerja Langsung

BAGIAN	JUMLAH TENAGA KERJA	GAJI (Harian)	JUMLAH	
Produksi	2	Rp 50,000	Rp 100,000	Rp 25,000
<b>Total Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>				<b>Rp 25,000</b>

Sumber : UMKM Danish *Cake*, diolah

Tabel 4.2 menunjukkan harga dan biaya yang termasuk dalam kelompok biaya tenaga kerja langsung. Biaya-biaya tersebut merupakan upah atau gaji pekerja yang terlibat langsung dalam pengolahan produk. Estimasi dalam satu hari adalah 4 kali produksi, jadi jumlah Rp 100.000 : 4 = Rp 25.000. Biaya-biaya tersebut merupakan komponen biaya yang juga dimasukkan dalam perhitungan biaya keseluruhan.

Tabel 4. 3 Biaya *Overhead* Pabrik

<b>BIAYA OVERHEAD PABRIK</b>					
No	BIAYA OVERHEAD PABRIK	JUMLAH	Gaji (Harian)	JUMLAH	TOTAL
1	Admin	1	Rp 70,000	Rp 70,000	Rp 17,500
2	Biaya Listrik				Rp 2,805
	<b>Total</b>				<b>Rp 35,305</b>

Sumber : UMKM Danish *Cake*, diolah

Tabel 4.3 menunjukkan biaya-biaya yang termasuk dalam kelompok biaya *overhead* pabrik. Biaya – biaya ini berkaitan dengan proses produksi, tidak termasuk biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya-biaya ini diperhitungkan sebagai bagian biaya dalam penetapan biaya gabungan dan juga sebagai bagian dari biaya biaya setelah titik pemisahan *split off point*. Pada tabel

ini mengambil sampel data tarif biaya overhead pabrik pada bulan Januari 2022.

#### 4.1.2 Mengidentifikasi Biaya Bersama

Pada langkah sebelumnya, mengidentifikasi biaya yang dibagi menjadi biaya bahan baku bersama, biaya tenaga kerja langsung bersama, dan biaya overhead pabrik bersama pada langkah sebelumnya. Ketiga komponen biaya ini dijumlahkan maka total biaya bersama bulanannya adalah Rp 18.394,52. Berikut perhitungan total biaya bersama pada bulan Januari 2022.

##### 1. Biaya Bahan Baku

Dalam menghitung biaya bahan baku bulanan, diperlukan informasi data jumlah produk yang dihasilkan (unit) dan data biaya bahan baku. Pada tabel 3.3 untuk data jumlah produk yang dihasilkan (unit) dan data biaya bahan baku pada tabel 4.1. Berikut perolehan hasil perhitungan biaya bahan baku utama bulan Januari 2022 :

Tabel 4. 4 Hasil Biaya Bahan Baku

BIAYA BAHAN BAKU UTAMA					
NO	BAHAN BAKU UTAMA	JUMLAH	SATUAN	HARGA (KG)	TOTAL
1	Tepung Terigu	10	Kg	Rp 18,000	Rp 180,000
2	Margarin	10	Kg	Rp 15,000	Rp 150,000
3	Gula	5.5	Kg	Rp 16,500	Rp 82,500
4	Susu Bubuk	5.5	Kg	Rp 18,000	Rp 90,000
5	Telur	5	Kg	Rp 25,000	Rp 125,000
6	Garam	0.1	Kg (= 100 Gram)	Rp 10	Rp 1
7	Air	1.5	Liter	Rp 1,052	Rp 1,578
	<b>Total</b>	<b>37,9</b>		<b>Rp 93,562</b>	<b>Rp 646,328</b>

##### 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Untuk menghitung biaya tenaga kerja langsung, diperlukan informasi

data biaya tenaga kerja langsung pada tabel 4.2. Di bawah ini adalah perhitungan biaya tenaga kerja langsung bulan Januari 2022:

