

SKRIPSI

**ANALISIS BIAYA STANDAR SEBAGAI ALAT
PERENCANAAN DAN PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI
(Studi Kasus Pada UMKM Pang Tiam *Bakery*)**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : NI PUTU ANGGARWATI
NIM : 1915644162**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN AKUNTANSI MANAJERIAL
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023**

**ANALISIS BIAYA STANDAR SEBAGAI ALAT PERENCANAAN DAN
PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI
(Studi Kasus Pada UMKM Pang Tiam Bakery)**

**Ni Putu Anggarwati
1915644162**

(Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Suatu perusahaan diharuskan mengeluarkan sejumlah biaya yang diantisipasi untuk memberikan kontribusi lebih pada kegiatan produksi. Dalam situasi ini, pelaku usaha dituntut untuk meningkatkan perencanaan dan kesiapan manajemen biaya. Sistem penetapan biaya standar digunakan untuk meningkatkan perencanaan produksi dan manajemen biaya, serta memungkinkan penetapan biaya produk melalui perbandingan hasil aktual dengan standar yang telah ditentukan sebelumnya. Hal ini memungkinkan identifikasi dan analisis varians, yang selanjutnya dapat dikategorikan ke dalam komponen harga dan kuantitas.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menyelidiki pemanfaatan biaya standar sebagai strategi perencanaan dan pengelolaan biaya produksi. Penilaian dilakukan dengan perbandingan antara biaya produksi standar dan aktual. Penelitian ini menggunakan berbagai metode, termasuk observasi, wawancara, dan dokumentasi, untuk mengumpulkan data. Wawancara dilakukan dengan kepala pembuat roti Pang Tiam Bakery serta seorang informan yang merupakan karyawan dari toko roti tersebut. Triangulasi sumber, metode dan dokumentasi berfungsi sebagai validasinya. Analisis data meliputi perolehan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Penelitian menunjukkan bahwa pemanfaatan biaya standar Pang Tiam Bakery belum mencapai tingkat yang optimal. Faktor utama yang dimasukkan dalam analisis ini adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Kenaikan harga pembelian mengakibatkan variasi yang merugikan pada biaya bahan baku gula dan gas LPG. Sebaliknya, ada varian menguntungkan pada harga telur.

Kata kunci: biaya standar, biaya produksi, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik.

STANDARD COST ANALYSIS AS A TOOL FOR PRODUCTION COST PLANNING AND CONTROL

(Case Study On UMKM Pang Tiam Bakery)

Ni Putu Anggarwati
1915644162

(Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRACT

A company is required to incur a number of anticipated costs to contribute more to production activities. In this situation, business actors are required to improve planning and readiness for cost management. Standard costing systems are used to improve production planning and cost management, as well as enable product costing through comparison of actual results with predefined standards. This allows the identification and analysis of variance, which can further be categorized into price and quantity components.

The purpose of this study is to investigate the utilization of standard costs as a strategy for planning and managing production costs. The assessment is carried out by comparison between standard and actual production costs. The study used a variety of methods, including observation, interviews, and documentation, to gather empirical data. Interviews were conducted with the head baker of Pang Tiam Bakery as well as an informant who was an employee of the bakery. Triangulation of data sources, methods and documentation. Data analysis includes data acquisition, data reduction, data presentation, and conclusions.

The findings show that the standard cost utilization of Pang Tiam Bakery has not reached an optimal level. The main factors included in this analysis are raw material costs, direct labor costs, and factory overhead costs. The increase in purchase prices resulted in adverse variations in the cost of raw materials for sugar and LPG gas. On the contrary, there are favorable variants observed in the price of eggs.

Keywords: *standard costs, production costs, raw material costs, labor costs, factory overhead costs.*

**ANALISIS BIAYA STANDAR SEBAGAI ALAT
PERENCANAAN DAN PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI
(Studi Kasus Pada UMKM Pang Tiam Bakery)**

SKRIPSI

**Dibuat sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Terapan Akuntansi pada Program Studi Sarjana
Terapan Akuntansi Manajerial Jurusan Akuntansi Politeknik
Negeri Bali**



NAMA : NI PUTU ANGGARWATI

NIM : 1915644162

**JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN AKUNTANSI MANAJERIAL

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

2023

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama Lengkap : Ni Putu Anggarwati

NIM : 1915644162

Program Studi : D4 Akuntansi Manajerial

Menyatakan bahwa sesungguhnya Skripsi:

Judul : Analisis Biaya Standar Sebagai Alat Perencanaan
dan Pengendalian Biaya Produksi
(Studi Kasus Pada UMKM Pang Tiam Bakery)

Pembimbing : I Ketut Sudiarta, S.E.,M.Pd
I Nyoman Sugiarta, SE.,M.M.A

Tanggal Uji : 16 Agustus 2023

Skripsi yang ditulis merupakan karya sendiri dan orisinal, bukan merupakan kegiatan plagiat atau saduran karya pihak lain serta belum pernah diajukan sebagai syarat atau sebagai bagian dari syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan dari perguruan tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 16 Agustus 2023



Ni Putu Anggarwati

SKRIPSI

**ANALISIS BIAYA STANDAR SEBAGAI ALAT
PERENCANAAN DAN PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI
(Studi Kasus Pada UMKM Pang Tiam Bakery)**

DIAJUKAN OLEH:

NAMA : NI PUTU ANGGARWATI

NIM : 1915644162

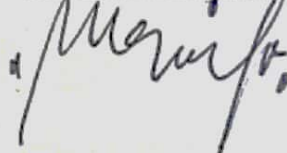
Telah Disetujui dan Diterima dengan Baik oleh:

DOSEN PEMBIMBING I



I Ketut Sudiarta, S.E.,M.Pd
NIP. 19600717 198811 1 001

DOSEN PEMBIMBING II



I Nvoman Sugiarta, SE.,M.M.A
NIP. 19601231 199003 1 015



SKRIPSI

ANALISIS BIAYA STANDAR SEBAGAI ALAT PERENCANAAN DAN PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI (Studi Kasus Pada UMKM Pang Tiam Bakery)

Telah Diuji Dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:

Tanggal 16 bln Agustus thn 2023


PANITIA PENGUJI

KETUA:

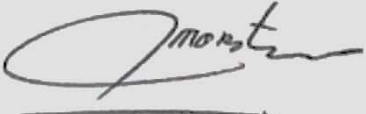


I Ketut Sudiarta, S.E., M.Pd
NIP. 19600717 198811 1 001

ANGGOTA:



2. Dra. Nyoman Yintayani
NIP. 19611016 199003 2 001



3. Drs. I Made Sumartana, M.Hum.
NIP. 19620109 198903 1 001

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya saya dapat menyelesaikan skripsi ini sesuai dengan batas waktu yang telah ditentukan. Penulisan skripsi ini dibuat untuk memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial di Politeknik Negeri Bali. Saya menyadari bahwa, tanpa adanya bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, sangatlah sulit bagi saya untuk menyelesaikan skripsi ini. Maka dari itu, saya ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut pendidikan di Politeknik Negeri Bali
2. I Made Sudana, SE., M.Si, selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan serta petunjuk dalam menyelesaikan pembelajaran di Politeknik Negeri Bali.
3. Cening Ardina, SE. M. Agb, selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial, yang selalu memberikan semangat untuk menyelesaikan skripsi ini sebagai syarat kelulusan studi di Politeknik Negeri Bali.
4. I Ketut Sudiarta, S.E., M.Pd selaku dosen pembimbing I yang telah bersedia menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan saya dalam menyusun skripsi ini.
5. I Nyoman Sugiarta, SE., M.M.A selaku dosen pembimbing II yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan

saya dalam menyusun skripsi ini.

6. Pihak perusahaan/usaha yang telah banyak membantu saya dalam memperoleh data yang diperlukan untuk pembuatan skripsi ini.
7. Orang tua dan keluarga yang selalu memberikan doa, kasih sayang, dukungan dan nasehat dalam proses pembuatan skripsi ini.
8. Teman-teman yang telah banyak membantu, menghibur, dan memberikan semangat dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan doa dan motivasi sehingga saya bisa menyelesaikan skripsi ini.

Saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu saya dalam menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya.

