

## **PENETAPAN BIAYA STANDAR SEBAGAI PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI PADA AVOS COFFEE AND RESTO MEDAN**

<sup>1)</sup>Magdalena, <sup>2)</sup>Zulia Rifda Daulay

<sup>1,2)</sup>Politeknik Unggul LP3M, Sumatera Utara, Indonesia

e-mail: <sup>1)</sup>magdalenazega26@gmail.com, <sup>2)</sup>zulia\_rifda@yahoo.co.id

### **ABSTRAK**

Avos Coffee and Resto Medan setiap harinya memproduksi 1.000 gelas coffee dengan target penjualan yang telah di tentukan. Namun, target tersebut sulit dicapai serta biaya produksi yang tidak terkontrol dapat menurunkan laba sehingga perlu adanya pengendalian. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menganalisis penerapan biaya standar sebagai pengendalian biaya produksi pada Avos Coffee and Resto Medan. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif dengan menggunakan data biaya produksi aktual dan biaya produksi standar dengan perhitungan analisis penyimpangan model satu selisih. Teknik pengumpulan data dengan observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan biaya standar yang telah dilakukan di Avos Coffee and Resto Medan belum optimal hal ini dikarenakan indikator utamanya adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik lumayan optimal. Namun terdapat penyimpangan yang merugikan pada biaya bahan baku yang disebabkan kenaikan harga di bulan Desember sehingga menyebabkan kurang optimal, sedangkan untuk biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik dalam keadaan lumayan optimal. Meski belum optimal dan terdapat banyak kendala yang di alami, namun Avos Coffee and Resto Medan mampu mempertahankan usahanya dan tetap melakukan produksi. Sehingga dengan penerapan biaya standar tersebut Avos Coffee and Resto Medan dapat mempertahankan konsistensinya dan menjadi lebih baik ke depannya.

***Kata kunci : Avos Coffee and Resto, biaya produksi, biaya standar.***

### **1. PENDAHULUAN**

Perkembangan ekonomi semakin meningkat, hal ini dapat dilihat dari pesatnya pertumbuhan industri. Pembangunan industri tidak hanya untuk kesejahteraan rakyat saja tetapi juga merupakan pembangunan jangka panjang untuk mencapai struktur ekonomi yang seimbang. Sektor industri pada umumnya lebih tinggi dibandingkan sektor lainnya sehingga lambat laun pertumbuhan industri sangat penting kehadirannya. Hal ini dapat dilihat dari perkembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) serta program-program yang di lakukan pemerintah untuk mendukung kegiatan UMKM di Indonesia agar dapat meningkatkan usahanya (Erycka Tesalonika Londa, Florence Lengkong, 2023).

Industri makanan dan minuman merupakan industri yang paling dominan di Indonesia, sehingga pertumbuhannya pun sangat pesat. Sehingga tidak heran jika industri ini menjadi andalan penopang pertumbuhan manufaktur dan ekonomi sosial. Kementerian Perindustrian mencatat sumbangan industri makanan dan minuman mencapai 34,95 persen (Dabu, 2018).

Kota Medan merupakan salah satu daerah yang pertumbuhan industri makanannya mencapai 14,9 ribu usaha atau sekitar 47,3 persen. Banyak minat para konsumen terhadap produk makanan dan minuman jadi membuat banyak hadirnya pelaku usaha untuk menciptakan lapangan pekerja untuk dirinya maupun orang lain dalam bidang tersebut (BPS., 2023).

Coffee and Resto merupakan salah satu tempat yang banyak diminati oleh konsumen di Kota Medan. Banyaknya minat mengunjungi Coffee and Resto di Kota Medan menimbulkan banyak hadirnya Coffee and Resto yang baru berdiri maupun yang bertahan hingga saat ini, salah satunya Avos Coffee and Resto Medan yang merupakan salah satu usaha yang bergerak dalam bidang produksi dan penjualan makanan dan minuman.

