

## **Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Pendekatan Joint Product pada Raja Pentol Uni X**

**Syafira Ramadhea Jr<sup>1</sup>, Tania Novia Ramadhani<sup>2</sup>, Armel Yentifa<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup>Program Studi Akuntansi, Politeknik Negeri Padang, Padang, Indonesia

Email: <sup>1</sup>syafira@pnp.ac.id, <sup>2</sup>tanianovi49@gmail.com, <sup>3</sup>armel@pnp.ac.id

### **Abstract**

*The study aims to analyze the calculation of Cost of Goods Manufactured (COGM) with the approach of joint products at Raja Pentol Uni X. This business produces 6 variants of pentol, namely chopped pentol, cheese, vein, mercon, sausage, and gravel. The method of research used is descriptive quantitative with survey data collection and interviews. Previously Raja Pentol Uni X only recorded the incoming money from the sale of pentol and estimated the costs incurred, as a result Raja Pentol Uni X could not determine how much the cost of production per pack of each product and how much the contribution margin of each product produced and the profit. Therefore, the author helps Uni X perform calculations, so that it is known that the COGM per pack of each product in June 2024, namely minced pentol IDR 17,356, cheese pentol IDR 15,496, vein pentol IDR 15,207, mercon pentol IDR 18,628, sausage pentol IDR 14,891, and gravel pentol IDR 14,023. The contribution margin of each product is minced pentol Rp12,644, cheese pentol Rp14,504, vein pentol Rp14,793, mercon pentol Rp11,372, sausage pentol Rp15,109, and gravel pentol Rp 15,977 and the net profit of Raja Pentol Uni X is Rp146,789,125.*

**Keywords:** *Cost of Goods Manufactured, Joint Products, Pentol.*

### **Abstrak**

Penelitian bertujuan menganalisis Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan pendekatan dari joint product pada Raja Pentol Uni X. Usaha ini memproduksi 6 varian pentol yaitu pentol cincang, keju, urat, mercon, sosis, dan kerikil. Metode dari penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan pengumpulan data survei dan wawancara. Sebelumnya Raja Pentol Uni X hanya mencatat uang masuk dari penjualan pentol dan memperkirakan biaya-biaya yang dikeluarkan, akibatnya Raja Pentol Uni X tidak bisa menentukan berapa harga pokok produksi per bungkus masing-masing produk dan berapa margin kontribusi masing-masing produk yang dihasilkan serta labanya. Oleh karena itu, penulis membantu Uni X melakukan perhitungan, sehingga diketahui HPP per bungkus masing-masing produk pada bulan Juni 2024, yakni pentol cincang Rp17.356, pentol keju Rp15.496, pentol urat Rp15.207, pentol mercon Rp18.628, pentol sosis Rp14.891, dan pentol kerikil Rp 14.023. Margin kontribusi masing-masing produk adalah pentol cincang Rp12.644, pentol keju Rp14.504, pentol urat Rp14.793, pentol mercon Rp11.372, pentol sosis Rp15.109, dan pentol kerikil Rp 15.977 dan laba bersih Raja Pentol Uni X adalah sebesar Rp146.789.125.

**Kata Kunci:** *Harga Pokok Produksi, Joint Product, Pentol.*

### **1. PENDAHULUAN**

Dunia bisnis saat ini bergerak secara dinamis yang menyebabkan timbulnya persaingan yang sengit. Setiap perusahaan dituntut untuk menciptakan strategi yang benar-benar matang untuk bisa unggul dan bertahan dalam persaingan. Salah satu indikator keberhasilan suatu bisnis yakni kemampuannya menghasilkan laba. Semakin efektif pengelolaan dan perencanaan strategi suatu perusahaan, semakin besar peluangnya untuk meraih laba optimal. Laba yang tinggi tidak hanya menunjukkan kinerja bisnis yang sehat, tetapi juga menjadi modal penting untuk memperkuat posisinya di pasar, serta kelangsungan usaha untuk jangka waktu lama lebih terjamin. Laba suatu bisnis sangat dipengaruhi oleh besaran pendapatan yang diraup. Tingginya

omset penjualan menjadi penentu utama dalam pencapaian laba maksimal. Kebijakan harga yang benar-benar tepat menjadi suatu hal yang krusial dalam strategi bisnis, dimana penetapan harga yang optimal dapat mendongkrak margin laba sekaligus menjadi daya saing di pasar[1].