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, 28 Juli 2023

Ni Putu Anggarwati

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
HALAMAN PRASYARAT GELAR SARJANA TERAPAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH	v
HALAMAN PERSETUJUAN	vi
HALAMAN PENETAPAN KELULUSAN	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
A. Rumusan Masalah	8
B. Batasan Masalah.....	8
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA	11
A. Kajian Teori	11
B. Kajian Penelitian Yang Relevan	20
C. Alur Pikir.....	24
D. Pertanyaan Penelitian	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	27
A. Jenis Penelitian.....	27
B. Lokasi/Tempat dan Waktu Penelitian	27
C. Sumber Data.....	27
D. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	28
E. Keabsahan Data.....	30

F. Analisis Data	32
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	37
A. Deskripsi Hasil Penelitian	37
B. Pembahasan dan Temuan	50
C. Keterbatasan Penelitian	58
BAB V PENUTUP	59
A. Simpulan	59
B. Implikasi.....	60
C. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	63



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Standar Biaya Produksi Roti Tawar Produksi 50 bungkus.....	43
Tabel 4. 2 Standar Biaya Produksi Roti Pia Produksi 50 bungkus.....	44
Tabel 4. 3 Standar Biaya Produksi Roti Manis Produksi 100 bungkus.....	44
Tabel 4. 4 Standar Biaya Produksi Roti Asin Produksi 100 bungkus	45
Tabel 4. 5 Aktual Biaya Produksi Roti Tawar Produksi 50 Bungkus	47
Tabel 4. 6 Aktual Biaya Produksi Roti Pia Produksi 50 Bungkus	48
Tabel 4. 7 Aktual Biaya Produksi Roti Manis Produksi 100 Bungkus	48
Tabel 4. 8 Aktual Biaya Produksi Roti Asin Produksi 100 Bungkus	49
Tabel 4. 9 Perhitungan Selisih Biaya Bahan Baku Roti Tawar	50
Tabel 4. 10 Perhitungan Selisih Biaya Bahan Baku Roti Pia.....	51
Tabel 4. 11 Perhitungan Selisih Biaya Bahan Baku Roti Manis	51
Tabel 4. 12 Perhitungan Selisih Biaya Bahan Baku Roti Asin	51
Tabel 4. 13 Perhitungan Selisih Biaya Tenaga Kerja Langsung	52
Tabel 4. 14 Perhitungan Selisih Biaya Overhead Pabrik Roti Tawar	53
Tabel 4. 15 Perhitungan Selisih Biaya Overhead Pabrik Roti Pia	53
Tabel 4. 16 Perhitungan Selisih Biaya Overhead Pabrik Roti Manis.....	53
Tabel 4. 17 Perhitungan Selisih Biaya Overhead Pabrik Roti Asin	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Alur Pikir	25
Gambar 4. 1 Tahapan Proses Produksi Roti	41



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1: Perhitungan Selisih Biaya Standar dan Biaya Sesungguhnya untuk Produksi 50 bungkus Roti Tawar
- Lampiran 2: Perhitungan Selisih Biaya Standar dan Biaya Sesungguhnya untuk Produksi 50 bungkus Roti Pia
- Lampiran 3: Perhitungan Selisih Biaya Standar dan Biaya Sesungguhnya untuk Produksi 100 bungkus Roti Manis
- Lampiran 4: Perhitungan Selisih Biaya Standar dan Biaya Sesungguhnya untuk Produksi 100 bungkus Roti Asin
- Lampiran 5: Perhitungan Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Standar
- Lampiran 6: Perhitungan Selisih Biaya *Overhead* Pabrik untuk Produksi 50 bungkus Roti Tawar
- Lampiran 7: Perhitungan Selisih Biaya *Overhead* Pabrik untuk Produksi 50 bungkus Roti Pia
- Lampiran 8: Perhitungan Selisih Biaya *Overhead* Pabrik untuk Produksi 100 bungkus Roti Manis
- Lampiran 9: Perhitungan Selisih Biaya *Overhead* Pabrik untuk Produksi 100 bungkus Roti Asin
- Lampiran 10: Hasil Wawancara

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam meningkatkan kontribusinya terhadap operasi produksi, sebuah usaha wajib menanggung sejumlah biaya yang diproyeksikan. Penentuan biaya produksi memerlukan perolehan informan biaya relevan yang selanjutnya akan dimasukkan ke dalam biaya produksi secara keseluruhan. Perusahaan membutuhkan biaya untuk mendukung operasi mereka, sehingga manajemen biaya membutuhkan perhatian yang signifikan. Dalam keadaan ini, pelaku usaha dituntut untuk lebih siap dalam merencanakan dan mengendalikan biaya produksi agar dapat menetapkan harga jual yang sesuai. Tujuan perencanaan adalah untuk mengurangi pemborosan dalam proses produksi, sedangkan tujuan pengendalian adalah untuk mengawasi proses produksi dan melakukan penyesuaian atau koreksi yang diperlukan. *Standard costing* adalah salah satu pendekatan yang dapat diadopsi untuk mengelola biaya produksi.

