

PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI USAHA JAMU TRADISIONAL JAWARA DI SURABAYA

Sartika Ekawati

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Mahardhika Surabaya

ABSTRACT

PENDAHULUAN

Dalam menghadapi era globalisasi, perusahaan dituntut untuk berperilaku efisien dan ekonomis dalam menghadapi persaingan yang ketat ini. salah satu unsur penting dalam upaya untuk memenangkan persaingan adalah kemampuan dalam menurunkan biaya tanpa mengorbankan mutu. oleh karena itu seorang manajer harus memahami masalah pembiayaan yang terjadi di perusahaan terutama dalam mengenali perilaku biaya. V.Wiratna Sujarweni (2016:12)

UMKM merupakan usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha serta memenuhi kriteria usaha mikro. UMKM ini mengolah satu macam bahan baku dalam satu proses produksi yang sama untuk menghasilkan dua atau lebih jenis produk, sehingga membutuhkan pengalokasian biaya pada setiap produk yang dihasilkan secara tepat. di Surabaya dunia bisnis berkembang dengan begitu pesat dan tidak bisa dianggap diremeh lagi terutama bagi usaha kecil menengah yang bergelut dalam industri manufaktur rumahan.

Kebanyakan dari para pengusaha mikro tersebut akan mengalami kesulitan dalam menelusuri terjadinya biaya selama proses produksi berlangsung, terutama untuk proses produksi bersama. istilah produk sampingan (*by product*) umumnya digunakan untuk mendefinisikan suatu produk dengan nilai total yang relatif kecil dan dihasilkan secara simultan atau bersamaan dengan produk lain yang nilai totalnya lebih besar. produk dengan nilai total lebih besar tersebut biasanya disebut produk utama (*main product*) william k. carter (2009:268). produk utama biasanya diproduksi dalam jumlah yang lebih besar dibandingkan dengan produk sampingan. biasanya, produsen hanya memiliki sedikit kendali atas jumlah produk sampingan yang dihasilkan. Suatu proses produksi yang menghasilkan beberapa produk yang berbeda yang berasal dari input yang sama harus dicermati secara seksama, karena pada proses produksi bersama terdapat biaya bersama yang sulit diidentifikasi.

Produk gabungan (*joint product*) dihasilkan secara simultan melalui suatu proses atau serentetan proses umum, dimana setiap produk yang dihasilkan dari proses tersebut memiliki lebih dari sekedar nilai nominal. proses produksi tersebut bersifat simultan proses itu menghasilkan seluruh produk tersebut tanpa kecuali. peningkatan dalam output salah satu produk pasti akan menyebabkan peningkatan kuantitas dari produk atau produk-produk lain, dan demikian pula sebaliknya, walaupun tidak harus dalam proporsi yang sama. titik pisah batas (*split-off point*) didefinisikan sebagai titik dimana produk-produk tersebut dapat dipisahkan sebagai unit-unit individual. sebelum titik-titik tersebut, produk-produk tadi masih dalam satu kesatuan yang homogen.

Kios jamu JAWARA (Jawa Madura) merupakan kios jamu tradisional yang bertempat di Jl Pulo Tegalsari III Wonokromo Surabaya yang telah beroperasi sejak tahun 1994 dengan pendiri yang bernama Ibu Hariyati merupakan usaha kecil menengah dengan memproduksi sendiri berbagai jamu yang berbentuk simplisia maupun instan sampai pada penjualannya. bahan baku yang digunakan diperoleh dari pengiriman oleh tengkulak dan pembelian di pasar grosir dengan berbagai bentuk bahan baku seperti mentah, kering, maupun instan.

Dalam hal produksi, kios ini mempunyai bahan baku yang digunakan secara bersama dalam berbagai produk serta produk yang berasal dari sisa bahan utama tersebut, terkadang dalam skala produksi yang besar perusahaan juga memakai tenaga kerja langsung dalam memenuhi permintaan konsumennya, baik dalam bentuk pembelian langsung di tempat maupun dalam bentuk pesanan. didalam menentukan harga pokok produk, perusahaan juga mempunyai pertimbangan biaya-biaya yang dikeluarkan berdasarkan cara memperoleh bahan, bahan baku tambahan pada masing-masing produk, serta hasil akhir dari produk tersebut. untuk joint-product perusahaan melakukan teknik

pembebanan sama rata pada masing-masing produknya, sedangkan untuk *by-product* perusahaan tidak membebankan biaya bahan baku, sedangkan untuk biaya tambahan, masing-masing produk akan dibebani biaya sesuai dengan porsi masing-masing baik untuk *joint-product* maupun *by-product*.

RUMUSAN MASALAH

Dari pembahasan latar belakang masalah, maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:
Bagaimanakah penerapan biaya produksi bersama terhadap produk sampingan pada kios jamu JAWARA?

TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN

Untuk mengetahui bagaimanakah penerapan biaya produksi bersama dan perlakuan produk sampingan pada kios jamu JAWARA dan apakah pengalokasian biaya produksi bersama dan perlakuan produk sampingan pada kios jamu JAWARA sudah sesuai dengan metode pengalokasian biaya produksi bersama dan metode perlakuan produk sampingan berdasarkan teori dalam akuntansi biaya, sehingga bisa diketahui produk mana yang mempunyai prospek yang lebih menguntungkan diantara produk-produk yang lainnya bagi kios jamu JAWARA.

