



---

---

## Analisis Penentuan Harga Pokok Produk Bersama Dan Sampingan Pada Pabrik Tahu Di Candimulyo

Lutfi Tri Lestari<sup>1</sup>, Revana Putri Aura<sup>2</sup>, Dilla Feriana Fidiastika<sup>3</sup>, Endang Kartini Panggiarti<sup>4</sup>, Erni Puji Astutik<sup>5</sup>

Universitas Tidar, [lestarilutfi88@gmail.com](mailto:lestarilutfi88@gmail.com)<sup>1</sup>, [raraandhono@gmail.com](mailto:raraandhono@gmail.com)<sup>2</sup>, [dilla.feriana@gmail.com](mailto:dilla.feriana@gmail.com)<sup>3</sup>, [endangkartini@untidar.ac.id](mailto:endangkartini@untidar.ac.id)<sup>4</sup>, [ernipujiastutik@untidar.ac.id](mailto:ernipujiastutik@untidar.ac.id)<sup>5</sup>

---

### Abstract

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis metode alokasi biaya bersama dalam menentukan harga pokok produksi berbagai jenis tahu, serta mengkaji perlakuan akuntansi yang tepat terhadap ampas tahu sebagai produk sampingan. Objek penelitiannya dilakukan pada sebuah pabrik tahu yang telah beroperasi sejak akhir tahun 2015 dengan menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif melalui wawancara langsung dan observasi proses produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pabrik menghasilkan dua jenis produk bersama, yaitu tahu putih dan tahu kuning, dengan kapasitas produksi sekitar 960 papan per hari dan harga jual Rp25.000 per papan. Selain itu, proses produksi juga menghasilkan ampas tahu sebagai produk sampingan yang dijual kepada peternak sapi. Pabrik belum menerapkan metode alokasi biaya bersama secara formal sehingga perhitungan harga pokok tiap varian produk tidak dapat dilakukan secara akurat. Penelitian ini merekomendasikan penerapan metode nilai jual relatif sebagai dasar alokasi biaya bersama, serta menjadikan hasil penjualan ampas tahu sebagai pengurang total biaya produksi agar informasi harga pokok yang dihasilkan lebih akurat dan dapat dijadikan dasar pengambilan keputusan bisnis yang lebih baik.

---

### Keywords

harga pokok produksi, biaya bersama, produk bersama, produk sampingan, metode nilai jual relatif.

---

### Corresponding Author

First name Last name

Affiliation, Country; e-mail@e-mail.com

---

## 1. INTRODUCTION

Sektor UMKM memegang peranan krusial dalam menggerakkan roda perekonomian daerah dan penyediaan lapangan kerja di Indonesia. Salah satu jenis UMKM yang memiliki basis konsumen sangat luas dan konsisten adalah industri pengolahan pangan lokal, khususnya industri pembuatan tahu. Sebagai makanan pokok yang terjangkau dan kaya nutrisi, permintaan pasar terhadap tahu relatif stabil. Karakteristik utama dari industri pengolahan tahu adalah ketergantungannya pada satu bahan baku tunggal yaitu kedelai, yang melalui serangkaian proses manufaktur serentak hingga menghasilkan beberapa varian produk sekaligus.

Dalam perspektif akuntansi biaya, fenomena ini dikategorikan sebagai proses produksi bersama.



Pabrik tahu umumnya memproduksi beberapa jenis produk utama seperti tahu putih dan tahu kuning, yang memiliki nilai jual signifikan dan menjadi orientasi utama bisnis. Di samping produk utama, alur produksi yang sama secara alami juga menghasilkan produk sampingan berupa ampas tahu dari proses penyaringan sari kedelai. Meskipun ampas tahu bukan merupakan tujuan utama dari pendirian pabrik, komoditas ini tetap memiliki nilai ekonomis yang dapat dimanfaatkan, misalnya sebagai pakan ternak. Dengan adanya produk bersama dan produk sampingan ini menciptakan pendapatan tersendiri dalam penentuan beban biaya riil yang diserap oleh masing-masing produk sebelum melewati titik pisah.

