

ANALISIS HARGA POKOK PRODUK BERSAMA DAN PRODUK SAMPINGAN PADA USAHA TEMPE, TAHU, DAN SUSU KEDELAI BU LESTI

**Ardia Pramesti Triza Chayani¹, Nur afni², Randy syahputra³,
Pirma Simbolon⁴**

Universitas Simalungun

Email: ardiapramestite@gmail.com¹, afni0066@gmail.com², randysyahputra670@gmail.com³,
pirmasimbolon2016@gmail.com⁴

Abstrak – Proyek penelitian estimasi harga pokok dan produk samping usaha tempe, tahu, dan susu kedelai Bu Lesti dibahas dalam artikel ini. Produk utama merupakan barang yang memenuhi kriteria yang telah ditentukan dan menjadi tujuan utama perusahaan, sedangkan produk sampingan merupakan barang yang tercipta secara tidak dapat dihindari namun bukan merupakan tujuan utama perusahaan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghitung biaya produksi bersama dan produk samping pada Usaha Tempe Bu Lesti. Tahu, tempe (produk gabungan), dan susu kedelai merupakan bahan yang dimanfaatkan (hasil samping). Studi kasus dan tinjauan literatur merupakan pendekatan penelitian yang digunakan dalam proyek ini. Studi kasus melibatkan pembicaraan dengan perusahaan dan melakukan penelitian, sedangkan studi literatur melibatkan penelusuran buku dan sumber informasi lain untuk mendapatkan informasi yang relevan.

Kata Kunci: Harga Pokok Produk Bersama, Sampingan.

Abstract –The research project for estimating the cost of goods together and by-products of Bu Lesti's tempe, tofu and soy milk business is discussed in this article. Main products are goods that meet predetermined criteria and are the main goal of the company, while side products are goods that are created unavoidably but are not the main goal of the company. The aim of this research is to calculate the costs of joint production and by-products in Bu Lesti's Tempe Business. Tofu, tempeh (combined product), and soy milk are the items used (by-products). Case studies and literature reviews are 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.

Keywords: Cost of Joint, Side Products.

PENDAHULUAN

Usaha tempe, tahu, dan susu kedelai merupakan bagian integral dari industri pengolahan kedelai yang berkembang pesat di Indonesia. Ketiga produk ini tidak hanya populer karena kandungan nutrisinya yang tinggi, tetapi juga karena harganya yang relatif terjangkau dan manfaat kesehatannya yang luas. Proses produksi masing-masing produk tersebut melibatkan tahapan yang kompleks dan memerlukan pengelolaan biaya yang efisien.

Perhitungan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting mengingat manfaat informasi harga pokok produksi adalah untuk menentukan harga jual produk. Kesalahan dalam menghitung harga pokok produksi akan menyebabkan kesalahan dalam penentuan harga jual produk. Akibatnya harga jual produk ditetapkan terlalu tinggi atau bahkan terlalu rendah (Prastiti, Saifi, 2016). Harga jual yang terlalu mahal sesungguhnya merupakan citra buruk bagi perusahaan. Bila kondisi ini terjadi dapat mengakibatkan produk yang ditawarkan perusahaan akan sulit bersaing dengan produk sejenis yang ada di pasaran. Sebaliknya jika harga jual produk terlalu rendah, maka akan mengakibatkan laba yang diperoleh perusahaan terlalu rendah. Kondisi ini padapada akhirnya akan berujung fatal pada terjadinya kebangkrutan (Bahri & Rahmawaty, 2019).

Dalam industri pengolahan kedelai, tempe, tahu, dan susu kedelai sering kali diproduksi secara bersamaan dengan menggunakan bahan baku yang sama, yaitu kedelai. Selain produk utama, proses produksi ini juga menghasilkan berbagai produk sampingan, seperti ampas kedelai yang dapat dimanfaatkan untuk pakan ternak atau bahan baku kompos. Untuk mengetahui kinerja keuangan dan efisiensi produksi, penting untuk melakukan analisis harga pokok produksi dari produk utama dan produk sampingan tersebut. Analisis harga pokok produk bersama dan produk sampingan memiliki peran strategis dalam menentukan harga jual yang kompetitif dan dalam pengambilan keputusan manajerial. Dengan mengetahui komponen biaya secara rinci, usaha kecil dan menengah (UKM) yang bergerak di sektor ini dapat mengoptimalkan penggunaan sumber daya, mengurangi biaya produksi, dan meningkatkan keuntungan.

