

## **Perhitungan Harga Pokok Produk Bersama dan Produk Sampingan dengan Penetapan Harga Jual Produksi Tahu dan Ampasnya**

**Valentina Monoarfa<sup>1</sup>, Nurwinda Pade<sup>2</sup>, Aulia Monika Aswad<sup>3</sup>**

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jurusan Manajemen, Universitas Negeri Gorontalo  
Jl. Sudirman, Dulalowo Timur, Kec. Kota Tengan, Kota Gorontalo, Gorontalo,  
Indonesia

valentine@ung.ac.id<sup>1</sup>, nurwindapadee@gmail.com<sup>2</sup>,

auliamonikaaswad103@gmail.com<sup>3</sup>

### **ABSTRACT**

*The research project for estimating the cost of goods together and by-products of Ms. Sri's tofu business is discussed in this article. Main products are goods that meet predetermined criteria and are the company's main goal, while side products are goods that are created unavoidably but are not the company's main goal. The aim of this research is to calculate the cost of production of tofu and dregs, and determine the appropriate selling price for these two products. Case studies and literature reviews were the research approaches used in this project. Case studies involve talking to companies and doing research, while literature studies involve looking through books and other sources of information for relevant information. The research method used is the joint cost method with a full costing method approach.*

**Keywords:** *Cost of Production, Joint Products, Side Products, Full Costing*

### **ABSTRAK**

Proyek penelitian estimasi Harga pokok barang bersama dan hasil samping usaha tahu mbak sri di bahas dalam artikel ini. Produk utama adalah barang yang memenuhi kriteria yang telah di tetapkan dan menjadi tujuan utama perusahaan, sedangkan produk sampingan adalah barang yang diciptakan secara terhindarkan tetapi bukan tujuan utama perusahaan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghitung harga pokok produksi tahu dan ampasnya, serta menetapkan harga jual yang tepat untuk kedua produk tersebut. Studi kasus dan tinjauan *literature* adalah pendekatan penelitian yang digunakan dalam proyek ini. Studi kasus melibatkan berbicara dengan perusahaan dan melakukan penelitian, sedangkan studi literatur melibatkan melihat melalui buku dan sumber informasi lain untuk informasi yang relevan. Metode penelitian yang digunakan adalah metode *joint cost* dengan pendekatan metode *full costing*.

**Kata Kunci:** *Harga Pokok Produksi, Produk Bersama, Sampingan, Full Costing*

### **PENDAHULUAN**

Tahu merupakan salah satu produk pangan yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Selain rasanya yang lezat, tahu juga memiliki kandungan protein nabati yang tinggi sehingga baik untuk kesehatan. Dalam proses pembuatan tahu, dihasilkan pula produk sampingan yaitu ampas tahu. Ampas tahu ini umumnya kurang dimanfaatkan dan sering kali dibuang begitu saja.

Padahal, ampas tahu memiliki potensi untuk diolah menjadi berbagai produk makanan lainnya, seperti kerupuk, bakso, dan abon. Oleh karena itu, penting untuk mengetahui harga pokok produksi tahu dan ampasnya, serta menetapkan harga jual yang tepat untuk kedua produk tersebut.

## **TINJAUAN LITERATUR**

### **Akuntansi Biaya**

Akuntansi Biaya (Mulyadi, 2012) berpendapat bahwa “Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya”.

### **Biaya Bersama**

Biaya Bersama Menurut (Mulyadi, 2012) Biaya produk bersama adalah biaya yang dikeluarkan sejak saat mula-mula bahan baku diolah sampai dengan saat berbagai macam produk dapat dipisahkan identitasnya. Biaya produk bersama ini terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik.