Biaya dapat digolongkan menjadi beberapa bagian, diantaranya adalah biaya produksi. Pengertian biaya produksi adalah biaya yang dibebankan dalam proses produksi selama suatu periode. Biaya ini terdiri dalam proses awal ditambah biaya pabrik. Termasuk dalam biaya-biaya yang dibebankan pada persediaan dalam proses akhir periode. Biaya produksi juga merupakan dasar yang memberikan perlindungan bagi perusahaan dari kemungkinan kerugian.

Menurut (Mulyadi, 2013: 295), bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi. Bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor atau pengolahan sendiri. Bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi. Di dalam memperoleh bahan baku, perusahaan tidak hanya mengeluarkan biaya sejumlah harga beli saja, tetapi juga mengeluarkan biaya-biaya pembelian, pergudangan, dan biaya perolehan lainnya.

Menurut Supriyono (1999,20) biaya tenaga kerja langsung adalah balas jasa yang diberikan kepada karyawan pabrik yang manfaatnya dapat didefinisikan atau diikuti jejaknya pada produk yang dihasilkan perusahaan. Jadi biaya tenaga kerja langsung adalah karyawan yang dikerahkan untuk mengubah bahan langsung menjadi barang jadi. Biaya ini meliputi gaji para karyawan yang dapat dibebankan kepada produk tertentu.

Pengertian biaya overhead pabrik menurut Supriyono (1999,21) adalah produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang elemennya dapat digolongkan ke dalam biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, penyusutan dan amortisasi aktiva tetap pabrik, pemeliharaan aktiva tetap pabrik, biaya listrik, biaya asuransi dan biaya overhead lain. Dari definisi diatas dapat diambil simpulan bahwa biaya Overhead Pabrik adalah komponen biaya selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang sulit didefinisikan tetapi menunjang proses produksi suatu perusahaan.

Hingga saat ini, Pabrik tahu di Candimulyo menetapkan harga pokok produksi (HPP) secara global dan menyamaratakan beban biaya untuk setiap papan tahu, baik untuk tahu putih maupun tahu kuning. Padahal, kedua produk memiliki proporsi volume produksi yang berbeda dan tahu kuning membutuhkan biaya proses lanjutan berupa penggunaan minyak goreng setelah melewati titik pisah.

Selain itu, pengelolaan pendapatan dari hasil penjualan ampas tahu sebagai produk sampingan juga belum dicatat secara konsisten dan sistematis dalam pembukuan pabrik. Karakteristik operasional yang kaya akan unsur *joint product* dan *by-product* yang berpadu dengan sistem manajemen keuangan konvensional ini menjadikan pabrik tersebut sebagai objek yang sangat ideal untuk diteliti untuk menguji kesenjangan antara teori akuntansi biaya dan praktik nyata di lapangan.

Kondisi manajemen yang belum teratur tersebut menegaskan bahwa pemisahan alokasi biaya bersama secara tepat menjadi instrumen yang sangat penting bagi pemilik usaha. Tanpa alokasi biaya yang akurat, pemilik risiko menghadapi fenomena *distorsi biaya*, di mana satu produk terlihat sangat menguntungkan padahal sebenarnya menyerap biaya yang besar, atau sebaliknya. Melalui penerapan metode akuntansi biaya yang sistematis, seperti Metode Nilai Jual Relatif untuk produk bersama dan perlakuan hasil penjualan ampas tahu sebagai pengurang biaya produksi utama, pemilik pabrik dapat mengidentifikasi struktur biaya yang sesungguhnya secara adil dan proporsional. Informasi mengenai keuntungan riil yang transparan dari setiap jenis produk ini pada akhirnya akan menjadi dasar yang kuat bagi pemilik usaha dalam menetapkan harga jual yang kompetitif, mengevaluasi profitabilitas aktual, mengontrol efisiensi biaya operasional, serta mengambil keputusan bisnis strategis demi keberlanjutan usaha di masa depan.

Berdasarkan urgensi tersebut, penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan untuk menganalisis dan merancang model alokasi biaya bersama dan perlakuan produk sampingan yang tepat bagi objek penelitian.

