



Optimasi biaya produksi UMKM Kupat Tahu Bu Tun Magelang dengan Metode Biaya Standar

Isna Rohmatul Aska¹, Muhammad Farel Iqbal Saputra², Farel Prayoga³, Endang Kartini Panggiarti⁴

Universitas Tidar, farel.prayoga@students.untidar.ac.id¹, rahmatulazka@students.untidar.ac.id²,
muhhammad.farel.iqbal.saputra@students.untidar.ac.id³, endangkartini@untidar.ac.id⁴

Abstract

Penelitian ini bertujuan untuk mengoptimalkan biaya produksi pada UMKM Kupat Tahu Bu Tun Magelang melalui penerapan metode biaya standar. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan menganalisis biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode biaya standar dapat membantu mengendalikan biaya produksi, mengidentifikasi penyimpangan biaya, serta meningkatkan efisiensi operasional. Dengan demikian, penerapan biaya standar dapat mendukung peningkatan profitabilitas dan daya saing UMKM.

Keywords

Biaya Standar, Biaya Produksi, UMKM, Efisiensi Biaya.

Corresponding Author

First name Last name

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

1. INTRODUCTION

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu pilar utama perekonomian Indonesia. Sektor ini berkontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional sekaligus menjadi penyerap tenaga kerja terbesar di berbagai daerah. Kontribusi tersebut menempatkan UMKM sebagai instrumen penting dalam pengentasan kemiskinan dan pemerataan pendapatan masyarakat. Meski demikian, besarnya peran ekonomi ini tidak selalu diikuti oleh kapasitas manajerial yang memadai, khususnya dalam pengelolaan biaya produksi.

Salah satu permasalahan mendasar yang dihadapi pelaku UMKM adalah ketiadaan sistem pengendalian biaya yang terstruktur. Banyak usaha kecil masih mengandalkan pencatatan sederhana atau bahkan intuisi dalam menentukan dan mengawasi pengeluaran produksi. Akibatnya, penyimpangan biaya sering tidak terdeteksi hingga berdampak langsung pada penurunan margin keuntungan. Kondisi ini menjadi persoalan serius mengingat persaingan di sektor kuliner semakin ketat, sehingga efisiensi biaya menjadi faktor yang menentukan keberlanjutan usaha.

UMKM Kupat Tahu Bu Tun Magelang menghadapi tantangan serupa. Dalam operasional



hariannya, usaha ini mengeluarkan tiga elemen biaya utama, yaitu biaya bahan baku (tahu, kupat, bumbu kacang, dan pelengkap), biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead seperti bahan bakar, sewa tempat, dan peralatan. Ketiga elemen tersebut bersifat fluktuatif, terutama bahan baku yang harganya dipengaruhi kondisi pasar. Tanpa standar biaya yang ditetapkan secara sistematis, pemilik usaha tidak memiliki acuan yang jelas untuk menilai apakah pengeluaran aktual sudah sesuai dengan yang seharusnya, sehingga keputusan korektif pun sulit dilakukan secara tepat waktu.

Menurut (Mulyadi, 2015), biaya standar adalah biaya yang ditentukan di muka, yang merupakan jumlah biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk membuat satu satuan produk atau untuk membiayai kegiatan tertentu di bawah asumsi kondisi ekonomi, efisiensi, dan faktor-faktor lain tertentu.

Metode biaya standar (*standard costing*) menawarkan pendekatan yang relevan untuk persoalan ini. Metode ini bekerja dengan menetapkan standar biaya terlebih dahulu untuk setiap elemen produksi, kemudian membandingkannya dengan biaya aktual yang terjadi guna menghasilkan informasi selisih (*variance*). Melalui analisis selisih tersebut, pemilik usaha dapat mengidentifikasi sumber inefisiensi secara spesifik, apakah berasal dari selisih harga, selisih kuantitas, atau kombinasi keduanya. Lebih lanjut, penerapan prinsip kelainan (*exception principle*) memungkinkan pengawasan difokuskan hanya pada penyimpangan yang signifikan, sehingga lebih efisien bagi usaha dengan sumber daya terbatas. Adapun pemilihan metode pencatatan biaya standar turut menentukan sejauh mana sistem ini dapat dijalankan dalam operasional harian.

Selisih atau varians merupakan bentuk penyimpangan yang terjadi akibat adanya perbedaan nilai antara hasil aktual di lapangan dengan biaya standar yang telah ditetapkan sebelumnya. Penyimpangan ini dikelompokkan ke dalam dua sifat, yaitu selisih menguntungkan (*favorable variance*) yang terjadi apabila biaya sesungguhnya lebih rendah dari biaya standar sehingga berpotensi meningkatkan laba, serta selisih tidak menguntungkan (*unfavorable variance*) ketika biaya aktual justru melebihi anggaran standar (Mulyadi, 2015).