*Biaya Tenaga Kerja Langsung :*

$$\text{Produksi ( Rp 50.000 x (2) ) = Rp 100.000}$$

$$\text{Estimasi 1 hari 4x produksi = Rp 100.000 : 4 = Rp 25.000}$$

### 3. Biaya Listrik

Besarnya listrik yang tersedia di tempat produksi Danish Cake sebesar 900 Watt (tanpa subsidi), biaya yang di keluarkan sebesar Rp 1.352 per Kwh. Pada tempat produksi, terdapat 7 buah lampu masing – masing dengan daya 25 Watt dan 1 unit mesin mixer penggiling adonan dengan daya listrik 500 watt. Maka total waktu pemakaian lampu dengan masing- masing dengan daya 25 watt menyala selama 9 jam maka estimasi  $7 \times 25 \times 9$  sebesar 1.575 watt, dan total waktu pemakaian alat pengaduk penggiling adonan menyala selama 1 jam maka estimasi  $1 \times 500$  watt hasilnya 500 watt. Berikut perhitungan biaya listrik adalah sebagai berikut:

*Biaya Listrik :*

$$= \frac{1.575 + 500}{1.000} = 2,075$$

$$= 4,5 \times \text{Rp } 1.352 = \text{Rp } 2.805$$

Berikut perhitungan biaya bersama bulan Januari 2022 :

Tabel 4. 5 Rincian Perhitungan Biaya Bersama

ADONAN						
BIAYA BAHAN BAKU UTAMA						
NO	NAMA BAHAN BAKU	JUMLAH	SATUAN	HARGA (KG)	TOTAL	HARGA ADONAN PER KG
1	Tepung Terigu	10	Kg	Rp 18,000	Rp 180,000	
2	Margarin	10	Kg	Rp 15,000	Rp 150,000	

3	Gula	5.5	Kg	Rp 16,500	Rp 90,750	
4	Susu Bubuk	5.5	Kg	Rp 18,000	Rp 99,000	
5	Telur	5	Kg	Rp 25,000	Rp 125,000	
6	Garam	0.1	Kg (=100gram)	Rp 10	Rp 1	
7	Air	1.5	Liter	Rp 1,052	Rp 1,578	
	<b>Total</b>	<b>37.6</b>		<b>Rp 93,562</b>	<b>Rp646,329</b>	
		(Adonan)				
<b>BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG</b>						
	<b>BAGIAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>GAJI (Harian)</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>TOTAL</b>	
1	Produksi	2	Rp 50,000	Rp100,000	Rp 25,000	
<b>Total Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>					<b>Rp 25,000</b>	
<b>BIAYA OVERHEAD PABRIK</b>						
	<b>BAGIAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>Gaji (Harian)</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>TOTAL</b>	
1	Admin	1	Rp 70,000	Rp 70,000	Rp 17,500	
2	Biaya Listrik				Rp 2,805	
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>					<b>Rp 20,305</b>	
<b>TOTAL HPP ADONAN</b>					<b>Rp691,634</b>	<b>Rp18,394.52</b>

#### 4.1.3 Mengidentifikasi Biaya Setelah *Split Off Point* Per Produk

Biaya setelah titik pemisahan *split off point* berbeda dengan biaya gabungan karena biaya setelah titik pemisahan *split off point* ini dapat ditelusuri kembali ke penggunaan setiap produk. Informasi biaya rinci setelah titik *split off point* diperlukan untuk mengidentifikasi biaya setelah titik *split off point* berdasarkan unit dalam waktu 1 bulan. Berdasarkan setiap titik alokasi unit produk pada bulan Januari 2022, dilakukan perhitungan biaya bulan januari 2022 :

## 1. Sustik

Tabel 4. 6 Biaya Setelah *Split Off Point* Sustik

<b>HARGA POKOK PRODUK SETELAH <i>SPLIT OFF POINT</i> SUSTIK</b>		
<b>KETERANGAN</b>	<b>Harga</b>	<b>Jumlah</b>
Adonan	Rp 173,345	
<b>Bahan Baku Penolong</b>		
Keju	Rp 96,000	
Saus Keju	Rp 60,000	
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>		<b>Rp 329,345</b>
<b>TENAGA KERJA</b>		
Produksi	Rp 12,500	
<b>Total Biaya Tenaga Kerja</b>		<b>Rp 12,500</b>
<b>OVERHEAD PABRIK</b>		
Biaya Gas Elpiji	Rp 3,750	
Biaya Listrik	Rp 2,805	
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>		<b>Rp 6,555</b>
<i>2nd Packaging</i> 55 gr (172 Pcs)	Rp 2,000	Rp 343,610