## 2. METHODS

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Pendekatan kualitatif dipilih untuk memahami fenomena, aktivitas sosial, dan pandangan secara mendalam dari subjek penelitian terkait operasional maupun tantangan bisnis pabrik tahu. Lokasi Penelitian: Pabrik tahu yang berlokasi di Desa Tampir Wetan, Kecamatan Mertoyudan, Kabupaten Magelang, Jawa Tengah. Pemilihan lokasi dilakukan secara sengaja karena karakteristik pabrik tahu tersebut relevan dengan topik yang diteliti. Penelitian ini berfokus pada penggunaan Data Primer. Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari sumber pertama di lapangan. Dalam penelitian ini, data diperoleh langsung melalui hasil wawancara mendalam dengan pemilik pabrik tahu selaku informan utama. Wawancara Langsung (In-depth Interview): Tanya jawab tatap muka secara terstruktur dan mendalam dengan pemilik pabrik tahu menggunakan panduan wawancara

Data yang diperoleh di lapangan dianalisis menggunakan metode analisis interaktif melalui tiga tahapan:

- a. Reduksi Data: Reduksi data merupakan menyatukan, menyeleksi data yang sangat urgen dan data yang paling pokok dan membuang data-data yang tidak diperlukan. Reduksi data termasuk kegiatan penyeleksian, pemfokusan, penyederhanaan, dan transformasi data mentah yang diperoleh dari catatan yang tertulis di lokasi (Saleh,2017).
- b. Penyajian Data:Penyajian data merupakan tahap krusial dalam proses analisis data kualitatif yang bertujuan mengorganisasikan informasi secara sistematis dan bermakna dengan menyusun teks deskriptif atau naratif agar data hasil wawancara mudah dipahami.
- c. Penarikan Kesimpulan : Menarik inti sari dan kesimpulan berdasarkan data yang telah diverifikasi. Penarikan kesimpulan tidak dilakukan sekali di akhir, melainkan berlangsung sejak awal penelitian, sejalan dengan reduksi dan penyajian data.

### **3. FINDINGS AND DISCUSSION**

#### **3.1 Profil dan Proses Produksi Pabrik Tahu**

Pabrik tahu yang menjadi objek penelitian ini telah beroperasi sejak akhir tahun 2015. Pabrik ini bergerak dalam bidang pengolahan kedelai menjadi berbagai jenis tahu menggunakan metode produksi alami tanpa tambahan bahan kimia. Proses pemasakan dilakukan menggunakan uap, sehingga menghasilkan tahu dengan kualitas yang lebih alami dan bebas bahan pengawet.

Dalam satu siklus produksi harian, pabrik mengolah sekitar satu ton kedelai. Proses produksi dimulai dari perendaman kedelai selama beberapa jam, kemudian dilanjutkan dengan penggilingan, pemasakan bubur kedelai, penyaringan untuk memisahkan sari kedelai dari ampasnya, penggumpalan, dan pencetakan tahu. Dari proses tersebut dihasilkan dua jenis produk utama, yaitu tahu putih dan tahu kuning, sementara dari proses penyaringan dihasilkan ampas tahu dalam jumlah 70-80 karung per hari. Produksi harian pabrik ini mampu menghasilkan sekitar 960 papan tahu. Harga jual yang ditetapkan di tingkat pabrik adalah Rp25.000 per papan, yang ditentukan berdasarkan estimasi biaya produksi dan harga pasar rata-rata yang berlaku di wilayah tersebut. Sistem pengupahan yang diterapkan untuk karyawan bagian produksi adalah sistem borongan, yaitu upah dihitung berdasarkan jumlah hasil produksi, bukan jam kerja. Sistem borongan ini banyak diterapkan pada usaha pengolahan makanan berskala UMKM karena mendorong efisiensi dan produktivitas tenaga kerja.

#### **3.2 Identifikasi Produk Bersama dan Produk Sampingan**

Dari satu bahan baku utama yang sama, yaitu kedelai, proses produksi di pabrik ini menghasilkan lebih dari satu jenis produk secara bersamaan. Kondisi ini dalam akuntansi biaya

disebut sebagai *joint production* atau produksi bersama. Titik di mana masing-masing produk mulai dapat dibedakan dan dipisahkan satu sama lain disebut *split-off point* (titik pisah).

