

ANALISIS DAN ESTIMASI BIAYA BUBUR ORGANIK DAN PUDING RASA MITRA PROCIL KARAWANG

Annisa Indah Pratiwi

Program Studi Teknik Industri, Universitas Buana Perjuangan Karawang

Jl. HS Ronggowaluyo Telukjambe Timur, Karawang 41361

email: annisa.indah@ubpkarawang.ac.id

ABSTRAK

Analisis dan estimasi biaya diperlukan untuk mengetahui besar biaya produksi, harga pokok produksi, *Break Even Point* dan mengetahui *profit* suatu produk. Hal ini juga berlaku di *outlet* Mitra Sehat Indonesia (Procil) Karawang yang banyak mendapatkan *order* dari pelanggan, sehingga peneliti tertarik untuk menganalisis perusahaan Mitra Procil Karawang tersebut dengan menggunakan metode *service hours* dalam menghitung penggunaan *asset* secara penuh, *full costing method* dalam menentukan Harga Pokok Produksi (HPP), *gross margin pricing (Mark Up) method* dalam menentukan harga jual dan *Break Even Point* dalam menentukan minimal batas penjualan untuk mendapatkan keuntungan. Dari hasil penelitian selama periode satu bulan diperoleh Harga Pokok Produksi sebesar Rp. 7.791.594, Harga Pokok Penjualan sebesar Rp. 9.739.492, harga jual per *unit* bubur organik sebesar Rp. 3.500, harga jual per *unit* puding sebesar Rp. 2.500, BEP *unit* bubur organik sebesar 861,8 porsi, BEP Rupiah bubur organik sebesar Rp. 3.016.300, BEP *unit* puding sebesar 214 *cups*, BEP Rupiah pudding sebesar Rp. 536.729 dan total *profit* sebesar Rp. 15.079.000.

Kata Kunci: *Harga Pokok Produksi, harga jual, Break Even Point, keuntungan*

PENDAHULUAN

Untuk mempertahankan pelanggan, sebuah organisasi selalu berusaha untuk memberikan pelayanan yang terbaik. Pelayanan terbaik tersebut diantaranya menyediakan opsi tambahan berupa makanan bayi usia enam bulan ke atas dan *pudding* sehingga orang tua tidak sulit mencari MPASI (Makanan Pendamping ASI) untuk bayi. Namun demikian, penjualan bubur organik dan *pudding* ini harus didasari dengan analisis estimasi biaya agar dapat meningkatkan keuntungan perusahaan apabila dasar - dasar perhitungannya dilakukan dengan benar.

Salah satu tempat untuk dilakukan analisis biaya adalah Mitra Indonesia Sehat (Procil) Karawang yang terletak di Cijalu, Karawang. Procil Karawang memproduksi bubur organik dan puding rasa untuk untuk bayi usia 6-8 bulan. Tujuan utama dari perusahaan ini adalah membantu para orang tua yang sibuk dan tidak sempat

membuat MPASI agar bayi terhindar dari paparan pestisida, karena produk yang dibuat berbahan dasar organik.

Karena inovasi perusahaan ini yang membuat para orangtua terbantu, maka pelanggan terus saja bertambah setiap harinya. Untuk menghindari kekeliruan dalam perhitungan biaya dan menghindari adanya kerugian, peneliti bertujuan menganalisis biaya dan perhitungan harga pokok produksi.

1. Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya adalah proses pencatatan keuangan yang di dalamnya terjadi penggolongan dan peringkasan atas suatu biaya produksi, penjualan produk ataupun jasa dengan menggunakan suatu cara-cara tertentu.

2.1 Macam-Macam Biaya

Berdasarkan fungsi pokok perusahaan:

Biaya Produksi

Biaya-biaya yang timbul akibat adanya fungsi produksi. Fungsi produksi adalah kegiatan mengolah bahan baku menjadi barang jadi dan siap untuk dijual. Biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku terdiri dari dua bagian, biaya bahan baku langsung dan biaya bahan baku tidak langsung. Bahan baku langsung adalah bahan-bahan yang dapat secara mudah dan akurat ditelusuri ke produk jadi dan siap dijual, sedangkan bahan baku tidak langsung adalah bahan baku yang tidak dapat secara mudah dan akurat ditelusuri ke produk jadi dan siap jual.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung dihitung dari banyaknya karyawan hadir dalam suatu periode dan akan dikurangi langsung dengan keterlambatan masuk kerja, utang karyawan, dan lain-lain.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* adalah biaya yang terdapat dalam produksi kecuali biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Contoh dari biaya *overhead*, antara lain bahan penolong, bahan tambahan, tenaga kerja tidak langsung, pembelian suku cadang, depresiasi, listrik, dan bensin.