## 2. Pastry Stick

Tabel 4. 7 Biaya Setelah *Split Off Point* Pastry Stick

<b>HARGA POKOK PRODUK SETELAH <i>SPLIT OFF POINT</i> PASTRY</b>		
<b>KETERANGAN</b>	<b>Harga</b>	<b>Jumlah</b>
Adonan	Rp 187,781	
<b>Bahan Baku Penolong</b>		
Keju	Rp 96,000	
Kulit <i>Pastry</i>	Rp 200,000	
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>		<b>Rp 483,781</b>
<b>TENAGA KERJA</b>		
Produksi	Rp 12,500	
<b>Total Biaya Tenaga Kerja</b>		<b>Rp 12,500</b>
<b>OVERHEAD PABRIK</b>		
Biaya Gas Elpiji	Rp 3,750	
Biaya Listrik	Rp 2,805	
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>		<b>Rp 6,555</b>
<i>2nd Packaging</i> 80 gr (119 Pcs)	Rp 2,450	Rp 291,228



### 3. Cookies

Tabel 4. 8 Biaya Setelah *Split Off Point* Cookies

<b>HARGA POKOK PRODUK SETELAH SPLIT OFF POINT COOKIES</b>		
<b>KETERANGAN</b>	<b>Harga (Rp)</b>	<b>Jumlah (Rp)</b>
Adonan	Rp 305,640	
<b>Bahan Baku Penolong</b>		
Keju	Rp 96,000	
Gula Palem	Rp 150,000	
Chocochip	Rp 107,433	
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>		<b>Rp 659,073</b>
<b>TENAGA KERJA</b>		
Produksi	Rp 12,500	
<b>Total Biaya Tenaga Kerja</b>		<b>Rp 12,500</b>
<b>OVERHEAD PABRIK</b>		
Biaya Gas Elpiji	Rp 3,750	
Biaya Listrik	Rp 2,805	
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>		<b>Rp 6,555</b>
Toples Ukuran 225 gr	Rp 4,125	Rp 326,541
Stiker Logo	Rp 1,850	Rp 146,449
Isolasi	Rp 5,000	Rp 395,807

### 4. Kue Ulang Tahun

Tabel 4. 9 Biaya Setelah *Split Off Point* Kue Ulang Tahun

<b>HARGA POKOK PRODUK SETELAH SPLIT OFF POINT KUE ULANG TAHUN</b>		
<b>KETERANGAN</b>	<b>Harga</b>	<b>Jumlah</b>
Adonan	Rp 25,472	
<b>Bahan Baku Penolong</b>		
Vanili	Rp 7,000	
<i>Baking Powder</i>	Rp 12,000	
<i>Whippedcream</i>	Rp 13,000	
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>		<b>Rp 57,472</b>
<b>TENAGA KERJA</b>		
Produksi	Rp 12,500	
Penghias Kue	Rp 25,000	

<b>Total Biaya Tenaga Kerja</b>		<b>Rp 37,500</b>
<b>OVERHEAD PABRIK</b>		
Biaya Gas Elpiji	Rp 3,750	
Biaya Listrik	Rp 2,805	
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>		<b>Rp 6,555</b>
Memberi Lapisan Whipedcream	Rp 50,000	Rp 351,667
Memberi Topping Kue	Rp 25,000	Rp 175,833
Memberi Ornamen Kue	Rp 30,000	Rp 211,000
Kardus	Rp 5,500	Rp 38,683
Alas Tatakan Kue	Rp 4,750	Rp 33,408



UNIVERSITAS  
Dinamika

#### 4.1.4 Menghitung Harga Pokok Produksi

Setelah menetapkan biaya bersama pada masing-masing produk, lalu menghitung harga pokok produk dengan menambahkan alokasi biaya bersama ke biaya setelah titik pemisahan *split off point* lalu membaginya dengan jumlah produk dihasilkan (unit) yang diproduksi. Berikut dibawah ini adalah perhitungan harga satuan produk masing-masing produk pada bulan Januari 2022:

Tabel 4. 10 Perhitungan Harga Pokok Produksi Sustik

<b>HARGA POKOK PRODUK SUSTIK</b>		
<b>Keterangan</b>	<b>Harga</b>	<b>Jumlah</b>
Adonan	Rp 173,345	
<b>BAHAN BAKU PENOLONG</b>		
Keju	Rp 96,000	
Saus Keju	Rp 60,000	
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>		<b>Rp 329,345</b>
<b>TENAGA KERJA</b>		
Produksi	Rp 12,500	
<b>Total Biaya Tenaga Kerja</b>		<b>Rp 12,500</b>
<b>OVERHEAD PABRIK</b>		
Biaya Gas Elpiji	Rp 3,750	
Biaya Listrik	Rp 2,805	
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>		<b>Rp 6,555</b>
<i>2nd Packaging 55 gr (172 Pcs)</i>	Rp 2,000	Rp 343,610
<b>HARGA POKOK PRODUKSI SUSTIK</b>		<b>Rp 692,010</b>
Penyusutan Oven 30%	9	
Harga Pokok Produksi Per Kilo (kg)	Rp 36,871	
Jumlah Kemasan Ukuran 55 Gram (pcs)	172	
<b>HARGA POKOK PRODUK SUSTIK PER UNIT</b>		<b>Rp 4,028</b>

Tabel 4. 11 Perhitungan Harga Pokok Produksi *Pastry Stick*

<b>HARGA POKOK PRODUK PASTRY</b>		
<b>Keterangan</b>	<b>Harga</b>	<b>Jumlah</b>
Adonan	Rp187,781	
<b>BAHAN BAKU PENOLONG</b>		
Keju	Rp 96,000	
Kulit Pastry	Rp200,000	
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>		<b>Rp 483,781</b>
<b>TENAGA KERJA</b>		
Produksi	Rp 12,500	
<b>Total Biaya Tenaga Kerja</b>		<b>Rp 12,500</b>
<b>OVERHEAD PABRIK</b>		
Biaya Gas Elpiji	Rp 3,750	
Biaya Listrik	Rp 2,805	
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>		<b>Rp 6,555</b>
<i>2nd Packaging</i> 80 gr (119 Pcs)	Rp 2,450	Rp 291,228
<b>HARGA POKOK PRODUK PASTRY</b>		<b>Rp 794,065</b>
Penyusutan Oven 45%	10	
Harga Pokok Produksi Per Kilo (kg)	Rp 83,502	
Jumlah Kemasan Ukuran 80 Gram (pcs)	119	
<b>HARGA POKOK PRODUK PASTRY PER UNIT</b>		<b>Rp 6,680</b>

Tabel 4. 12 Perhitungan Harga Pokok Produksi *Cookies*

<b>HARGA POKOK PRODUK COOKIES</b>		
<b>Keterangan</b>	<b>Harga</b>	<b>Jumlah</b>
Adonan	Rp 305,640	
<b>Bahan Baku Penolong</b>		
Keju	Rp 96,000	
Gula Palem	Rp 150,000	
<i>Chocochip</i>	Rp 107,433	
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>		<b>Rp 659,073</b>
<b>TENAGA KERJA</b>		
Produksi	Rp 12,500	
<b>Total Biaya Tenaga Kerja</b>		<b>Rp 12,500</b>
<b>OVERHEAD PABRIK</b>		

Biaya Gas Elpiji	Rp 3,750	
Biaya Listrik	Rp 2,805	
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>		<b>Rp 6,555</b>
Toples Ukuran 225 gr	Rp 4,125	Rp 326,541
Stiker Logo	Rp 1,850	Rp 146,449
Isolasi	Rp 5,000	Rp 395,807
<b>HARGA POKOK PRODUKSI COOKIES</b>		<b>Rp 1,546,925</b>
Penyusutan Oven 25%	18	
Harga Pokok Produksi Per Kilo (kg)	Rp 86,851	
Jumlah Kemasan Ukuran 225 Gram (pcs)	79	
<b>HARGA POKOK PRODUK COOKIES PER UNIT</b>		<b>Rp 19,541</b>

