

Analisis Variansi sebagai Pengendali Biaya dengan Menggunakan Metode Biaya Standar

Esti Wahyuningsih^{1*}, Saradiva Diani S², Elyan Adistia³, Amelia Putri⁴

¹²³⁴Universitas Pelita Bangsa, Bekasi, Indonesia

*Correspondence Author Email: estiwahyuningsih40@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hasil analisis variansi dari biaya produksi. Usaha rumah makan Sido Mampir bergerak pada bidang usaha kuliner. Analisis variansi yang tepat akan membantu perusahaan dalam menetapkan harga jualnya. Penentuan harga jual yang tepat tentu saja akan berdampak pada pencapaian laba yang diinginkan oleh perusahaan. Biaya produksi yang dianalisis yaitu biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja dengan menggunakan metode biaya standar. Penetapan biaya standar berdasarkan data periode sebelumnya dan kondisi lingkungan. Analisis variansi dilakukan agar perhitungan sesuai standar akuntansi sehingga mampu menjadi pertimbangan bagi pemilik untuk menggunakan metode biaya standar dengan membandingkan antara biaya standar yang ditetapkan dengan biaya aktual atau biaya sesungguhnya. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Sumber data adalah data primer dan data sekunder dengan mengunjungi secara langsung ke tempat usaha. Teknik penelitian adalah wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian adalah analisis variansi untuk biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja pada usaha warung makan Sido Mampir adalah menguntungkan (*favorable*) artinya bahwa biaya ini efektif dan efisien digunakan dalam pengendalian biaya.

Kata kunci: Biaya Produksi, Biaya Standar, Analisis Varian

Abstract

This research was conducted to determine the results of analysis of variance of production costs. The Sido Mampir restaurant business is engaged in the culinary business. Proper analysis of variance will help the company determine its selling price. Determining the right selling price will of course have an impact on achieving the profit desired by the company. The production costs analyzed are raw material costs and labor costs using the standard cost method. Standard costing is based on previous period data and environmental conditions. Variance analysis is carried out so that calculations are in accordance with accounting standards so that they can become a consideration for owners to use the standard cost method by comparing the standard costs set with the actual costs or actual costs. This study uses a descriptive qualitative approach. Sources of data are primary data and secondary data by visiting the place of business directly. Research techniques are interviews and documentation. The result of the research is that the analysis of variance for raw material costs and labor costs in the Sido Mampir food stall business is favorable, meaning that these costs are used effectively and efficiently in cost control.

Keywords: Production Costs, Standard Costs, Analysis of Variance

Article History:

Submitted: 29 Juni 2024

Revised: 5 Juli 2024

Accepted: 6 Juli 2024

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) mempunyai peran penting dalam meningkatkan perekonomian daerah dan perekonomian negara. Menurut (Vinatra, 2023) Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) telah lama menjadi tulang punggung perekonomian di banyak negara, termasuk Indonesia. UMKM memiliki

peran penting dalam menciptakan lapangan kerja, menggerakkan pertumbuhan ekonomi, dan memperbaiki kesejahteraan rakyat. Dalam konteks ini, peningkatan sektor UMKM memiliki potensi besar untuk memberikan dampak positif bagi kesejahteraan masyarakat. Selain itu, Menurut (Sari et al., 2023) UMKM dapat beroperasi dalam berbagai sektor, seperti perdagangan, jasa, pertanian, manufaktur, dan lain-lain. Untuk membantu perkembangan UMKM, pemerintah dan lembaga keuangan menyediakan berbagai program bantuan, pelatihan, dan dukungan finansial. UKM diatur dalam Undang-Undang Nomor 20 Republik Indonesia 2008 untuk UKM. Pasal 1 Bab 1 (Ketentuan Umum). Undang-undang menyebutkan bahwa usaha mikro adalah usaha produktif dimiliki oleh orang perseorangan dan/atau pemilik tunggal yang memenuhi syarat usaha mikro menurut cara yang ditentukan oleh undang-undang. Sebuah perusahaan kecil adalah usaha ekonomi produktif mandiri yang dilakukan oleh manusia perorangan atau perusahaan yang bukan afiliasi atau bukan cabang suatu perusahaan yang dimiliki, dikendalikan, atau menjadi bagian langsung darinya maupun tidak langsung oleh usaha mikro atau usaha besar yang memenuhi kriteria. Banyak usaha franchise atau business opportunity di Indonesia yang pemainnya adalah UMKM. Untuk menyamakan persepsi, usaha yang masuk dalam kategori UMKM ditentukan dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 Tentang UMKM. Penggolongan UMKM dilakukan dengan batasan omset per tahun, jumlah kekayaan atau aset, serta jumlah karyawan. Usaha yang tidak masuk dalam kategori UMKM disebut sebagai usaha besar (Yuli, 2017).