Berdasarkan volume produksi:

a. Biaya Variabel

Biaya variabel menunjukkan jumlah per unit yang relatif konstan dengan berubahnya aktivitas dalam rentang yang relevan. Hal ini disebabkan biaya variabel dapat berubah secara proporsional terhadap perubahan aktivitas dalam rentang yang relevan. Contoh dari biaya variabel, antara lain biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya bahan tambahan, dan pembelian suku cadang.

b. Biaya Tetap

Biaya tetap per unit semakin kecil seiring dengan meningkatnya aktivitas dalam rentang yang relevan. Contoh biaya tetap, antara lain biaya tenaga kerja langsung, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya gedung, bensin, saluran air, peralatan, dan transportasi.

2.2 Joint Cost

Joint cost adalah biaya produksi yang menghasilkan sejumlah produk secara simultan.

Beberapa istilah yang digunakan antara lain:

a. *Joint product* dan *by product*

Istilah *joint product* digunakan untuk satu atau lebih produk yang dihasilkan dari satu proses produksi/operasi dengan nilai jual yang relative setara. *By product* sendiri adalah produk sampingan dari produk utama yang dihasilkan.

b. Titik *split-off*

Setelah proses produksi sampai produk bias dijual, maka produk dikatakan mencapai titik *split-off*. Jadi yang dimaksud titik *split off* adalah titik dimana produk-produk Bersama telah dipisahkan dan masing-masing siap untuk dijual atau diproses lebih lanjut.

2.3 Metode Alokasi Biaya Bersama

Biaya bersama dapat dipertanggungjawabkan dalam berbagai cara. Empat alternative untuk mengalokasikan biaya gabungan termasuk pengalokasian biaya berdasarkan:

1. Metode *sales value* pada titik *split off*.
2. Metode perhitungan fisik
3. Metode NRV (*Net Realizable Value*).
4. Metode *constant gross margin percentage*.

2.4 Titik Impas (BEP)

Titik Impas (*Break Even Point* = BEP) adalah titik dimana total pendapatan sama dengan total biaya atau titik dimana laba sama dengan nol atau *break even*.

Menghitung titik impas dalam **Unit**:

$$\text{BEP Unit} = \frac{TFC}{P-VC}$$

Dimana:

TFC = Total biaya tetap

P = Harga jual per unit

VC = Biaya variabel per unit

Menghitung titik impas dalam **Rupiah**:

$$\text{BEP Rupiah} = \frac{TFC}{1-\frac{VC}{P}}$$

Dimana:

TFC = Total biaya tetap

VC = Biaya variabel per unit

P = Harga jual per unit

METODOLOGI PENELITIAN

Jenis data yang digunakan berupa data kuantitatif, yaitu berupa angka besarnya biaya Harga Pokok Produksi, Harga Pokok Penjualan, harga jual per *unit*, *Break Even Point unit*, *Break Even Point* Rupiah, dan keuntungan perusahaan yang dilakukan secara langsung di tempat penelitian. Penelitian ini menggunakan data yang didapatkan melalui buku besar di Mitra Sehat Indonesia (Procil) Karawang. Pengamatan dilakukan selama 5 hari, untuk memperoleh data perhitungan biaya yang *valid*.

Pada penelitian ini peneliti menggunakan metode *service hours* dalam menghitung penggunaan *asset* secara penuh, *Full Costing Method* dalam menentukan HPP (Harga Pokok Produksi), *Break Even Point Method* dalam menentukan batas minimum penjualan untuk mendapatkan keuntungan di Mitra Sehat Indonesia (Procil) Karawang.

2. Pengumpulan dan Pengolahan Data

Pengumpulan dan pengolahan data dilakukan setelah dilakukan pengamatan penelitian.

4.1 Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan melalui buku besar perusahaan dengan jangka waktu 1 bulan, sehingga mendapat hasil sebagai berikut.