Penelitian terdahulu diantaranya UMKM Kerupuk Telur Asin (Pitaloka et al., 2026): Menunjukkan bahwa penerapan biaya standar membantu akurasi perencanaan anggaran. Ditemukan ketergantungan yang tinggi pada pemasok bahan baku, di mana kenaikan harga memicu selisih biaya aktual yang signifikan. Biaya standar membantu manajemen UMKM mengevaluasi pemasok dan memperbaiki efisiensi jam tenaga kerja. Kuliner Dimsum (Purwanti et al., 2025): Menyimpulkan bahwa analisis varians menunjukkan adanya selisih yang merugikan di semua komponen biaya (Bahan baku, Tenaga Kerja, BOP) Pengendalian biaya standar mencegah pemborosan akibat penggunaan bahan melebihi takaran.

Meskipun konsep biaya standar telah banyak dikaji dalam konteks perusahaan manufaktur berskala besar, penerapannya pada UMKM kuliner masih relatif terbatas. Karakteristik UMKM seperti keterbatasan modal, SDM, dan sistem administrasi menuntut adaptasi metode yang tidak dapat dilakukan secara langsung. Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini mengkaji tiga persoalan utama: pertama, bagaimana prosedur penentuan biaya standar pada elemen bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead di UMKM Kupat Tahu Bu Tun Magelang berdasarkan kondisi aktual di lapangan; kedua, bagaimana analisis selisih biaya digunakan sebagai instrumen evaluasi kinerja dan pengendalian biaya produksi harian; dan ketiga, bagaimana implikasi penerapan prinsip kelainan dan metode pencatatan biaya standar terhadap efisiensi manajemen operasional. Sejalan dengan itu, penelitian ini bertujuan menganalisis prosedur penetapan standar biaya pada setiap elemen produksi, mengevaluasi efektivitas analisis selisih dalam mendeteksi penyimpangan dan mendukung keputusan korektif, serta menjelaskan kontribusi konkret sistem biaya standar terhadap peningkatan efisiensi operasional usaha.

2. METHODS

Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif deskriptif. Pengumpulan data dilakukan dengan mengambil data primer melalui wawancara dan observasi langsung pada objek UMKM, serta data sekunder yang bersumber dari laporan keuangan, catatan pembelian bahan baku, dan data penjualan. Data yang telah terkumpul kemudian dianalisis untuk menghitung tarif biaya yang ideal, membandingkannya dengan kondisi riil di lapangan, serta merumuskan langkah korektif atas selisih biaya yang ditemukan.

3. FINDINGS AND DISCUSSION

3.1 Komponen Biaya Standar dalam Operasional Usaha

Biaya standar Kupat Tahu dihitung melalui tiga komponen utama, yaitu Biaya Bahan Baku Standar, Biaya Tenaga Kerja Langsung Standar, dan Biaya Overhead Pabrik Standar.

A. Biaya Bahan Baku Standar

Biaya bahan baku standar dihitung berdasarkan estimasi harga beli bahan baku dan takaran kuantitas kebutuhan bahan.

Tabel 1 Rincian Anggaran Biaya Bahan Baku Standar

No	Bahan Baku	Kebutuhan Harian	Kebutuhan Bulanan	Satuan	Harga Satuan	Total Biaya Standar
1	Kupat	100	3.000	Pcs	Rp 2.000	Rp 6.000.000

2	Tahu	120	3.600	Pcs	Rp 1.000	Rp 3.600.000
3	Kacang Tanah	5	150	Kg	Rp 8.000	Rp 1.200.000
4	Gula Jawa	5	150	Kg	Rp 20.000	Rp 3.000.000
5	Kubis	6	180	Kg	Rp 8.000	Rp 1.440.000
6	Tauge	3	90	Kg	Rp 10.000	Rp 900.000
7	Wortel	2	60	Kg	Rp 17.500	Rp 1.050.000
8	Gandum	5	150	Kg	Rp 9.000	Rp 1.350.000
9	Minyak Goreng	4	120	Liter	Rp 21.000	Rp 2.520.000
10	Daun Bawang, Seledri	1	30	Paket	Rp 15.000	Rp 450.000
11	Sereh, Salam	1	30	Paket	Rp 20.000	Rp 600.000
Total Biaya Bahan Baku					Rp 737.000	Rp 22.110.000

$$\text{Modal Bahan Baku Per Porsi} = \frac{\text{Total Modal Bahan Baku Per Hari}}{\text{Target Porsi Per Hari}}$$

$$= \frac{\text{Rp 737.000}}{100 \text{ Porsi}} = \text{Rp 7.370}$$

Berdasarkan data pada Tabel 1, biaya bahan baku standar harian yang dibutuhkan untuk membuat 100 porsi Kupat Tahu adalah sebesar Rp737.000. Pengeluaran paling besar ada pada pembelian bahan baku utama, yaitu kupat sebesar Rp200.000, tahu sebesar Rp120.000, dan gula jawa sebesar Rp100.000. Dari total biaya harian tersebut, diperoleh biaya bahan baku sebesar Rp7.370 per porsi (Rp737.000 dibagi 100 porsi). Biaya per porsi ini menjadi dasar dalam perhitungan biaya bahan baku pada anggaran fleksibel bulanan. Penetapan takaran kebutuhan harian yang pasti ini berfungsi untuk menjaga konsistensi porsi, sekaligus meminimalkan risiko terjadinya sisa bahan baku dalam proses produksi.