**a. Produk Bersama (Joint Product)**

Dua jenis tahu yang dihasilkan pabrik ini digolongkan sebagai produk bersama karena sama-sama dihasilkan dari satu proses produksi dan memiliki nilai jual yang cukup besar. Mulyadi (2018) mendefinisikan produk bersama sebagai beberapa produk yang dihasilkan dari suatu rangkaian proses produksi secara bersama-sama, di mana setiap produk mempunyai nilai jual yang relatif signifikan. Berikut adalah deskripsi masing-masing produk:

- 1) Tahu Putih: Berwarna putih bersih, bertekstur lembut. Merupakan produk tahu standar dengan permintaan pasar tertinggi. Dihasilkan langsung dari proses penggumpalan sari kedelai.
- 2) Tahu Kuning: Telah melalui proses penggorengan awal sehingga bagian luar berwarna kuning kecoklatan. Memiliki daya tahan lebih lama dibanding tahu putih segar dan memerlukan biaya proses lanjutan berupa minyak goreng.

Kedua produk tersebut dihasilkan dari satu alur produksi yang sama hingga titik pisah. Setelah titik pisah, tahu kuning menjalani proses lanjutan berupa penggorengan yang menimbulkan biaya tambahan tersendiri, sementara tahu putih langsung siap untuk dijual tanpa proses lanjutan. Perbedaan proses lanjutan ini penting diperhatikan dalam perhitungan harga pokok produksi masing-masing tahu.

**b. Produk Sampingan (By-Product)**

Selain menghasilkan dua jenis tahu di atas, proses produksi juga secara langsung menghasilkan ampas tahu sebagai produk sampingan. Ampas tahu merupakan sisa padatan kedelai yang tertinggal setelah sari kedelai dipisahkan dalam proses penyaringan. Produk ini tidak menjadi tujuan produksi utama, namun ampas tahu tetap memiliki nilai ekonomis karena dapat dijual kepada peternak sapi di wilayah Boyolali sebagai pakan ternak. Penggolongan ampas tahu sebagai produk sampingan sesuai dengan yang dikemukakan oleh Bawiling & Tirayoh (2014) yaitu produk yang dihasilkan bersama produk utama namun memiliki nilai jual yang relatif lebih rendah dan bukan merupakan tujuan utama dari proses produksi. Keberadaan ampas tahu yang memiliki nilai jual ini memberikan pengaruh penting dalam perhitungan harga pokok produksi.

### 3.3 Analisis Unsur-Unsur Biaya Produksi

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik pabrik, terdapat tiga unsur biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu siklus produksi harian. Ketiga unsur ini seluruhnya bersifat bersama karena dikeluarkan sebelum titik pisah, yakni sebelum proses produksi menghasilkan varian tahu yang berbeda-beda.

**a. *Biaya Bahan Baku***

Kedelai merupakan satu-satunya bahan baku utama dalam produksi tahu. Seluruh kedelai yang dibeli dan diolah dalam satu hari merupakan biaya bersama yang sepenuhnya belum dapat dikaitkan dengan satu jenis produk tertentu sebelum melewati titik pisah. Biaya pembelian kedelai ini menjadi komponen terbesar dalam struktur biaya produksi pabrik.

**b. *Biaya Tenaga Kerja Langsung***

Karyawan bagian produksi menerima upah dengan sistem borongan, sehingga besaran upah bergantung pada volume produksi harian. Dalam akuntansi biaya, upah borongan tergolong sebagai biaya variabel langsung terhadap volume produksi. Permasalahan pencatatan pada unsur ini terletak pada kesulitan memisahkan porsi upah yang dikeluarkan untuk menghasilkan satu jenis tahu tertentu, karena karyawan bekerja dalam satu alur produksi yang menghasilkan semua jenis tahu secara bersamaan. Oleh karena itu, biaya tenaga kerja ini juga termasuk biaya bersama yang harus dialokasikan.

