ARTIKEL

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK MENENTUKAN LABA DENGAN METODE *JOINT COST* PADA TOKO ROTI KARUNIA

Oleh:

DYAH AYU JUWITA HANDAYANI
NPM : 12.1.01.04.0008

Dibimbing oleh :

1. **Dra. Elis Irmayanti, S.E., M.Pd**
2. **Dr. H. M. Anas, S.E., M.M., M.Si., Ak., CA**

PROGAM STUDI PENDIDIKAN EKONOMI
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI
2017

SURAT PERNYATAAN
ARTIKEL SKRIPSI TAHUN 2017

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Lengkap	: Dyah Ayu Juwita Handayani
NPM	: 12.1.01.04.0008
Telepun/HP	: 081333555663
Alamat Surel (Email)	: Dyahh02@gmaill.com
Judul Artikel	: Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Laba Dengan Metode *Joint Cost* Pada Toko Roti Karunia
Fakultas – Program Studi	:FKIP- Pendidikan Ekononi
Nama Perguruan Tinggi	: Universitas Nusantara PGRI Kediri
Alamat Perguruan Tinggi	: Jln. KH. Ahmad Dahlan No. 76 Kediri Tel : (0354) 771576, 771503, 771495 Kediri

Dengan ini menyatakan bahwa :

a. artikel yang saya tulis merupakan karya saya pribadi (bersama tim penulis) dan bebas plagiarisme;
b. artikel telah diteliti dan disetujui untuk diterbitkan oleh Dosen Pembimbing I dan II.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya. Apabila di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian data dengan pernyataan ini dan atau ada tuntutan dari pihak lain, saya bersedia bertanggungjawab dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Mengetahui		Kediri, 24 Juli 2017
Pembimbing I	Pembimbing II	Penulis,
Dra. Elis Irmayanti, S.E., M.Pd NIDN. 0006016701	Dr. H. M. Anas, S.E., M.M NIDN. 0028106601	Dyah Ayu Juwita H 12.1.01.04.0008

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK MENENTUKAN LABA DENGAN METODE *JOINT COST* PADA TOKO ROTI KARUNIA

Dyah ayu juwita handayani
12.1.01.04.0008
FKIP-Pendidikan Ekonomi
Dyahh02@gmail.com
Dra. Elis Irmayanti, S.E., M.Pd dan Dr. H. M. Anas, S.E., M.M
UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI

ABSTRAK

Dyah ayu juwita: Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Laba Dengan Metode *Joint Cost* Pada Toko Roti Karunia, Skripsi, Pendidikan Ekonomi, FKIP Universitas Nusantara PGRI Kediri, 2016.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui analisis perhitungan harga pokok produksi untuk mengetahui laba dengan metode *joint cost* pada Toko Roti Karunia. Dalam penelitian ini terdapat dua variabel. Variabel independen adalah harga pokok produksi dan indikatornya adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Variabel dependen adalah laba dan indikatornya adalah pendapatan yang diterima perusahaan. Penelitian dilakukan dengan metode *ex post facto*. Populasi penelitian ini adalah laporan keuangan dari Toko Roti Karunia tahun 2015 s/d 2016. Sampel dari penelitian ini adalah harga pokok produksi untuk 3 produk kue tahun 2015 s/d 2016. Instrumen yang dipakai dalam penelitian ini adalah wawancara dan dokumentasi. Metode analisis data yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif dengan metode deskriptif.

Hasil perhitungan dengan metode *joint cost*, bahwa *joint cost* dalam proses produksi tahun 2015 meliputi biaya bahan baku sebesar Rp. 6.954.000, biaya tenaga kerja Rp. 26.400.000, dan biaya *overhead* pabrik sebesar Rp.4.800.000, dengan total *joint cost* Rp. 38.154.000 dapat menghasilkan *joint cost* yang dialokasikan kemasing-masing produk yaitu meliputi kue isi coklat sebesar Rp.12.819.074,0, kue isi nanas Rp. 11.381.897,7, dan kue isi strawbery sebesar Rp. 13.953.028,3. Sedangkan pada tahun 2016 diketahui biaya produksi pada tahun 2016 meliputi biaya bahan baku Rp. 7.746.000, biaya tenaga kerja Rp. 26.400.000, dan biaya *overhead* pabrik sebesar Rp. 4.884.000 dengan total *joint cost* Rp. 39.030.000 dapat menghasilkan *joint cost* yang dialokasi kemasing-masing produk yaitu meliputi kue isi coklat sebesar Rp. 13.479.778,0 , kue isi nanas sebesar Rp. 10.992.016,7, dan kue isi strawbery sebesar Rp. 14.558.160,3. Adapun saran untuk Toko Roti Karunia seharusnya menyediakan juga sistem *Delivery* sehingga agar lebih mudah dan mempunyai cakupan yang luas dalam memasarkan produknya.

