

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN ALOKASI BIAYA BERSAMA PADA WISNA FRESH FROZEN FOOD

Oleh:

Chaliestha Putri Dwi Asti¹

Diva Rifa'ul Mujayyanah²

Nia Kartika Putri³

Septiani Tri Pamungkas Sari⁴

Halleina Rejeki Putri Hartono⁵

Politeknik Negeri Madiun

Alamat: JL. Serayu No. 84, Kel. Pandean, Kec. Taman, Kota Madiun, Jawa Timur
(63133).

Korespondensi Penulis: chaliesthaputrid@gmail.com, rifaaldiva@gmail.com
ininiakartika@gmail.com, septisari236@gmail.com, halleina@pnm.ac.id.

Abstract. Competition in the frozen food industry requires businesses, especially MSMEs, to set competitive selling prices while still considering profit margins. Setting the right selling price is greatly influenced by the accuracy of the Cost Of Goods Manufactured (COGM) calculation. Wisna Fresh Frozen Food is a business that produces more than one type of product in a single production process, resulting in shared costs that need to be allocated appropriately. This study aims to analyze the calculation of production cost with the allocation of shared costs at Wisna Fresh Frozen Food. The type of research used is quantitative descriptive research with primary data sources obtained through interviews and production cost documentation. Data analysis techniques were carried out by identifying all production costs, grouping shared costs, and allocating these costs to each product using the relative sales value method. The results show that Wisna Fresh Frozen Food has not calculated COGS in a detailed and systematic manner. After allocating shared costs, the COGS per pack for cheese shrimp products is Rp13,474, tofu

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN ALOKASI BIAYA BERSAMA PADA WISNA FRESH FROZEN FOOD

walik is Rp11,231, and drumb sticks are Rp11,976. These results show that the COGS of each product is still below the selling price set by the company. This study is expected to serve as a basis for companies in setting more accurate selling prices and improving production cost efficiency.

Keywords: *Joint Cost Allocation, Frozen Food, Cost Of Goods Manufactured, Relative Selling Price Method.*

Abstrak. Persaingan usaha pada industri makanan beku (frozen food) menuntut pelaku usaha, khususnya UMKM, untuk menetapkan harga jual yang kompetitif dengan tetap memperhatikan perolehan laba. Penetapan harga jual yang tepat sangat dipengaruhi oleh ketepatan perhitungan harga pokok produksi (HPP). Wisna Fresh Frozen Food merupakan usaha yang memproduksi lebih dari satu jenis produk dalam satu proses produksi sehingga menimbulkan biaya bersama yang perlu dialokasikan secara tepat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi dengan alokasi biaya bersama pada Wisna Fresh Frozen Food. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif kuantitatif dengan sumber data primer yang diperoleh melalui wawancara dan dokumentasi biaya produksi. Teknik analisis data dilakukan dengan mengidentifikasi seluruh biaya produksi, mengelompokkan biaya bersama, serta mengalokasikan biaya tersebut ke masing-masing produk menggunakan metode nilai jual relatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Wisna Fresh Frozen Food belum melakukan perhitungan HPP secara rinci dan sistematis. Setelah dilakukan alokasi biaya bersama, diperoleh HPP per pack untuk produk udang keju sebesar Rp13.474, tahu walik sebesar Rp11.231, dan drumb stick sebesar Rp11.976. Hasil tersebut menunjukkan bahwa HPP masing-masing produk masih berada di bawah harga jual yang ditetapkan perusahaan. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar bagi perusahaan dalam menetapkan harga jual yang lebih akurat serta meningkatkan efisiensi biaya produksi.

Kata Kunci: Alokasi Biaya Bersama, Frozen Food, Harga Pokok Produksi, Metode Nilai Jual Relatif.