**c. *Biaya Overhead Pabrik***

Komponen biaya overhead mencakup: (1) biaya bahan penolong, seperti penggumpal alami yang digunakan untuk memisahkan protein kedelai menjadi gumpalan tahu; (2) biaya bahan bakar, yaitu kayu bakar atau gas untuk menghasilkan uap panas dalam proses pemasakan kedelai; dan (3) biaya angkut, yaitu ongkos pengiriman barang ke pembeli atau pasar. Seluruh komponen overhead ini bersifat bersama dan tidak dapat langsung dibebankan pada satu jenis produk tertentu.

Kondisi ini menuntut adanya metode yang sistematis untuk mengalokasikan ketiga unsur biaya tersebut secara proporsional dan adil ke setiap jenis produk tahu yang dihasilkan. Mulyadi (2018) menjelaskan bahwa penguraian seluruh unsur biaya produksi secara tepat merupakan langkah pertama yang wajib dilakukan sebelum proses alokasi biaya bersama diterapkan.

### **3.4 Analisis Alokasi Biaya Bersama dengan Metode Nilai Jual Relatif**

Pabrik tahu ini masih belum menerapkan metode alokasi biaya bersama secara formal. Akibatnya, biaya produksi untuk setiap papan tahu, baik tahu putih maupun tahu kuning

dianggap menanggung biaya yang sama per papannya, padahal kenyataannya kedua produk memiliki proporsi produksi dan proses lanjutan yang berbeda. Fauzi et al. (2024) menegaskan bahwa alokasi biaya yang tepat dapat secara langsung mempengaruhi analisis profitabilitas dan menjadi dasar pengambilan keputusan manajemen yang lebih baik. Oleh karena itu, penelitian ini merekomendasikan penerapan metode nilai jual relatif sebagai metode yang paling sesuai untuk kondisi pabrik ini.

#### ***Dasar Pemilihan Metode Nilai Jual Relatif***

Metode nilai jual relatif merupakan metode yang mengalokasikan biaya bersama berdasarkan proporsi nilai jual masing-masing produk terhadap total nilai jual seluruh produk bersama pada titik pisah. Metode ini dipilih karena beberapa alasan, yaitu: (1) seluruh produk memiliki harga jual yang telah diketahui dengan jelas; (2) metode ini mencerminkan kemampuan setiap produk dalam menanggung biaya, sesuai dengan prinsip bahwa biaya seharusnya dibebankan sesuai manfaat yang diperoleh; dan (3) metode ini lebih adil dibandingkan metode satuan fisik apabila harga jual antar produk berbeda-beda.

Bawiling & Tirayoh (2014) menyatakan bahwa perhitungan harga pokok yang cermat diperlukan agar pengurangan biaya produksi produk utama oleh produk sampingan dapat dilakukan secara akurat. Selain itu, Fauzi et al. (2024) menambahkan bahwa metode nilai jual relatif merupakan metode yang tepat karena proporsi nilai jual menunjukkan besarnya biaya yang seharusnya diserap oleh tiap jenis produk.

#### ***Langkah-Langkah Penerapan Metode Nilai Jual Relatif***

Apabila metode ini diterapkan pada pabrik tahu, langkah-langkah yang harus dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Identifikasi dan kumpulkan seluruh komponen biaya bersama yang terjadi sebelum titik pisah, mencakup biaya kedelai, tenaga kerja, dan overhead pabrik.
2. Catat volume produksi harian masing-masing produk, yaitu jumlah papan tahu putih dan tahu kuning yang dihasilkan.
3. Kalikan volume produksi masing-masing produk dengan harga jualnya untuk memperoleh total nilai jual per produk.
4. Hitung proporsi nilai jual masing-masing produk terhadap total nilai jual seluruh produk.
5. Kalikan proporsi tersebut dengan total biaya bersama untuk memperoleh jumlah biaya yang dialokasikan ke masing-masing produk.

6. Bagi total biaya yang dialokasikan dengan volume produksi untuk mendapatkan harga pokok produksi per papan setiap jenis tahu.

Perlu diperhatikan bahwa untuk tahu kuning, biaya proses lanjutan berupa minyak goreng yang dikeluarkan setelah titik pisah harus ditambahkan terpisah ke dalam HPP-nya, sehingga HPP per papan tahu kuning akan lebih tinggi dibandingkan tahu putih meskipun alokasi biaya bersamanya mungkin serupa.