Avos Coffee and Resto Medan merupakan usaha yang telah melakukan usahanya sejak tahun 2015. Avos Coffee and Resto Medan setiap harinya mampu memproduksi dan menjual sekitar 45 varian makanan dan kopi, maupun minuman lainnya. Makanan dan minuman yang tersedia di Avos Coffee and Resto Medan antara lain seperti nasi goreng, soto, bermacam-macam mie goreng, ayam penyet, kopi hitam, kopi susu, sanger, teh tarik, kopi tarik, avocado Coffee, dan lainnya. Mulai dari harga Rp15.000 sampai dengan Rp35.000. Makanan dan minuman di Avos Coffee and Resto Medan mempunyai cita rasa unik. Dibuat dari bahan-bahan terbaik yang langsung didatangkan dari produsen aslinya. Seperti kopi yang langsung didatangkan dari aceh. Gula aren yang didatangkan dari tanah karo. Sayur dan bumbu yang didatangkan dari aceh, dan lainnya.

Avos Coffee and Resto Medan melakukan produksinya dengan rutin. Bahan baku yang digunakan disesuaikan dengan makanan dan minuman yang dipesan oleh pelanggan. Harga bahan baku yang sering mengalami fluktuasi menjadi kendala dalam produktivitas. Berdasarkan hasil observasi berikut laporan laba rugi Avos Coffee and Resto Medan Bulan November sampai dengan Desember 2022:

**Tabel 1.** Laporan Laba Rugi Avos Coffe dan Resto

Avos Coffee and Resto Medan		
Laporan Laba Rugi		
Periode November – Desember 2022		
	November	Desember
Penjualan	40.015.000	40.032.000
Retur Penjualan	11.985.000	11.968.000
Laba Kotor	28.030.000	28.064.000
Beban Operasi		
Biaya bahan baku	11.310.000	11.310.000
Biaya Bahan Penolong	5.382.000	5.382.000
Biaya Gaji	4.000.000	4.000.000
Biaya Gas LPG	2.145.000	2.145.000
Beban Listrik	221.000	221.000
Sewa Gedung	667.000	667.000
Biaya Tenaga Kerja	1.716.000	1.716.000
Bensin	260.000	260.000
Reparasi	45.000	45.000
Harga Pokok Produksi	25.746.000	25.746.000
Laba Bersih/Bulan	2.284.000	2.318.000

Sumber: Keuangan Avos Coffee and Resto Medan, 2023

Setiap pelaku usaha ingin menghasilkan laba yang besar dengan biaya yang minimal agar tidak melakukan pemborosan yang mengakibatkan kerugian. Untuk menghindari pemborosan yang dapat menimbulkan kerugian maka perlunya pengendalian biaya. Pengendalian biaya dilakukan agar biaya dari produksi yang dipakai dapat seefektif dan seefisien mungkin. Salah satu metode yang dapat digunakan sebagai alat pengendalian terhadap biaya suatu produksi adalah dengan menetapkan perhitungan terhadap biaya standar. Untuk neraca dari Avos Coffee and Resto Medan yaitu sebagai berikut:

**Tabel 2.** Neraca Avos Coffe and Resto Medan

No	Nama Akun	Neraca	
		Debit (Rp)	Kredit (Rp)
111	Kas	16,946,030	
112	Piutang Karyawan	-	
113	Persediaan Bahan Baku	8,133,000	
114	Perlengkapan	1,705,000	
121	Mesin dan Alat	107,106,000	
122	Akumulasi Depresiasi Mesin dan Alat		446,275
123	Bangunan	108,750,000	
124	Akumulasi Depresiasi Bangunan		312,500
125	Tanah	648,000,000	
126	Furniture	44,100,000	
127	Akumulasi Depresiasi Furniture		183,750
201	Utang Usaha		-
301	Modal Pemilik		938,064,000
411	Penjualan		15,621,000
511	Pembelian	7,551,820	
512	Persediaan Tersedia Untuk Dijual	667,000	
611	Beban Bensin	110,000	
612	Beban Internet	467,500	
613	Beban Listrik	1,912,750	
614	Beban Sampah	200,000	
615	Beban Jasa Kirim	64,000	
616	Beban Pajak	21,280	
617	Beban Gaji	7,444,000	
618	Beban Perlengkapan	506,620	
619	Beban Depresiasi	942,525	
Total		954.627.525	954.627.525