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Aspek Akademis
Melihat sejauh mana perhitungan alokasi biaya bersama pada produk sampingan dalam menentukan harga pokok produksi pada kios jamu jawara surabaya hingga memperoleh cara yang lebih efektif dalam menentukan harga jual
2. Aspek Pengembangan Ilmu Pengetahuan
Diharapkan penelitian ini dapat menjadi rekomendasi bagi penelitian selanjutnya yang ingin mengetahui tentang alokasi biaya bersama pada produk sampingan dalam menentukan harga pokok produksi.
3. Aspek Praktis
Disamping itu juga diharapkan dapat memberikan masukan bagi para pengusaha, baik pemula maupun yang sudah lebih berpengalaman mengenai bagaimana menentukan harga pokok produksi yang lebih efektif dan efisien di dalam mengalokasikan produk bersama pada produk sampingan.

LANDASAN TEORI

Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya adalah suatu proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa dengan cara-cara tertentu serta penafsiran terhadapnya. Nur Ahmad Syaeful dalam Mulyadi (2012).

Akuntansi biaya memperlengkapi manajemen dengan alat yang diperlukan untuk aktivitas perencanaan dan pengendalian, perbaikan kualitas dan efisiensi, serta pengambilan keputusan baik yang bersifat rutin maupun yang bersifat strategik. William K. Carter (2009:11).

Objek Biaya

Objek biaya (*cost object*), merupakan konsep yang penting, adalah penentuan biaya produk, pembuatan keputusan, dan evaluasi kinerja. objek biaya merupakan unsur berupa apapun yang kepadanya biaya diukur dan dibebankan. objek biaya dapat berupa produk, pelanggan, departemen, dan aktivitas. sebagai contoh, apabila kita ingin menentukan biaya sebuah televisi maka objek biayanya adalah televisi. demikian juga kalau kita hendak menentukan biaya yang dikonsumsi sebuah aktivitas maka objek biayanya adalah aktivitas. untuk mengukur kinerja dengan tepat, manajemen harus dapat memilih objek biaya yang sesuai. misalnya, manajemen akan mengukur efisiensi departemen maka manajemen akan memilih objek biaya departemen. Arif Suadi (2016:25).

Objek biaya atau tujuan biaya (*cost objectives*) adalah tempat dimana biaya atau aktivitas diakumulasikan atau diukur. Bustami Bastian dan Nurlela (2013:8)

Unsur aktivitas-aktivitas yang dapat dijadikan sebagai objek biaya adalah:

1. Produk
2. Produksi
3. Departemen
4. Divisi
5. *Batch* dari unit-unit sejenis
6. Lini produk
7. Kontrak
8. Pesanan pelanggan
9. Proyek
10. Proses
11. Tujuan strategis

Klasifikasi Biaya

Transaksi yang sama bisa menghasilkan informasi yang berbeda. informasi biaya yang berbeda ditujukan pada pengambilan keputusan yang berbeda. pengklasifikasian biaya yang berbeda diperlukan untuk memberi informasi biaya yang berbeda untuk melayani kebutuhan manajerial yang berbeda pula.

Berdasarkan Hubungan Biaya Dengan Produk

Biaya erat hubungannya dengan produk yang dihasilkan oleh perusahaan. biaya yang terjadi ada yang dapat dengan mudah ditelusur ke produk dan ada yang sulit. berdasarkan hubungannya dengan produk, biaya dapat digolongkan menjadi dua:

1. Biaya langsung
2. Biaya tidak langsung

Berdasarkan Hubungan Biaya Dengan Volume Kegiatan

Volume kegiatan dapat berubah-ubah disesuaikan dengan permintaan pasar dan kemampuan perusahaan. pada saat permintaan pasar meningkat dan perusahaan mampu memenuhi kebutuhan tersebut, perusahaan akan menaikkan volume produksinya. berdasarkan hubungannya dengan perubahan kegiatan ini, biaya diklasifikasikan menjadi tiga

1. Biaya Variabel
2. Biaya Tetap
3. Biaya Campuran

Berdasarkan Elemen Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang terjadi untuk mengubah bahan baku menjadi barang jadi. apabila biaya diklasifikasikan berdasarkan elemen biaya produksi maka biaya dibagi menjadi tiga, yaitu:

1. Biaya Bahan Baku
2. Biaya Tenaga Kerja
3. Biaya Overhead

Biaya Bersama (*joint costing*)

biaya bersama (*joint cost*) merupakan biaya yang digunakan dalam proses produksi yang menghasilkan beberapa output yang berbeda. William, Shannon & Michael (2017:74).

Produk bersama dan produk sekutu memiliki karakteristik sebagai berikut:

produk bersama dan produk sekutu merupakan tujuan utama kegiatan produksi. harga jual produk bersama atau produk sekutu relatif tinggi bila dibandingkan dengan produk sampingan yang dihasilkan pada saat yang sama

dalam mengolah produk bersama tertentu, produsen tidak dapat menghindarkan diri untuk menghasilkan semua jenis produk bersama, jika ingin memproduksi hanya salah satu diantara produk

bersama tersebut. dalam perusahaan daging kaleng misalnya, setiap kali penyembelihan daging sapi, akan diperoleh daging, kulit, dan lemak.