Di sisi lain, pengendalian biaya operasional turut berperan sangat penting dalam peningkatan laba. Dengan menyempurnakan proses manufaktur, perusahaan sebaiknya dapat memangkas pengeluaran tanpa mengurangi nilai dan standar produk yang diproduksi. Pada perusahaan manufaktur, kalkulasi biaya produksi terbagi tiga kategori fundamental dalam proses produksi produknya, yakni biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Manajemen yang cermat terhadap ketiga unsur biaya tersebut, akan mampu meningkatkan efektivitas proses produksi secara signifikan, yang dapat memengaruhi secara langsung laba perusahaannya. Pendekatan holistik dalam mengoptimalkan pendapatan sekaligus meminimalkan biaya akan menciptakan keunggulan kompetitif yang berkelanjutan di tengah persaingan bisnis yang sengit [2],[3],[4].

Raja Pentol Uni X merupakan salah satu usaha bisnis yang memproduksi pentol, berdiri pada 30 Januari 2023 yang beralamat di Bungo Pasang, Kec. Koto Tengah, Kota Padang. Usaha ini memproduksi 457 bungkus yang didalamnya terdiri dari berbagai macam varian pentol, yakni pentol cincang, keju, urat, mercon, sosis, dan kerikil. Omset usaha ini berkisar antara Rp12.000.000,- sampai Rp14.000.000,- per hari dengan harga jual sebesar Rp30.000,- per bungkus. Uni X menetapkan harga jual yang didasarkan dari pengalaman selama menjual dan membandingkan harga yang ditetapkan oleh pesaing di pasar karena sudah cukup meyakini bahwa harga yang ditetapkan telah sesuai dengan standar pasar, tanpa melakukan perhitungan mendetail terhadap biaya produksi pentol yang harus dikeluarkannya.

Selama ini, Uni X hanya mengandalkan prakiraan umum dalam menaksir berapa biaya produksi pentol, tanpa adanya pengelompokan biaya yang sistematis, sehingga Uni X tidak mengetahui secara akurat berapa sebenarnya biaya produksi yang dialokasikan untuk bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Alasan utama Uni X belum melakukan perhitungan secara mendetail karena menganggap perhitungan biaya produksi yang detail terlalu rumit dan memakan waktu, serta adanya keterbatasan pemahaman terhadap akuntansi biaya, yakni kekurangan pengetahuan dalam menghitung harga pokok produksi dengan benar. Kondisi tersebut, ternyata juga menjadi temuan pada penelitian yang dilakukan oleh peneliti lain, di tempat usaha yang berbeda pada tahun 2021 dan 2022, dimana usaha tempat mereka meneliti juga hanya melakukan perhitungan yang dasar dan sederhana tanpa mengelompokkan biayanya mendetail, serta tidak adanya pengalokasian biaya bersama terhadap produk bersama yang di produksi usaha tersebut [5],[6].

Kondisi ini tentunya berpotensi menimbulkan konsekuensi, di antaranya ketidakpastian laba yang sebenarnya, dan adanya risiko pemborosan biaya yang tidak terdeteksi yang menyebabkan adanya kerugian pada keuangan suatu usaha. Selain itu, perhitungan yang tidak akurat terhadap harga pokok produksi juga dapat menyebabkan kesalahan dalam penetapan harga jual pentol. Apabila harga jual terlalu rendah, maka laba sangat tipis, sehingga bisa menyebabkan pendapatan yang didapatkan tidak mampu menutupi biaya operasional, dan kerugian berkelanjutan terhadap usaha Raja Pentol Uni X. Sebaliknya, apabila harga jual terlalu tinggi, maka daya tarik produk berkurang di mata konsumen, pelanggan beralih ke produk yang harganya lebih kompetitif, serta volume penjualan menurun lebih signifikan [7],[8],[9].