## 2. LANDASAN TEORI (Times New Roman,

### 2.1 PENGERTIAN BIAYA STANDAR

Biaya standar adalah biaya yang ditentukan dimuka, yang merupakan jumlah biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk membuat satu satuan produk atau untuk membiayai kegiatan tertentu, dibawah konsumsi kondisi ekonomi, efisiensi, dan faktor-faktor lain tertentu. Penetapan sistem biaya standar akan memberikan pedoman kepada manajemen dalam melakukan proses produksi untuk mengetahui beberapa biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk melaksanakan kegiatan-kegiatan di dalamnya. Sehingga dengan melakukan penerapan biaya standar dapat memungkinkan bagi manajer untuk mengambil keputusan dengan melakukan pengurangan biaya dengan cara perbaikan metode produksi, pemilihan tenaga kerja dan kegiatan lain (Surjadi, 2016).

Standar umumnya di bagi menjadi dua bagian yaitu sesuatu yang ideal dan sesuatu yang saat ini dapat tercapai. Standar ideal membutuhkan operasi maksimum dan hanya bisa tercapai jika segala sesuatu

beroperasi secara sempurna. Tidak adanya mesin yang rusak, menganggur atau kurangnya keterampilan yang menguntungkan. Sedangkan standar yang saat ini dapat tercapai bisa dicapai dengan beroperasi secara efisien. Kelonggaran diberikan untuk kerusakan normal, gangguan keterampilan yang lebih rendah dari sempurna, dan lain-lain. Menurutnya standar-standar tersebut merupakan tantangan yang dapat dicapai (Mowen et al., 2016).

## **2.2 PENGENDALIAN BIAYA STANDAR**

Standar didefinisikan sebagai suatu landasan atau patokan yang dapat digunakan sebagai dasar dalam melakukan pengukuran kinerja. Standar tersebut di bagi menjadi dua. Pertama, standar kuantitas yaitu menunjukkan suatu elemen biaya seperti jam kerja atau bahan baku yang akan digunakan dalam pembuatan satu unit produk atau jasa. Kemudian standar biaya yaitu menunjukkan jumlah biaya penggunaan waktu atau bahan yang akan terjadi. Standar-standar tersebut nantinya dijadikan sebagai alat pengendalian biaya melalui proses eliminasi pemborosan dan inefisiensi (Mursyidi, 2018).

Management by exception adalah suatu sistem dimana standar dibentuk untuk berbagai aktivitas operasi dan kemudian hasil standar tersebut dibandingkan dengan hasil biaya sesungguhnya. Selisih yang menunjukkan signifikan maka akan mendapatkan perhatian manajemen sebagai suatu pengecualian (Dewa Ayu Eka Wahyuni, 2019).

Biaya standar merupakan suatu biaya yang ditentukan di awal untuk suatu produk yang bersifat homogen dan relatif stabil. Sistem biaya standar dalam suatu perencanaan dan pengendalian dapat digunakan sebagai landasan untuk mengambil suatu keputusan oleh manajemen mengenai biaya dan perencanaan laba, sehingga dengan menentukan biaya standar dari suatu produk yang homogen akan membantu manajemen untuk menghitung dan melakukan pengendalian biaya yang tepat pada suatu produknya. Sistem biaya standar berfungsi untuk mengendalikan biaya, yaitu dengan mendeteksi kegiatan-kegiatan dalam perusahaan yang menyimpang dari biaya standar yang ditentukan sebelumnya kemudian melakukan perbandingan antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya (Sujarweni, 2015).

## **2.3 BIAYA STANDAR DALAM MENETAPKAN BIAYA PRODUKSI**

Menurut (Magfirah B & Fitri, 2019), sistem penentuan biaya Standar dalam menetapkan biaya produksi adalah metode untuk mengalokasikan biaya.