Tabel 4. 13 Perhitungan Harga Pokok Produksi Kue Ulang Tahun

<b>HARGA POKOK PRODUK KUE ULANG TAHUN</b>		
<b>KETERANGAN</b>	<b>Harga</b>	<b>Jumlah</b>
Adonan	Rp 25,472	
<b>Bahan Baku Penolong</b>		
Vanili	Rp 7,000	
<i>Baking Powder</i>	Rp 12,000	
<i>Whippedcream</i>	Rp 13,000	
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>		<b>Rp 57,472</b>
<b>TENAGA KERJA</b>		
Produksi	Rp 12,500	
Penghias Kue	Rp 25,000	
<b>Total Biaya Tenaga Kerja</b>		<b>Rp 37,500</b>
<b>OVERHEAD PABRIK</b>		
Biaya Gas Elpiji	Rp 3,750	
Biaya Listrik	Rp 2,805	
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>		<b>Rp 6,555</b>
Memberi Lapisan <i>Whippedcream</i>	Rp 50,000	Rp 351,667
Memberi Topping Kue	Rp 25,000	Rp 175,833
Memberi Ornamen Kue	Rp 30,000	Rp 211,000
Kardus	Rp 5,500	Rp 38,683
Alas Tatakan Kue	Rp 4,750	Rp 33,408
<b>HARGA POKOK PRODUKSI KUE ULANG TAHUN</b>		<b>Rp 912,119</b>

Penyusutan Oven 20%	4	
Harga Pokok Produksi Per Kilo (kg)	Rp 259,370	
Jumlah Kemasan Ukuran 500	7	
<b>HARGA POKOK PRODUK KUE ULANG TAHUN PER UNIT</b>		<b>Rp 129,685</b>

Pada bulan januari 2022, harga pokok produksi yang paling tinggi yaitu produk *cookies* ukuran 225 gram sebesar Rp 1.546.925 serta memperoleh harga pokok produk per unit sebesar Rp 19.541, lalu kue ulang tahun memperoleh harga pokok produksi sebesar Rp 912.119 serta memperoleh harga pokok produk per unit sebesar Rp 129.685. *Pastry stick* ukuran 80 gram memperoleh harga pokok produksi sebesar Rp 794.065 serta memperoleh harga pokok produk per unit sebesar Rp 6.680 dan yang paling rendah yaitu produk sustik ukuran 55 gram memperoleh harga pokok produksi sebesar Rp 692.010 serta memperoleh harga pokok produksi per unit sebesar Rp 4.028.

#### 4.1.5 Menghitung Laba Rugi Per Produk dan Laba Rugi Perusahaan

Untuk menghitung laba dan rugi kotor dari masing – masing produk inputan data penjualan dan harga pokok penjualan diperlukan untuk menghitung laba dan rugi kotor 1 bulan tiap produk. Berikut ini perhitungan laba rugi kotor tiap produk bulan januari 2022 adalah sebagai berikut:

##### 1. Sustik

Tabel 4. 14 Perhitungan Laba Yang Dihasilkan Sustik

<b>HARGA POKOK PRODUK SUSTIK</b>		
<b>Keterangan</b>	<b>Harga</b>	<b>Jumlah</b>
Adonan	Rp173,345	
<b>BAHAN BAKU PENOLONG</b>		
Keju	Rp 96,000	
Saus Keju	Rp 60,000	
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>		<b>Rp 329,345</b>
<b>TENAGA KERJA</b>		