TABEL BIAYA LANGSUNG (PER-BULAN)		
No	Daftar	Harga
1	Gaji Karyawan/Bulan	Rp. 1.250.000

TABEL BIAYA VARIABEL		
No	Daftar	Harga
1	Perbaikan Grobak	Rp. 25.000
2	Cetak Prosur	Rp. 35.000
3	Ongkos Kirim	Rp. 40.000
Total		Rp. 100.000

TABEL BIAYA TIDAK LANGSUNG (PER-BULAN)		
No	Daftar	Harga
1	Gas	Rp.50.000
2	Air	Rp.40.000
3	Garam	Rp.10.000
4	Listrik	Rp.500.000
Total		Rp. 600.000

BIAYA PRODUKSI (PER-BULAN)				
No	Type	Ukuran Paket		
Main Product (Produk Utama)				
1	Bahan Bubur (L)	56L	56M	28 Paket
2	Bahan Bubur (M)			
		Rp 2.408.000	Rp 1960.000	
Joint Produk (Produk Gabungan/Bersama)				
3	Puding			Rp 644.000

TABEL BIAYA BAHAN BAKU				
DATA PEMBELIAN BAHAN BAKU (PER-BULAN)				
No	Nama Bahan Baku	Harga Satuan	Qty	Total harga
Joint Product				
1	Puding	Rp 23.000	28	Rp 644.000
2	Cup Puding	Rp 11.000	16	Rp 176.000
3	Sendok Puding	Rp 8.500	8	Rp 68.000
Main Product				
4	Paper Cup Reguler	Rp 25.000	52	Rp 1.300.000
5	Paper Cup Besar	Rp 25.000	24	Rp 600.000
6	Kantong Plasting Bening	Rp 11.500	16	Rp 184.000
7	Bahan Bubur Paket Lengkap (L)	Rp 43.000	56	Rp 2.408.000
8	Bahan Bubur Paket Lengkap (M)	Rp 35.000	56	Rp 1.960.000
Total				Rp 7.340.000

No	BIAYA TETAP (PER-BULAN)	
1	Sewa Tempat	100.000

No	BIAYA ORDER (PER-MINGGU)	
1.	Pemesanan Bahan Baku	Tidak Terkena PPN/Tarif
2.	Logistik (karawang)	RP.40.000/Mitra

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan data yang dilakukan peneliti adalah dengan metode manual, di antaranya *Service Hours Method*, *Full Costing Method* dan *Break Even Point Method*.

Harga Pokok Produksi

Biaya – biaya yang termasuk dalam Harga Pokok Produksi (HPP), yaitu :

Biaya bahan baku langsung :

Pengeluaran yang dilakukan untuk pemakaian bahan baku produksi utama yang terkait langsung dengan produk yang akan dihasilkan. Bahan baku langsung dari Mitra Bubur Organik ini meliputi bahan-bahan organik dan bahan puding rasa. Berikut :

Biaya bahan baku

Bahan baku yang digunakan untuk membuat bubur organik & Puding adalah Beras Organik (Paket Beras) & Sayuran Organik (Paket Sayur) & Ekstrak Puding Rasa.

56 Paket L Beras & Sayur \times Rp.43.000 (satuan) = Rp. 2.408.000 (dalam per bulan)

56 Paket M Beras & Sayur \times Rp.35.000 (satuan) = Rp. 1.960.000 (dalam per bulan)

28 Paket Puding \times Rp.23.000 (satuan) =

Rp.644.000 (dalam per bulan).

Dalam 1 hari menghasilkan porsi :

Pagi & Sore

Paket L = 88 Porsi & Paket M = 68 Porsi

Puding Rasa = 22 Cup

Biaya Produksi Per Unit Bubur Organik

Biaya bahan baku bubur organik per porsi adalah Rp.3.500 (Ketentuan Pusat Procil Anak Sehat), Jika kita hitung :

Biaya Paket L per porsi

1x Penjualan /hari Biaya Bahan Paket L	Rp.43.000
Biaya Listrik Rp.500.000/bulan : 31 Hari	Rp.1.613/hari
Biaya Air Rp.40.000 : 31 Hari	Rp.1.290
Biaya Garam Rp.10.000 : 31 Hari	Rp.322
Total Biaya Rp.46.225 : 88 porsi (1hari)	Rp.525/porsi Paket L

Biaya Paket M per Porsi

1x Penjualan /hari Biaya Bahan Paket M	Rp.35.000
Biaya Listrik Rp.500.000/bulan : 31 Hari	Rp.1.613/hari
Biaya Air Rp.40.000 : 31 Hari	Rp.1.290/hari
Biaya Garam Rp.10.000 : 31 Hari	Rp.322/hari
Total Biaya Rp.38.225 : 68 porsi (1hari)	Rp.562/porsi Paket M

Jadi penjualan Bubur Organik dalam per porsi (L+M) = Rp.1.087/porsi = Rp.1.100/porsi (Jika dibulatkan).