Menurut (Suci, 2008) Kelemahan yang dihadapi oleh para pengusaha UMKM dalam meningkatkan kemampuan usaha sangat kompleks dan meliputi berbagai indikator yang mana salah satu dengan yang lainnya saling berkaitan antara lain; kurangnya permodalan baik jumlah maupun sumbernya, kurangnya kemampuan manajerial dan keterampilan beroperasi dalam mengorganisir dan terbatasnya pemasaran.

Penentuan harga pokok produksi merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi tingkat laba perusahaan (Solikatun & Masruroh, 2018). Untuk dapat memaksimalkan kinerja dan mencapai laba yang diinginkan, perusahaan perlu memanfaatkan sumber daya secara efektif dan menggunakan metode yang tepat dalam menghitung biaya produksi. Biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik (Husada, 2016). Informasi yang akurat mengenai komponen-komponen biaya produksi ini sangat diperlukan agar distribusi biaya dapat berjalan efektif.

Salah satu metode yang dapat digunakan untuk menganalisis biaya produksi adalah metode biaya standar. Penetapan biaya standar dilakukan berdasarkan data periode sebelumnya dan kondisi lingkungan. Metode ini memungkinkan perusahaan untuk membandingkan biaya aktual dengan biaya standar, sehingga dapat diketahui varians yang terjadi. Analisis varians ini penting dilakukan agar perhitungan biaya produksi sesuai dengan standar akuntansi dan dapat menjadi pertimbangan bagi pemilik usaha dalam pengendalian biaya.

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis varians biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja pada usaha warung makan Sido Mampir dengan menggunakan metode

biaya standar. Hasil analisis varians diharapkan dapat membantu perusahaan dalam menetapkan harga jual yang tepat, sehingga berdampak pada pencapaian laba yang diinginkan.

METODE

Penulisan ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Pendekatan ini digunakan dalam pengumpulan, penafsiran, dan pengklasifikasian data sesuai dengan kondisi yang sesungguhnya. Penelitian Kuantitatif adalah suatu metode penelitian yang bersifat induktif, objektif dan ilmiah dimana data yang diperoleh berupa angka-angka, nilai (score) atau pertanyaan yang dinilai dan dianalisis dengan analisis statistik (Norma, 2021). Sumber data berasal dari data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung oleh peneliti. Data primer diperoleh dari wawancara secara langsung kepada pemilik warung makan Sido Mampir. Sedangkan data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung. Pada penulisan ini, data sekunder diperoleh dari catatan penjualan dan pembelian pemilik, jurnal, studi literature, dan referensi lainnya yang berkaitan dengan penulisan ini. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara pemilik warung makan serta dokumentasi dengan pengumpulan dokumen yang dapat mendukung peneliti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya standar disusun berdasarkan data biaya produksi periode sebelumnya atau dari pengalaman dan informasi kegiatan yang pernah dilakukan. Data biaya standar dikumpulkan pada April-Mei 2022. Penetapan biaya standar dilakukan pada produk utama yaitu ayam krispi. Bahan baku utama terdiri dari ayam, tepung bumbu, dan minyak goreng. Biaya tenaga kerja langsung sebanyak 4 orang karyawan.

Biaya standar untuk bahan baku diperoleh berdasarkan data yang diperoleh pada bulan April 2022. Berikut rincian penetapan biaya standar an kuantitas standar bahan baku.

Tabel 1. Biaya Standar Bahan Baku Langsung per Bulan

Bahan Baku	Harga Standar	Kualitas Standar Perbulan	Total Biaya	Hasil Produksi	Biaya Bahan Per unit
Ayam	39.000	960 ekor	RP. 37.440.000	7.680	4.875
Tepung Bumbu	39.000	750 kg	RP. 9.000.000	7.680	1.172
Minyak Goreng	25.000	450 liter	RP. 11.250.000	7.680	1.465
Total					7.512

Berdasarkan tabel di atas, biaya bahan baku langsung produk utama warung makan Sido Mampir yaitu ayam krispi sudah terperinci. Penetapan biaya standar ini berdasarkan pengalaman pemilik usaha dalam mengamati kenaikan harga barang yang berkaitan dengan biaya bahan baku produknya. Total biaya bahan baku standar per bulan untuk bahan baku ayam adalah