1. Pembebanan biaya untuk masing-masing unit produksi dapat dikelompokkan menjadi 3 sistem, yaitu (Purwaji, 2019):

a. Sistem Biaya Sesungguhnya (Actual Cost System / Historical Cost System)

Sistem yang sesungguhnya adalah metode perhitungan biaya yang mana biaya dibebankan pada produk ketika biaya tersebut telah terjadi atau biaya yang sesungguhnya telah dimanfaatkan, informasi biaya diakumulasikan sejumlah biaya yang sungguhsungguh terjadi, namun masih harus menanti hingga kegiatan produksi dalam suatu periode telah selesai dilaksanakan, sehingga penyajian laporan biaya historis dilakukan setelah semua aktivitas operasional selesai atau dilakukan pada akhir periode akuntansi. Tujuan sistem biaya ini adalah menentukan biaya atas produk atau jasa secara tepat dan akurat

b. Sistem Biaya yang Ditentukan di Muka (Standard Cost System)

Sistem biaya yang ditentukan dimuka adalah metode perhitungan biaya yang dibebankan pada produk sebelum proses produksi atau aktivitas jasa mulai dikerjakan. Sistem perhitungan biaya yang ditentukan di muka tersebut dapat dijadikan sebagai standar melalui penentuan besarnya tarif ( standar harga dan standar kuantitas ). Di sisi lain, biaya sesungguhnya juga dapat dilakukan pencatatan, sehingga apabila terdapat selisih antara biaya sesungguhnya dan biaya yang ditentukan

di muka dapat dilakukan analisis untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih tersebut. Penentuan sistem biaya ini digunakan manajemen sebagai alat perencanaan dan pengendalian biaya.

c. Gabungan ( Hybrid )

Menghitung biaya dengan sistem gabungan yaitu kombinasi antara komponen biaya bahan dan tenaga kerja langsung dihitung sesuai dengan jumlah yang sesungguhnya dan elemen biaya overhead pabrik dihitung dengan mengaplikasikan tarif yang telah ditentukan dimuka. Biaya sesungguhnya juga dicatat dan selisih jumlah antara biaya sesungguhnya dengan biaya standar digabungkan dalam suatu akun terpisah

2. Metode Penentuan Biaya

Metode penentuan harga pokok produksi merupakan teknik mengukur komponen-komponen biaya dalam biaya produksi, yang terbagi dalam 2 pendekatan, yaitu:

a. Full Costing

Full costing adalah teknik penetapan biaya produksi yang mengestimasi seluruh komponen biaya produksi ke dalam biaya produksi, yang berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperan sebagai variabel maupun tetap.

b. Variable Costing

Variable costing adalah teknik penetapan biaya produksi dimana hanya fokus untuk memperhitungkan biaya yang berperan sebagai biaya produksi variabel ke dalam biaya produksi yang berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel.

3. Pengendalian Biaya Produksi

Biaya adalah kas atau setara kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan dapat memberikan manfaat saat ini atau di masa depan bagi organisasi. Mengurangi biaya yang di butuhkan untuk mencapai manfaat dengan pengelolaan yang strategis berarti membuat perusahaan lebih efisien. Senada dengan Bustami yang mengatakan biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu (Magfirah B & Fitri, 2019).

Produksi merupakan hasil akhir dari proses atau aktivitas ekonomi dengan memanfaatkan beberapa masukan atau input. Senada dengan Putong mengatakan bahwa produksi atau memproduksi menambah kegunaan (nilai guna) suatu barang. Kegunaan akan bertambah apabila memberikan manfaat baru atau lebih dari bentuk semula (Putong, 2017).

### 3. METODE PENELITIAN

Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yaitu penelitian yang dilakukan dengan cara menganalisis dan menjelaskan informasi yang diperoleh apa adanya pada saat penelitian dilakukan. Penelitian deskriptif merupakan penelitian terhadap masalah-masalah berupa fakta-fakta saat ini dari suatu populasi yang meliputi kegiatan penelitian sikap atau pendapat terhadap individu, organisasi, keadaan, ataupun prosedur (Moleong, 2015).