LATAR BELAKANG

Persaingan usaha di bidang industri makanan beku (*frozen food*) semakin meningkat seiring dengan perubahan pola konsumsi masyarakat yang mengutamakan kepraktisan dan efisiensi waktu. Kondisi ini menuntut pelaku usaha, termasuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), untuk mampu menetapkan harga jual yang kompetitif tanpa mengabaikan perolehan laba yang wajar. Salah satu faktor penting dalam penentuan harga jual adalah ketepatan perhitungan harga pokok produksi (HPP). Perhitungan HPP yang tidak akurat dapat menyebabkan kesalahan dalam penetapan harga jual, yang pada akhirnya berdampak pada laba serta keberlangsungan usaha.

Wisna Fresh Frozen Food merupakan usaha yang menghasilkan lebih dari satu jenis produk dalam satu proses produksi, sehingga menimbulkan biaya bersama. Biaya bersama tersebut perlu dialokasikan secara tepat ke masing-masing produk agar HPP yang dihasilkan dapat mencerminkan biaya yang sebenarnya. Namun, dalam praktiknya, banyak UMKM belum menerapkan metode alokasi biaya bersama secara sistematis dan sesuai dengan kaidah akuntansi biaya. Keterbatasan pencatatan dan pemahaman mengenai akuntansi biaya sering kali menyebabkan perusahaan hanya melakukan perhitungan biaya secara sederhana, sehingga informasi biaya yang dihasilkan belum sepenuhnya akurat dan andal.

Selain itu, semakin berkembangnya variasi produk makanan beku yang dihasilkan perusahaan menimbulkan tantangan tersendiri dalam pengendalian dan pembebanan biaya produksi. Produk-produk yang dihasilkan setelah mencapai titik pemisahan (*split-off point*) memerlukan proses lanjutan dan biaya tambahan yang berbeda-beda. Apabila biaya bersama tidak dialokasikan secara proporsional, maka akan terjadi distorsi dalam perhitungan HPP masing-masing produk, yang berpotensi memengaruhi penetapan harga jual, penilaian persediaan, serta pengukuran laba produk.

Di sisi lain, informasi harga pokok produksi yang akurat juga memiliki peranan penting dalam perencanaan dan pengendalian biaya perusahaan. Dengan perhitungan HPP yang tepat, perusahaan dapat mengetahui struktur biaya yang melekat pada setiap produk, sehingga manajemen mampu melakukan evaluasi terhadap efisiensi penggunaan bahan baku, tenaga kerja, serta biaya *overhead* pabrik. Bagi UMKM seperti Wisna Fresh Frozen Food, pengendalian biaya yang efektif menjadi kunci untuk menjaga stabilitas

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN ALOKASI BIAYA BERSAMA PADA WISNA FRESH FROZEN FOOD

keuangan dan meningkatkan daya saing usaha di tengah keterbatasan sumber daya yang dimiliki.

Selain sebagai dasar penetapan harga jual, perhitungan HPP yang tepat juga dapat digunakan sebagai alat bantu manajemen dalam pengambilan keputusan strategis, seperti penentuan produk yang paling menguntungkan, perencanaan volume produksi, serta evaluasi kinerja produksi. Tanpa adanya sistem perhitungan biaya yang sistematis, perusahaan berisiko mengambil keputusan yang kurang tepat karena informasi biaya yang dihasilkan tidak mencerminkan kondisi yang sebenarnya. Oleh karena itu, penelitian mengenai alokasi biaya bersama pada Wisna Fresh Frozen Food diharapkan dapat memberikan gambaran nyata mengenai pentingnya penerapan akuntansi biaya yang baik, khususnya bagi UMKM di sektor industri makanan beku.