### **3.5 Perlakuan Akuntansi Ampas Tahu sebagai Produk Sampingan**

Ampas tahu yang dihasilkan dari proses penyaringan sari kedelai dijual pabrik ini kepada peternak sapi di wilayah Boyolali. Penjualan ini menghasilkan pemasukan **tambahan** bagi pabrik. Namun berdasarkan hasil wawancara, belum ada sistem pencatatan yang jelas dan konsisten terkait bagaimana pendapatan dari penjualan ampas tahu ini diperlakukan dalam pembukuan pabrik.

Dalam akuntansi biaya, terdapat dua metode utama yang dapat digunakan untuk memperlakukan hasil penjualan produk sampingan. Kedua metode ini memiliki implikasi yang berbeda terhadap perhitungan harga pokok produksi produk utama.

#### ***Metode 1: Sebagai Pengurang Biaya Produksi***

Pada metode ini, hasil bersih penjualan ampas tahu (setelah dikurangi biaya yang berkaitan langsung dengan penjualan ampas, jika ada) digunakan untuk mengurangi total biaya bersama sebelum biaya tersebut dialokasikan ke produk-produk tahu utama. Dengan demikian, harga pokok produksi tahu secara keseluruhan menjadi lebih rendah. Pendekatan ini sejalan dengan penelitian Suak et al. (2022), yang menyatakan bahwa ampas tahu diperlakukan sebagai pengurang total biaya produksi sehingga beban biaya yang ditanggung produk utama berkurang seiring dengan diakuinya nilai ekonomis ampas tahu.

#### ***Metode 2: Sebagai Pendapatan Lain-Lain***

Pada metode ini, hasil penjualan ampas tahu dicatat sebagai pendapatan di luar usaha utama (other income) dalam laporan laba rugi. Biaya bersama tidak dikurangi terlebih dahulu oleh nilai ampas tahu, sehingga HPP produk tahu utama tidak terpengaruh. Metode ini lebih sederhana dalam pencatatan, tetapi memisahkan nilai ekonomi ampas tahu dari perhitungan harga pokok produksi.

#### ***Perbandingan Implikasi Kedua Metode***

Perbedaan mendasar antara kedua metode terletak pada posisi pencatatan hasil penjualan ampas tahu. Metode pertama menempatkan hasil penjualan ampas sebagai pengurang di sisi

biaya produksi, sehingga secara langsung menurunkan HPP per papan tahu. Metode kedua menempatkannya di sisi pendapatan, sehingga HPP tidak berubah tetapi laba bersih tetap bertambah. Secara keseluruhan, jumlah keuntungan yang diperoleh pabrik sebenarnya tetap sama. Namun, informasi mengenai harga pokok produksi yang dihasilkan dari kedua metode tersebut berbeda dan dapat memengaruhi keputusan dalam penetapan harga jual.

Widiarti et al. (2024) dalam penelitiannya menunjukkan bahwa perlakuan produk sampingan sebagai pengurang total biaya produksi utama mampu memberikan gambaran laba yang lebih mencerminkan kontribusi nyata produk sampingan terhadap efisiensi biaya produksi dibandingkan jika dicatat sebagai pendapatan lain-lain. Berdasarkan kajian terhadap dua metode di atas dan mempertimbangkan prinsip akuntansi biaya yang berlaku, perlakuan yang direkomendasikan untuk pabrik tahu ini adalah Metode 1, yaitu menjadikan hasil penjualan ampas tahu sebagai pengurang biaya produksi.

#### **4. CONCLUSION**

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan mengenai perhitungan biaya pada pabrik tahu objek penelitian, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

Proses pengolahan kedelai pada pabrik ini secara nyata memenuhi kriteria produksi bersama, yang menghasilkan dua jenis produk utama, berupa tahu putih dan tahu kuning, serta satu produk sampingan berupa ampas tahu yang bernilai ekonomis bagi peternak sapi. Kelemahannya, pabrik tahu ini belum menerapkan metode alokasi biaya bersama secara formal. Penentuan Harga Pokok Produksi masih disamaratakan per papan untuk semua jenis tahu. Praktik ini menimbulkan distorsi informasi biaya karena mengabaikan adanya biaya proses lanjutan berupa minyak goreng yang hanya diserap oleh produk tahu kuning setelah melewati titik pisah.