Metode Alokasi Biaya Bersama

Metode Realisasi Bersih

Metode Nilai Realisasi Bersih (*net realizable value method*) mengalokasikan biaya bersama pada produk berdasarkan nilai realisasi bersih produk pada titik pisah batas. nilai realisasi bersih merupakan perkiraan nilai penjualan dari masing-masing produk pada titik pisah batas.

Tabel 1.1

Perhitungan Laba Bruto Metode Nilai Realisasi Bersih

CARLYLE COMPANY			
selama bulan maret			
	kualitas tinggi	Kualitas rendah	Total
nilai penjualan	\$300.000	\$450.000	\$ 750.000
dikurangi alokasi biaya bersama	\$108.000	\$162.000	\$ 270.000
margin bruto	\$192.000	\$288.000	\$ 480.000
margin bruto dinyatakan sebagai persentase penjualan	64%	64%	64%

Sumber: Arif Suadi, 2016

Metode Satuan Fisik

Metode Satuan Fisik (*physical quantities method*) sering digunakan ketika harga output dari produk sangat tidak stabil. metode ini juga digunakan ketika terdapat proses lebih lanjut yang signifikan diantara titik pisah batas dan titik pertama saat produk dipasarkan atau ketika harga produk tidak ditentukan oleh pasar.

Tabel 1.2

Perhitungan Laba Bruto: Metode Satuan Fisik

CCC			
selama bulan maret			
	kualitas tinggi	kualitas rendah	total
kuantitas (ton)	15.000	30.000	45.000
nilai penjualan	\$300.000	\$450.000	\$750.000
alokasi biaya bersama			
$(15.000/45.000) \times \$270.000 = 33,3\% \times \270.000	90.000		90.000
$(30.000/45.000) \times \$270.000 = 66,7\% \times \270.000		180.000	180.000

margin bruto	\$210.000	\$210.000	\$210.000
Margin bruto dinyatakan sebagai presentase penjualan	70%	60%	64%

Sumber: Arif Suadi, 2016

Evaluasi Model Biaya Bersama

“Penggabungan” proses produksi bersama tidak memungkinkan adanya pemisahan bagian biaya bersama yang muncul pada satu produk dari produk lainnya akibat dari adanya dasar sebab-akibat. akibatnya, pengalokasian biaya bersama selalu berubah-ubah, meskipun pada praktiknya sering dilakukan.

Produk Sampingan (*by-product*)

menurut Bastian Bustami dan Nurlela (2013:166) metode yang digunakan dalam perhitungan harga pokok produk sampingan adalah:

Metode Harga Tanpa Pokok

Metode tanpa harga pokok adalah suatu metode dalam perhitungan produk sampingan tidak memperoleh alokasi biaya bersama dari pengolahan produk sebelum dipisah.

Pengakuan Atas Pendapatan Kotor

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

dalam metode ini penjualan atau pendapatan produk sampingan dalam laporan laba-rugi dapat dikategorikan sebagai berikut:

1. diperlakukan sebagai penghasilan diluar usaha atau pendapatan lain-lain
2. diperlakukan sebagai penambah penjualan atau pendapatan produk utama
3. diperlakukan sebagai pengurang harga pokok penjualan
4. diperlakukan sebagai pengurang biaya produksi

Pengakuan Atas Pendapatan Bersih

Pada metode ini hasil penjualan produk sampingan yang diperhitungkan adalah berdasarkan hasil penjualan atau pendapatan bersih produk sampingan. hal ini dilakukan dengan asumsi bahwa adanya kebutuhan untuk membebankan biaya yang dapat ditelusuri ke produk sampingan

Penjualan atau pendapatan produk sampingan yang dilaporkan dalam laba-rugi pada prinsipnya sama dengan pengakuan atas penjualan atau pendapatan kotor, perbedaan hanya pada perhitungan penjualan atau pendapatan produk sampingan itu sendiri. hal ini dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. diperlakukan sebagai penghasilan diluar usaha atau pendapatan lain-lain
2. diperlakukan sebagai penambah penjualan atau pendapatan produk utama
3. diperlakukan sebagai pengurang harga pokok penjualan
4. diperlakukan sebagai pengurang biaya produksi

Metode Dengan Harga Pokok

Metode dengan harga pokok merupakan suatu metode dimana produk sampingan memiliki alokasi biaya bersama sebelum dipisah dari produk utama

metode dengan harga pokok terdiri dari:

1. produk sampingan sebagai harga pokok pengganti

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian Deskriptif, yaitu penelitian yang dilakukan untuk mengetahui dan menjadi mampu untuk menjelaskan karakteristik variabel yang diteliti dalam suatu situasi. Uma Sekaran (2016:158).