B. Biaya Tenaga Kerja Langsung Standar

Biaya tenaga kerja langsung standar dihitung berdasarkan tarif upah harian yang disesuaikan dengan fluktuasi volume penjualan dan jumlah hari kerja.

Tabel 2 Rincian Biaya Tenaga Kerja Langsung

Kondisi Operasional	Karyawan	Tarif upah (per Hari)	Hari Kerja (Sebulan)	Total Anggaran
Sepi (60%)	1 orang	Rp 40.000	30 hari	Rp 1.200.000
Normal (80%)	1 orang	Rp 45.000	30 hari	Rp 1.350.000
Ramai (100%)	1 orang	Rp 50.000	30 hari	Rp 1.500.000

$$\text{Tarif upah per hari} = \frac{\text{Upah mingguan}}{\text{Jumlah hari kerja}}$$

$$\text{Total BTKL Bulanan} = \text{Trif upah per hari} \times \text{Jumlah hari kerja}$$

Berdasarkan Tabel 2, komponen Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) dikategorikan sebagai biaya variabel karena besaran alokasinya disesuaikan dengan tingkat kapasitas operasional usaha. Pada kondisi sepi (kapasitas 60% atau setara 1.800 porsi), tarif upah harian ditetapkan sebesar Rp40.000 dengan total biaya bulanan Rp1.200.000. Pada kondisi normal (kapasitas 80% atau setara 2.400 porsi), tarif upah disesuaikan menjadi Rp45.000 per hari dengan total biaya Rp1.350.000. Sementara itu, pada kondisi ramai (kapasitas 100% atau setara 3.000 porsi), tarif upah mencapai Rp50.000 per hari dengan total anggaran bulanan sebesar Rp1.500.000. Penyesuaian tarif berdasarkan volume aktivitas ini diterapkan agar struktur biaya tenaga kerja menjadi lebih fleksibel, sekaligus menekan risiko pemborosan akibat adanya kapasitas tenaga kerja yang menganggur (*idle capacity*) saat volume penjualan menurun.

C. Biaya overhead pabrik

Biaya overhead pabrik standar dihitung berdasarkan pengelompokan sifat biaya pendukung, BOP variabel dan BOP tetap.

Tabel 3 Rincian Biaya Overhead Pabrik

No	Elemen BOP	Estimasi pemakaian	Harga Satuan	Total Anggaran BOP
1.	Variabel (Gas LPG)			
	Sepi	10 Tabung	Rp 25.000	Rp 250.000
	Normal	12 Tabung	Rp 25.000	Rp 300.000
	Rame	15 Tabung	Rp 25.000	Rp 375.000
2.	Tetap (Plastik)			
	Plastik Kemasan	30 Bungkus	Rp 9.000	Rp 270.000
	Plastik Sambal	30 Bungkus	Rp 5.000	Rp 150.000

Plastik Kresek	30 Bungkus	Rp 7.000	Rp 210.000
----------------	------------	----------	------------

Berdasarkan Tabel 3, Biaya Overhead Pabrik (BOP) dikelompokkan berdasarkan perilaku biayanya, yaitu biaya variabel dan biaya tetap. Biaya gas LPG diklasifikasikan sebagai BOP variabel karena kuantitas penggunaannya berbanding lurus dengan volume porsi yang dimasak, yaitu sebesar Rp250.000 (10 tabung) saat sepi, Rp300.000 (12 tabung) saat normal, dan Rp375.000 (15 tabung) saat kondisi ramai. Di sisi lain, biaya pembelian plastik kemasan, plastik sambal, dan plastik kresek dianggarkan secara konstan sebesar Rp630.000 untuk pengadaan di awal bulan guna menjaga ketersediaan stok operasional. Pemisahan perilaku BOP ini berfungsi sebagai alat pengendalian agar pemilik usaha dapat melihat komponen biaya yang sifatnya fluktuatif, serta dapat mengontrol rincian pengeluaran yang berpotensi menimbulkan ketidakpastian anggaran

D. Anggaran Fleksibel Elemen Biaya Produksi

Anggaran fleksibel dihitung dengan mengalikan volume produksi pada masing-masing kapasitas operasional dengan total biaya produksi standar per porsi.