KATA KUNCI : harga pokok produksi, laba

I. LATAR BELAKANG

Dalam mengelola suatu perusahaan baik dagang, jasa maupun industri para manajemen membutuhkan informasi keuangan mengenai kegiatan usaha perusahaan secara keseluruhan untuk memperoleh informasi guna pengambilan keputusan. Salah satu informasi yang diperlukan adalah perhitungan harga pokok produk. Perhitungan harga pokok secara wajar sangat membantu pihak manajemen didalam mengambil kebijaksanaan mengenai laba yang optimal guna meningkatkan tingkat kemajuan perusahaan yang diharapkan dimasa mendatang, selain itu harga pokok juga berfungsi sebagai sumber data untuk mengukur biaya, merencanakan dan mengendalikan dan sebagai alat untuk menganalisa biaya. Biaya produksi dalam perusahaan merupakan biaya yang sangat penting dalam menentukan harga pokok, oleh karena itu biaya–biaya harus dikendalikan untuk menghidari terjadinya pemborosan biaya yang dapat mengakibatkan harga pokok produk menjadi tinggi, sehingga biaya menjadi tidak efisien. Dalam perusahaan manufaktur, harga pokok produksi merupakan jumlah yang cukup signifikan.

Dengan demikian, perusahaan dituntut untuk mampu bekerja secara cermat dalam menentukan besarnya harga pokok produksi tersebut guna dapat dilakukan penekanan biaya produksi dengan adanya kecermatan tersebut, maka diharapkan dapat memungkinkan suatu efisien kinerja bagi perusahaan harus dapat menurunkan produktivitas dan kualitas produk yang dihasilkan. Harga pokok itu sendiri merupakan hal yang penting bagi perusahaan, akan tetapi belum semua perusahaan dapat menentukan harga pokoknya secara wajar, terutama perusahaan yang menghasilkan beberapa jenis produk yang menggunakan bahan baku, biaya tenaga kerja, mesin dan peralatan pabrik yang sama.

Salah satu upaya yang terbaik dalam rangka perluasan usaha adalah dengan melakukan analisis terhadap pendapatan yang diperoleh beserta biaya-biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan laba yang diharapkan demi keberlangsungan dari usaha yang dimiliki. Karena dari dana yang berasal dari laba usaha inilah yang akan membantu suatu usaha dalam meningkatkan setiap aspek yang

diperlukan. Bagian penting dalam meningkatkan laba adalah bagaimana cara yang diperlukan dalam meningkatkan produk yang dihasilkan. Karena semakin meningkatnya laba harus didukung juga dengan peningkatan penjualan dari produk barang atau jasa yang dihasilkan. Suatu kualitas dan kuantitas dari sebuah produk barang atau jasa yang dihasilkan sangat berpengaruh terhadap peningkatan penjualan, oleh karena itu harus lebih diperhatikan.

I. METODE

A. Pendekatan dan Metode Penelitian

1. Pendekatan penelitian

Menurut Ruslan (2003:81) "Pendekatan kuantitatif adalah teknik pengumpulan data yang diambil menggunakan angka".

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif, karena data yang diambil menggunakan angka, mulai dari pengumpulan data, penafsiran terhadap data tersebut, serta pengumpulan atau penampilan dari hasilnya.

2. Metode penelitian

Menurut Sugiyono (2012:2) metode penelitian adalah sebagai berikut:

> Metode penelitian adalah cara ilmiah utuk mendapatkan data yang valid dengan tujuan dapat ditemukan, dibuktikan, dikembangkan suatu pengetahuan tertentu sehingga pada gilirannya dapat digunakan untuk memahami, memecahkan dan mengantisipasi masalah.

Menurut Sirait (2006:11) metode penelitian adalah : "Suatu cara memilih masalah dan penentuan judul penelitian."

Penelitian ini dilakukan dengan metode *ex post facto*.