KAJIAN TEORITIS

Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi (HPP) merupakan keseluruhan biaya yang dikorbankan perusahaan untuk menghasilkan suatu produk hingga siap dijual. Menurut Mulyadi (2016), harga pokok produksi adalah akumulasi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang terjadi dalam proses produksi. Pendapat ini diperkuat oleh Hansen dan Mowen (2018) yang menyatakan bahwa HPP mencerminkan seluruh biaya manufaktur yang secara langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan proses pengolahan bahan baku menjadi barang jadi. Sedangkan menurut Ningrum *et al.* (2025) Harga Pokok Produksi adalah total biaya untuk barang yang telah selesai diproduksi dalam suatu periode. Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan total seluruh biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan barang jadi dalam satu periode, yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat langsung maupun tidak langsung.

Komponen Harga Pokok Produksi

Komponen harga pokok produksi terdiri dari tiga unsur utama. Pertama, biaya bahan baku, yaitu biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan utama yang digunakan dalam proses produksi (Mulyadi, 2016). Kedua, biaya tenaga kerja langsung, yaitu balas jasa yang diberikan kepada tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses pengolahan produk (Carter & Usry, 2017). Ketiga, biaya *overhead* pabrik, yaitu seluruh biaya produksi selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung, seperti biaya listrik, penyusutan mesin, dan biaya pemeliharaan pabrik (Hansen & Mowen, 2018).

Pengertian Biaya Bersama

Biaya bersama adalah biaya yang timbul dari suatu proses produksi yang secara simultan menghasilkan dua atau lebih produk pada titik pemisahan tertentu (*split-off point*). Menurut Blocher, Stout, dan Cokins (2019), biaya bersama merupakan biaya yang tidak dapat ditelusuri secara langsung ke masing-masing produk sampai produk tersebut dipisahkan. Sementara itu, Garrison, Noreen, dan Brewer (2021) menyatakan bahwa biaya bersama umumnya terjadi pada industri yang menghasilkan produk sampingan atau produk bersama, seperti industri makanan olahan dan pertanian.

Metode Biaya Bersama

Dalam praktik akuntansi biaya, terdapat beberapa metode yang digunakan untuk mengalokasikan biaya bersama ke masing-masing produk. Metode nilai jual relatif mengalokasikan biaya bersama berdasarkan proporsi nilai jual masing-masing produk pada titik pemisahan atau setelah diproses lebih lanjut (Garrison et al., 2021). Metode satuan fisik mengalokasikan biaya berdasarkan ukuran fisik seperti berat atau volume produk (Blocher et al., 2019). Selain itu, metode nilai realisasi bersih mengalokasikan biaya bersama berdasarkan nilai jual setelah dikurangi biaya lanjutan, sehingga dianggap lebih mencerminkan kontribusi ekonomi masing-masing produk (Hansen & Mowen, 2018).

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN ALOKASI BIAYA BERSAMA PADA WISNA FRESH FROZEN FOOD

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif, yaitu penelitian yang bertujuan untuk menggambarkan dan menganalisis perhitungan harga pokok produksi dengan alokasi biaya bersama berdasarkan data biaya yang dimiliki perusahaan.

Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Wisna Fresh Frozen Food yang bergerak di bidang produksi makanan beku (*frozen food*). Wisna Fresh Frozen Food beralamat di Jl. D. I Panjaitan No. 128, Krajan, Siman, Kecamatan Siman, Kabupaten Ponorogo, Jawa Timur 63471.

Sumber Data

Sumber data yang digunakan terdiri dari data primer. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik atau pihak yang terkait dengan proses produksi.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan adalah dengan mengidentifikasi seluruh biaya produksi, mengelompokkan biaya bersama, kemudian mengalokasikan biaya tersebut ke masing-masing produk menggunakan metode alokasi biaya bersama yang sesuai. Hasil alokasi biaya bersama selanjutnya digunakan untuk menghitung harga pokok produksi per unit sebagai dasar analisis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam melakukan penentuan serta perhitungan harga pokok produksi, Wisna Fresh Frozen Food tidak melakukan perhitungan secara rinci maupun menggunakan metode khusus. Perusahaan hanya langsung melakukan perhitungan pendapatan dan pengeluaran berdasarkan penggunaan biaya produksi selama periode satu bulan. Elemen biaya tersebut yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead*

pabrik yang menjadi pembentuk dari harga pokok produksi. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada gambar berikut:

Tabel 1. Harga Pokok Produksi Wisna Fresh Frozen Food Tahun 2024.