Biaya Produksi Per Unit Puding Rasa

Biaya bahan baku pudding per cup adalah Rp.2.500 (Ketentuan Pusat Procil Anak Sehat),

Jika kita hitung menggunakan perhitungan :

Puding Rasa Biaya per cup

Harga 1 Bahan Puding untuk 1x/hari penjualan	Rp.23.000
Biaya Gas Elpiji sebulan 50.000 : 31 Hari	Rp.1.613/hari
Biaya Air Rp.40.000 : 31 Hari = (Rp.1.290 : 5L)	Rp.258/Liter
Total = Rp.24.871 : 22 cup (1hari)	Rp.1.130/Cup

Jadi penjualan Puding Rasa dalam per cup Rp.1.130/Cup = Rp.1.200 (Jika dibulatkan).

Laporan Keuangan Perusahaan Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP)

No.	Jenis Biaya Produksi	Harga Satuan	Qty	Biaya
Biaya Bahan Baku				
.Produk Utama Bubur Organik (Main Product)				
1	a. Bahan Paket L Beras & Sayur	Rp.43.000	56pkt	Rp. 2.408.000
	b. Bahan Paket M Beras & Sayur	Rp.35.000	56 pkt	Rp.1.960.000
	.Produk Gabungan/Bersama (Joint Product)			
	c. Bahan Puding Rasa	Rp.23.000	28 pkt	Rp.644.000
	Jumlah Biaya Bahan Baku			Rp.5.012.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung				
2.	a. Upah Karyawan	Rp.1.250.000	1 bln	Rp.1.250.000
	Jumlah Biaya Tenaga Kerja Langsung			Rp.1.250.000
Biaya Overhead				
Overhead Tetap				
3.	a. Listrik	Rp.500.000	1 bln	Rp.500.000
	b. Gas	Rp.50.000	1 bln	Rp.50.000
Overhead Variabel				
	a. Alat Masak (Slow Cooker)	Rp.500.000	1bln	Rp.500.000
	Jumlah Biaya Overhead			Rp.1.100.000
Biaya Order (Kirim)				
4.	a. Logistik ke Mitra Karawang	Rp.40.000	4 mggu	Rp.160.000
	b. Kirim ke Outlet	Rp.40.000	4 mggu	Rp.160.000
	Jumlah Biaya Kirim			Rp.320.000
Biaya Depresiasi (Penyusutan)				
	a. Grobak	Rp.10.000.000	1 bln	Rp.107.526
	b. Slow Cooker	Rp.500.000	1 bln	Rp.2.016
	Jumlah biaya depresiasi			Rp.109.594
Harga Pokok Produksi				Rp.7.791.594

Jadi, Harga Pokok Produksi dalam periode 1 Bulan yang didapat dari Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja Langsung, Biaya Overhead baik (tetap & variable), Biaya Kirim serta Biaya Depresiasi yaitu sebesar Rp.7.791.594.

Penentuan Harga Jual (*Mark Up Method*)

Mark Up Pricing dengan rumus:

Harga Beli + *Mark Up* = Harga Jual

Dimisalkan: (*Mark Up Pricing* 25% dari jumlah *full costing*)

Bahan Baku Langsung	Rp.5.012.000
Biaya Kirim	Rp.320.000
Tenaga Kerja Langsung	Rp.1.250.000
Biaya Overhead	Rp.1.100.000
Biaya Depresiasi	Rp. 109.594
Jumlah	Rp. 7.791.594
Mark Up Prancing (25%*7.791.594)	Rp.1.947.898
Harga Jual	Rp.9.739.492

Jadi, Laba yang diinginkan dari penjualan selama 1 bulan dengan

1. Metode Mark Up Prancing adalah sebesar 25% Mark Up dikalikan Harga Pokok Produksi (HPP) Rp.7.791.594 yaitu sebesar **Rp.1.947.898/bulan**
2. Dengan Harga Jual yaitu Harga Beli Rp.7.791.594 ditambahkan Mark Up Rp.1.947.898 sebesar **Rp.9.739.492**