Biaya standar dapat digunakan sebagai panduan untuk perencanaan laba dan pengambilan keputusan biaya. Biaya standar, menurut Agustina et al.(2022), menampilkan total biaya yang digunakan, perkiraan total waktu, dan bahan yang akan digunakan sebagai instrumen pengendalian biaya dengan mengurangi limbah. Sistem penetapan biaya standar adalah metodologi akuntansi biaya yang memfasilitasi pemrosesan informan biaya dengan cara tertentu, memungkinkan manajemen untuk mendeteksi aktivitas perusahaan

yang menunjukkan biaya yang menyimpang dari norma yang telah ditetapkan. Sistem melacak biaya yang diharapkan (biaya standar) dan biaya aktual (biaya aktual), kemudian menyajikan perbandingan keduanya dan menganalisis penyimpangan biaya aktual dari biaya yang diharapkan tersebut. Akibatnya, sistem biaya standar memfasilitasi pemantauan dan pengelolaan kinerja biaya perusahaan. Sistem penetapan biaya standar secara khusus dikembangkan untuk melacak dan menganalisis pengeluaran secara efektif. Pemantauan biaya standar sangat penting dalam menilai efektivitas dan pencapaian strategi yang ditetapkan. Afrah Junita (2017) menjelaskan bahwa ketika biaya standar didasarkan pada kenyataan, ini akan mendorong pelaksana untuk melakukan pekerjaan secara efisien karena mereka sudah tahu bagaimana hal itu harus dilakukan.

Persediaan bahan baku digunakan untuk memenuhi kebutuhan proses produksi, sedangkan persediaan barang jadi digunakan untuk memenuhi permintaan pasar. Persediaan bahan baku yang terlalu sedikit dapat menghambat proses produksi. Selain itu, kelangkaan bahan baku juga membuat usaha kecil dan menengah lebih sering memesan meskipun pesanan yang terlalu sering dapat menyebabkan peningkatan biaya pemesanan yang lebih tinggi. Persediaan bahan baku yang berlebihan menyebabkan peningkatan biaya pergudangan dan distribusi dana yang tidak seimbang, sehingga mengakibatkan kekurangan dana untuk kebutuhan non produksi. Selain itu, bahan baku mungkin rusak oleh bahan baku yang melimpah. Memesan, membeli, memelihara, menyimpan, menyewa dan memperbaiki inventaris

adalah semua biaya tambahan. Oleh karena itu, UMKM memerlukan manajemen persediaan yang efektif untuk meminimalkan biaya persediaan dan memaksimalkan pengelolaan keuangan yang baik. Jika jumlah bahan baku yang tepat tidak dibeli, produksi barang jadi tidak akan mampu memenuhi permintaan. Hal ini berdampak pada keuntungan. Persediaan bahan baku merupakan salah satu aset perusahaan dan memegang peranan penting dalam operasional bisnis, sehingga pengendalian persediaan yang baik sangat penting. Hal ini disebabkan beberapa kemungkinan terkait ketersediaan bahan baku yang digunakan.

UMKM, singkatan dari Usaha Mikro, Kecil dan Menengah, mengacu pada model kegiatan perdagangan yang ditandai dengan ruang lingkup yang lebih sempit. Biasanya, perusahaan ini dioperasikan oleh individu atau pemilik usaha skala kecil, terkadang disebut sebagai usaha mikro. Melalui UMKM inilah suatu jenis usaha bisa diwujudkan dan membuka lapangan pekerjaan kemudian bisa mengurangi jumlah pengangguran di Indonesia. Dengan meningkatnya UMKM di Indonesia, hal ini bisa membantu perekonomian masyarakat Indonesia untuk semakin membaik. Oleh karena itu, keberadaan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) memegang peranan penting dalam memajukan pertumbuhan ekonomi suatu bangsa. UMKM membutuhkan stok barang untuk menghadapi badai ekonomi. Untuk alasan sederhana bahwa tidak semua input primer dapat diperoleh secara lokal. Mungkin bahan baku yang diperlukan harus dipesan dan akan datang terlambat.