Produksi	Rp 12,500	
<b>Total Biaya Tenaga Kerja</b>		<b>Rp 12,500</b>
<b>OVERHEAD PABRIK</b>		
Biaya Gas Elpiji	Rp 3,750	
Biaya Listrik	Rp 2,805	
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>		<b>Rp 6,555</b>
2nd Packaging 55 gr (172 Pcs)	Rp 2,000	Rp 343,610
<b>HARGA POKOK PRODUKSI SUSTIK</b>		<b>Rp 692,010</b>
Penyusutan Oven 30%	9	
Harga Pokok Produksi Per Kilo (kg)	Rp 36,871	
Jumlah Kemasan Ukuran 55 Gram (pcs)	172	
<b>HARGA POKOK PRODUK SUSTIK PER UNIT</b>		<b>Rp 4,028</b>
Harga Jual Perusahaan		Rp 10,000
Laba Per Pcs		Rp 5,972
<b>Total Laba Yang Dihasilkan</b>		<b>Rp 1,026,039</b>

## 2. Pastry Stick

Tabel 4. 15 Perhitungan Laba Yang Dihasilkan Pastry Stick

<b>HARGA POKOK PRODUK PASTRY</b>		
<b>Keterangan</b>	<b>Harga</b>	<b>Jumlah</b>
Adonan	Rp187,781	
<b>BAHAN BAKU PENOLONG</b>		
Keju	Rp 96,000	
Kulit Pastry	Rp200,000	
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>		<b>Rp 483,781</b>
<b>TENAGA KERJA</b>		
Produksi	Rp 12,500	
<b>Total Biaya Tenaga Kerja</b>		<b>Rp 12,500</b>
<b>OVERHEAD PABRIK</b>		
Biaya Gas Elpiji	Rp 3,750	
Biaya Listrik	Rp 2,805	
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>		<b>Rp 6,555</b>
2nd Packaging 80 gr (119 Pcs)	Rp 2,450	Rp 291,228
<b>HARGA POKOK PRODUKSI PASTRY</b>		<b>Rp 794,065</b>
Penyusutan Oven 45%	10	

Harga Pokok Produksi Per Kilo (kg)	Rp 83,502	
Jumlah Kemasan Ukuran 80 Gram (pcs)	119	
<b>HARGA POKOK PRODUK PASTRY PER UNIT</b>		<b>Rp 6,680</b>
Harga Jual Perusahaan		Rp 10,000
Laba Per Pcs		Rp 3,320
<b>Total Laba Yang Dihasilkan</b>		<b>Rp 394,623</b>

### 3. Cookies

Tabel 4. 16 Perhitungan Laba Yang Dihasilkan Cookies

<b>HARGA POKOK PRODUK COOKIES</b>		
<b>Keterangan</b>	<b>Harga</b>	<b>Jumlah</b>
Adonan	Rp 305,640	
<b>Bahan Baku Penolong</b>		
Keju	Rp 96,000	
Gula Palem	Rp 150,000	
Chocochip	Rp 107,433	
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>		<b>Rp 659,073</b>
<b>TENAGA KERJA</b>		
Produksi	Rp 12,500	
<b>Total Biaya Tenaga Kerja</b>		<b>Rp 12,500</b>
<b>OVERHEAD PABRIK</b>		
Biaya Gas Elpiji	Rp 3,750	
Biaya Listrik	Rp 2,805	
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>		<b>Rp 6,555</b>
Toples Ukuran 225 gr	Rp 4,125	Rp 326,541
Stiker Logo	Rp 1,850	Rp 146,449
Isolasi	Rp 5,000	Rp 395,807
<b>HARGA POKOK PRODUKSI COOKIES</b>		<b>Rp 1,546,925</b>
Penyusutan Oven 25%	18	
Harga Pokok Produksi Per Kilo (kg)	Rp 86,851	
Jumlah Kemasan Ukuran 225 Gram (pcs)	79	
<b>HARGA POKOK PRODUK COOKIES PER UNIT</b>		<b>Rp 19,541</b>
Harga Jual Perusahaan		Rp 55,000
Laba Per Pcs		Rp 35,459
<b>Total Laba Yang Dihasilkan</b>		<b>Rp 2,806,955</b>