Oleh karena itu, penulis ingin membantu Uni X dalam menghitung harga pokok produksi pentol secara akurat, detail dan benar, yakni menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan berbagai biaya overhead pabrik yang tentunya mendukung proses produksi, dengan menggunakan metode *joint product* karena, proses produksi pentol yang sama menyebabkan biaya produksi produk juga sama, sehingga pembebanan biayanya dapat dilakukan secara adil, yang dapat menjadi dasar untuk menetapkan harga jual yang lebih kompetitif dan tentunya menguntungkan bagi usaha Uni X [10][11][12]. Selain itu, Uni X juga dapat mengetahui berapa laba yang didapatkan untuk setiap masing-masing pentol yang dia produksi, sehingga mampu mengidentifikasi secara akurat mana pentol yang sangat menguntungkan, yang pastinya berdampak pada peningkatan produksi pentol tersebut. Penggunaan metode ini juga didukung penelitian sebelumnya yang menyarankan untuk mempergunakan *joint product* karena mempermudah dalam pengambilan suatu keputusan mengenai produksi dan biaya [13][14][15].

## 2. METODE PENELITIAN

### 2.1 Jenis Penelitian

Peneliti menggunakan pendekatan dari metode deskriptif kuantitatif yang memberikan gambaran secara terstruktur dan sistematis serta faktual mengenai suatu kondisi fenomena tertentu, melalui penyajian data berupa angka, selain itu lebih kepada mendeskripsikan situasi yang ada dengan berfokus pada variabel yang menjadi objek suatu penelitian[16][17]. Pada Pentol Raja Uni X, peneliti memberikan penjelasan secara terukur dan sistematis dalam menganalisis gambaran mengenai bagaimana semua komponen biaya produksi yang diakumulasikan dapat mempengaruhi harga pokok produksi pentol, dan bagaimana pengalokasian semua biaya tersebut pada produk bersama.

### 2.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini sendiri dilaksanakan di bulan Juni 2024 pada usaha Raja Pentol Uni X di Kota Padang

### 2.3 Teknik Pengumpulan Data

Peneliti melaksanakan pengumpulan data melalui tanya jawab dengan mewawancarai Uni X, selaku pemilik Raja Pentol, secara terstruktur karena peneliti ingin mendapatkan data yang benar-benar terukur berupa semua biaya produksi agar tujuan penelitian ini dapat tercapai. Selain itu, peneliti juga melaksanakan observasi non partisipan dengan melihat secara langsung bagaimana sebenarnya kondisi usaha Uni X dari tempat produksi, pembuatan pentol, sampai cara pengolahan pentolnya, sehingga informasi yang peneliti dapatkan benar-benar akurat dalam memperhitungkan harga pokok produksi pentol. Selain itu, juga adanya dokumentasi dalam pengambilan gambar peralatan produksi, produk dan yang lain dirasakan perlu atas seizin Uni X [18].

### 2.4 Teknik Analisis Data

Peneliti melaksanakan analisis informasi dan juga data dengan pengelompokan biaya-biaya produksi menjadi tiga kelompok, yakni biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Kemudian pengalokasian biaya bersama ke tiap-tiap varian produk, sehingga akan diketahui berapa total biaya pemakaian bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik untuk masing-masing pentol. Setelah itu, memperhitungkan harga pokok produksi dengan menambah biaya bersama dengan *separable cost* untuk mengetahui berapa total biaya tiap-tiap varian pentol. Terakhir, pembuatan laporan harga pokok produksi tiap-tiap pentol dan gabungan, serta laba rugi.