Harga Pokok Produksi:	
Biaya Bahan Baku	Rp 754.726.800
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 172.800.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 142.888.250
Harga Pokok Produksi	Rp 1.070.415.050

Sumber: Data Diolah oleh Penulis (2025)

Pada penelitian ini, penulis mengambil tiga jenis produk yang akan dijadikan sampel yaitu udang keju, tahu walik, dan *drumb stick*. Penelitian ini penulis mengambil sampel data tahun 2024. Berikut adalah sajian data produksi masing-masing produk:

Tabel 2. Data Produksi Frozen Food Tahun 2024

Jenis Frozen Food	Produksi per Bulan (Pack)	Bulan dalam Setahun	Produksi Setahun (Pack)
Udang Keju	3240	12	38880
Tahu Walik	1296	12	15552
<i>Drumb Stick</i>	2880	12	34560
Total	7416		88992

Sumber: Data Diolah oleh Penulis (2025)

Berdasarkan tabel 2, dapat diketahui bahwa jumlah produksi *frozen food* pada tahun 2024 menghasilkan tiga jenis *frozen food*, yaitu udang keju, tahu walik, dan *drumb stick*. Dalam satu bulan Wisna Fresh Frozen Food memproduksi sebanyak 7416 *pack frozen food*, yang terdiri dari 3240 udang keju, 1296 tahu walik, dan 2880 *drumb stick*. Sehingga jumlah produksi *frozen food* dalam satu tahun terhitung 88992 *pack*, yang terdiri dari 38880 udang keju, 15552 tahu walik, dan 34560 *drumb stick*.

Biaya Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan yang digunakan langsung pada produk jadi yang dihasilkan. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan udang keju, tahu walik, dan *drumb stick* adalah ayam, tepung terigu, tepung tapioka, bawang putih, bawang merah, telur, tepung panir, tahu, wortel, gula, garam, minyak goreng, lada, dan keju. Bahan baku tersebut akan diolah menjadi barang jadi yang siap untuk dijual. Berikut ini merupakan rincian biaya bahan baku pembuatan produk *frozen food* pada Wisna Fresh Frozen Food:

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN ALOKASI BIAYA BERSAMA PADA WISNA FRESH FROZEN FOOD

Tabel 3. Biaya Bahan Baku Langsung Produksi *Frozen Food* Tahun 2024

Bahan Baku Langsung	Kuantitas (Sebulan)	Kuantitas (Setahun)	Harga per Pack (Rp)	Total Biaya Bahan Baku (Rp)
Ayam	1440	17280	33.000	570.240.000
Tepung Terigu	72	864	8.000	6.912.000
Tepung Tapioka	288	3456	8.000	27.648.000
Telur	216	2592	25.000	64.800.000
Bawang Putih	21,2	254,4	30.000	7.632.000
Bawang Merah	11,5	138	40.000	5.520.000
Gula	25,8	309,6	18.000	5.572.800
Garam	20,5	246	3.000	738.000
Lada	1152	13824	1.000	13.824.000
Minyak	216	2592	20.000	51.840.000
Total	3463			754.726.800

Sumber: Data Diolah oleh Penulis (2025)

Berdasarkan tabel 3, dapat diketahui bahwa total biaya bahan baku (belum termasuk bahan tambahan) tahun 2024 pada Wisna Fresh Frozen Food adalah sebesar Rp 754.726.800. Adapun untuk biaya tambahan *frozen food* dengan tiga jenis produk yaitu udang keju, tahu walik dan *drumb stick* yang dibahas dalam penelitian ini, dengan rincian biaya tambahan dapat dilihat pada tabel 4 berikut :