Objek penelitian ini bertempat di Jl. Pulo Wonokromo No.35D, Wonokromo, kota SBY, Jawa Timur 60243. pabrik jamu sudah beroperasi sejak tahun 1994. adapun waktu penelitian ini dilakukan pada bulan Januari 2019 yang mengambil studi kasus bulan April 2018 yang merupakan puncak pelemahan nilai tukar rupiah pada tahun tersebut.

beberapa prosedur data yang dilakukan oleh penulis adalah:

- a. Mencatat Profil serta informasi terhadap objek yang akan diteliti
- b. Mencari tahu mengenai proses pencatatan biaya dan penentuan harga pokok produksi yang telah diterapkan oleh perusahaan
- c. melakukan uji sampel yang diperoleh dari perusahaan dengan teori akuntansi biaya
- d. melakukan perhitungan kembali terhadap harga pokok produksi
- e. menarik kesimpulan berdasarkan hasil yang diperoleh yang selanjutnya memberikan saran perbaikan cara perhitungan harga pokok produksi.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan adalah:

1. Studi pustaka
2. Wawancara
3. Observasi

Analisis Data

Tahapan analisis atau pengolahan data yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif, yang digunakan untuk mengetahui alokasi bahan baku produk bersama dan produk sampingan terhadap penentuan harga pokok produksi yang seharusnya diaplikasikan oleh pabrik jamu JAWARA sesuai dengan aturan ilmu akuntansi biaya.

Produk Bersama (*joint-product*)

Kios ini memiliki beberapa bahan baku yang dijadikan produk bersama sekaligus menjadi produk utama, diantaranya berupa produk instan dan simplesia, simplesia adalah jenis jamu tradisional yang kesemua bahan-bahannya dikeringkan dan selanjutnya dibuat ramuan yang komposisinya berbeda-beda tergantung dengan jenis diagnosa penyakitnya.

1. Produk Instan

Rata-rata porsi bahan utama untuk produk instan adalah 60% ditambah dengan gula putih 1 kg untuk tiap 1 kilo bahan baku. berikut macam-macam produk jamu instan di kios JAWARA:

- a. kunyit instan JAWARA
- b. temulawak instan JAWARA
- c. jahe merah instan JAWARA
- d. kencur Instan JAWARA

2. Produk Simplesia

Rata-rata porsi bahan utama untuk produk simplesia adalah 40% ditambah dengan bahan-bahan tambahan lainnya. berikut macam-macam produk jamu simplesia di kios JAWARA:

- a. ramuan temulawak (simplesia) JAWARA
- b. ramuan jahe (simplesia) JAWARA

rata-rata untuk produk simplesia yang berupa bahan utama dengan tambahan bahan-bahan lainnya dikemas dengan kemasan plastik dengan berat tiap-tiap jenis ramuan seberat 1 ons. untuk produk ini pemilik menerapkan harga jual dengan sistim sama rata untuk semua jenis jamu, dengan ketetapan dimana bahan baku yang lebih mahal pada periode itu maka akan dikurangi porsinya.

3. sinom

sinom hanya menggunakan bahan baku kunyit sebagai biaya bersama, dengan porsi sekitar 25% dari keseluruhan bahan baku kunyit, ditambah dengan daun sinom, asam jawa, gula, dan lain-lain.

Produk Sampingan (*by-product*)

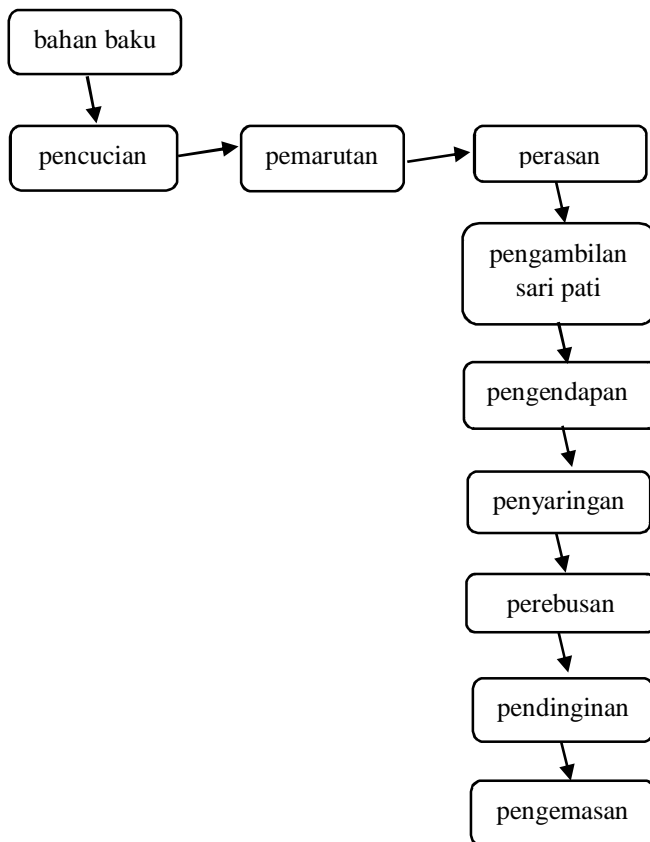
Produk sampingan berasal dari produk instan yang diperoleh setelah diambil sari pati untuk produk instan, sehingga diperoleh ampasnya yang kemudian direbus kembali. produk sampingan ini dijual terpisah dari produk utama dan dikemas didalam botol sebagai minuman kesegaran.