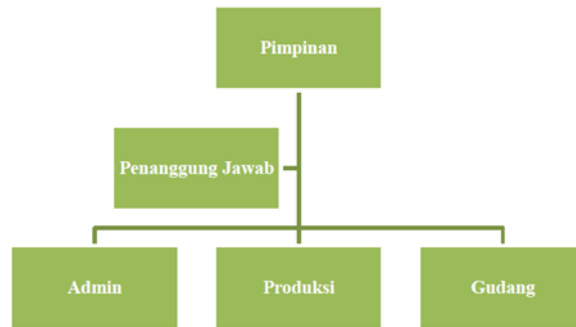
## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 3.1 Gambaran Umum Usaha Raja Pentol Uni X

Raja Pentol Uni X merupakan usahapentol yang berdiri pada 30 Januari 2023 di Padang. Usaha ini memproduksi berbagai varian pentol, yakni original, keju, mercon, urat, sosis, dan cincang. Raja Pentol memproduksi pentol setiap harinya sebanyak 457 bungkus dengan harga jual Rp30.000,- per bungkus. Omset penjualan per hari rata rata Rp12.000.000,- sampai Rp14.000.000,- per hari dengan 22 cabang di Padang dan 11 di luar Padang dengan sistem *franchise*. Uni X memiliki 13 orang pekerja yang masing-masing pekerjaannya memiliki tugas tersendiri dalam proses produksi pentol, yang nantinya pentol yang telah selesai diproduksi akan didistribusikan ke semua cabangnya Raja Pentol.

Setiap produksi pentol, menghasilkan 320 kg, dimana berat per bungkusnya 7 ons, dengan rincian 90 bungkus pentol cincang, 76 bungkus pentol keju, 76 bungkus pentol urat, 76 bungkus pentol mercon, 76 bungkus sosis, dan 63 bungkus pentol kerikil. Proses produksi pentol dilakukan setiap hari dari senin – sabtu pukul 09.00 – 17.00 WIB. Raja Pentol memiliki target pasar yang luas, mulai dari anak sekolah hingga mahasiswa, dengan tetap menjangkau masyarakat umum. Untuk pembukuan yang dilakukan oleh perusahaan ini masih menggunakan pencatatan yang manual dan sederhana, bahkan perusahaan ini hanya mencatat uang masuk dari penjualan pentol kepada *franchise*.

Berikut struktur organisasi Raja Pentol Uni X pada Gambar 1.



Gambar 1. Struktur Organisasi Raja Pentol Uni X (2024)

Dalam usaha ini, pimpinan bertanggung jawab memberikan pedoman kerja kepada karyawan mengenai prosedur kerja mulai dari memproduksi sampai menjual pentol yang sudah jadi, apabila pemimpin tidak ada di tempat, maka penanggungjawab akan menggantikannya mengerjakan pekerjaannya pimpinan. Bagian produksi bekerja sesuai dengan pedoman kerja dalam memproduksi semua varian pentol, yang biaya produksinya dan biaya operasional lainnya sampai pentol terjual dikeluarkan oleh admin. Di samping itu, bagian gudang mencatat berapa jumlah pentol yang dibeli oleh *franchise*-nya, serta pendapatan dari *franchise*-nya.

### 3.2 Proses Produksi Pentol

Proses produksi pentol dimulai dari yang pertama, yakni pengadonan, semua bahan yang dibutuhkan di takar terlebih dahulu sesuai seberapa banyak pentol akan diproduksi. Seksi pengadonan membeli bahan baku dan membawanya ke tempat pengadonan untuk digiling. Setelah adonan digiling, di bawa ke tempat produksi. Kedua, pencetakan dan pengisian pentol, bagian ini mencetak adonan tersebut menjadi pentol, kemudian pentol diisi masing-masingnya sebanyak enam varian, berupa ayam cincang, keju, sosis, cabe rawit, dan urat. Ketiga, perebusan pentol, pentol yang telah diisi kemudian direbus selama 25-30 menit. Keempat, pengemasan, pentol yang telah dingin, dimasukkan ke dalam kemasan plastik, setelah itu diserahkan ke gudang untuk dipasarkan ke cabang.

### 3.3 Perhitungan Harga Pokok Produk Bersama (*Joint Product*)

Pada usaha Raja Pentol Uni X, peneliti menggunakan alokasi satuan unit produk. Perhitungan untuk harga pokok *joint product* pada bulan Juni 2024 dilihat dari Tabel 1.