Pendekatan deskriptif kuantitatif dalam penelitian ini bertujuan untuk mengetahui seberapa besar dampak penerapan biaya standar terhadap laba yang diperoleh dengan membandingkan antara pengendalian biaya yang diterapkan pada Avos Coffee and Resto Medan dengan biaya standar.

Adapun lokasi penelitian yaitu di Avos Coffee and Resto Medan jalan T. Amir Hamzah No.C-40, Helvetia Timur., Kec. Medan Helvetia. Penelitian akan dilakukan kurang lebih 2 (dua) bulan, yaitu bulan 1 Juni – 30 Agustus 2023.

Subjek pada penelitian ini adalah pemilik dan dua karyawan Avos Coffee and Resto Medan jalan T. Amir Hamzah No.C-40, Helvetia Timur., Kec. Medan Helvetia yang berinisial L yang akan diwawancarai dan dimintai data-data yang diperlukan dalam penelitian. Adapun informan dalam penelitian ini adalah

karyawannya yang berinisial M dan S sebagai pendukung. Data-data yang dikumpulkan berupa hasil data informasi, keterangan, dan hal-hal yang berkaitan dengan kepentingan penelitian. Informan tersebut yang nantinya akan memberikan informasi yang menyangkut data peneliti.

Objek merupakan titik perhatian dari suatu penelitian, titik perhatian tersebut dapat berupa permasalahan, atau fenomena yang ada dan terjadi di lapangan. Dalam penelitian ini yang akan menjadi objek penelitian adalah mengenai biaya-biaya produksi dan pengendalian biaya yang digunakan serta kendala pada Avos Coffee and Resto Medan jalan T. Amir Hamzah No.C-40, Helvetia Timur., Kec. Medan Helvetia.

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

##### 4.1 PENETAPAN BIAJA STANDAR SEBAGAI PENGENDALIAN BIAJA PRODUKSI

Penyusunan harga bahan baku ditentukan berdasarkan data yang di gunakan pada bulan November 2022, begitu juga dengan penetapan harga bahan baku yang ditetapkan sebagai standar. Alasan peneliti menggunakan data harga bulan November 2022 sebagai penetapan standar karena Avos Coffee and Resto Medan belum melakukan pencatatan, sehingga harga tersebut merupakan harga yang berlaku saat penyusunan. Berikut rincian bahan baku pada Bulan November 2022 selama 26 hari, yaitu:

**Tabel 3.** Harga Standar Bahan Baku

No	Nama Bahan Baku	Kebutuhan Per Hari (Kg)	Kebutuhan Per Bulan (Kg)	Harga Standar per Kg	Total (Rp)
1	Coffee	25	650	8.000	5.200.000
2	Gula	7	182	13.00	2.366.000
3	Caramel	2	52	23.00	1.196.000
4	Cream	5	130	11.00	1.430.000
5	Gula Merah	0,5	13	60.00	780.000
6	Susu	0,5	13	26.00	338.000
	Total				11.310.00

**Tabel 4.** Total Bahan Baku Standar

No.	Nama Bahan Baku	Kebutuhan Per Bulan (Kg)	Harga Standar Per Kg	Total Standar Biaya Bahan Baku	Hasil Produksi (Per gelas)	Standar Biaya Bahan Baku Per Gelas
1	Coffee	650	8.000	5.200.000	26.00	200
2	Gula	182	13.00	2.366.000	26.00	91
3	Caramel	52	23.00	1.196.000	26.00	46
4	Cream	130	11.00	1.430.000	26.00	55
5	Gula Merah	13	60.00	780.000	26.00	30
			0		0	
6	Susu	13	26.00	338.000	26.00	13
	Total					435

Berdasarkan tabel data di atas telah diketahui bahwa biaya bahan baku standar yang digunakan untuk menghasilkan coffee per gelas adalah sebesar Rp435. Total biaya bahan baku yang digunakan Avos Coffee and Resto Medan adalah Rp11.310.000 dengan menghasilkan 26.000 gelas coffee setiap bulannya.