Penentuan *Break Even Point* (BEP)

BEP Main Product (Bubur Organik)

Penjualan Bubur Organik (dalam 1 bulan)

- Kapasitas Produksi dalam 1hari Pagi & Sore sebanyak = 156 Porsi x 31 Hari = 4.836 Porsi

- Harga Jual per porsi = Rp.3500/porsi

Biaya Tetap (1 bulan)

Gaji	Rp.1.250.000
Sewa Lokasi	Rp. 100.000
Depresiasi	Rp. 109.594
Logistik	Rp. 320.000
Total	Rp.1.779.594

Biaya Variabel (1 bulan)

Bahan Baku Paket L&M (Pagi &Sore)	Rp.4.368.000
Alat Penunjang (Slow Cooker)	Rp. 500.000
Listrik	Rp. 500.000
Air	Rp. 40.000
Garam	Rp. 10.000
Cup Bubur Besar	Rp. 600.000
Cup Bubur Regular	Rp.1.300.000
Kantong Plastik	Rp. 184.000
Perbaikan Grobak	Rp. 25.000
Total	Rp.6.927.000

Total penjualan 4.836 Porsi (dalam penjualan 1 bulan) x Rp.3500 (Harga Bubur Per porsi) = **Rp.16.926.000**

- Biaya Tetap Unit = $Rp.1.779.594 : 4.836 = 367,98 = Rp.368/porsi$
- Biaya Variabel Unit = $Rp.6.927.000 : 4.836 = Rp.1.432/porsi$

Untuk mencari BEP dalam Unit :

BEP Unit

$$= Rp.1.779.594 \text{ FC} : (3.500 \text{ P} - Rp1.432 \text{ VC})$$

$$= Rp.1.779.594 : 2.068 = 860,538 = \mathbf{861,8 \text{ porsi}}$$

Jadi, penjualan bubur organik di *outlet* Cijalu – Cikampek harus menjual 861,8 porsi.

Untuk mencari BEP dalam Rupiah :

BEP Rupiah

$$= \frac{Rp1.779.594}{1 - \frac{Rp.6.927.000}{Rp.16.926.000}} = \frac{Rp1.779.594}{0,5908}$$

$$= Rp.3.016.261 = \mathbf{Rp.3.016.300}$$

Jadi, *Outlet* Bubur Organik Cijalu - Cikampek harus mendapatkan omset sebesar **Rp.3.016.300**, agar terjadi BEP.

Untuk membuktikan kedua hasil tersebut :

$$\text{BEP} = \text{Unit BEP} \times \text{Harga Jual Unit}$$

$$= 861,8 \text{ porsi} \times Rp.3500$$

$$= \mathbf{Rp.3.016.300} \text{ (nilai seragam dengan BEP Rupiah)}$$

Jadi, artinya untung karena penjualan sudah melampaui batas target untuk BEP sebanyak 861,8 porsi. Kita dapat hitung laba/*profit* dalam 1 bulan :

$$4.836 \text{ porsi (penjualan dalam periode 1 bulan)} - 861,8 \text{ porsi (dalam target BEP)}$$

$$= 3.974 \text{ porsi} \times Rp.3500 \text{ (harga per porsi)} = Rp.13.909.000 \text{ keuntungannya.}$$

BEP Joint Product (Puding Rasa)

- Kapasitas produksi dalam 1 hari sebanyak 22 *cup* x 31 hari = 682 *cup*
- Harga per *cup* sebesar Rp.2500/*cup*

Jadi penjualan puding rasa dalam 1 bulan sebanyak 628 *cup* (penjualan dalam 1 bulan) x Rp.2500 (harga per *cup*) adalah **Rp.1.705.000**

Biaya Tetap (1 bulan)

Paper Cup Puding	Rp.176.000
Sendok Puding	Rp. 68.000
Air	Rp. 40.000
Gas	Rp. 50.000
Total	Rp.334.000

Biaya Variabel (1 bulan)

Bahan Puding Rp. 644.000

- Biaya Tetap Unit = Rp.334.000 : 682 = 489,7 =Rp.489/cup
- Biaya Variabel Unit= Rp.644.000 : 682 = Rp.944/cup

Untuk mencari BEP dalam Unit :

BEP Unit

$$334.000 \text{ FC} : (2500 \text{ P} - 944 \text{ VC}) = 334.000 - 1.556 = \mathbf{214 \text{ cup}}$$

Jadi, penjualan puding rasa di outlet cijalu – cikampek harus menjual 214 cup, agar BEP.