Tabel 1 Rincian *Joint Product*

No	Jenis Biaya	Jumlah
1	Bahan Baku	Rp97.200.000
2	Bahan Penolong	Rp7.560.000
3	Biaya tenaga kerja tidak langsung	Rp23.460.000
4	Biaya gas	Rp4.152.000
5	Biaya listrik	Rp3.200.000
6	Biaya air	Rp1.000.000
7	Biaya penyusutan peralatan	Rp764.375
8	Biaya penyusutan kendaraan	Rp833.333
9	Biaya perlengkapan pabrik	Rp196.250
10	Biaya sewa bangunan	Rp1.000.000
11	Biaya jasa penggilingan	Rp12.000.000
12	Biaya pajak mobil	Rp133.333
13	Biaya pemeliharaan mobil	Rp500.000
14	Biaya bbm	Rp1.800.000
<b>Total</b>		<b>Rp153.799.291</b>

Sumber: data diolah oleh penulis berdasarkan informasi perusahaan (2024)

Jumlah *joint product* yang dialokasikan ke masing-masing produk adalah sebesar Rp153.799.291,-. Kemudian untuk menghitung suatu harga pokok produk digunakan dasar alokasi unit yang dihasilkan dilihat dari Tabel 2.

Tabel 2 Alokasi *Joint Product* ke Masing-masing Produk

2	=2.160 bungkus/ 10.968 bungkus x Jumlah <i>Joint Product</i>	Rp30.288.701
Pentol Keju	=1.824 bungkus/ 10.968 bungkus x Jumlah <i>Joint Product</i>	Rp25.577.125
Pentol Urat	=1.824 bungkus/ 10.968 bungkus x Jumlah <i>Joint Product</i>	Rp25.577.125
Pentol Mercon	=1.824 bungkus/ 10.968 bungkus x Jumlah <i>Joint Product</i>	Rp25.577.125
Pentol Sosis	=1.824 bungkus/ 10.968 bungkus x Jumlah <i>Joint Product</i>	Rp25.577.125
Pentol Kerikil	=1.512 bungkus/ 10.968 bungkus x Jumlah <i>Joint Product</i>	Rp21.202.090
<b>Jumlah</b>		<b>Rp153.799.291</b>

Sumber: data diolah oleh penulis berdasarkan informasi perusahaan (2024)

Berdasarkan Tabel 2, bahan baku yang digunakan dalam memproduksi 6 varian pentol dengan harga Rp30.000,- per bungkus adalah ayam dan tepung. Setiap harinya perusahaan memproduksi 457 bungkus dengan rincian 90 bungkus pentol cincang, 76 bungkus pentol keju, 76 bungkus pentol urat, 76 bungkus pentol mercon, 76 bungkus pentol sosis, dan 63 bungkus pentol kerikil. Dalam sebulan pabrik memproduksi sebanyak 10.968 bungkus (457 bungkus petol x 24 hari kerja) dengan rincian 2.160 bungkus pentol cincang, 1.824 bungkus pentol keju, 1.824 bungkus pentol urat, 1.824 bungkus pentol mercon, 1.824 bungkus pentol sosis, dan 1.512 bungkus pentol kerikil

*Separable cost* merujuk pada pengeluaran yang terjadi setelah produk-produk hasil produksi bersama dapat diidentifikasi secara terpisah [19]. Biaya ini biasanya dikeluarkan untuk memproses masing-masing produk lebih lanjut agar siap untuk dipasarkan [20], dilihat dari Tabel 3.

Tabel 3 *Separable Cost* Masing-masing Produk

No	Keterangan	Satuan	Harga/ Kuantitas	Kuantitas	Jumlah
1	Ayam	Kg	Rp20.000	360	Rp7.200.000
2	Keju	2 Kg	Rp112.000	24	Rp2.688.000
3	Cabe Rawit	Kg	Rp60.000	36	Rp2.160.000
4	Urat Sapi	Kg	Rp50.000	168	Rp8.400.000
5	Sosis	Pack	Rp33.000	48	Rp1.584.000
<b>Total</b>					<b>Rp22.032.000</b>

Sumber: data diolah oleh penulis berdasarkan informasi perusahaan (2024)

Perhitungan harga pokok pentol per bungkus pada bulan Juni 2024 dilihat dari Tabel 4.