Tabel 4. Biaya Tambahan Udang Keju, Tahu Walik, dan *Drumb Stick*

Jenis Bahan	Kuantitas (sebulan)	Kuantitas (setahun)	Harga per Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Udang	216	2592	65.000	168.480.000
Tepung Panir	576	6912	20.000	138.240.000
Keju	576	6912	14.000	96.768.000
Tahu	72	864	62.000	53.568.000
Wortel	432	5184	10.000	51.840.000
Total				508.896.000

Sumber: Data Diolah oleh Penulis (2025)

Tabel 4, menunjukkan besarnya biaya tambahan *frozen food* untuk udang keju, tahu walik dan *drumb stick* yang dibutuhkan oleh Wisna Fresh Frozen Food pada tahun 2024 adalah sebesar Rp508. 896.000.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Wisna Fresh Frozen Food memiliki 12 total karyawan. Untuk jumlah tenaga kerja langsung yang terlibat dalam proses produksi *frozen food* sebanyak 12 karyawan, yang masing-masing setiap bulannya mendapatkan gaji sebagai berikut :

Tabel 5. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Jenis Pekerjaan	Jumlah Karyawan	Upah per Bulan (Rp)	Upah Setahun (Rp)	Jumlah Upah (Rp)
Karyawan	12	14.400.000	172.800.000	172.800.000
Total BTKL				172.800.000

Sumber: Data Diolah oleh Penulis (2025)

Berdasarkan tabel 5, dapat diketahui total biaya tenaga kerja langsung Wisna Fresh Frozen Food tahun 2024 adalah sebesar Rp172.800.000.

Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, yang elemennya dapat digolongkan kedalam biaya listrik, biaya air, biaya bahan bakar, biaya penolong, biaya penyusutan dan biaya *overhead* lainnya.

Tabel 6. Biaya Overhead Pabrik

Jenis Biaya Overhead Pabrik	Harga Perolehan	Jumlah (Setahun)
Gas	22.000	264.000
Biaya Listrik dan Air	4.500.000	54.000.000
Biaya Service & Perawatan Mesin	66.667	800.000
Biaya Sewa Bangunan	6.000.000	72.000.000
Biaya Penyusutan Mesin Giling	2.000.000	375.000
Biaya Penyusutan Mesin Press	600.000	112.500
Biaya Penyusutan Freezer	99.994.000	18.748.875
Biaya Penyusutan Mesin Kulkas	24.000.000	4.500.000
Biaya Penyusutan Timbangan	300.000	56.250
Biaya Penyusutan Motor Beat	17.000.000	3.187.500
Biaya Penyusutan Pickup Daihatsu Grand Max	163.550.000	30.665.625
Total	318.032.667	184.709.750

Sumber: Data Diolah oleh Penulis (2025)

Berdasarkan tabel 6 diatas, dapat diketahui bahwa total biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan oleh Wisna Fresh Frozen Food pada tahun 2024 yaitu sebesar Rp184.709.

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN ALOKASI BIAYA BERSAMA PADA WISNA FRESH FROZEN FOOD

Berdasarkan data biaya-biaya tersebut dapat diketahui bahwa jumlah biaya produksi Wisna Fresh Frozen Food tahun 2024 adalah sebagai berikut:

Biaya Bersama Tambahan

Tabel 7. Biaya Bersama Tambahan Udang Keju, Tahu Walik, dan *Drumb Stick*

Jenis Biaya Produksi	Jumlah Biaya
Biaya Bahan Baku	Rp 754.726.800
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 172.800.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 184.709.750
Total	Rp 1.112.236.550

Sumber: Data Diolah oleh Penulis (2025)

Berdasarkan tabel 7 diatas, menunjukan bahwa total biaya bersama tambahan pada Wisna Fresh Frozen Food tahun 2024 adalah Rp 1.112.236.550.