Roti adalah makanan yang dikonsumsi secara luas yang dinikmati popularitas dan permintaan yang signifikan di kalangan masyarakat umum. Minat tinggi dari pembeli terhadap roti telah menyebabkan banyaknya industri roti yang sudah ada hingga saat ini. Pang Tiam *Bakery* adalah salah satu usaha skala kecil yang mengkhususkan diri dalam produksi roti, dan telah beroperasi sejak tahun 2017. Lokasi usaha ini berada di Jl. Danau Batur, Jimbaran, Kuta Selatan. Pang Tiam *Bakery* memiliki kapasitas produksi harian sebesar 300 bungkus roti, yang dicapai melalui upaya kolaboratif dari tiga karyawan. Toko roti ini menawarkan beragam varian roti yang memiliki ciri khas bentuk dan rasa yang berbeda, yang semuanya ditujukan untuk konsumsi dalam jangka waktu tiga hari. Pang Tiam *Bakery* menawarkan beragam jenis roti, antara lain roti tawar, roti pia, roti manis, dan roti asin. Harga roti di Pang Tiam Bakery juga bervariasi, mulai dari harga Rp6.000 sampai Rp9.000/rotinya.

Jumlah produksi sebanyak 300 bungkus yang ditetapkan oleh Pang Tiam Bakery bercermin dari *recipe book* yang dimiliki untuk bisa terus berusaha memberikan cita rasa yang sama tanpa adanya perubahan. Biasanya dalam satu hari, roti yang tidak habis terjual di hari itu, dijual keesokan harinya. Namun biasanya Pang Tiam Bakery akan memberikan harga ekstra (potongan harga) untuk pembelian roti di atas jam sembilan malam, sehingga rugi roti yang didapat dari sisa roti yang tersisa tidak begitu banyak atau terkadang habis secara keseluruhan.

Pang Tiam Bakery secara rutin melakukan produksi roti dengan konsisten dari segi jumlah pemakaian bahan baku. Bahan baku utama yang digunakan meliputi tepung terigu, gula, telur, mentega, pengembang, dan susu. Salah satu tantangan dalam produktivitas roti adalah fluktuasi harga bahan baku yang sering terjadi. Terhitung dari bulan Januari 2023 ada beberapa bahan baku yang mengalami kenaikan dan penurunan harga sehingga menimbulkan adanya selisih, baik itu menguntungkan ataupun merugikan.

Setiap pengusaha bercita-cita untuk mencapai profitabilitas yang optimal dengan meminimalkan biaya manufaktur untuk mengurangi potensi kerugian akibat pemborosan. Pengelolaan biaya sangat penting untuk mengurangi risiko pemborosan, yang berpotensi menyebabkan kerugian finansial. Tujuan utama dari manajemen biaya adalah untuk mengoptimalkan nilai yang dihasilkan per unit pengeluaran yang dialokasikan untuk produksi. Penetapan biaya standar adalah strategi manajemen biaya yang umum digunakan dalam bidang produksi. Memilah tolak ukur yang dapat diandalkan untuk biaya produksi sangat penting, karena ketepatan standar pada akhirnya akan menentukan keefektifan sistem biaya standar. Pengeluaran standar menyediakan manajemen pengeluaran produksi yang lebih ketat. Salmon et al. (2016) setuju bahwa menggunakan sistem biaya umum bermanfaat karena memfasilitasi perencanaan dan manajemen yang lebih baik serta estimasi biaya untuk produk.

Kemampuan untuk memproduksi barang berkualitas tinggi sekaligus menjaga harga tetap rendah sangat penting untuk bisnis di lingkungan pasar yang berkembang pesat saat ini. Selain itu, organisasi memerlukan strategi

untuk memastikan mereka berdaya saing tinggi dalam menghadapi persaingan global dalam menghadapi tingkat persaingan masalah yang semakin meningkat. Dalam menghadapi persaingan global yang ketat, menurut Fizal (2021), hanya organisasi dengan kemampuan beradaptasi terhadap perubahan tuntutan konsumen yang akan berhasil. Untuk alasan ini, sistem akuntansi yang efektif sangat penting untuk bisnis apapun.