Tabel 4 Perhitungan Harga Pokok Pentol per Bungkus

No	Produk	<i>Joint Cost</i>	<i>Separable Cost</i>	<i>Total Cost</i>	Produksi	<i>Cost per Unit</i>
1	Pentol Cincang	Rp30.288.701	Rp7.200.000	Rp37.488.701	2.160	Rp17.356
2	Pentol Keju	Rp25.577.125	Rp2.688.000	Rp28.265.125	1.824	Rp15.496
3	Pentol Urat	Rp25.577.125	Rp2.160.000	Rp27.737.125	1.824	Rp15.207
4	Pentol Mercon	Rp25.577.125	Rp8.400.000	Rp33.977.125	1.824	Rp18.628
5	Pentol Sosis	Rp25.577.125	Rp1.584.000	Rp27.161.125	1.824	Rp14.891
6	Pentol Kerikil	Rp21.202.090	Rp0	Rp21.202.090	1.512	Rp14.023

Sumber: data diolah oleh penulis berdasarkan informasi perusahaan (2024)

3.4 Laporan Harga Pokok Produksi per Produk Bulan Juni 2024

3.4.1 Pentol Cincang

**RAJA PENTOL UNI X**  
**LAPORAN HARGA POKOK PRODUKSI**  
**UNTUK PERIODE JUNI 2024**

Biaya Bahan Baku Langsung	Rp19.142.232
Biaya Overhead Pabrik :	
Bahan penolong	Rp1.488.840
BTKTL	Rp4.620.131
Biaya gas	Rp817.681
Biaya listrik	Rp630.197
Biaya air	Rp196.937
Biaya penyusutan peralatan produk	Rp150.533
Biaya penyusutan kendaraan	Rp164.114
Biaya perlengkapan pabrik	Rp38.649
Biaya sewa bangunan	Rp196.937
Biaya jasa penggilingan	Rp2.363.239
Biaya pajak mobil	Rp26.258
Biaya pemeliharaan mobil	Rp98.468
Biaya BBM	<u>Rp354.486</u>
Total Biaya Overhead Pabrik	<u>Rp11.146.469</u> +
Total Biaya Produksi	Rp30.288.701
<b>Separable Cost</b>	<b><u>Rp7.200.000</u> +</b>
Total Harga Pokok Produksi	Rp37.488.701
<b>Harga Pokok Produksi Per Bungkus</b>	<b>Rp17.356</b>

Kesimpulan dari laporan HPP, maka untuk menyelesaikan pentol cincang ini dibutuhkan total harga pokok produksi sebesar Rp37.488.701. Dengan harga pokok produksi per bungkus pentol cincangnya sebesar Rp17.356 dan harga jual sebesar Rp30.000 per bungkus, maka margin kontribusi per bungkus pentol cincang adalah sebesar Rp12.644 (Rp30.000 – Rp17.356).

3.4.2 Pentol Keju, Pentol Urat, Pentol Mercon, Pentol Sosis, dan Pentol Mercon

Ringkasan laporan harga pokok produksi pentol keju, pentol urat, pentol mercon, pentol sosis, dan pentol kerikil, dilihat dari Tabel 5.

Tabel 5 Ringkasan Laporan Harga Pokok Produksi Pentol Keju, Pentol Urat, Pentol Mercon, Pentol Sosis, dan Pentol Kerikil

Keterangan	Pentol Keju	Pentol Urat	Pentol Mercon	Pentol Sosis	Pentol Kerikil
Total biaya produksi	Rp25.577.125	Rp25.577.125	Rp25.577.125	Rp25.577.125	Rp21.202.090
<i>Separable cost</i>	Rp2.688.000	Rp2.160.000	Rp8.400.000	Rp1.584.000	Rp0
Total harga pokok produksi	Rp28.265.125	Rp27.737.125	Rp33.977.125	Rp27.161.125	Rp21.202.090
Harga pokok produksi per bungkus	Rp15.496	Rp15.207	Rp18.628	Rp14.891	Rp14.023
Margin kontribusi per bungkus	Rp14.504	Rp14.793	Rp11.372	Rp15.109	Rp15.977