1. minuman kunyit asam JAWARA, *by-cost* dari bahan utama kunyit
2. minuman kesegaran temulawak JAWARA, *by-cost* dari bahan utama temulawak
3. minuman cabepuyang JAWARA, *by-cost* dari bahan utama jahe
4. minuman beras kencur JAWARA, *by-cost* dari bahan utama kencur

PEMBAHASAN DAN ANALISA

Kios jamu JAWARA milik bapak Kholik terkadang membeli langsung bahan baku instan yang sudah jadi, akantetapi tidak jarang juga membuat sendiri mulai dari bahan mentah sampai menjadi bentuk instan, yang selanjutnya dicampur dengan bahan-bahan lain sesuai dengan resep jenis produknya

Gambar 1.1:
Diagram Alir Pengolahan Produk Utama Berupa Produk Instan



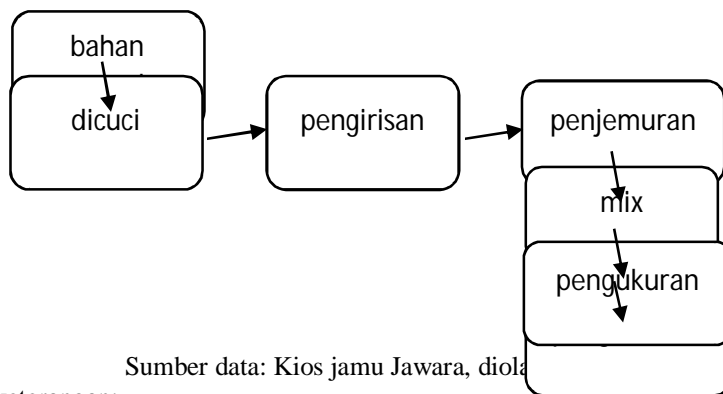
Sumber data: Kios jamu Jawa, diolah penulis

keterangan:

- a. menyiapkan bahan baku mentah dan masih segar berdasarkan proporsi masing-masing resep, pada bagian ini terjadi titik pisah *joint-cost* terhadap produk dengan bahan baku yang sejenis
- b. pencucian bahan
- c. pamarutan bahan
- d. melakukan pemerasan bahan yang telah diparut
- e. pengambilan sari pati bahan baku yang telah diperas, pada bagian ini terjadi *split off* atau pemisahan dari bahan produk utama ke produk sampingan
- f. proses pengendapan untuk selanjutnya dipisahkan antara air dengan endapannya
- g. proses penyaringan untuk mendapatkan hasil yang lebih baik

- h. proses perebusan setelah dicampur dengan gula diatas api kurang lebih selama 4 jam hingga mengkristal
- i. proses pendinginan
- j. dan yang terakhir pengemasan sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan atau sesuai pesanan

Gambar 4.2
Diagram Alir Pengolahan Produk Utama Berupa Produk Simplesia

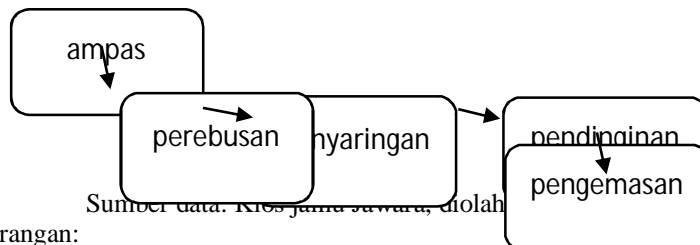


Sumber data: Kios jamu Jawara, diolah

keterangan:

- a. menyiapkan bahan mentah yang masih segar sesuai dengan prorsi yang telah ditentukan
- b. proses pencucian bahan
- c. proses pengirisan
- d. penjemuran
- e. proses pencampuran dengan bahan-bahan lain yang telah kering
- f. proses pengukuran atau timbangan
- g. dan yang terakhir adalah pengemasan

Gambar 4.3
Diagram Alir Pengolahan Produk Sampingan Berupa Minuman Kesegaran Dalam Kemasan Botol



Sumber data: Kios jamu Jawara, diolah

keterangan:

- a. menyiapkan ampas yang berasal dari sisa produk utama
- b. proses perebusan setelah ditambah dengan air, gula putih dan bahan lain yang diperlukan
- c. proses penyaringan
- d. proses pendinginan
- e. proses pengemasan, dengan menggunakan botol ukuran 500ml
- i. **Analisis Pengklasifikasian Biaya Produksi**

Tabel 4.12

**Pengeluaran Biaya Produk Bersama Menurut Kios Jamu Jawara Selama Bulan April 2018
(Dalam Rupiah)**

No	Nama Produk	Bahan Baku	Bahan Tambahan	Overhead	Tenaga Kerja	Kemasan	total
1	Kunyit Instan	180.000	120.000	13552	379.000	240.000	932.552
2	Temulawak Instan	90.000	60.000	8800	271.000	120.000	549.800
3	Jahé Instan	210.000	60.000	12320	351.000	120.000	753.320
4	Kencur Instan	525.000	50.000	14432	351.000	100.000	1.040.432
5	Sinom	45.000	1.000	2400		500.000	1.576.500
6	Ramu-an Temulawak (Simplisia)	60.000	316.000	10912	308.000	120.000	706.912
7	Ramu-an Jahé (Simplisia)	140.000	182.400	12320	340.000	120.000	686.720
		1.250.	1.795.	963.	2.000.	1.104.	6.246.