Disiplin akuntansi telah menyaksikan munculnya berbagai sub-disiplin karena dampak perubahan lingkungan perusahaan, ekspansi ekonomi, kemajuan teknis yang pesat, dan variabel lain yang mempengaruhi operasi bisnis. Bidang akuntansi mencakup berbagai bidang spesialisasi, termasuk akuntansi keuangan, akuntansi manajemen, akuntansi biaya, audit, dan perpajakan. Akuntansi biaya adalah cabang khusus dalam subjek akuntansi yang berfokus pada pencatatan biaya yang metodis dan akurat. Selain itu, tujuan akuntansi biaya adalah untuk memberi insentif kepada manajemen dan karyawan untuk terlibat dalam kegiatan pengurangan biaya, sehingga memungkinkan organisasi mencapai keunggulan kompetitif. Manajemen dan pengendalian biaya manufaktur yang efektif sangat penting untuk menjaga harga produk tetap rendah selagi mempertahankan kualitas tinggi. Untuk menekan biaya produksi, bisnis memerlukan seperangkat standar untuk digunakan sebagai panduan.

Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Ridzal (2019) berfokus pada pemanfaatan biaya standar sebagai metode pengelolaan dan pengendalian biaya produksi dalam konteks industri paving block CV. Berdasarkan temuan Batako Anugerah Baubau, terlihat bahwa biaya standar cenderung melebihi biaya aktual, menyebabkan surplus dalam evaluasi biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik. Konsekuensinya, ada kebutuhan untuk meningkatkan praktik manajemen di berbagai bidang, seperti pengadaan, penggunaan bahan baku yang efisien, manajemen tenaga kerja, dan pengendalian biaya produksi. Penting juga untuk melihat harga masa lalu saat menentukan harga rata-rata. Penerapan Standar Biaya untuk Pengendalian Biaya Produksi di PG Poerwodadie dievaluasi oleh Ashif et al. (2020). Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperoleh bahwa Penerapan biaya standar pada PG Poerwodadie sudah cukup baik dalam mengendalikan biaya produksi.

Martin dkk. (2020) mengulas efisiensi biaya produksi di PT. Pesantren Baru PG Keiri melalui perencanaan dan pengendalian biaya yang lebih baik. Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa anggaran biaya produksi masih belum efisien. Ketidacukupan perlindungan di seluruh dunia untuk biaya produksi, yang mencegah mereka meminimalkan faktor-faktor yang membuat orang ceroboh menghilangkan biaya produksi, adalah akar penyebab masalah ini.

Berdasarkan latar belakang tersebut diatas, dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan dalam penelitian sebelumnya, dan berdasarkan permasalahan yang dialami oleh Pang Tiam *Bakery* dengan hal ini maka peneliti perlu

melakukan penelitian lebih lanjut tentang “Analisis Biaya Standar Sebagai Alat Perencanaan dan Pengendalian Biaya Produksi Yang Efisien (Studi Kasus Pada UMKM Pang Tiam *Bakery*)”

A. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang telah peneliti paparkan, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan biaya standar sebagai pengendalian biaya produksi pada usaha Pang Tiam *Bakery*?
2. Apa saja kendala yang ada dalam menjalankan usaha Pang Tiam *Bakery* dalam bidang produksi?

B. Batasan Masalah

Keterbatasan studi ini didasarkan pada topiknya, yaitu membandingkan biaya standar dengan biaya produksi, ini bertujuan untuk menjelaskan bagaimana menghitung biaya perencanaan dan mengendalikan biaya produksi, dari sudut pandang perencana dan manajer, serta bagaimana memaksimalkan efisiensi biaya produksi dengan menganalisis harga relatif berbagai input (seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, dan *overhead*) dan menentukan alokasi sumber daya yang optimal. Perusahaan dengan asumsi termasuk, namun tidak terbatas pada, kebenaran data dan informasi yang dikumpulkan sehubungan dengan keadaan perusahaan saat ini dan tidak adanya modifikasi proses selama periode observasi dan pengumpulan data.

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Adapun tujuan dan manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis bagaimana biaya standar diterapkan sebagai pengendalian biaya produksi pada usaha Pang Tiam *Bakery*.
2. Menganalisis kendala-kendala pada bagian produksi yang dihadapi oleh Pang Tiam *Bakery* dalam menjalankan usahanya.

2. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam meningkatkan pemahaman dan pengetahuan mengenai ilmu pengetahuan terkait peran biaya standar dan pengendalian biaya produksi.

b. Manfaat Praktis

1. Hasil penelitian ini akan terbukti bermanfaat bagi manajemen UMKM dengan menyediakan data dan wawasan untuk dimasukkan ke dalam langkah-langkah pemotongan biaya secara menyeluruh.