Sistem biaya standar merupakan sistem yang di bentuk untuk berbagai aktivitas operasi yang dapat dijadikan sebagai pengendalian biaya produksi yaitu dengan cara membandingkan periode akuntansi biaya aktual dengan biaya standar sehingga akan terlihat selisih antara keduanya. Jika biaya aktual mengalami selisih yang lebih kecil dari biaya standarnya maka terjadi selisih menguntungkan kemudian jika biaya aktual mengalami selisih yang lebih besar maka terjadi selisih tidak menguntungkan pada biaya produksi yang di keluarkan.

Sistem biaya ini akan membantu pelaku usaha untuk mengontrol pemborosan-pemborosan yang terjadi baik pada biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya bahan penolong, dan biaya *overhead* pabrik. Penyusunan sistem biaya standar ini dapat dilakukan dengan menentukan biaya di awal yang dapat diperoleh dengan cara mencari harga pasar setempat (HPS) untuk memperkirakan biaya-biaya yang mungkin akan berlaku untuk beberapa periode ke depan. Namun pada penelitian ini menggunakan harga yang berlaku saat penyusunan yaitu pada bulan November 2022.

Berdasarkan observasi dan wawancara yang dilakukan di Avos Coffee and Resto Medan terhadap perhitungan biaya-biaya yang digunakan dalam melakukan produksi belum sesuai dengan standarnya, selama ini hanya melakukan perhitungan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja saja sebagai pembebanan biaya produksi sedangkan untuk biaya *overhead* pabrik belum secara keseluruhan di bebaskan. Avos Coffee and Resto Medan hanya membebaskan biaya bahan penolong dan biaya tenaga kerja tidak langsung saja sebagai pembebanan biaya produksi sedangkan seperti biaya reparasi, biaya sewa gedung, biaya listrik dan sebagainya tidak dibebaskan. Hal ini tentunya mengakibatkan kurang efektif dan efisien terhadap penetapan harga pokok produksi yang dijadikan sebagai penentuan harga jual.

Kemudian untuk hasil dari perhitungan unsur-unsur biaya produksi aktual dan standar Avos Coffee and Resto Medan yang dilakukan terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik yaitu: *Pertama*, berdasarkan hasil perhitungan biaya bahan baku di ketahui total biaya bahan baku standar sebesar Rp11.310.000. Total tersebut di dapat dari kebutuhan per Kg bahan baku dalam sebulan dikalikan dengan harga bahan baku, harga tersebut merupakan standar harga yang menjadi patokan penetapan biaya produksi standar Avos Coffee and Resto Medan untuk bulan selanjutnya. Berdasarkan pemakaian bahan baku standar tersebut menghasilkan varian makanan sebanyak 1000 varian per harinya dan sebanyak 26.000 selama satu sebulan dengan kuantitas bahan baku selama sebulan sebesar 1.040, maka didapat total bahan baku Avos Coffee and Resto Medan sebesar Rp435. Sehingga dapat disimpulkan bahwa harga varian per jenisnya adalah sebesar Rp435 dengan total biaya bahan baku yang digunakan adalah Rp11.310.000 dan menghasilkan

26.000 varian makanan dalam sebulan. Sedangkan untuk biaya bahan baku produksi aktual harga gula pasir dan Coffee mengalami penurunan, gula pasir yang awalnya dari Rp8.000 menjadi Rp7.840 dan harga Coffee yang awalnya Rp23.000 menjadi Rp22.500 per kilo. Selanjutnya untuk Caramel mengalami kenaikan dari Rp11.000 menjadi Rp11.700 per kg dan untuk bahan lainnya seperti gula merah, susu, creamer tidak mengalami perubahan sehingga harga dan kuantitas nya tetap stabil. Jadi dapat di ketahui bahwa biaya aktual bahan baku selama bulan Desember 2022 Avos Coffee and Resto Medan didapat total bahan baku Rp11.271.000.