	00 0	90 0	3 6	00 0	00 0	23 6
--	---------	---------	--------	---------	---------	---------

Sumber data: Kios Jamu Jawara, diolah Penulis

Tabel 4.13
Pengeluaran Biaya Proses Lebih Lanjut Produk Sampingan Menurut Kios Jamu Jawara Selama Bulan April 2018 (Dalam Rupiah)

no	nama produk	gula putih	Overhead	bahan tambahan	keemasan botol	total
1	kunyit asam	40.000	12.500	46.000	40.000	138.500
2	temulawak	20.000	12.500		40.000	72.500
3	cabe puyang	20.000	12.500	40.000	40.000	112.500
4	beras kencur	25.000	14.500	25.000	50.000	114.500
		105.000	52.000	111.000	170.000	438.000

Sumber data: Kios Jamu Jawara, diolah penulis

A. Biaya Bahan Baku

B. Tabel 4.14

C. Biaya Bahan Baku Kios Jamu Jawara Bulan April 2018

NO	BAHAN BAKU	JUMLAH PEMBELIAN (kg)	BIAYA PERSATUAN (Rp)	JUMLAH BIAYA BAHAN BAKU (Rp)
1	Kunyit	15	15.000	225.000
2	Temulawak	10	15.000	150.000
3	Jahe	10	35.000	350.000
4	Kencur	5	105.000	525.000
5	asam jawa	10	20.000	200.000

6	gula pasir	101,5	10.000	1.015.000
7	Lain-lain			305.400
Total		151,5	230.000	2.805.400

D. Sumber data: Kios Jamu Jawara, diolah penulis

A. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 4.15

Biaya Tenaga Kerja Langsung Jamu JAWARA Bulan April 2018

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah Pcs	Biaya Per Unit (Rp)	Jumlah BTKL(Rp)
1	Produksi sampai pengemasan	410 (oleh 2-3 orang)	4.878	2.000.000
Jumlah		410	4.878	2.000.000

Sumber data: Kios Jamu Jawara, diolah penulis

A. Biaya Overhead Pabrik

Tabel 4.16

Biaya Overhead Jamu JAWARA Bulan April 2018

No	jenis biaya	Jumlah (unit)	biaya persatuan (Rp)	jumlah biaya overhead (Rp)
1	Air	12	4.000	48.000
2	Lpg	5	18.000	90.000
Total		17	22.000	138.000

Sumber data: Kios Jamu Jawara, diolah penulis

A. Biaya Depresiasi

Tabel 4.17

Biaya Depresiasi Peralatan Dan Perlengkapan Kios Jamu Jawara

Depresiasi	Peralatan	Jumlah
5 tahun	timbangan 2 buah	Rp 500.000
	kompur	Rp 300.000
	wajan 3 buah	Rp 180.000
	kuali 4 buah	Rp 1.000.000
	kulkas	Rp 2.000.000
	termos	Rp 100.000
	etalase kaca 3 buah	Rp 3.350.000
	total	Rp 7.430.000
	biaya depresiasi 1 tahun	Rp 1.486.000
	biaya depresiasi 1 bulan	Rp 123.833

Depresiasi	Perlengkapan	Jumlah
1 tahun	Saringan 2 buah, pisau, dan sutil	Rp 50.000
	gayung, gelas plastik, talenan, baskom plastik	Rp 50.000
	total	Rp 100.000
	biaya depresiasi 1 bulan	Rp 8.333

Sumber data: Kios Jamu Jawara, diolah penulis

4.2.2. Perhitungan Harga Pokok Produk Bersama Dengan Menggunakan Metode Rata-Rata Per Unit

Tabel 4.18

Perhitungan Harga Pokok Produk Bersama Dengan Metode Rata-Rata Per Unit

No	Produk	unit	joint-cost per produk	biaya kemas	total Harga Pokok Penjualan per produk
1	kunyit instan	120	Rp 645.240	Rp 240.000	Rp 885.240
2	temula wak instan	60	Rp 322.620	Rp 120.000	Rp 442.620
3	jahe instan	60	Rp 322.620	Rp 120.000	Rp 442.620
4	kencur instan	50	Rp 268.850	Rp 100.000	Rp 368.850
5	sinom	500	Rp2.688.500	Rp 500.000	Rp3.188.500
6	temula wak (simplisia)	60	Rp 322.620	Rp 12.000	Rp 334.620
7	jahe (simplisia)	60	Rp 322.620	Rp 12.000	Rp 334.620
	Total	910	Rp4.893.070	Rp 1.104.000	Rp5.997.070

Sumber data: diolah Penulis

Tabel 4.19

Laporan Laba Rugi Menurut Perhitungan kios jamu JAWARA Bulan April 2018

Laporan Laba Rugi	
Kios Jamu JAWARA	
30 April 2018	
Pendapatan penjualan produk utama	Rp 16.350.000
Pendapatan penjualan produk sampingan	Rp 1.050.000
Total penjualan	Rp

	17.400.000
Total harga pokok penjualan	Rp (6.844.236)
Laba kotor	Rp 10.555.764

Sumber data: Kios Jamu Jawara

**Rincian Penjualan Produk Utama Kios Jamu Jawara
Bulan April 2018**

No	Produk Utama	Harga jual	Unit	Penjualan
1	Kunyit instan	Rp 15.000	120	Rp 1.800.000
2	Temulawak instan	Rp 15.000	60	Rp 900.000
3	Jahe instan	Rp 15.000	60	Rp 900.000
4	Kencur instan	Rp 25.000	50	Rp 1.250.000
5	Sinom	Rp 5.000	500	Rp 2.500.000
6	Temulawak simplisia	Rp 75.000	60	Rp 4.500.000
7	Jahe simplisia	Rp 75.000	60	Rp 4.500.000
	Total laba kotor			Rp 16.350.000