Tabel 4 Rincian Anggaran Fleksibel Biaya Produksi

Komponen Biaya	Kondisi sepi (60%)	Kondisi Normal (80%)	Kondisi ramai (100%)
Volume produksi standar	1.800 porsi	2.400 porsi	3.000 porsi
Kapasitas operasional	60%	80%	100%
1. Biaya bahan baku (<i>volume produksi × Biaya standar per porsi</i>)	Rp 13.266.000	Rp 17.688.000	Rp 22.110.000
2. Biaya tenaga kerja langsung	Rp 1.200.000	Rp 1.350.000	Rp 1.500.000
3. Biaya overhead pabrik			
BOP Variabel	Rp 250.000	Rp 300.000	Rp 375.000

(Gas)			
BOP Tetap	Rp 630.000	Rp 630.000	Rp 630.000
(Plastik)			
Total BOP	Rp 880.000	Rp 930.000	Rp 1.005.000
Total Biaya produksi standar	Rp 15.346.000	Rp 19.968.000	Rp 24.615.000

Tabel 4 menyajikan rangkuman total anggaran biaya produksi standar yang dihitung berdasarkan periode 30 hari kerja. Melalui akumulasi tiga komponen utama (biaya bahan baku, upah tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik), diperoleh total biaya produksi standar bulanan berdasarkan tingkat kapasitas operasional, yaitu sebesar Rp15.346.000 pada kondisi sepi, Rp19.968.000 pada kondisi normal, dan Rp24.615.000 pada kondisi ramai.

Data anggaran fleksibel ini memiliki fungsi manajerial yang sangat krusial bagi pelaku UMKM Kupat Tahu. Pertama, biaya ini menjadi acuan dasar dalam menentukan harga jual yang ideal pada setiap tingkat volume penjualan agar target margin keuntungan yang diharapkan tetap terjaga. Kedua, anggaran ini berfungsi sebagai tolok ukur standar untuk mengevaluasi efisiensi kinerja aktual di lapangan, sehingga apabila terjadi penyimpangan atau pemborosan biaya, pelaku usaha dapat segera mengidentifikasi sumber masalahnya melalui analisis selisih.

3.2 Evaluasi Penggunaan Analisis Selisih (Variance Analysis) untuk Pengendalian Penyimpangan Biaya Operasional

Analisis selisih (*variance analysis*) membandingkan biaya aktual yang dikeluarkan dengan biaya standar yang telah ditetapkan sebelumnya. Mulyadi (2016) menjelaskan bahwa analisis selisih menghasilkan informasi tentang efisiensi dan efektivitas penggunaan sumber daya produksi, sekaligus menjadi dasar evaluasi kinerja operasional. Pangaribuan et al. (2024) dalam penelitiannya pada usaha kuliner Fellow Coffee Manado membuktikan bahwa analisis varians mampu mengidentifikasi komponen biaya mana yang menyimpang dan pada periode kapan penyimpangan terbesar terjadi. Lebih dari sekadar mencatat perbedaan angka, analisis ini menjawab pertanyaan yang lebih penting: di mana penyimpangan terjadi, dan apa yang menyebabkannya.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pemilik UMKM Kupat Tahu, ditemukan bahwa pada periode pengamatan beberapa bahan baku utama mengalami kenaikan harga dari standar yang telah ditetapkan. Pemilik mengakui adanya dampak terhadap

pengeluaran harian, namun tidak dapat mengukur besarnya secara pasti karena tidak ada catatan komparatif yang dijalankan. Tidak adanya pencatatan inilah yang menjadi titik kritis dalam evaluasi analisis selisih penelitian ini.

Analisis selisih dilakukan pada kondisi operasional normal (kapasitas 80%, volume 2.400 porsi per bulan) sebagai titik pembandingan yang paling mewakili kondisi operasi sehari-hari.

A. Selisih Biaya Bahan Baku

Selisih biaya bahan baku terbagi dalam dua komponen: selisih harga dan selisih kuantitas (efisiensi). Formulasi yang digunakan mengacu pada pendekatan standar akuntansi biaya sebagaimana dijelaskan Carter dan Usry (2006):

$$\text{Selisih Harga BB (SHBB)} = (H_a - H_s) \times K_a$$

$$\text{Selisih Kuantitas BB (SKBB)} = (K_a - K_s) \times H_s$$

Keterangan: H_a = Harga Aktual, H_s = Harga Standar, K_a = Kuantitas Aktual, K_s = Kuantitas Standar

Hasil observasi lapangan mencatat kenaikan harga pada tiga bahan baku utama: tahu, kacang tanah, dan gula jawa. Ketiga bahan ini sekaligus merupakan komponen dengan bobot biaya terbesar dalam struktur bahan baku pada Tabel 1. Perbandingan harga standar dan aktual disajikan pada Tabel 5 berikut.