Perhitungan Biaya Bersama

Biaya bersama dalam proses produksi udang keju, tahu walik dan *drumb stick* pada Wisna Fresh Frozen Food terjadi pada saat mengolah bahan baku menjadi adonan ketiga jenis *frozen food*, setelah itu mencapai titik pisah (*split-off*) dimana membutuhkan pengolahan lebih lanjut. Dengan pengolahan lanjutan terdapat bahan yang digunakan dengan kuantitas berbeda yaitu udang dan keju untuk produk udang keju, tahu dan wortel untuk produk tahu walik serta tepung panir untuk produk *drumb stick*. Dan juga ada biaya tambahan untuk plastik kemasan.

Tabel 8. Perhitungan Biaya Bersama

Jenis Produk	Jumlah Produk	Biaya Bahan Tambahan per Pack	Biaya Plastik Kemasan per Pack	Jumlah Biaya Tambahan	Jumlah Biaya Plastik	Total Biaya Tambahan per Pack	Total Biaya Tambahan
	1	2	3	4 (1) x (2)	5 (1) x (3)	6 (2) + (3)	7 (4) + (5)
Udang Keju (Udang dan Keju)	38880	79.000	100,00	3.071.520.000	3.888.000	79.100	3.075.408.000
Tahu Walik (Tahu dan Wortel)	15552	72.000	222,22	1.119.744.000	3.456.000	72.222,22	1.123.200.000
<i>Drumb Stick</i> (Tepung Panir)	34560	20.000	45,00	691.200.000	1.555.200	20.045	692.755.200

Jenis Produk	Jumlah Produk	Biaya Bahan Tambahan per Pack	Biaya Plastik Kemasan per Pack	Jumlah Biaya Tambahan	Jumlah Biaya Plastik	Total Biaya Tambahan per Pack	Total Biaya Tambahan
Total	88992	171.000	367,22	4.882.464.000	8.899.200	171.367,22	4.891.363.200

Sumber: Data Diolah oleh Penulis (2025)

Tabel 8 menunjukkan besarnya biaya tambahan yang dibutuhkan masing-masing jenis produk *frozen food* untuk pemrosesan lebih lanjut apabila telah mencapai titik pemisahan (*split-off*) dimana biaya tambahan berbeda dengan biaya bersama karena biaya tambahan ini dapat ditelusuri penggunaannya untuk masing-masing produk.

Pengalokasian Biaya Bersama

Setelah semua biaya telah dihitung, maka biaya bersama dapat dialokasikan dengan tabel berikut ini.

Tabel 9. Pengalokasian Biaya Bersama

Jenis Produk	Jumlah Produk -si Pack	Harga Jual per Pack	Nilai Jual Produk (Hipotesis)	Total Nilai Jual Seluruh Produk	Proporsi Nilai Jual Relatif (%)	Total Biaya Bersama	Alokasi Biaya Bersama per Produk
Udang Keju	38880	18.000	699.840.000	1.486.080.000	47%	1.112.236.550	523.785.817
Tahu Walik	15552	15.000	233.280.000	1.486.080.000	16%	1.112.236.550	174.595.272
<i>Drumb Stick</i>	34560	16.000	552.960.000	1.486.080.000	37%	1.112.236.550	413.855.460
Total	88992	49.000	1.486.080.000	4.458.240.000	100%	3.336.709.650	1.112.236.550

Sumber: Data Diolah oleh Penulis (2025)

Pada tabel 9 menunjukkan besarnya biaya yang dikeluarkan untuk masing-masing produk setelah mengalami pengalokasian biaya bersama dimana alokasi biaya tertinggi pada produk udang keju sebesar Rp523.785.817 dan terendah pada tahu walik yaitu sebesar Rp174. 595.272. Bila sudah diketahui alokasi dari biaya bersama ke masing-masing produk maka total harga produksi produk udang keju, tahu walik, dan *drumb stick* dapat diketahui yaitu dengan cara alokasi biaya bersama ditambah dengan biaya masing-masing produk. Selanjutnya harga pokok produksi per *pack* dapat dihitung sebagai berikut:

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN ALOKASI BIAYA BERSAMA PADA WISNA FRESH FROZEN FOOD

Tabel 10. Perhitungan HPP per *Pack*

Produk	Biaya Bersama Dialokasikan	Biaya Tambahan Produk	HPP Total Produk	Produksi (<i>Pack</i>)	HPP Per <i>Pack</i>
Udang Keju	523.785.817	79.100	523.864.917	38880	13.474
Tahu Walik	174.595.272	72.222	174.667.495	15552	11.231
<i>Drumb Stick</i>	413.855.460	20.045	413.875.505	34560	11.976

Sumber: Data Diolah oleh Penulis (2025)

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan terhadap penelitian perhitungan biaya bersama untuk menentukan harga pokok produksi *frozen food* pada Wisna Fresh Frozen Food dapat diambil kesimpulan bahwa dalam memproduksi *frozen food* pada Wisna Fresh Frozen Food, terdapat biaya bersama pada saat mengolah bahan baku menjadi adonan *frozen food*, sampai pada proses produksi tersebut mencapai titik pisah atau *split off*, setelah mencapai titik pisah tersebut masing-masing produk lanjut *finishing* dan pengepakan. Setelah selesai *finishing* dan pengepakan, maka HPP dari masing-masing produk dapat ditentukan. Hasil dari penelitian mengenai alokasi biaya bersama dalam menentukan HPP diperoleh hasil yaitu HPP dari masing-masing produk udang keju, tahu walik dan *drumb stick* jauh lebih rendah dari pada harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan. Perusahaan tidak melakukan perhitungan harga pokok produksi secara rinci, sehingga biaya-biaya tidak dialokasikan sebagaimana mestinya, sehingga mengakibatkan harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan menjadi lebih tinggi. Metode nilai jual relatif merupakan metode yang sangat cocok dan tepat, hal ini disebabkan karena metode ini memiliki keunggulan seperti menggunakan dasar bahwa nilai jual mencerminkan besarnya biaya yang diserap oleh setiap jenis produk.

Saran

Hasil penelitian sebagaimana yang telah disimpulkan diatas, disarankan agar Wisna Fresh Frozen Food:

1. Melakukan perhitungan HPP, yang bertujuan untuk mengidentifikasi biaya-biaya yang mendukung proses produksi, agar perusahaan lebih efisien dalam penggunaan biaya, sehingga perusahaan dapat bersaing dengan perusahaan lain yang sejenis.
2. Untuk mendapatkan perhitungan HPP yang tepat, disarankan kepada perusahaan agar dapat menerapkan pengalokasian biaya bersama, dengan menggunakan metode nilai jual relatif sebagai acuan dalam pengalokasian biaya bersama.

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN ALOKASI BIAYA BERSAMA PADA WISNA FRESH FROZEN FOOD

DAFTAR REFERENSI

- Blocher, E. J., Stout, D. E., & Cokins, G. (2019). *Cost Management: A Strategic Emphasis*. New York: McGraw-Hill Education.
- Carter, T. R., & Usry, J. L. (2017). *Cost Accounting*. Cengage Learning.
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2021). *Managerial Accounting*. New York: McGraw-Hill Education.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2018). *Cost Management: Accounting and Control*. Cengage Learning.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Ningrum, L, W, M., Aziz, N., Fitri, N, A., & Hartono, H, R, P. (2025) Harga Pokok Produksi (HPP) Pesanan Banner Untuk Menentukan Harga Jual Pada Percetakan ADP. *Neraca Akuntansi Manajemen, Ekonomi*
- Ningrum, R. A., Sari, D. P., & Kurniawan, R. (2025). Harga Pokok Produksi: Konsep dan Implementasi. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan Indonesia*.