Sumber data: Kios Jamu Jawara, diolah penulis

Tabel 4.21

**Rincian Penjualan Produk Sampingan Kios Jamu Jawara
Bulan April 2018**

No	Produk Sampingan	Harga jual	Unit	Penjualan
1	Kunyit asam	Rp 5.000	80	Rp 400.000
2	Temulawak	Rp 5.000	40	Rp 200.000
3	Cabe puyang	Rp 5.000	40	Rp 200.000
4	Beras kencur	Rp 5.000	50	Rp 250.000
	Total laba kotor			Rp 1.050.000

Sumber data: Kios Jamu Jawara, diolah penulis

Tabel 4.22

Laporan Laba Rugi Kios Jamu Jawara Bulan April 2018

Kios Jamu Jawara Laporan Laba Rugi Bulan April 2018	
Penjualan Produk Utama (tabel 4.20)	Rp16.350.000

Harga Pokok Penjualan (tabel 4.18)		Rp 5.997.070
Laba Kotor		Rp10.352.93 0
Beban Usaha:		
- Depresiasi peralatan (tabel 4.17)	Rp 123.83 3	
- Depresiasi perlengkapan (tabel 4.17)	Rp 8.333	
total beban depresiasi		Rp 132.166
- Lain-Lain		Rp 33.333
Total beban usaha		Rp (165.499)
Laba Usaha		Rp10.187.43 1
Penjualan Produk Sampingan (Tabel 4.21)		Rp1.050.00 0
Beban proses lebih lanjut produk sampingan (tabel 4.13)		Rp (438.000)
Pendapatan lain-lain		Rp 612.000
Laba Sebelum Pajak		Rp10.799.43 1

Sumber data: Diolah penulis

Total biaya produksi yang disajikan di laporan laba rugi pada tabel 4.22 diatas menghasilkan laba sebelum pajak Rp10.799.431. Perhitungan tersebut berasal dari total penjualan produk utama selama bulan april 2018 yang dikurangi dengan harga pokok produksi produk utama dan selanjutnya dikurangi dengan beban usaha yang terdiri dari beban depresiasi peralatan Rp123.833, perlengkapan Rp8.333, dan beban lain-lain yang merupakan biaya pemasaran selama 1 bulan. biaya pemasaran adalah beban pembuatan banner 2 unit x Rp200.000 sehingga menghasilkan total biaya Rp400.000 yang selanjutnya disusutkan selama satu tahun sehingga menghasilkan beban pemasaran per bulan Rp33.333.

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kios jamu JAWARA tidak melakukan pencatatan aset, pembelian bahan baku, maupun pembukuan untuk mencatat biaya-biaya produksi, proses produksi, hingga menentukan harga pokok penjualannya. tidak ada perhitungan beban usaha lainnya seperti depresiasi, biaya angkut dan biaya pemasaran dalam perhitungan untuk memperoleh laba usaha.
2. Dalam menentukan harga pokok *joint-cost*, kios jamu JAWARA tidak menggunakan perhitungan menurut teori akuntansi biaya, penentuan harga pokok *joint-cost* adalah berasal dari perhitungan prosentase biaya bahan baku dan bahan baku tambahan sesuai porsinya dan membebankan biaya overhead dan tenaga kerja langsung sama rata. sedangkan untuk *by-cost*, kios jamu Jawaara tidak membebankan biaya bahan baku, akan tetapi hanya membebankan biaya tambahan jika ada dan biaya *overhead* sesuai dengan porsi masing-masing. pendapatan dari produk sampingan diperlakukan sebagai pendapatan lain-lain. dalam menentukan harga jual, kos jamu Jawaara menetapkan model satu harga pada masing-masing jenis produk, seperti instan, ramuan, ataupun dalam bentuk minuman.
3. Dalam perhitungan harga pokok *Joint-cost* terdapat perbedaan menurut kios jamu JAWARA pada bulan april 2018 dengan menggunakan metode rata-rata per unit. harga pokok *joint-cost* dengan menggunakan metode rata-rata per unit hasilnya lebih kecil daripada menggunakan perhitungan sendiri, dengan perbedaan perhitungan *joint-cost* Rp5.997.070 dan perhitungan sendiri Rp6.844.236, hal tersebut dikarenakan pembebanan biaya pokok produksi dibebankan sama rata pada masing-masing produk *joint-cost*, dengan asumsi bahwa semua produk yang dihasilkan melalui biaya gabungan seharusnya menerima pembagian biaya gabungan yang besarnya proporsional dengan jumlah unit yang diproduksi. sedangkan perhitungan harga pokok produksi metode sendiri dengan menghitung seluruh biaya baik yang dipakai untuk produk utama maupun produk sampingan. hasil perhitungan laba sebelum pajak menurut perhitungan sendiri menunjukkan keuntungan yang lebih

besar dibandingkan dengan perhitungan metode *joint-cost by product*. hal tersebut dikarenakan metode perhitungan sendiri tidak mencantumkan biaya depresiasi dan pemasaran sehingga belum dapat menghasilkan perhitungan laba sebelum pajak yang akurat.