*Kedua*, berdasarkan perhitungan biaya tenaga kerja langsung standar Avos Coffee and Resto Medan dihitung berdasarkan jam kerja standar dan tarif upah standar. Dengan waktu kerja 11 jam, hari kerja selama 26 hari dengan 4 hari libur, dan jumlah karyawan 2 orang serta jam tenaga kerja standar per Gelasnya sebesar 0,022. Kemudian untuk tarif upah standar Avos Coffee and Resto Medan dengan tarif sebesar Rp77.000 per harinya dan tarif upah standar per jamnya sebesar Rp6.993, sehingga diketahui total biaya tenaga kerja langsung standar pada varian makanan per jenisnya sebesar Rp153,8. Kemudian untuk perhitungan biaya tenaga kerja langsung aktual terdapat 2 karyawan yang bekerja di Avos Coffee and Resto Medan tersebut dan berkaitan langsung dengan proses produksi. Dengan jam kerja sehari dimulai pukul 06:00 sampai dengan pukul 17:00 dan waktu istirahat pukul 11:30 sampai dengan pukul 13:00, untuk hari kerja yaitu selama 6 hari dan libur 1 hari setiap hari Sabtu. Upah yang diberikan sebesar Rp77.000 setiap harinya dan dibayar pada akhir bulan dengan total upah tenaga kerja langsung sebesar Rp4.000.000 setiap bulannya.

*Ketiga*, berdasarkan hasil dari perhitungan biaya *overhead* standar pabrik ini peneliti menggunakan dalam satuan tarif dan satuan jam kerja. Biaya *overhead* pabrik ini dapat di ditentukan dengan menghitung total BOP yang digunakan kemudian di bagi dengan jam tenaga kerja langsung selama sebulan dan di kali dengan jam per unit produk. Sehingga didapat biaya standar *overhead* Avos Coffee and Resto Medan sebesar Rp401,3. Perhitungan biaya *overhead* tersebut berdasarkan biaya-biaya yang dikeluarkan pada bulan November 2022 yang di jadikan standar untuk periode selanjutnya. Untuk hasil perhitungan biaya *overhead* pabrik aktual untuk biaya listrik mengalami penurunan yang awalnya Rp221.000 menjadi Rp200.000 karena pemakaian pada bulan Desember 2022 lebih sedikit. Sedangkan untuk biaya lain seperti biaya bahan penolong, gas LPG, sewa gedung, reparasi dan lainnya tetap sama dan tidak mengalami kenaikan atau penurunan. Sehingga di dapat hasil biaya *overhead* pabrik pada bulan Desember 2022 sebesar Rp10.415.000.

Hasil analisis biaya produksi standar dan biaya produksi aktual berdasarkan pada perhitungan analisis penyimpangan atau selisih (*variance*) biaya produksi pada Avos Coffee and Resto Medan berikut hasil perhitungannya:

**Tabel 5.** Ringkasan Hasil Analisis Biaya Produksi

Keterangan	Biaya Produksi (Rp)		Analisis Selisih	
	Biaya Standar	Biaya Aktual	(Rp)	P/L
BBB:				
Coffee	5.200.000	5.096.000	104.000	Profit
Gula Pasir	2.366.000	2.366.000	0	-
Susu	1.196.000	1.170.000	26.000	Profit
Caramel	1.430.000	1.521.000	91.000	Loss
Cream	780.000	780.000	0	-
Gula Merah	338.000	338.000	0	-
Total			39.000	Profit
BTKL				-
Gaji/upah	4.000.000	4.000.000	0	-
Total			0	-
BOP:				
Biaya Bahan	5.382.000	5.382.000	0	-
Gas LPG	2.145.000	2.145.000	0	-
Bensin	260.000	260.000	0	-
Biaya Listrik	221.000	200.000	21.000	Profit
BTKL	1.716.000	1.716.000	0	-
Sewa Gedung	667.000	667.000	0	-
Reparasi	45.000	45.000	0	-
Total			21.000	Profit

Dari analisis di atas selisih-selisih yang terjadi akan berdampak pada biaya produksi Avos Coffee and Resto Medan secara keseluruhan dan tentunya akan berdampak juga pada harga jual varian. Selisih yang terjadi pada gula pasir, Coffee dan Caramel terdapat selisih menguntungkan dan merugikan tentunya akan mempengaruhi pada perolehan laba Avos Coffee and Resto Medan nantinya. Namun kenaikan bahan baku tersebut masih dalam batas kewajaran yang terjadi akibat fluktuasi harga bahan baku.