### **Produk Bersama**

Produk Bersama Produk Bersama menurut (Mulyadi, 2012), “Produk bersama adalah dua produk atau lebih yang diproduksi secara serentak dengan serangkaian proses atau dengan proses gabungan”. Sementara menurut (Halim, 2012) produk bersama (*joint products*) yaitu beberapa produk yang dihasilkan dari suatu rangkaian atau seri proses produksi secara serempak dengan menggunakan bahan baku, tenaga kerja dan *overhead* pabrik yang sama, yang tidak dapat dilacak atau dibedakan/dipisahkan pada setiap produk dan mempunyai nilai jual atau kuantitas produk relatif sama.

### **Produk Sampingan**

Produk Sampingan (Mursyidi, 2010) mendefinisikan produk sampingan adalah produk yang tidak terelakkan untuk dihasilkan, namun bukan merupakan tujuan utama perusahaan. (Mulyadi, 2012) berpendapat bahwa produk sampingan adalah satu produk atau lebih yang nilai jualnya relatif lebih rendah, yang diproduksi bersama dengan produk lain yang nilai jualnya lebih tinggi. Istilah produk sampingan digunakan untuk satu atau beberapa produk yang bernilai total relatif kecil dan diproduksi secara bersamaan dengan produk yang mempunyai nilai lebih besar.

## METODE PENELITIAN

### Obyek dan Waktu Penelitian

Obyek yang digunakan dalam penelitian ini adalah Usaha yang memproduksi tahu dan ampasnya yaitu Usaha tahu mbak sri. Adapun lokasinya di Jl. Cendrawasih, Heledulaa selatan, kec. Kota timur, Kota Gorontalo, Gorontalo. 96135

Waktu penelitian ini dilakukan pada tanggal 11 Mei 2024.

### Metode Analisis Data

Dalam melakukan penelitian ini metode analisis data yang digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif yaitu suatu analisis data dengan merekomendasikan penyusunan harga pokok produksi yang seharusnya dimana metode ini dinyatakan dengan angka-angka.

Usaha Tahu mbak sri, berdiri pada tahun 2000 di Jl. Cendrawasih. Mbak sri membuka usaha ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat dengan mengadakan produksi olahan pangan. Usaha Pak Lukman tidak hanya memproduksi tempe melainkan memiliki beberapa produk olahan pangan yaitu sebagai berikut :

1. Tahu (Produk Utama)
2. Ampas tahu kasar (Produk Sampingan)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk tahu dijual dengan nilai jual yang relatif lebih tinggi, sedangkan untuk Ampas Tahu di jadikan pakan ternak sapi dijual dengan nilai jual yang relatif lebih rendah. Sehingga tahu menjadi produk utama, sedangkan ampas tahu merupakan produk sampingan dari produksi produk tahu.

### Produk Tahu

#### Perhitungan Harga Pokok Produk Berdasarkan Tempat Usaha

Berikut ini adalah komposisi bahan dan biaya produksi tahu dalam satu hari atau satu kali pada Usaha Tahu Mbak sri yang meliputi bahan baku, tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik produksi tahu. Dalam satu kali produksi tahu menggunakan bahan baku 10 karung kedelai, dimana setiap karung kedelai dapat menghasilkan 80 cetakan tahu.

**Tabel 1. Bahan Baku Produk**

<b>Bahan Baku Tahu</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>
Kacang Kedelai	200 kg	Rp 2.600.000
Cuka	650 ml	Rp 10.000
<b>Total</b>		<b>Rp 2.610.000</b>

**Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung**

Biaya Tenaga Kerja	Total
Tenaga Kerja Langsung 2 orang	Rp 140.000
<b>Total Rp 140.000</b>	

**Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik (BOP)**

Biaya Overhead Pabrik	Harga
Listrik	Rp 50.000
Kayu Bakar	Rp 150.000
<b>Total Rp 200.000</b>	

**Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu dalam 1 Hari, 1 Bulan, dan 1 Tahun**

Berikut ini perhitungan harga pokok produksi tiap papan produk olahan tahu:

*Harga Pokok Produksi = Total Biaya / Hasil Produksi*

Rp 2.950.000 / 80 = Rp 36.875 (tiga puluh enam ribu delapan ratus tujuh puluh lima rupiah)

Harga pokok produk terhadap satu papan tahu yaitu sebesar Rp 36.875 (tiga puluh enam ribu delapan ratus tujuh puluh lima rupiah). Dan produk ini dijual dengan harga Rp 60.000 (enam puluh ribu rupiah) per papan. Artinya tempat usaha ini memperoleh keuntungan Rp 23.125 (dua puluh tiga ribu seratus dua puluh lima rupiah) untuk setiap papan tahu.

Dalam satu bulan produksi tahu, perhitungan harga pokok produksinya dapat menggunakan rumus sebagai berikut.

*Harga Pokok Produk x 30 Hari = Harga Pokok Produksi 1 Bulan*

Rp 36.875 x 30 hari = Rp 1.106.000 (satu juta seratus enam ribu rupiah)

Dalam satu tahun produksi tahu, perhitungan harga pokok produksinya dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut:

*Harga Pokok Produk 1 Bulan x 12 Bulan = Harga Pokok Produksi 1 Tahun*

Rp 1.106.000 x 12 bulan = Rp 13.275.000 (tiga belas juta dua ratus tujuh puluh lima ribu rupiah)

**Perhitungan Omset Penjualan Tahu dalam 1 Hari, 1 Bulan, dan 1 Tahun**

Perhitungan omset penjualan produk tahu dalam satu hari adalah sebagai berikut

*Harga Jual Satu Papan Produk Tahu x Hasil Produksi Satu Hari = Perolehan Penjualan Produk Tahu Dalam 1 Hari*

Rp 60.000 x 80 papan = Rp 4.800.000 (empat juta delapan ratus ribu rupiah)

Perhitungan omset dalam penjualan produk tahu dalam satu bulan adalah sebagai berikut.

*Perolehan Penjualan Tahu 1 Hari x 30 Hari = Perolehan Penjualan Produk Tahu dalam 1 Bulan*

Rp 4.800.000 x 30 hari = Rp 144.000.000 (seratus empat puluh empat juta rupiah)

Perhitungan omset dalam penjualan produk tahu dalam satu tahun sebagai berikut.

*Perolehan Penjualan Tahu 1 Bulan x 12 Bulan = Perolehan Penjualan Produk Tahu dalam 1 Tahun*

Rp 144.00.000 x 12 bulan = Rp 1.728.000.000 (satu miliar tujuh ratus dua puluh delapan juta rupiah)

### Ampas tahu

#### Perhitungan Harga Pokok Produk Berdasarkan Tempat Usaha

Berikut ini merupakan komposisi bahan dan biaya produksi ampas tahu sebagai produk sampingan pada Usaha tahu mbak sri meliputi bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Dalam satu kali produksi menghasilkan 200 karung pakan ternak sapi.

**Tabel 4. Bahan Baku Produk**

Bahan Baku	Satuan	Harga
kacang kedelai	200kg	Rp. 2. 600.000
Sisa air pembuatan tahu	500 liter	Rp -
<b>Total</b>		<b>Rp 2.600.000</b>

**Tabel 5. Biaya Tenaga Kerja Langsung**

Biaya Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung
Tenaga Kerja Langsung 1 Orang	Rp 70.000
<b>Total</b>	<b>Rp 70.000</b>

**Tabel 6. Biaya Overhead Pabrik (BOP)**

Biaya Overhead	Satuan	Harga
Karung	200 pcs	Rp -

#### Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam 1 Hari, 1 bulan, 1 tahun

Berikut merupakan perhitungan harga pokok produksi tiap satu karung produk sampingan ampas tahu

*Total Biaya / Hasil Produksi = Harga Pokok Produk*

Rp 2.670.000 /200= Rp 13.350 (tiga belas ribu tiga ratus lima puluh rupiah)

Harga pokok terhadap satu produk sampingan ampas tahu yaitu sebesar Rp 13.350 (tiga belas ribu tiga ratus lima puluh rupiah). Produk ini dijual seharga Rp 25.000 (dua puluh lima ribu rupiah) per karung. Sehingga tempat usaha ini mendapat keuntungan Rp 11.650 (sebelas ribu enam ratus lima puluh rupiah) per karungnya.