5.1 Saran

1. Sebaiknya kios jamu JAWARA mulai melakukan pencatatan mengenai biaya-biaya yang ia keluarkan untuk memperoleh bahan baku, hingga barang sampai ke tangan pembeli, memperhitungkan aset-aset yang dimilikinya serta alokasi biayanya, dan mengidentifikasi biaya-biaya sesuai dengan fungsi dan takaran produk yang akan di produksi
2. Dalam menentukan harga pokok produk bersama terhadap produk sampingan hendaknya kios jamu JAWARA menggunakan perhitungan sesuai dengan teori akuntansi biaya dengan menggunakan metode unit rata-rata pada produk *joint-cost* yang mempunyai biaya produksi yang tidak jauh berbeda dan menggunakan pengukuran dalam satuan yang sama, serta produk *by cost* yang diakui sebagai pendapatan lain-lain. sehingga dapat diperoleh perhitungan harga pokok produksi yang lebih akurat, informasi harga pokok produk yang akurat dapat digunakan sebagai dasar penentuan harga jual dan mengetahui total laba dari keseluruhan produk *joint costing*.

3. DAFTAR PUSTAKA

- 4.
- 5.
6. Bustami, Bastian Dan Nurlela, 2013, *Akuntansi Biaya Edisi 4*, Mitra Wacana Media: Yogyakarta
- 7.
8. Carter, William K, 2009, *Cost Accounting, 14th ed.* diterjemahkan oleh: Krista, *Akuntansi Biaya Edisi 4*, Salemba Empat: Jakarta
- 9.
10. Dunia, Ahmad, Firdaus, 2015, *Akuntansi Biaya Edisi 3*, Salemba Empat: Jakarta
- 11.
12. Firdaus, Wasilah & Catur, 2018, *Akuntansi Biaya Edisi 4*, Salemba Empat: Jakarta
- 13.
14. Mokoginta, Siti Rahma Nikita, Ilat, Ventje, Dan Tiranyoh, Victorina, 2017 *Analisis Alokasi Biaya Bersama Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Ud. Totabuan Kacang Goyang Burung Maleo*.
- 15.
16. Mujab, Nur Ahmad Syaeful, 2015, *Alokasi Biaya Bersama Pada Produk Sampingan*
17. *Dalam Menghitung Harga Pokok Produksi Pada Pabrik Tahu Legowo*,
18. Hal: 3-18
- 19.
20. Mulyadi, 2015, *Akuntansi Biaya Cetakan Ketigabelas*, UPP-STIM YKPN: Yogyakarta
- 21.
22. Prasetyo, Bambang Dan Jannah, Lina Miftahul, 2016, *Metode Penelitian Kuantitatif: Teori Dan Aplikasi*, Rajawali Pers: Jakarta
- 23.
24. Poluan, Christian Dan Pangemanan, Sifrid S, 2015, *Analisis Penerapan Metode Direct Costing Terhadap Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Pt. Bangun Wenang Beverage Company*, Vol 3, Hal: 1-9
- 25.
26. Prabowo, Risdha Dwi, 2017, *Alokasi Biaya Bersama Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Freshmilk (Studi Kasus Umkm Freshmilk Koemilk)*
- 27.
28. Rahmawati, Ari Suci, 2015, *Analisis Perhitungan Biaya Dengan Menggunakan Metode Direct Costing Sebagai Dasar Perencanaan Laba Pada Pt. Baja Putih Sidoarjo*
- 29.
30. Riwayadi, 2017, *Akuntansi Biaya Cetakan 2*, Salemba Empat: Jakarta
- 31.
32. Rini, Nilam Setiyo, 2015, *Penentuan Cost Of Production Dengan Metode Joint Cost By Product Pada Umkm Bandeng Mutiara Hati*, Hal: 1-16
- 33.
34. Sanusi, Anwar, 2013, *Metodologi Penelitian Bisnis Cetakan Ketiga*, Salemba Empat: Jakarta
- 35.
36. Sekaran, Uma, 2016, *Metodologi Penelitian Untuk Bisnis*, Salemba Empat: Jakarta
- 37.

38. Siahaya, Septina L, 2016, *Alokasi Biaya Bersama Untuk Produk Gabungan Pada Cv. Lestari Ambon*, Vol 15, Hal:1-13
- 39.
40. Sugiyono, 2017, *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*, Alfabeta: Bandung
- 41.
42. Sujarweni, V Wiratna, 2015, *Akuntansi Manajemen Teori Dan Aplikasi*, Penerbit Pustaka Baru Press: Yogyakarta
- 43.
44. Sujarweni, V Wiratna, 2015, *Akuntansi Biaya Teori & Penerapannya*, Penerbit Pustaka Baru Press: Yogyakarta
- 45.
46. Suadi, Arif, 2016, *Akuntansi Keuangan Edisi 2*, Salemba Empat: Jakarta
- 47.
48. William, Shannon Dan Michael, 2017, *Fundamental of Cost Accounting 4e*, diterjemahkan oleh: I.G.N. Rayi Bhimantara W., Jatiningrum, *Dasar-Dasar Akuntansi Biaya Edisi 4* Salemba Empat: Jakarta
- 49.