Tabel 5. Perbandingan Harga Standar dan Aktual Bahan Baku (Kondisi Normal, 2.400 Porsi/Bulan)

No	Bahan Baku	Kuantitas Aktual Bulanan	Harga Standar	Harga Aktual	Keterangan
1	Tahu	2.880 pcs	Rp 1.000	Rp1.200	Naik Rp 200/pcs
2	Kacang Tanah	120 kg	Rp 8.000	Rp10.000	Naik Rp 2.000/pcs
3	Gula Jawa	120 kg	Rp 20.000	Rp24.000	Naik Rp 4.000/pcs
4	Bahan baku lainnya	-	-	-	Sesuai standar

Berdasarkan data pada Tabel 5, perhitungan selisih harga bahan baku disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Perhitungan Selisih Harga Bahan Baku

Bahan Baku	Ha-Hs	Ka (Bulanan)	Selisih harga	Status
Tahu	Rp200	2.880 pcs	Rp 576.000	Tidak Menguntungkan (U)
Kacang Tanah	Rp2.000	120 kg	Rp 240.000	Tidak Menguntungkan (U)
Gula Jawa	Rp4.000	120 kg	Rp480.000	Tidak Menguntungkan (U)
Total			Rp1.296.000	Tidak
Selisih				Menguntungkan
Harga BB				(U)

Total selisih harga bahan baku sebesar Rp 1.296.000 per bulan berstatus tidak menguntungkan (*unfavorable*), yang berarti biaya aktual melebihi anggaran standar yang ditetapkan. Selisih ini seluruhnya bersumber dari kenaikan harga pasar yang berada di luar kendali pemilik usaha. Septiani et al. (2023) menemukan pola serupa, di mana selisih harga bahan baku yang tidak menguntungkan pada perusahaan yang ditelitinya juga disebabkan oleh variasi harga dari pemasok yang berbeda, bukan dari inefisiensi proses produksi. Dalam kondisi ini, tanggung jawab atas selisih harga tidak dapat dibebankan kepada karyawan maupun efisiensi proses produksi. Selisih ini adalah sinyal bagi pemilik untuk meninjau kembali struktur harga jual atau mempertimbangkan sumber pemasok alternatif.

Mengenai selisih kuantitas, hasil observasi menunjukkan bahwa takaran bahan baku per porsi dijalankan secara konsisten oleh karyawan mengikuti resep yang sudah ditetapkan. Tidak ditemukan penyimpangan kuantitas yang berarti, sehingga selisih kuantitas bahan baku dalam periode pengamatan ini bernilai nol. Hal ini mengindikasikan adanya kedisiplinan operasional yang baik dalam penggunaan bahan baku di lapangan.

B. Selisih Biaya Tenaga Kerja Langsung

Selisih BTKL dianalisis melalui dua komponen utama:

$$\text{Selisih Tarif TKL} = (T_a - T_s) \times JKA$$

$$\text{Selisih Efisiensi TKL} = (JKA - JKS) \times T_s$$

Keterangan: Ta = Tarif Aktual, Ts = Tarif Standar, JKA = Jam Kerja Aktual, JKS = Jam Kerja Standar

Berdasarkan hasil wawancara, sistem pengupahan pada UMKM Kupat Tahu bersifat mingguan dengan tarif yang disesuaikan terhadap volume penjualan. Pada kondisi operasional normal (kapasitas 80%), tarif upah harian Rp 45.000 dibayarkan selama 30 hari kerja, sehingga total BTKL aktual adalah Rp 1.350.000 — tepat sesuai standar pada Tabel 2. Selisih tarif maupun selisih efisiensi BTKL pada kondisi normal adalah **Rp 0 (tidak ada selisih)**.

Tidak adanya selisih BTKL menunjukkan bahwa sistem pengupahan berbasis volume penjualan yang diterapkan pemilik sudah berjalan sebagai mekanisme pengendalian biaya tenaga kerja yang efektif, meski tidak dirancang secara eksplisit untuk itu.

Satu catatan yang perlu diperhatikan yaitu apabila volume penjualan aktual berada di bawah kapasitas normal sementara upah tetap dibayarkan pada tarif yang berlaku, maka timbul kondisi *idle capacity* (kapasitas menganggur) pada tenaga kerja. Ini bukan selisih yang langsung tampak dalam catatan keuangan, tetapi merupakan penyimpangan riil yang perlu disadari pemilik sebagai biaya kapasitas yang tidak terserap secara optimal.

C. Selisih Biaya Overhead Pabrik

Selisih BOP dihitung menggunakan pendekatan selisih anggaran:

Selisih Anggaran BOP = BOP Aktual – BOP yang Dianggarkan

Berdasarkan observasi lapangan, harga plastik kemasan mengalami kenaikan dari Rp 9.000 menjadi Rp 9.667 pada periode pengamatan. Biaya gas LPG tidak mengalami perubahan.

Tabel 7. Perhitungan Selisih Biaya Overhead Pabrik (Kondisi Normal)

Elemen BOP	BOP Standar	BOP Aktual	Selisih	Status
Gas LPG (12 tabung)	Rp 300.000	Rp 300.000	Rp 0	-
Plastik kemasan	Rp 630.000	Rp 650.000	Rp 20.000	Tidak Menguntungkan (U)

Total BOP	Rp 930.000	Rp 950.000	Rp 20.000	Tidak Menguntungkan (U)
------------------	-------------------	-------------------	------------------	--------------------------------

Selisih BOP sebesar Rp 20.000 tergolong kecil secara nominal. Namun pola penyebabnya identik dengan selisih bahan baku, yakni kenaikan harga dari faktor eksternal yang tidak dikompensasi dengan penyesuaian harga jual, sehingga langsung menggerus margin keuntungan.