Sumber: data diolah oleh penulis berdasarkan informasi perusahaan (2024)

### 3.5 Laporan Laba Rugi Raja Pentol Uni X

Berikut laporan laba rugi Raja Pentol Uni X Bulan Juni 2024

**RAJA PENTOL UNI X**  
**LAPORAN LABA RUGI**  
**BULAN JUNI 2024**

**Pendapatan penjualan**

Pentol cincang	Rp64.800.000
Pentol keju	Rp54.300.000
Pentol urat	Rp54.720.000
Pentol mercon	Rp54.360.000
Pentol sosis	Rp54.000.000
Pentol kerikil	Rp45.360.000
<i>Franchise</i>	<u>Rp5.000.000 +</u>

**Penjualan bersih**

**Rp332.540.000**

Persediaan barang jadi awal	Rp2.040.000
Harga pokok produksi	Rp175.831.291 +
Barang tersedia untuk dijual	Rp177.871.291
Persediaan barang jadi akhir	<u>Rp3.540.000 –</u>

**Harga pokok penjualan**

**Rp174.331.291**

**Laba kotor**

**Rp158.208.709**

**Biaya operasional:**

Biaya tenaga kerja bagian admin	Rp1.500.000
Biaya alat tulis kantor	Rp200.000
Biaya penyusutan aset tetap	Rp289.583
Biaya makan karyawan	<u>Rp9.430.000 +</u>

Total biaya operasional

Rp11.419.583 -

**Laba bersih**

**Rp146.789.125**

Berdasarkan dari laporan laba rugi, penjualan bersih didapatkan dari pendapatan hasil penjualan pentol cincang, pentol keju, pentol urat, pentol mercon, pentol sosis, dan pentol kerikil, serta *franchise*, berupa hasil penjualan merek dagang di Solok. Untuk persediaan barang jadi awal, diperoleh dari jumlah persediaan barang jadi akhir pada periode bulan Mei tahun 2024 yang siap untuk dijual, namun sampai akhir periode Mei belum juga terjual, sehingga dimasukkan kembali ke periode bulan Juni, dengan kata lain pentol ini merupakan stok yang tersisa, setelah pengurangan dari pentol yang terjual. Begitu juga sama halnya dengan persediaan barang jadi akhir bulan Juni tahun 2024. Dari laporan laba rugi, dapat diketahui, Laba bersih yang aktual diperoleh Raja Pentol Uni X pada bulan Juni 2024 adalah sebesar Rp146.789.125. Adapun jumlah pentol yang aktual terjual selama bulan Juni 2024 adalah 10.918 bungkus.

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan dari perhitungan dan analisis yang telah diuraikan, maka diperoleh HPP masing-masing varian pentol selama bulan Juni 2024, yaitu: pentol cincang sebesar Rp17.356, pentol keju Rp15.496, pentol urat Rp15.207, pentol mercon Rp18.628, pentol sosis Rp14.891, dan pentol kerikil Rp14.023. Sementara itu, rata-rata HPP untuk keenam varian pentol tersebut adalah Rp16.031 per bungkus. Setelah mempertimbangkan seluruh biaya produksi, Raja Pentol Uni X memperoleh laba sebesar Rp146.789.125 pada bulan tersebut, dengan jumlah pentol terjual mencapai 10.918 bungkus. Sebaiknya, perusahaan mengurangi memproduksi pentol keju dan sosis, karena kedua produk ini kurang diminati pelanggan. Untuk pentol urat dan pentol kerikil bisa diperbanyak lagi memproduksinya dikarenakan ini banyak yang diminati oleh pelanggan.