Untuk mencari BEP dalam Rupiah :

BEP Rupiah

$$= \frac{\text{Rp}334.000}{1 - \frac{\text{Rp}.644.000}{\text{Rp}.1.705.000}} = \frac{\text{Rp}.334.000}{0,62228739} = \mathbf{\text{Rp}.536.729}$$

Jadi, penjualan puding rasa pada outlet Cijalu - Cikampek harus mendapatkan omset sebesar, **Rp.536.729** agar terjadi BEP.

Untuk membuktikan kedua hasil tersebut :

$$\text{BEP} = \text{Unit BEP} \times \text{Harga Jual Unit}$$

$$= 214 \text{ cup} \times \text{Rp}.2500$$

$$= \mathbf{\text{Rp}.535.000 \text{ (nilai seragam dengan BEP Rupiah)}}$$

Jadi, artinya untung karena penjualan sudah melampaui batas target untuk BEP sebanyak 214 *cup*. Kita dapat hitung laba/*profit* dalam 1 bulan:

$$628 \text{ cup (penjualan dalam periode 1 bulan)} - 214 \text{ cup (dalam target BEP)}$$

$$= 468 \text{ cup} \times \text{Rp}.2500 \text{ (harga per porsi)} = \text{Rp}.1.170.000 \text{ profit-nya.}$$

Total Keuntungan

Profit/Laba Main Product (Bubur Organik) & Joint Product (Puding rasa) selama 1 bulan

1. *Main Product (Bubur Organik)*

$$= \text{Rp}.13.909.000$$

2. Joint Product (Puding Rasa)

= Rp. 1.170.000

Total profit = **Rp.15.079.000 / Bulan**

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang diperoleh di Mitra Sehat Indonesia (Procil) Karawang, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Total biaya produksi selama 1 bulan untuk produksi pembuatan Bubur Organik dan Puding rasa pada Mitra Procil Outlet Karawang adalah sebesar Rp.7.791.594
2. Pada perhitungan laporan ini semua biaya adalah biaya proses pembuatan, sehingga jika ingin menghitung keuntungan produk dapat di tambahkan dengan keuntungan yang di inginkan, seperti di tabel *Mark Up* Princing sebesar 25% dikali Harga Pokok Produksi (HPP) Rp.7.791.594. Maka Keuntungan / Laba yang diperoleh sebesar Rp.1.947.898.
3. Dalam 1 hari penjualan Produk Utama (Main Product) bubur organik paket L & M pagi & sore sebanyak 156 p orsi, jika dalam sebulan sebanyak 4.836 porsi yang terjual.
4. Dalam 1 hari penjualan Produk Bersama (Joint Product) Puding rasa sebanyak 22 cup, jika dalam sebulan sebanyak 682 cup yang terjual.
5. Harga Produksi per porsi dari Main Product / Produk Utama (Bubur Organik) adalah Rp.1.087/porsi atau dibulatkan untuk harga jual adalah Rp.1.100/porsi
6. Harga Produksi per cup dari Joint Product / Produk Gabungan (Puding Rasa) adalah Rp.1.130 atau dibulatkan untuk harga jual adalah Rp.1.200/cup
7. Penjualan Bubur Organik sudah melampaui batas target untuk BEP sebesar 861,8 porsi. Kita dapat hitung laba/profit dalam 1 bulan : 4.836 porsi (penjualan dalam periode 1 bulan) – 861,8 porsi (dalam target BEP) = 3.974 porsi x Rp.3500 (harga per porsi) = Rp.13.909.000 profitnya.
8. Penjualan Puding rasa sudah melampaui batas target untuk BEP sebanyak 214 cup. Kita dapat hitung laba/profit dalam 1 bulan : 628 cup (penjualan dalam periode 1 bulan) – 214 cup (dalam target BEP) = 468 cup x Rp.2500 (harga per porsi) = Rp.1.170.000 profitnya.
9. Profit/ Laba Main Product (Bubur Organik) + Joint Product (Puding rasa) Rp.13.909.000 + Rp. 1.170.000 = Rp.15.079.000

DAFTAR PUSTAKA

- Putra, I. M. (2018). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Quadrant.
- Lestari, W., & Permana, D. B. (2017). *Akuntansi Biaya Dalam Perspektif Manajerial*. Depok: Rajawali Pers.