#### 4. Kue Ulang Tahun

Tabel 4. 17 Perhitungan Laba Yang Dihasilkan Kue Ulang Tahun

<b>HARGA POKOK PRODUK KUE ULANG TAHUN</b>		
<b>KETERANGAN</b>	<b>Harga</b>	<b>Jumlah</b>
Adonan	Rp 25,472	
<b>Bahan Baku Penolong</b>		
Vanili	Rp 7,000	
<i>Baking Powder</i>	Rp 12,000	
<i>Whippedcream</i>	Rp 13,000	
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>		<b>Rp 57,472</b>
<b>TENAGA KERJA</b>		
Produksi	Rp 12,500	
Penghias Kue	Rp 25,000	
<b>Total Biaya Tenaga Kerja</b>		<b>Rp 37,500</b>
<b>OVERHEAD PABRIK</b>		
Biaya Gas Elpiji	Rp 3,750	
Biaya Listrik	Rp 2,805	
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>		Rp 6,555
Memberi Lapisan <i>Whippedcream</i>	Rp 50,000	Rp 351,667
Memberi Topping Kue	Rp 25,000	Rp 175,833
Memberi Ornamen Kue	Rp 30,000	Rp 211,000
Kardus	Rp 5,500	Rp 38,683
Alas Tatakan Kue	Rp 4,750	Rp 33,408
<b>HARGA POKOK PRODUKSI KUE ULANG TAHUN</b>		<b>Rp 912,119</b>
Penyusutan Oven 20%	4	
Harga Pokok Produksi Per Kilo (kg)	Rp 259,370	
Jumlah Kemasan Ukuran 500	7	
<b>HARGA POKOK PRODUK KUE ULANG TAHUN PER UNIT</b>		Rp 129,685
Harga Jual Perusahaan		Rp 200,000
Laba Per Pcs		Rp 70,315
<b>Total Laba Yang Dihasilkan</b>		<b>Rp 494,548</b>

Pada tabel diatas total laba yang dihasilkan tiap produk pada bulan Januari 2022, penjualan produk sutik 55 ukuran gram produk UMKM Danish *cake* diketahui memperoleh laba sebesar Rp 1.026.039. Sedangkan penjualan produk *pastry stick* ukuran 80 gram memperoleh laba sebesar Rp 394.623. Selanjutnya penjualan produk *cookies* memperoleh laba sebesar Rp 2.806.955. Sedangkan, penjualan produk kue ulang tahun memperoleh laba sebesar Rp 494.548. Setelah menentukan keuntungan setiap produk dilanjutkan dengan pembuatan laporan laba rugi untuk suatu periode 2022 adalah sebagai berikut.

<b>UMKM Danish Cake</b>			
<b>Laporan Laba Rugi</b>			
<b>Periode Tahun 2022</b>			
<b>Penjualan</b>			
Sustik Ukuran 55 Gram	Rp	6,880,000	
<i>Pastry Stick</i> Ukuran 80 Gram	Rp	4,754,750	
<i>Cookies</i> Ukuran 225 Gram	Rp	17,415,521	
Kue Ulang Tahun	Rp	2,813,333	
<b>TOTAL PENJUALAN</b>			<b>Rp 31,863,604</b>
<b>Harga Pokok Produksi</b>			
Sustik Ukuran 55 Gram	Rp	2,768,041	
<i>Pastry Stick</i> Ukuran 80 Gram	Rp	3,176,258	
<i>Cookies</i> Ukuran 225 Gram	Rp	6,187,702	
Kue Ulang Tahun	Rp	1,824,238	
<b>TOTAL HARGA POKOK PRODUKSI</b>			<b>Rp 13,956,239</b>
<b>LABA (RUGI) KOTOR</b>			<b>Rp 17,907,365</b>
<b>Biaya Lain-Lain</b>			
Biaya Marketing	Rp	833,333	
Biaya Transport	Rp	1,250,000	
<b>Total Biaya Lain-Lain</b>			<b>Rp 416,667</b>
<b>LABA (RUGI) BERSIH</b>			<b>Rp 17,490,698</b>

Tabel 4. 18 Laporan Laba Rugi Periode Tahun 2022.

Pada tabel 4.18 menunjukkan hasil laporan laba rugi Danish *Cake* tahun 2022. Laporan ini menunjukkan total penjualan tahun 2022 untuk seluruh produk sebesar Rp 31.863.604 dikurangi total harga pokok produksi tahun 2022 untuk semua produk sebesar Rp 13.956.239. Lalu menghasilkan total laba kotor sebesar Rp 17.907.365. Sehingga diperoleh laba bersih Danish *Cake* sebesar Rp 17.940.698 .