Dalam 1 bulan produksi ampas tahu, perhitungan harga pokok produksinya adalah sebagai berikut.

*Harga Pokok Produk x 30 Hari = Harga Pokok Produksi 1 Bulan*

Rp 13.350 x 30 hari = Rp 400.500 (empat ratus ribu lima ratus rupiah)

Dalam 1 tahun produksi ampas tahu, perhitungan harga pokok produksinya adalah sebagai berikut.

*Harga Pokok Produksi 1 Bulan x 12 Bulan = Harga Pokok Produksi 1 Tahun*

Rp 400.500 x 12 bulan = Rp. 4.806.000 (empat juta delapan ratus enam ribu rupiah).

## **KESIMPULAN**

Semua biaya yang harus dibayar produsen untuk memproduksi barang atau produksi disebut sebagai biaya produksi. Hasil akhir dari semua pengeluaran ini nantinya akan dikenal sebagai HPP (Harga Pokok Produksi). Harga jual suatu perusahaan dapat ditentukan terlalu tinggi atau terlalu rendah sebagai akibat dari kesalahan dalam estimasi HPP. Karena sangat penting bagi setiap bisnis untuk melakukan perhitungan HPP. Salah satu usaha yang penulis analisis yaitu Usaha tahu mbak sri yang berdiri pada tahun 2000 bertempat di Jl. Cendrawasih yang memiliki beberapa produk diantaranya Tahu, dan Ampas tahu(Pakan Ternak sapi). Setelah dilakukan penelitian sederhana mengenai perhitungan HPP, telah diketahui bahwa HPP produk tahu, HPP 1 papan tahu adalah Rp 36.875,- dengan penjualan seharga Rp 60.000 per papan maka usaha ini memperoleh keuntungan sebesar Rp 23.125 per papan. Sementara untuk ampas tahu(pakan ternak sapi) yang merupakan produk sampingan HPP-nya sebesar Rp 13.350,- per karung, dengan harga jual Rp 25.000 maka usaha ini memperoleh keuntungan senilai Rp 11.650 per karungnya.

## **SARAN**

Untuk dapat menentukan harga jual produk yang wajar, dalam arti tidak terlalu rendah atau terlalu tinggi jika dibandingkan dengan produk sejenis yang di produksi perusahaan lain, maka perusahaan harus melakukan pengelompokan atau klasifikasi biaya sehingga biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dapat dibebankan secara wajar, sehingga produk yang dihasilkan perusahaan dapat bersaing di pasar.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Halim, A. (2012). *Dasar-dasar Akuntansi Biaya Edisi Keempat*. Yogyakarta: BPFE.

Irman, M., Suriyanti, L. H., & Fadrul. (2020). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produk Bersama & Produk Sampingan Pada Usaha Tempe Barokah. *ARSY : Aplikasi Riset kepada Masyarakat*, 1-13.

Khoirotnun Nikmah. (2022). Perhitungan Harga Pokok Produk Bersama dan Produk Sampingan pada Usaha Tempe Pak Lukman. *Research In Accounting Journal*, Vol 2 (5) : 627-636.

Mulyadi. (2012). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Penerbit STIM - YKPN.

Mursyidi. (2010). *Akuntansi Biaya: Conventional Costing, Just In Time, dan Activity-Based Costing*. Bandung: PT Refika Aditama.

Riwayadi. (2016). *Akuntansi Biaya: Pendekatan Tradisional dan Kontemporer Edisi 2*. Jakarta Selatan: Salemba Empat.