Berdasarkan hasil analisis pada biaya produksi standar dan aktual di atas memiliki kesesuaian dengan teori dimana dalam melakukan perhitungan biaya standar dan aktual pada Avos Coffee and Resto Medan ditentukan

berdasarkan jenis biaya standar mulai dari penentuan harga bahan baku standar, kuantitas bahan baku standar, jam tenaga kerja langsung standar, dan biaya *overhead* pabrik standar. Kemudian juga pada penggunaan jenis biaya aktual yang terdapat pada Avos Coffee and Resto Medan yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik pada Pada Avos Coffee and Resto Medan.

## 5. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan pada bab-bab sebelumnya, maka dapat ditarik kesimpulannya sebagai berikut:

1. Avos Coffee and Resto selama ini belum melakukan pengendalian biaya dan tidak melakukan pembebanan biaya produksi secara keseluruhan.
2. Berdasarkan hasil perhitungan biaya standar pada yang dilakukan menunjukkan adanya selisih menguntungkan pada bahan baku gula pasir dan kopi, bahan baku bubuk mengalami selisih tidak menguntungkan karena adanya kenaikan harga. Untuk biaya tenaga kerja mengalami selisih seimbang, sedangkan untuk biaya overhead pabrik mengalami selisih menguntungkan pada biaya listrik. Memuat kesimpulan yang diperoleh dan saran-saran untuk penelitian selanjutnya (jika ada).

## DAFTAR PUSTAKA

- BPS., M. (2023). *Pertumbuhan Ekonomi Kota Medan Tahun 2022*. <https://medankota.bps.go.id/pressrelease/2023/02/28/134/pertumbuhan-ekonomi-kota-medan-tahun-2022-sebesar-4-71-persen--y-on-y-.html>
- Dabu, P. (2018). *Industri Makanan dan Minuman*. <https://industri.kontan.co.id/news/tahun-2018-industri-makanan-minuman-diperkirakan-tumbuh-10>
- Dewa Ayu Eka Wahyuni, A. M. A. (2019). PENGENDALIAN INTERNAL KREDIT TERHADAP KREDIT BERMASALAH Fakultas Ekonomi Universitas Ngurah Rai , Bali , Indonesia Jurnal Manajemen dan Bisnis Equilibrium PENDAHULUAN Koperasi adalah salah satu lembaga keuangan non bank di Indonesia . Peranan koperasi san. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Equilibrium*, 5(1), 1–9.
- Erycka Tesalonika Londa, Florence Lengkong, R. M. (2023). *PENGEMBANGAN USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH DI DINAS KOPERASI DAN USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH KOTA TOMOHON*. 4(1), 88–100.
- Magfirah B, O. S., & Fitri, Y. (2019). Analisis Efisiensi Biaya Produksi Dengan Penggunaan Biaya Standar Dalam Meningkatkan Rasio Net Profit Margin (Studi Empiris Pada Umkm Dendeng Sapi Di Banda Aceh). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*, 4(2), 334–343. <https://doi.org/10.24815/jimeka.v4i2.12262>
- Moleong, L. J. (2015). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya.
- Mowen, M. M., Hansen, D. R., & Heitger, D. L. (2016). *Managerial Accounting: The Cornerstone of Business Decision-Making*. Cengage Learning. <https://books.google.co.id/books?id=fNy5DQAAQBAJ>
- Mursyidi. (2018). *Akuntansi Biaya: Conventional Costing, Just In Time, dan Activity - Based Costing*. PT. Refika Aditama.
- Purwaji, A. dkk. (2019). *Akuntansi Biaya. ed. ke-2, cet. ke-6*. Salemba Empat.
- Sujarweni, W. (2015). *Akuntansi Biaya Teori dan Penerapannya: Seluk Beluk Akuntansi, Contoh, dan Aplikasi*. Pustaka Baru Press.
- Surjadi, L. (2016). *Akuntansi Biaya: Dasar-Dasar Perhitungan Harga Pokok*. PT. Indeks.