2. Temuan penelitian ini dimaksudkan sebagai tolak ukur untuk menyelidiki lebih lanjut, memberikan referensi bagi peneliti lain, dan memberikan inspirasi bagi siapa saja yang tertarik di sektor bisnis.



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Kesimpulan berikut ini dapat ditarik dari analisis dan diskusi tentang penggunaan biaya standar oleh UMKM Pang Tiam *Bakery* untuk perencanaan produksi dan pengendalian biaya:

1. Berdasarkan hasil perhitungan biaya standar, terlihat bahwa usaha Pang Tiam *Bakery* mengungkapkan keberadaan selisih yang memberi keuntungan dalam bahan dasar telur, serta adanya selisih tidak menguntungkan dikarenakan adanya harga yang naik terhadap bahan baku gula. Sedangkan untuk pembiayaan *overhead* pabrik alami selisih tidak merugikan dalam pembiayaan gas lpg karena kenaikan biaya.
2. Pang Tiam *Bakery* mengalami kendala produksi dalam harga pembelian bahan baku, yang mana harga bahan dasar selalu mengalami fluktuasi, dimana hal ini bakal menyebabkan naiknya ataupun turunnya harga dasar baku pada tiap periodenya. Seperti yang sudah dijelaskan bahwa usaha Pang Tiam *Bakery* mengalami keuntungan dengan adanya penurunan harga telur, dan mengalami kerugian dari adanya kenaikan harga gula dan kenaikan harga gas lpg. Hal tersebut tentunya berpengaruh terhadap biaya standar dan biaya aktual dari masing-masing bahan.

B. Implikasi

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diidentifikasi beberapa implikasi penting. Hasil penganalisisan dari pembiayaan produksi standar serta aktual menunjukkan konsistensi dengan teori yang digunakan dalam proses perhitungan biaya di Pang Tiam *Bakery*. Penentuan biaya standar didasarkan pada jenis biaya standar, termasuk penentuan biaya dalam harga bahan baku standar, tenaga kerja langsung standar, serta *overhead* pabrik standar. Selain itu, penggunaan jenis pembiayaan aktual, seperti pembiayaan bahan dasar, tenaga kerja langsung, serta *overhead* pabrik, juga terdokumentasi pada riset ini. Hal ini menunjukkan bahwa usaha Pang Tiam *Bakery* telah menerapkan sistem penghitungan biaya yang berbasis pada kedua jenis biaya ini.

Implikasi dari kesesuaian hasil penelitian dengan teori adalah pentingnya penerapan perhitungan biaya yang tepat dan konsisten dalam usaha seperti Pang Tiam *Bakery*. Dengan mengadopsi metode perhitungan biaya standar dan menggunakan data biaya aktual dengan benar, manajemen dapat lebih efektif dalam melakukan perencanaan dan pengendalian biaya produksi. Hal berikut dapat memiliki dampak positif dalam penetapan harga jual yang makin akurat dan pada akhirnya meningkatkan efisiensi dan profitabilitas perusahaan.

C. Saran

Bersumberkan hasil daripada penelitian serta pembahasan yang sudah diadakan, alhasil penulis memberi saran yang nantinya bisa miliki kebermanfaatan dalam perkembangan produksi roti pada periode produksi berikutnya, yakni:

1. Kepada usaha Pang Tiam *Bakery* agar kiranya untuk tetap menerapkan biaya standar produksi untuk periode selanjutnya. Hal ini penting karena biaya produksi dapat berfluktuasi sesuai dengan kondisi yang berubah. Dengan menggunakan biaya standar, perusahaan dapat memiliki gambaran yang makin jelas berkenaan perkiraan biaya serta melakukan evaluasi secara berkala. Pang Tiam *Bakery* disarankan dapat melakukan penyesuaian harga mengingat harga bahan yang mengalami kenaikan. Selain itu, perusahaan juga harus mengidentifikasi jika ada selisih biaya produksi agar dapat memahami apakah selisih tersebut menguntungkan atau merugikan. Dengan demikian, perusahaan dapat melakukan tindakan pengendalian yang tepat guna menjaga keseimbangan biaya produksi dan meningkatkan efisiensi usaha.
2. Pang Tiam *Bakery* perlu menjadi lebih aktif dalam menganalisis perubahan yang berlangsung pada harga bahan dasar serta item lainnya. Ketika terjadinya kenaikan maupun penurunan harga, perusahaan harus melakukan analisis untuk menekan dampak negatif dan tetap berada pada batasan yang wajar. Jika ada kenaikan harga, upaya harus

dilakukan untuk mencari cara agar roti bisa dapat terjual, serta usaha ini dapat berlanjut ke depan. Pembiayaan yang sudah distandarkan ataupun dijadikan sebagai biaya standar untuk diadakan pengevaluasian ulang pada periode tertentu. Hal ini perlu dilakukan untuk menghindari adanya kendala dalam pembelian terkait harga bahan baku yang bisa dinamis sesuai kondisi ada berlangsung. Dengan evaluasi berkala, selisih yang tidak memberi keuntungan bisa ditindaklanjuti secara cepat dan perbaikan bisa dilakukan secara tepat.