Tempe dan tahu merupakan harga pokok produk (bersama), sedangkan susu kedelai merupakan harga pokok produk (sampingan). Usaha tempe, tahu, dan susu kedelai ini teletak di Jalan Singosari Gg Demak Bawah. Kec. Siantar Utara, Kota Pematang Siantar. Sudah berdiri sejak 2017 sampai sekarang dan sudah mendapatkan omset jutaan rupiah. Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan mengambil judul “**ANALISIS HARGA POKOK PRODUK BERSAMA DAN PRODUK SAMPINGAN PADA USAHA TEMPE, TAHU, DAN SUSU KEDELAI BU LESTI**”

Biaya Overhead Pabrik dan Penjualan Pada Usaha Tempe, Tahu, dan Susu Kedelai Selama Periode 2023.

Bulan	Biaya Overhead Pabrik	Penjualan
Januari	Rp. 9.362.000	Rp. 14.070.000
Februari	Rp. 8.400.000	Rp. 12.200.000
Maret	Rp. 7.130.000	Rp. 12.550.000
April	Rp. 6.400.000	Rp. 11.900.000
Mei	Rp. 6.200.000	Rp. 11.450.000
Juni	Rp. 6.550.000	Rp. 11.700.000
Juli	Rp. 6.800.000	Rp. 12.000.000
Agustus	Rp. 6.100.000	Rp. 11.900.000
September	Rp. 4.750.000	Rp. 10.050.000
Oktober	Rp. 6.500.000	Rp. 9.900.000
November	Rp. 7.150.000	Rp. 11.350.000
Desember	Rp. 7.550.000	Rp. 11.960.000

METODE PENELITIAN

Menurut Sugiyono (2017), metode kualitatif adalah untuk mendapatkan data dari tempat tertentu yang alamiah (bukan buatan), tetapi peneliti melakukan perlakuan dalam pengumpulan data, misalnya dengan mengedarkan kuesioner, wawancara terstruktur, dan sebagainya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha tempe Bu Lesti, berdiri pada tahun 2017 di Jl. Singosari Gang Demak Bawah. Bu Lesti membuka usaha ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat dengan mengadakan produksi olahan pangan. Usaha Bu Lesti tidak hanya memproduksi tempe melainkan memiliki beberapa produk olahan pangan yaitu sebagai berikut : 1) Tempe (Produk Bersama) 2) Tahu (Produk Bersama) 3) Susu Kedelai (Produk Sampingan). Studi kasus dan tinjauan literatur 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. Produk tahu dan tempe dijual dengan nilai jual yang relatif lebih tinggi, sedangkan untuk susu kedelai dijual dengan nilai jual yang relatif lebih rendah. Sehingga tahu dan tempe menjadi produk utama, sedangkan susu kedelai merupakan produk sampingan dari produksi produk tahu.

Hasil Data Produk Bersama Dan Produk sampingan

A. Produk Tempe

Harga Pokok Produksi Berdasarkan Tempat Usaha

Berikut ini adalah komposisi bahan dan biaya produksi tempe dalam satu hari atau satu kali produksi pada Usaha Tempe Bu Lesti yang meliputi bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik produksi tempe. Dalam satu kali produksi tempat usaha ini dapat menghasilkan 200 batang tempe.

Tabel 1
Bahan Baku Produk

Bahan Baku	Satuan	Harga
Kacang Kedelai	10 kg	Rp. 130.000
Ragi	1 kantong	Rp. 13.000
Total		Rp. 143.000

Tabel 2
Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung
Tenaga kerja langsung 2 orang	Rp. 100.000
Total	Rp. 100.000

Tabel 3
Biaya Overhead Pabrik (BOP)

Biaya Overhead Pabrik	Satuan	Harga
Listrik		Rp. 10.000
Plastik	1 kg	Rp. 32.000
Kayu Bakar		Rp. 50.000
Total		Rp. 92.000

B. Produk Tahu

Harga Pokok Produksi Berdasarkan Tempat Usaha

Berikut ini adalah komposisi bahan dan biaya produksi tahu dalam satu hari atau satu kali pada Usaha Tahu Bu Lesti yang meliputi bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik produksi tahu. Dalam satu kali produksi tahu menggunakan bahan baku 3 karung kedelai.