Rp37.440.000,-. Biaya standar untuk bahan baku tepung bumbu selama sebulan sebesar Rp9.000.000,-. Sedangkan biaya standar untuk bahan baku minyak goreng sebesar Rp11.250.000. Oleh karena itu, total biaya standar untuk seluruh biaya bahan baku langsung adalah Rp57.690.000,-. Hasil produksi perbulan sebanyak 7.680 unit. Sehingga diperoleh biaya bahan baku standar per uni produk yang diproduksi adalah sebesar Rp7.512,-. Pada penentuan biaya produksi khususnya biaya bahan, usaha warung makan sebaiknya mengidentifikasi seluruh biaya secara rinci. Dalam menghitung biaya produksi, sebaiknya UKM Doms Coil Vape melakukan perhitungan secara menyeluruh unsur biaya yang berkaitan dalam proses produksi, sehingga dalam menentukan harga pokok produksi akan lebih akurat dan terperinci (Artini et al., 2022).

Standar biaya tenaga kerja langsung pada usaha warung makan Sido Mampir terdiri dari jam kerja dan tarif upah. Jam kerja karyawan produksi pada usaha ini selama 12 jam per hari. Jumlah karyawan produksi sebanyak empat orang.

Tabel 2. Biaya jam tenaga kerja standar per bulan

Jumlah Pekerja	Jam Kerja Perhari	Jumlah Hari	Total Jam Kerja Sebulan	Jumlah Produksi	Standar Jam TKL Per Produksi
4	12	30	1.440	5.760	0.25

Berdasarkan tabel di atas, diperoleh standar jam tenaga kerja langsung per unit ayam krispi yang diproduksi adalah 0.25. Standar ini merupakan hasil pembagian antara total jam tenaga kerja per bulan dengan jumlah produksi ayam krispi per unit. Tarif upah dibuat berdasarkan keputusan pemilik usaha warung makan. Informasi yang diperoleh bahwa tarif upah yang diberikan pada karyawan sebesar Rp50.000 per hari. Berikut tabel tarif upah standar usaha warung makan Sido Mampir.

Tabel 3. Biaya tarif tenaga kerja standar per bulan

Jumlah Pekerja	Tarif Per Hari (RP)	Jumlah Hari Per Bulan	Total Upah TKL	Total Jam Kerja dalam Satu Bulan	Tarif Upah Per Jam (RP)
4	50.000	30	6.000.000	1.440	4.166,67

Berdasarkan tabel di atas, total upah tenaga kerja langsung per bulan sebesar Rp6.000.000. Tarif upah standar sebesar 4.166,67 yang diperoleh dari pembagian antara total upah tenaga kerja langsung dan total jam kerja dalam sebulan.

Total biaya tenaga kerja langsung standar diperoleh dengan mengalikan standar jam kerja per unit produksi dengan tarif upah standar per jam. Berdasarkan tabel 2 dan tabel 3 diperoleh total standar biaya tenaga kerja per unit produk sebesar Rp1.042,-.

Biaya aktual atau biaya sesungguhnya merupakan biaya yang terjadi pada periode berjalan. Biaya aktual menjadi pembanding dalam menentukan analisis variansi. Berikut data biaya aktual usaha warung makan Sido Mampir yang terjadi pada bulan Mei 2022.

Tabel 4. Biaya bahan baku sesungguhnya per bulan

Bahan Baku	Harga	Kuantitas	Total Biaya
------------	-------	-----------	-------------

Ayam	35.000	900	31.500.000
Tepung Bumbu	11.000	600	6.600.000
Minyak Goreng	20.000	300	6.000.000
Total			44.100.000

Berdasarkan tabel 4, total biaya bahan baku sesungguhnya pada bulan Mei 2023 adalah Rp44.100.000. Jumlah unit yang diproduksi sebanyak 7.200 unit. Oleh karena itu, biaya bahan baku sesungguhnya per unit sebesar Rp6.125,-.

Biaya tenaga kerja sesungguhnya juga mengalami perubahan akibat adanya kebijakan dari pemilik. Adapun tarif tenaga kerja tidak berubah. Berikut tabel biaya tenaga kerja sesungguhnya pada bulan Mei 2022.