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Afrah Junita. (2017). Penetapan Biaya Standar dan Analisa Penyimpangan Biaya Produksi (Suatu Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ekonomi Akuntansi*, 1(1), 34–43.
- Agustina, B. F., Kantun, S., & Herlindawati, D. (2022). Analisis efisiensi biaya produksi pada ud mutiara rasa kabupaten jember. 16, 309–313. <https://doi.org/10.19184/jpe.v16i2.25357>
- Aprilianti, A., & Hidayat, Y. R. (2019). Pengaruh Just In Time Terhadap Efisiensi Biaya Produksi Pada PT. Toyota Boshoku Indonesia. *Jurnal Logistik Indonesia*, 3(2), 125–133. <https://doi.org/10.31334/logistik.v3i2.619>
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33–40. <https://doi.org/10.47532/jiv.v4i1.249>
- Ashif, I., Saâ€™adah, Q., & Putri Hartono, H. R. (2020). Analisis Penerapan Biaya Standar terhadap Pengendalian Biaya Produksi pada PG Poerwodadie. *JAMER: Jurnal Akuntansi Merdeka*, 1(1), 31–37. <https://doi.org/10.33319/jamer.v1i1.22>
- Fizal, R. U. (2021). Analisis Anggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Pengendalian Biaya Pada Cv. Pinang Advertising Tanjungpinang. *Cash*, 4(02), 113–121. <https://doi.org/10.52624/cash.v4i02.2220>
- Kaharuddin, K. (2020). Kualitatif: Ciri dan Karakter Sebagai Metodologi. *Equilibrium: Jurnal Pendidikan*, 9(1), 1–8. <https://doi.org/10.26618/equilibrium.v9i1.4489>
- Martin, A. D. J., Rahayuningsih, S., & Safi'i, I. (2020). Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Produksi Untuk Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi. *JURMATIS: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Teknik Industri*, 2(1), 54. <https://doi.org/10.30737/jurmatis.v2i1.864>
- Putri, A. G., & Kusumastuti, E. D. (2022). Analisis Penerapan Biaya Standar terhadap Pengendalian Biaya Produksi pada Javasublim. *Indonesian Accounting Literacy Journal*, 2(2), 337–346. <https://doi.org/10.35313/ialj.v2i2.3162>
- Ridzal, N. A. (2019). Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada Usaha Paving Block Cv. Batako Anugerah Baubau. *Jurnal Ilmiah*

Akuntansi Manajemen, 2(1), 16–26. <https://doi.org/10.35326/jiam.v2i1.251>

Salmon, D., Runtu Penerapan Biaya Standar, T., Salmon, D., Runtu, T., & Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi, F. (2016). Penerapan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada Pt. Conbloc Indonesia Surya Cabang Sulawesi Utara Applying of Standard Cost As a Means of Controlling Production Cost At Pt. Conbloc Indonesia Surya Branch North Sulawesi. *Maret*, 4(1), 880–888.

Situbondo, K. (2022). <http://journal.univpancasila.ac.id/index.php/SULUH>.

Tirayoh, V., Morasa, J., & Wehantouw, F. (2014). Analisis Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada Pt. Royal Coconut Kawangkoan. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 2(3), 1118–1128.

Zahra, H. A., Elmasari, R., Jannah, N., Program, S., Akuntansi, F., Ekonomi, D., Bisnis, U., Muhammadiyah, R., & Pekanbaru, R. (2021). Analisis Biaya Produksi dalam Meningkatkan Profitabilitas Usaha Produksi Bawang Goreng. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 5(2), 3992–3997.

Zhou, Yang, & Wang. (2020). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title. *File:///C:/Users/VERA/Downloads/ASKEP_AGREGAT_ANAK_and_REMAJA_PRINT.Docx*, 21(1), 1–9.