UNIVERSITAS  
Dinamika

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berikut kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan bahwa telah dilakukan perhitungan sebagai berikut:

1. Membuat klasifikasi biaya yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.
2. Menghasilkan biaya bersama
3. Menghasilkan biaya sesuai dengan titik pemisahan *split off point* untuk tiap produk
4. Menghasilkan laporan harga pokok produksi untuk periode waktu tertentu.
5. Membuat laporan laba rugi berdasarkan produk dan periode. Dari hasil evaluasi memberikan informasi terdapat produk yang penjualannya paling laris adalah *cookies* sehingga laba yang diperoleh juga tinggi, dan terdapat produk yang penjualannya rendah adalah kue ulang tahun sehingga laba yang diperoleh juga rendah.

#### **5.2 Saran**

UMKM Danish *Cake* masih mempunyai beberapa kelemahan pada saat melakukan evaluasi produk dan keuntungan secara menyeluruh dengan penentuan harga pokok produksi dengan metode *joint costing*. Saran yang diberikan untuk memajukan penelitian ini antara lain mengembangkan aplikasi yang lebih baik. Hal ini memudahkan bisnis dalam melakukan proses perhitungan sehingga dapat terus menerus mengambil keputusan yang akurat dan benar. Hal ini akan memungkinkan perusahaan untuk menjalankan bisnisnya dengan lebih tepat dan terstruktur di masa depan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bustami, B dan Nurlela. 2013. *Akuntansi Biaya*. Edisi 4. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Farahdiba, Grace B. Mogi, Stanly Kho Walandow. *Analisis Alokasi Biaya Bersama Untuk Menentukan Harga Pokok Produksi Pada UD. Venela*.  
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/gc/article/download/25223/24920> Diakses tanggal 7 Maret 2023.
- Gloria Sepang, Ventje Ilat, Djeini Maradesa. Analisis Alokasi Biaya untuk Penentuan Harga Pokok Produksi pada Lidya Cake and Bakery. *Jurnal Riset Akuntansi*. Vol.16.No.3 (2021).
- Hansen , Howen. 2017. *Manajemen Accounting*. Edisi Tujuh. Jakarta: Salemba Empat.
- Mulyadi. 2014. *Akuntansi Biaya*. Edisi Lima. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Mulyadi. 2016. *Sistem Akuntansi*. Jakarta Selatan: Salemba Empat.
- Mulyadi. 2018. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kelima. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Sekoloh Tinggi Ilmu Manajemen YPKN.
- Oryza Ardhiarisca, Sumadi dan Rediyanto Putra. 2020. *Penentuan Joint Costing dalam Penentuan Laba Produk Kopi pada Kelompok Tani Sumber Kembang Jember*. *Jurnal Ilmiah INOVASI*. Vol.20, No.1.
- Riwayadi. 2017. *Akuntansi Biaya*. Pendekatan Tradisional Dan Kontemporer. Edisi 2. Jakarta: Salemba Empat.
- Rusdiana, Novi. *Pengalokasian Biaya Bersama pada Produk Utama dan Produk Sampingan pada Pabrik Gula Gempol Krep Mojokerto*. Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Surabaya. Artikel. Surabaya.  
<http://rusdiananovi.blogspot.com/2012/08/pengalokasian-biaya-bersama-pada-produk.html> Diakses tanggal 20 Maret 2023.
- Sirait, Pirmatua. 2014. *Pelaporan dan Laporan Keuangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Siregar, dkk. 2014. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kedua. Yogyakarta: Salemba Empat.
- Sujarweni, V. Wiratna. 2018. *Metodologi Penelitian Bisnis dan Ekonomi Pendekatan Kuantitatif*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sintia S.C. Rompis. *Analisis Perhitungan Biaya Bersama dalam Menentukan Harga Pokok Produksi untuk Produk Air Mineral dan Minuman Segar pada CV. Ake Abadi*. *Jurnal EMBA*. Vol.2.No.3.