Menurut Sugiyono (2010;7) *ex post facto* merupakan: "Suatu penelitian yang dilakukan untuk meneliti peristiwa yang telah terjadi dan kemudian menurut kebelakang untuk mengetahui faktor-faktor yang dapat menimbulkan kejadian tersebut.

II. HASIL DAN KESIMPULAN

A. Hasil

Tabel 4.3
Data Biaya Produksi Toko Roti Karunia

Ket	2015	2016
BBB	Rp. 6.954.000	Rp. 7.746.000
BTK	Rp. 26.400.000	Rp. 26.400.000
BOP	Rp. 4.800.000	Rp. 4.884.000
Total	Rp. 38.154.000	Rp.39.030.000

Tahun 2015-2016
Sumber : Toko Roti Karunia

Tabel 4.4
Data Harga JualToko Roti Karunia Tahun 2015-2016

Jml prdksi kue	**2015**	**2016**
Kue isi coklat	5.790 buah	5.800 buah
Kue isi nanas	5.912 buah	5.912 buah
Kue isi strwbery	5.798 buah	5.800 buah
Harga kue	**2015**	**2016**
Kue isi coklat	Rp. 2.300	Rp. 2.500
Kue isi nanas	Rp. 2.000	Rp. 2.000
Kue isi strwbery	Rp. 2.500	Rp. 2.700
Jml hrg pnjualn		
Kue isi coklat	Rp.13.317.000	Rp. 14.500.000
Kue isi nanas	Rp. 11.824.000	Rp. 11.824.000
Kue isi strwbry	Rp. 14.495.000	Rp. 15.660.000
Jumlah	Rp. 39.636.000	Rp. 41.984.000

Sumber : Toko Roti Karunia

Pembahasan

Perhitungan Data :

1. Metode *Joint cost* tahun 2015

BBB :Rp. 6.954.000
BTK :Rp. 26.400.000
BOP : Rp.4.800.000
Jml *joint cost* Rp. 38.154.000

Kemudian *Joint cost*tersebut di alokasikankemasing-masing produk, denganperhitunganpada tahun 2015 sebagaiberikut:

$$\text{kue isi coklat} = \frac{\text{Rp. 13.317.000}}{\text{Rp. 39.636.000}} \text{ x Rp. 38.154.000}$$
$$= \text{Rp. 12.819.074,0}$$

$$\text{kue isi nanas} = \frac{\text{Rp. 11.824.000}}{\text{Rp. 39.636.000}} \text{ x Rp. 38.154.000}$$
$$= \text{Rp. 11.381.897,7}$$

$$\text{kue isi strbry} = \frac{\text{Rp14.495.000}}{\text{Rp. 39.636.000}} \text{ x Rp. 38.154.000}$$
$$= \text{Rp. 13.953.028,3}$$

Hasil alokasi *joint cost* dari masing-masing produk pada tahun 2015dari kueisicoklat sebesar Rp.12.819.074,0, kueisi nanas Rp. 11.381.897,7, dan kueisistrawbery sebesar Rp. 13.953.028,3 dari alokasi *joint cost* masing-masing produk tersebut memperoleh hasil Rp. 38.154.000.

Tabel 4.5

Tabel LabaTahun 2015

Pndptan thn 2015	= Rp. 39.636.000
Biayaproduksi meliputi :	
Biaya bahan baku	= Rp. 6.954.000
Biaya tenaga kerj	= Rp. 26.400.000
BOP	= Rp. 4.800.000 _
	Rp. 1.482.000

2. Metode *joint cost* tahun 2016

BBB	: Rp. 7.746.000
BTK	:Rp. 26.400.000
BOP	: Rp. 4.884.000
Jml *joint cost*	Rp. 39.030.000

Kemudian *Joint cost*tersebut di alokasikankemasing-masing produk, denganperhitunganpada tahun 2016 sebagaiberikut:

$$\text{kue isi coklat} = \frac{\text{Rp. } 14.500.000}{\text{Rp. } 41.984.000} \text{ x Rp. } 39.030.000$$
$$= \text{Rp. } 13.479.778{,}0$$

$$\text{kue isi nanas} = \frac{\text{Rp. } 11.824.000}{\text{Rp. } 41.984.000} \text{ x Rp. } 39.030.000$$
$$= \text{Rp. } 10.992.016{,}7$$

$$\text{kue isi strbry} = \frac{\text{Rp. } 15.660.000}{\text{Rp. } 41.984.000} \text{ x Rp. } 39.030.000$$
$$= \text{Rp. } 14.558.160{,}3$$