D. Rekapitulasi Selisih Biaya Produksi

Tabel 8. Rekapitulasi Selisih Biaya Produksi (Kondisi Normal, 2.400 Porsi/Bulan)

Komponen Biaya	Biaya Standar	Biaya Aktual	Selisih	Status
Biaya Bahan Baku	Rp17.688.000	Rp18.984.000	Rp1.296.000	U
Tenaga Kerja Langsung	Rp1.350.000	Rp1.350.000	Rp 0	-
Overhead Pabrik	Rp930.000	Rp950.000	Rp20.000	U
Total Biaya Produksi	Rp19.968.000	Rp21.284.000	Rp1.316.000	U

Total selisih biaya produksi pada kondisi normal mencapai **Rp 1.316.000 per bulan** (tidak menguntungkan), setara dengan 6,59% dari total biaya standar kondisi normal. Bila diasumsikan seluruh 2.400 porsi terjual pada harga Rp 12.000, pendapatan bulanan adalah Rp 28.800.000. Laba kotor berdasarkan biaya standar seharusnya mencapai Rp 8.832.000, namun akibat kenaikan harga bahan baku dan plastik kemasan, laba kotor aktual hanya mencapai Rp 7.516.000, berkurang Rp 1.316.000, atau 14,9% dari target laba kotor bulanan, tanpa disadari oleh pemilik karena tidak ada pencatatan komparatif yang berjalan.

Angka inilah yang tidak pernah terlihat selama sistem pencatatan belum diterapkan. Kebijakan mempertahankan harga jual Rp 12.000 di tengah kenaikan harga bahan baku bukan

keputusan yang salah secara bisnis, tetapi keputusan tersebut seharusnya diambil dengan kesadaran penuh bahwa ada margin yang tergerus setiap bulannya.

3.3 Implikasi Prinsip Kelainan dan Akuntansi Biaya Standar (Metode Ganda/Partial Plan)

A. Prinsip Kelainan (*Exception Principle*)

Prinsip kelainan adalah mekanisme dalam sistem biaya standar yang mengarahkan perhatian pemilik atau manajer hanya pada penyimpangan yang melampaui batas toleransi yang telah ditetapkan, bukan pada seluruh transaksi. Mulyadi (2016) menjelaskan bahwa prinsip ini memungkinkan manajemen memusatkan perhatian mereka terhadap keadaan-keadaan yang menyimpang dari keadaan yang seharusnya, manajemen dilengkapi dengan alat yang efektif untuk mengendalikan kegiatan perusahaan.

Bagi UMKM Kupat Tahu, prinsip ini memiliki nilai praktis yang langsung. Pemilik menjalankan sendiri hampir semua fungsi operasional usaha. Tidak ada kapasitas yang tersisa untuk memeriksa setiap rincian pengeluaran setiap harinya. Prinsip kelainan memberi solusi yang realistis: pemilik tidak perlu menganalisis semua komponen biaya setiap saat, cukup waspada ketika ada angka yang melampaui batas toleransi yang sudah ditetapkan sebelumnya. Penerapan prinsip kelainan pada UMKM Kupat Tahu dapat dijalankan melalui dua langkah utama.

Pertama, menetapkan ambang batas toleransi selisih. Mengacu pada hasil analisis sebelumnya, selisih bahan baku bulanan sebesar Rp 1.296.000 setara dengan 7,33% dari anggaran bahan baku standar kondisi normal (Rp 17.688.000). Sebagai panduan operasional, toleransi selisih dapat ditetapkan pada kisaran 3–5% per komponen biaya. Komponen yang melebihi batas ini yang perlu segera dievaluasi.

Tabel 9. Penerapan Prinsip Kelainan pada UMKM Kupat Tahu (Kondisi Normal)

Komponen Biaya	Anggaran Standar	Batas		
		Toleransi (5%)	Selisih Aktual	Status
Biaya Bahan Baku	Rp17.688.000	Rp884.400	Rp1.296.000	Perlu investigasi
Biaya TKL	Rp1.350.000	Rp 67.500	Rp 0	Normal
Biaya Overhead	Rp930.000	Rp 46.500	Rp20.000	Normal

Berdasarkan Tabel 9, hanya selisih biaya bahan baku yang melampaui ambang toleransi. Pemilik usaha cukup mengarahkan perhatian pada komponen tersebut untuk dilakukan

tindakan korektif, sementara komponen tenaga kerja dan overhead tidak memerlukan penanganan khusus pada periode yang sama.