Tabel 5. Biaya tenaga kerja sesungguhnya per bulan

Jumlah Pekerja	Jam Kerja Per Hari	Jumlah Hari	Total Kerja Bulan	Jam Per Produksi	Jumlah Produksi	Jam Per Produksi	TKL
4	13	30	1.560	7.200		0.22	

Berdasarkan tabel di atas, jam tenaga kerja sesungguhnya per unit produksi adalah 0.22 yang diperoleh dari pembagian total jam kerja dalam sebulan dengan jumlah produksi sebulan sebanyak 7.200 unit.

Tabel 6. Biaya tarif tenaga kerja sesungguhnya per bulan

Jumlah Pekerja	Tarif Upah Standar Per Hari	Jumlah Hari dalam Sebulan	Total TKL	Upah	Total Jam Kerja dalam Sebulan	Tarif Upah Standar Per Jam (RP)
4	50.000	30	6.000.000	1560	3.846	

Berdasarkan tabel di atas, total upah tenaga kerja langsung per bulan sebesar Rp6.000.000. Tarif upah sesungguhnya sebesar 3.846 yang diperoleh dari pembagian antara total upah tenaga kerja langsung dan total jam kerja dalam sebulan. Total biaya tenaga kerja langsung sesungguhnya diperoleh dengan mengalikan jam kerja sesungguhnya per unit produksi dengan tarif upah sesungguhnya per jam. Berdasarkan tabel 5 dan tabel 6 diperoleh total biaya tenaga kerja sesungguhnya per unit produk sebesar Rp846,-.

Analisis varian kemudian dilakukan sebagai bentuk usaha pengendalian biaya yang muncul. Analisis ini menjadi pertimbangan untuk mengurangi kegiatan-kegiatan yang tidak menguntungkan bagi perusahaan (Kadeni, 2020). Analisis variansi juga dapat digunakan untuk meninjau kinerja pendapatan dan biaya. Berdasarkan data yang disajikan di atas dapat disimpulkan analisis variannya: (1) Perhitungan biaya bahan baku ayam menghasilkan variansi tidak menguntungkan (*favorable*) dimana biaya bahan baku ayam standar lebih besar dari biaya bahan baku ayam sesungguhnya. (2) Perhitungan biaya bahan baku tepung bumbu menghasilkan variansi menguntungkan (*favorable*) dimana biaya bahan baku tepung bumbu standar besar kecil dari biaya bahan baku tepung bumbu sesungguhnya. (3) Perhitungan biaya bahan baku minyak goreng menghasilkan variansi menguntungkan (*favorable*) dimana biaya bahan baku

minyak goreng standar lebih besar dari biaya bahan baku minyak goreng sesungguhnya. (4) Perhitungan biaya tenaga kerja menghasilkan variansi tidak menguntungkan (*favorable*) dimana biaya tenaga kerja standar lebih besar dari biaya tenaga kerja sesungguhnya.

Analisis varian akan menghasilkan kesimpulan varian yang menguntungkan dan tidak menguntungkan. Hal ini berbeda dengan varian yang baik dan buruk. Istilah varian menguntungkan dan tidak menguntungkan pada biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja hanya menunjukkan hubungan antara biaya sesungguhnya dan kuantitas atau biaya standar dan kuantitasnya (Alfarizi, 2022). Pada hasil analisis varian yang muncul dari perbandingan biaya standar dan biaya sesungguhnya baik dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja pada usaha warung makan Sido Mampir menunjukkan varian yang menguntungkan.

Pemilik usaha warung makan Sido Mampir perlu mengetahui penyebab munculnya varian tersebut. Seperti pada biaya tenaga kerja, hasil analisis varian *favorable* sehingga efektif dalam pengendalian biaya. Analisa ini muncul karena adanya penambahan jam kerja namun tidak diimbangi dengan penambahan tarif upah tenaga kerjanya. Pada analisis varian biaya bahan baku, semua jenis bahan baku *favorable* sehingga biaya bahan baku ini juga efektif sebagai pengendalian biaya produksi.