Hasil dari alokasi *joint cost* masing-masing produk pada tahun 2016 dari kue isi coklat sebesar Rp. 13.479.778,0 , ku eisi nanas sebesar Rp. 10.992.016,7, dan kue isi strawbery sebesar Rp. 14.558.160,3, dari alokasi *joint cost* masing-masing produk tersebut memperoleh hasil Rp. 39.029.955 dan dengan hasil tersebut ada pembulatan menjadi Rp. 39.030.000.

Tabel 4.6

Tabel LabaTahun 2016

Pndptan thn 2016	= Rp. 41.984.000
Biayaproduksi meliputi :	
Biaya bahan baku	= Rp. 7.746.000
Biaya tenaga kerj	= Rp. 26.400.000
BOP	= Rp. 4.884.000 _
	Rp. 2.954.000

B. Kesimpulan

Dari perhitungan dengan metode *joint cost* yang di alokasikan kemasing-masing produk, dapat disimpulkan bahwa metode *joint cost* dalam proses produksi tahun 2015 meliputi biaya bahan baku sebesar Rp. 6.954.000, biaya tenaga kerja Rp. 26.400.000, dan biaya *overhead* pabrik sebesar Rp.4.800.000, dengan total *joint cost* Rp. 38.154.000 dapat menghasilkan *joint cost* yang dialokasikan kemasing-masing produk yaitu meliputi kue isi coklat sebesar Rp.12.819.074,0, ku eisi nanas Rp. 11.381.897,7, dan kue isi strawbery sebesar Rp. 13.953.028,3. Sedangkan pada tahun 2016 diketahui biaya produksi pada tahun 2016 meliputi biaya bahan baku Rp.

7.746.000, biaya tenaga kerja Rp. 26.400.000, dan biaya *overhead* pabrik sebesar Rp. 4.884.000 dengan total *joint cost* Rp. 39.030.000 dapat menghasilkan *joint cost* yang dialokasi kemasing-masing produk yaitu meliputi kue isi coklat sebesar Rp. 13.479.778,0 , kue isi nanas sebesar Rp. 10.992.016,7, dan kue isi strawbery sebesar Rp. 14.558.160,3.

Dari tabel diatas diketahui bahwa laba tahun 2015 Rp. 1.482.000dan tahun 2016 mendapat laba Rp. 2.954.000 yang diperoleh dari pendapatan atas penjualan kue yang di kurangi biaya produksi dan dikurangi BOP dalam 1 tahun.

III. DAFTAR PUSTAKA

Abdul, Halim.2005. *Analisis Investasi*. Edisi Kedua. Jakarta : Salemba Empat.

Adrian. 2007. *Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Pabrik Kerupuk Rahayu Kota Manna.* Undergraduated Thesis, Fakultas Ekonomi UNIB.

Agus Purwanto, dan Dyah Ratih Sulistyastuti. 2007. *Metode Penelitian Kuantitatif: Untuk Administrasi Publik dan Masalah-masalah Sosial*. Jogjakarta: Gava Media

Akbar, Rusdi. 2011 "Institutional Isomorphism Dalam Akuntabilitas Kinerja Sector Publik Di Indonesia", *Lecture's Article*, Fakultas Ekonomika Dan Bisnis, Universitas Gadjah Mada.

Andri. 2013. *Analisis Penerapan Full Costing Method Melalui Perhitungan HPP Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pada UKM Tahu Pak Dariyo*. http://etheses.uinmalang.ac.id/1553/6/10520032_Bab_2.pdf diunduh 20 mei 2017.

Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian*. Jakarta : Rineka Cipta

Bustami dan Nurlela. 2009. *Akuntansi Biaya*. Edisi Pertama. Jakarta.Penerbit: Mitra Wacana Media

Carter,William K. 2009. *Akuntansi Biaya.* Salemba Empat: Jakarta

Chariri dan Ghozali. 2001. *Teori Akuntansi*. Semarang : Badan Penerbit Universitas Diponegoro.

Civitas Akademika Unila. 2012. *Format Penulisan Karya Ilmiah.* Bandar Lampung: Universitas Lampung.