Kedua, menentukan tindakan korektif yang sesuai. Ketika selisih bahan baku melampaui toleransi, langkah yang dapat diambil antara lain: mengidentifikasi bahan baku spesifik yang mengalami kenaikan harga paling signifikan (dalam kasus ini, tahu, kacang tanah, dan gula jawa); mengevaluasi kemungkinan beralih ke pemasok alternatif yang lebih kompetitif; atau mempertimbangkan penyesuaian harga jual berdasarkan data selisih yang sudah terdokumentasi.

Pada praktiknya, prinsip kelainan membuat pengendalian biaya menjadi lebih terfokus. Pemilik tidak perlu menghitung ulang seluruh struktur biaya setiap bulan. Cukup menganalisis apakah ada selisih yang melampaui batas toleransi atau tidak, dan jika ada maka pemusatan perhatian difokuskan terhadap komponen tersebut.

B. Metode Ganda (*Partial Plan*) dalam Pencatatan Biaya Standar

Metode ganda atau *partial plan* adalah salah satu pendekatan pencatatan dalam sistem biaya standar, di mana rekening Barang Dalam Proses (BDP) didebet sebesar biaya aktual yang dikeluarkan, namun dikreditkan (ditransfer ke rekening Barang Jadi) sebesar biaya standar yang seharusnya. Selisih antara keduanya diakui dan dicatat terpisah dalam rekening selisih (*variance account*).

Hornigren et al. (2015) menjelaskan bahwa dalam *partial plan*, selisih baru diakui pada saat produksi selesai dan barang ditransfer dari BDP ke Barang Jadi, sehingga rekening BDP mencerminkan biaya aktual selama proses produksi berlangsung. Berbeda dengan metode tunggal (*single plan*) yang langsung mencatat selisih saat bahan baku dikeluarkan ke produksi, metode ganda menunda pengakuan selisih hingga akhir periode produksi.

Berdasarkan data biaya aktual dan standar pada kondisi normal (2.400 porsi/bulan), pencatatan jurnal dengan metode ganda disusun sebagai berikut.

Jurnal 1: Pembelian Bahan Baku (Harga Aktual)

Keterangan	Debit	Kredit
Persediaan Bahan Baku	Rp 18.984.000	
Kas / Utang Dagang		Rp 18.984.000

Jurnal 2: Pemakaian Bahan Baku ke Produksi (Harga Aktual)

Keterangan	Debit	Kredit
------------	-------	--------

BDP — Biaya Bahan Baku	Rp 18.984.000	
Persediaan Bahan Baku		Rp 18.984.000

Jurnal 3: Pembebanan Biaya Tenaga Kerja Langsung

Keterangan	Debit	Kredit
BDP — Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 1.350.000	
Gaji dan Upah		Rp 1.350.000

Jurnal 4: Pembebanan Biaya Overhead Pabrik

Keterangan	Debit	Kredit
BDP — Biaya Overhead Pabrik	Rp 950.000	
Biaya Overhead Pabrik Sesungguhnya		Rp 950.000

Jurnal 5: Transfer ke Barang Jadi + Pengakuan Selisih

Keterangan	Debit	Kredit
Barang Jadi (biaya standar)	Rp 19.968.000	
Selisih Harga Bahan Baku (U)	Rp 1.296.000	
Selisih Anggaran BOP (U)	Rp 20.000	
BDP — Biaya Bahan Baku		Rp 18.984.000
BDP — Biaya Tenaga Kerja Langsung		Rp 1.350.000
BDP — Biaya Overhead Pabrik		Rp 950.000

Bagi UMKM Kupat Tahu, penerapan jurnal lengkap seperti di atas memerlukan pemahaman akuntansi dasar yang perlu dibangun secara bertahap. Namun esensinya tetap dapat dijalankan dalam bentuk paling sederhana: setiap periode, pemilik mencatat berapa yang sebenarnya dikeluarkan (aktual) dan berapa yang seharusnya dikeluarkan (standar), lalu selisihnya dicatat terpisah sebagai penanda komponen mana yang perlu dievaluasi. Carter dan Usry (2006) menegaskan bahwa nilai dari sistem biaya standar tidak terletak pada kerumitan pencatatannya, melainkan pada konsistensi penerapannya.

4. CONCLUSION

Tiga pertanyaan penelitian ini terjawab melalui temuan berikut. Pertama, standar biaya produksi dapat disusun langsung dari data operasional yang sudah berjalan. Biaya bahan baku ditetapkan Rp 737.000 per hari atau Rp 7.370 per porsi, dengan kupat, tahu, dan gula jawa sebagai komponen terbesar. Biaya tenaga kerja mengikuti volume penjualan: Rp 40.000 per hari saat sepi, Rp 45.000 saat normal,

dan Rp 50.000 saat ramai. Biaya Overhead Pabrik terdiri dari gas LPG dan plastik kemasan. Anggaran fleksibel bulanan yang dihasilkan berkisar antara Rp 15.346.000 di kondisi sepi dan Rp 24.615.000 di kondisi ramai. Standar ini disusun dari kondisi produksi aktual, sehingga dapat langsung dijadikan tolok ukur tanpa perlu penyesuaian teoritis lebih lanjut.