## REFERENCES

- [1] S. Ngatikoh, "Pengaruh Penentuan Harga Jual Cost Plus Pricing Terhadap Laba Perusahaan," *Labatila: Jurnal Ilmu Ekonomi Islam*, Vol. 1, No. 1, Pp. 62–73, 2017.
- [2] F. S. C. M. Sandi, "Pengaruh Biaya Produksi, Omset Penjualan, Dan Biaya Promosi Terhadap Laba Foresthree Coffee Tulungagung," *Ekoma : Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi*, Vol. 2, No. 1, Pp. 1–11, 2022.
- [3] C. S. B. Yahumaira, "Pengaruh Biaya Operasional Dan Penjualan Terhadap Laba Pada Perusahaan Pt Indofood Cbp Sukses Makmur Tbk," *Akrual Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, Vol. 6, No. 1, Pp. 9–20, 2024.
- [4] D. N. M. L. I. S. S. Damayanti, "Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Alat Bantu Perencanaan Laba," *Jurnal Ilmiah Mea*, Vol. 8, No. 2, 2024.
- [5] R. A. Y. M. R. O. J. G. N. H. L. S. Daulay, "Perhitungan Harga Pokok Produk Bersama Dan Produk Sampingan Pada Usaha Penggilingan Padi Keluarga," *Ekoma: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi*, Vol. 2, No. 1, Pp. 69–76, 2022.
- [6] A. M. A. M. S. D. P. P. A. M. D. A. H. H. I. Putri, "Pendampingan Perhitungan Joint Cost Pada Umkm Kirana Rotan Pekanbaru-Riau," *Comsep: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol. 2, No. 1, Pp. 78–84, 2021.
- [7] N. N. Faraidin And M. Fathurrahman, "Pengukuran Tingkat Keuntungan Dan Faktor Yang Mempengaruhinya Pada Umkm Donatawa," *Jurnal Ilmiah Manajemen, Bisnis Dan Kewirausahaan*, Vol. 3, No. 2, Pp. 233–239, Jun. 2023, Doi: 10.55606/Jurimbik.V3i2.484.
- [8] S. R. Tiara, "Penerapan Metode Full Costing Sebagai Alat Penentuan Biaya Produksi Dalam Penetapan Harga Sewa," *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis*, Vol. 21, No. 1, Pp. 96–100, 2021.
- [9] D. K. V. V. Satriani, "Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan," *Jurnal Ilmiah Mea*, Vol. 4, No. 2, Pp. 438–453, 2020.
- [10] Riwayadi, *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat, 2014.
- [11] S. N. Dyahwardani, "Analisis Alokasi Biaya Bersama Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Produk Utama Dan Perlakuan Pendapatan Produk Sampingan (Studi Kasus Pada Perusahaan Citra's Konveksi Kediri)," *Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, Vol. 2, No. 1, Pp. 192–205, 2023.
- [12] Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, 5th Ed. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Ykpn, 2015.
- [13] I. N. R. R. Fadli, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing," *Jurnal Akuntansi Kajian Ilmiah Akuntansi*, Vol. 7, No. 2, Pp. 148–161, 2020.
- [14] F. Puspitasari, "Pengalokasian Biaya Bersama Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Ud. Bali Busana Garment," *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, Vol. 10, No. 2, Pp. 428–439, 2018.
- [15] D. H. Sahara. N. P. S. N. A. R. H. Y. Septiani, "Analisis Unsur Biaya Produksi Dan Alokasi Biaya Bersama Pada Batik Tradisiku Bogor," *Jurnal Riset Terapan Akuntansi*, Vol. 9, No. 1, Pp. 148–155, 2025.
- [16] Sugiyono, *Metodelogi Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta, 2019.
- [17] R. W. D. R. N. S. R. B. Paramita, *Metode Penelitian Kuantitatif: Buku Ajar Perkuliahan Metodologi Penelitian Bagi Mahasiswa Akuntansi & Manajemen*, 3rd Ed. Lumajang: Widya Gama Press Stie Widya Gama Lumajang, 2021.
- [18] D. M. M. N. E. N. I. S. N. R. R. L. W. J. Y. Muslimin, *Metodologi Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif (Pertama)*. Padang: Get Press Indonesia, 2023.
- [19] D. R. M. M. M. Hansen, *Dasar-Dasar Akuntansi Manajerial*, 5th Ed. Jakarta: Salemba Empat, 2017.
- [20] T. Widyastuti, *Akuntansi Biaya: Pendekatan Activity Based Costing*, 1st Ed. Yogyakarta: Expert, 2017.