Tabel 4
Bahan Baku Produk

Bahan Baku Tahu	Satuan	Harga
Kacang Kedelai	10 kg	Rp. 130.000
Nigari	70 gram	Rp. 14.000
Cuka	650 ml	Rp. 10.000
Total		Rp. 154.000

Tabel 5
Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya Tenaga Kerja	Total
Tenaga Kerja Langsung 2 orang	Rp. 100.000
Total	Rp. 100.000

Tabel 6
Biaya Overhead Pabrik (BOP)

Biaya Overhead Pabrik	Harga
Listrik	Rp. 10.000
Kayu Bakar	Rp. 50.000
Total	Rp. 60.000

C. Produk Susu Kedelai

Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Tempat Usaha

Berikut ini merupakan komposisi bahan dan biaya produksi susu kedelai sebagai produk sampingan Usaha Susu Kedelai Bu Lesti meliputi bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik produksi susu kedelai. Dalam satu kali produksi menghasilkan 70 liter susu kedelai.

Tabel 7
Bahan Baku Produk

Bahan Baku	Satuan	Harga
Sisa air pembuatan tahu	70 liter	-
Gula	1kg	Rp. 20.000
Total		Rp. 20.000

Tabel 8
Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung
Total Tenaga kerja 1 orang	Rp. 50.000
Total	Rp. 50.000

Tabel 9
Biaya Overhead Pabrik (BOP)

Biaya Overhead	Satuan	Harga
Botol 330 ml	200 pcs	Rp.150.000
Total		Rp.150.000

KESIMPULAN

Dengan demikian “Analisis Harga Pokok Produk Bersama Dan Produk Sampingan Pada Usaha Tempe, Tahu, Dan Susu Kedelai Bu Lesti” telah berhasil dilaksanakan dengan baik dan berjalan dengan lancar. Pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa produk bersama dan produk sampingan merupakan suatu tujuan dalam usaha tempe, tahu, dan susu kedelai Bu Lesti yang merupakan usaha kecil menengah (UKM) yang memiliki nilai jual. Dalam perhitungan harga pokok produksi diatas meliputi bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

DAFTAR PUSTAKA

<https://ejournalunsam.id/index.php/jse/article/download/328/253>

<https://journal.student.uny.ac.id/ojs/index.php/ekonomi/article/view/15393>

http://e-journal.uajy.ac.id/25519/3/16%2004%2023001_2.pdf

- Heriswanto, H., & Membaka, R. A. K. (2022). Analisis Elastisitas Permintaan Produk Tempe Di Kelurahan Sendang Mulyasari Kecamatan Tongauna Kabupaten Konawe. *Jurnal GeoEkonomi*, 13(1), 27-39.
- Nikmah, K., Puspita, S., Suriati, A., Viarna, F. A., Setiadi, M. H., & Fauzan, A. (2022). Perhitungan Harga Pokok Produk Bersama dan Produk Sampingan pada Usaha Tempe Pak Lukman. *Research in Accounting Journal (RAJ)*, 2(5), 627-636.
- Irman, M., Suriyanti, L. H., & Fadrul, F. (2020). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produk Bersama dan Produk Sampingan Pada Usaha Tempe Barokah. *ARSY: Jurnal Aplikasi Riset kepada Masyarakat*, 1(1), 1-13.
- Nuraeni, S. D., & Suryawardani, B. (2017). Analisis Efektivitas Promosi Melalui Media Sosial Instagram Pada Pt. Niion Indonesia Utama Tahun 2017. *eProceedings of Applied Science*, 3(2).
- Sadil, C. A. (2023). Perhitungan biaya bersama untuk menentukan harga pokok produksi roti pada Dolphin Donuts Bakery Manado. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, dan Hukum)*, 6(2), 1465-1476.
- Prastiti, A. E. D., Saifi, M., & Zahro, Z. A. (2016). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Activity Based Costing System (Sistem ABC) Studi Kasus Pada CV. Indah Cemerlang Malang. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB) Vol*, 39.
- Manoppo, M. P., Sabijono, H., & Runtu, T. (2019). Analisis perhitungan biaya bersama dalam menentukan harga pokok produksi roti pada CV. Reidy Jaya di Desa Pangu Dua Kabupaten Minahasa Tenggara. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 7(3).
- Eti, K., Gunawan, C. I., & Nugroho, A. P. (2020). Strategi Pemasaran Dalam Upaya Meningkatkan Volume Penjualan (Studi kasus pada UKM Keripik Tempe Rizky Barokah Kota Malang) (Doctoral dissertation, Fakultas Ekonomi Universitas Tribhuwana Tungga Dewi Malang).