Kedua, analisis selisih pada kondisi normal menemukan total penyimpangan Rp 1.316.000 per bulan. Seluruhnya bersumber dari kenaikan harga pasar pada tahu, kacang tanah, gula jawa, dan plastik kemasan, setara 6,59% dari total biaya standar. Laba kotor aktual terpotong 14,9% dari target bulanan tanpa diketahui pemilik karena tidak ada catatan komparatif yang dijalankan. Selisih tenaga kerja tidak ditemukan; sistem upah berbasis volume sudah berfungsi sebagai pengendalian meski tidak dirancang eksplisit untuk itu. Selisih kuantitas bahan baku juga nihil karena karyawan konsisten mengikuti resep.

Ketiga, prinsip kelainan memberi pemilik cara untuk tidak memeriksa semua angka setiap hari. Dari seluruh komponen, hanya bahan baku yang melampaui ambang toleransi 5% dengan selisih aktual 7,33%. Komponen lain tidak memerlukan tindakan. Metode partial plan melengkapi prinsip ini melalui lima jurnal, di mana selisih diakui otomatis saat biaya aktual dari rekening BDP dipindahkan ke Barang Jadi pada nilai standar.

Pemilik perlu segera memulai pencatatan biaya harian, sesederhana apapun formatnya; laba kotor terpankaskan hampir 15% per bulan tanpa pernah terdeteksi adalah angka yang terlalu besar untuk diabaikan. Penetapan harga juga perlu ditinjau secara berkala berdasarkan data selisih, bukan kebiasaan. Memiliki lebih dari satu pemasok untuk bahan baku yang sering naik harga akan memberi ruang negosiasi yang lebih baik. Untuk penelitian selanjutnya, kajian longitudinal selama 6 hingga 12 bulan penerapan akan menghasilkan bukti yang lebih konkret tentang dampak nyata metode ini pada UMKM kuliner sejenis.

REFERENCES

- Candra, R. F. R., Khoirunnisyah, M., & Oknando, R. (2024). Analisis Penerapan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada Usaha Kingdom Boba Di Kota Solok. *Jurnal Perilaku Bisnis Kontemporer*, 1(1), 43–48. <https://doi.org/10.62769/5ezje394>
- Carter, W. K., & Usry, M. F. (2006). *Akuntansi Biaya* (13, Ed., Krista, Trans.). Salemba Empat.
- Fauziah, N., Razak, L. A., & Rayyani, W. O. (2023). Penerapan Flexible Budget Sebagai Alat Bantu Pengendalian Biaya Produksi Studi Kasus Pada UKM Anyamandiri. *Tangible Journal*, 8(1), 32–44. <https://doi.org/10.53654/tangible.v8i1.329>
- Hornigren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2015). *Cost Accounting: A Managerial Emphasis* (15th ed.). Pearson Education.

- Magdalena, & Daulay, Z. R. (2024). PENETAPAN BIAYA STANDAR SEBAGAI PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI PADA AVOS COFFEE AND RESTO MEDAN. *Cemara Journal*, 2(1), 60–68.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (5, Ed.). UPP STIM YKPN.
- Pangaribuan, B. K., Tirayoh, V. Z., & Mintalangi, S. S. E. (2024). Analisis varians biaya dalam mengukur efektivitas pengendalian biaya operasional pada Usaha Fellow Coffee Manado. *Manajemen Bisnis dan Keuangan Korporat*, 2(2), 316–326. <https://doi.org/10.58784/mbkk.233>
- Pitaloka, D. T., Tantri, L. D., Latifah, U., & Maffiroh, A. U. (2026). Strategi Pengelolaan Anggaran Produksi Berbasis Biaya Standar untuk Meningkatkan Profitabilitas UMKM Kerupuk Telur Asin. *Akuntansi Dan Ekonomi Pajak: Perspektif Global*, 3(1), 9–19.
- Purwanti, Ramadhan, A. S., Noviani, R. D., & Amelia, C. (2025). ANALISIS VARIANS DALAM PENERAPAN BIAYA STANDAR UNTUK PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI KULINER DIMSUM. *Jurnal Ekonomi Dirgantara*, 9(7), 1–8. <https://doi.org/10.32503/cendekiaakuntansi.v9i2.5362>
- Sari, D. P., Sabila, V., & Suryadi, D. (2024). Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi UMKM Doyan Jagung Mozarella Padang. *Gudang Jurnal Multidisiplin Ilmu*, 2, 913–919. <https://gudangjurnal.com/index.php/gjmi/article/view/1156>
- Septiani, S., Dasila, R. A., & Nispasari, N. (2023). Analisis selisih biaya bahan baku terhadap efisiensi biaya produksi. *Jesya (Jurnal Ekonomi dan Ekonomi Syariah)*, 6(2), 1418–1426. <https://doi.org/10.36778/jesya.v6i2.1117>