KESIMPULAN

Biaya produksi pada usaha warung makan Sido Mampir terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Adapun biaya overhead pabrik belum dipertimbangkan oleh pemilik karena keterbatasan pengetahuan pemilik terhadap biaya tersebut. Penetapan standar biaya bahan baku dilakukan dengan mempertimbangkan kegiatan di masa lalu. Penetapan standar biaya tenaga kerja baik jam kerja maupun tarif upah merupakan kebijakan pribadi dari pemilik. Analisis variansi dilakukan pada usaha warung makan Sido Mampir khususnya pada biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Hasil analisis variansi pada biaya produksi, terutama pada biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja menghasilkan analisis varian yang menguntungkan (*favorable*). Hal ini berarti biaya tersebut efektif dan efisien sebagai pengendalian biaya produksi. Pemilik usaha perlu melakukan penyelidikan lebih rinci terhadap semua jenis biaya termasuk biaya overhead pabrik dalam perhitungan biaya produksinya. Hal ini dapat digunakan sebagai pengendalian biaya yang mampu membantu pemilik mengembangkan usaha dan meningkatkan capaian laba yang diinginkannya. Dari uraian pembahasan di atas penulis menyarankan kepada pemilik usaha perlu melakukan penghitungan dan identifikasi secara detail terhadap seluruh jenis biaya yang terkait dengan proses produksi, termasuk biaya overhead pabrik. Hal ini bertujuan agar penetapan harga pokok produksi menjadi lebih akurat dan terperinci. Selain itu, pemilik usaha perlu melakukan investigasi lebih lanjut terhadap penyebab terjadinya varian yang menguntungkan pada biaya tenaga kerja. Misalnya dengan melihat lebih dalam faktor penambahan jam kerja namun tidak disertai kenaikan tarif upah. Ini bertujuan untuk mengetahui area perbaikan yang dapat dilakukan terkait kebijakan penggunaan tenaga kerja. Dan yang terakhir pemilik usaha harus melakukan monitoring dan evaluasi terhadap biaya produksi secara berkala serta meningkatkan pengetahuan di bidang akuntansi biaya produksi. Hal ini agar analisis variansi yang dilakukan tetap akurat dan relevan ke depannya sebagai acuan pengendalian biaya yang efektif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih atas penelitian yang telah disajikan mengenai "Analisis Variansi sebagai Pengendali Biaya dengan Menggunakan Metode Biaya Standar pada Usaha Warung Makan Sido Mampir". Penelitian ini sangat bermanfaat bagi pengembangan usaha UMKM, khususnya warung makan dalam mengendalikan biaya produksi. Semoga penelitian ini dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan khususnya akuntansi biaya untuk UMKM. Atas kerja keras dan kontribusi bermanfaatnya, kami sampaikan terima kasih. Demikian ucapan terimakasih ini, wassalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfarizi. S. (2022). Peran UMKM dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Demagogi: Journal of Social Sciences, Economics and Education*, 9(1), 11-18.
- Artini, N. M., Sugiyono, S., & Rosianie, A. F. (2022). Metode Biaya Standar Untuk Menentukan Harga Pokok Produksi Studi Kasus Pada Ukm Doms Coil Vape. *Kompleksitas: Jurnal Ilmiah Manajemen, Organisasi Dan Bisnis*, 11(1), 54–60. <https://doi.org/10.56486/kompleksitas.vol11no1.216>
- Husada, P. A. (2016) Peran UMKM dalam Pembangunan dan Kesejahteraan Masyarakat Kabupaten Blora. *Jurnal Analisa Sosiologi*, 5(2), 89-101.
- Kadeni, S. N. (2020) Peran Ukm (Usaha Mikro Kecil Menengah) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Equilibrium*, 8(2), 106-114.
- NORMA, N. (2021). Meningkatkan Hasil Belajar Peserta Didik Melalui Media Video Pembelajaran Pada Pembelajaran Jarak Jauh Di Masa Pandemi Covid-19. *SOCIAL: Jurnal Inovasi Pendidikan IPS*, 1(2), 101–115. <https://doi.org/10.51878/social.v1i2.697>
- Sari, I. P., Bahari, K. M., Syamsir, S., & Frinaldi, A. (2023). Analisa Kebijakan Publik terhadap UMKM. *JIM: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Sejarah*, 8(2), 552–559.
- Solikatun, S., & Masruroh, Y. (2018). Kemiskinan Dalam Pembangunan. *Jurnal Analisa Sosiologi*, 3(1), 69-80.
- Suci, Y. R. (2008). Usaha Mikro, Kecil dan Menengah. *UU No. 20 Tahun 2008*, 1, 1–11.
- Vinatra, S. (2023). Peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam Kesejahteraan Perekonomian Negara dan Masyarakat. *Jurnal Akuntan Publik*, 1(3), 1–08.
- Yuli, R. C. (2017). Perkembangan UMKM (Usaha Mikro Kecil Dan Menengah) Di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Cano Ekonomos*, 6(2), 209-230.