Penerapan Metode nilai jual relatif dinilai sebagai solusi paling tepat dan adil untuk mendistribusikan biaya bersama (bahan baku, tenaga kerja borongan, dan overhead). Metode ini mampu mencerminkan kemampuan objektif dari masing-masing jenis tahu dalam menyerap biaya berdasarkan nilai ekonomisnya di pasar. Penjualan ampas tahu sebanyak 70-80 karung per hari belum dibukukan secara konsisten. Berdasarkan prinsip akuntansi biaya, perlakuan pendapatan ampas tahu yang paling direkomendasikan untuk karakteristik pabrik ini adalah sebagai pengurang total biaya produksi. Pendekatan ini terbukti memberikan informasi HPP produk utama yang lebih efisien dan akurat dibandingkan jika dicatat sebagai pendapatan lain-lain.

Berdasarkan kesimpulan di atas, didapatkan beberapa saran yang diharapkan dapat memberikan manfaat bagi UMKM pabrik tahu maupun bagi penelitian selanjutnya, sebagai berikut:

1. Pemilik pabrik sebaiknya mulai mengadopsi dan mengaplikasikan langkah-langkah Metode Nilai Jual Relatif dalam menghitung HPP harian atau mingguan. Pemilik harus memisahkan pencatatan biaya bersama di awal dengan biaya proses lanjutan (minyak goreng) yang khusus dikeluarkan untuk tahu kuning.
2. Disarankan untuk melakukan pencatatan khusus untuk hasil penjualan ampas tahu ke peternak Boyolali. Pendapatan bersih dari penjualan ampas ini harus langsung diposisikan sebagai faktor pengurang total biaya bersama sebelum biaya tersebut dialokasikan ke produk tahu putih dan kuning.
3. Dengan adanya informasi keuntungan riil yang lebih akurat setelah biaya dialokasikan secara tepat, pemilik usaha disarankan untuk mengevaluasi kembali harga jual Rp25.000 per papan. Langkah ini penting agar harga jual tahu kuning dapat disesuaikan secara proporsional mengingat adanya beban biaya tambahan yang tidak ditanggung oleh tahu putih.

## REFERENCES

- Bawiling, E., & Tirayoh, V. Z. (2014). Analisis perhitungan harga pokok dan perlakuan akuntansi atas produk sampingan pada UD Sinar Sakti. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 2(2).
- Bustami, B., & Nurlela. (2006). *Akuntansi biaya tingkat lanjut: Kajian teori dan aplikasi*. Graha Ilmu.
- Fauzi, A., Yuniati, T., Fatimah, D., Salsabila, I., Fikri, L. A., Astuti, R. D., & Triwijayanti, W. R. (2024). Implementasi perhitungan biaya bersama dalam perusahaan industri. *IJESM Indonesian Journal of Economics and Strategic Management*, 2(2).
- 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.
- Mulyadi. (2013). *Akuntansi biaya*. Aditya Media.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi biaya* (Edisi 5). Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi biaya* (Edisi 5). UPP STIM YKPN.
- Raiborn, C. A., & Kinney, M. R. (2011). *Akuntansi biaya dasar dan perkembangan* (Jilid 1, Edisi 7). Salemba Empat.
- Saleh, S. (2017). *Analisis data kualitatif*. Pustaka Ramadhan.

Suak, A. K. R., Tinangon, J. J., & Warongan, J. D. L. (2022). Analisis penentuan harga pokok produksi dan perlakuan produk sampingan pada UD. Sumo. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum*, 5(2), 807–816.

Supriyono, R. A. (1999). *Akuntansi biaya* (Buku 1, Edisi 2). BPFE.

Widiarti, A., Kamila, G. N., Fatiha, I. H., & Pangaribuan, K. (2024). Perhitungan harga pokok produk sampingan home industry produksi tempe daerah Kedung Dalem. *JIPIS: Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Ilmu Sosial*, 33(2), 131–137.