
**ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI UNTUK MEMAKSIMALKAN
LABA PRODUK OLAHAN DODOL BENGKEL****Nina Fadilah, S.Pd, M.Pd. & Hidayati Purnama Lubis, S.P., M.Si.**ninafadilah@dosen.pancabudi.ac.id - 085360863120Dosen Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi & Bisnis
Universitas Pembangunan Pancabudi**ABSTRAK**

Biaya produksi berkaitan erat dengan jumlah produk yang dihasilkan, terkait dengan hal tersebut maka diperlukan sekali kesadaran untuk melakukan perhitungan yang jeli terhadap biaya produksi tersebut. Banyak pemilik dan pelaku usaha sering sekali mengesampingkan pentingnya penulisan laporan untuk melakukan perhitungan biaya produksi. Biaya produksi pada olahan dodol bisa dikontrol dengan cara membandingkan antara anggaran dengan realisasi biaya produksi tersebut. Terkontrolnya biaya produksi akan memudahkan dalam pencapaian laba yang ingin diperoleh. Proses perbandingan antara biaya produksi dan realisasinya tujuannya untuk mendapatkan total biaya produksi yang dapat digunakan untuk menilai kinerja usaha dengan demikian bagian manajemen dapat mengambil tindakan untuk memperbaiki anggaran yang telah dicapai secara tidak langsung untuk membantu pengendalian biaya produksi tahun 2018. Jika ternyata dalam realisasinya biaya produksi ternyata jauh dari dari anggaran yang dibuat maka anggaran tersebut perlu dikoreksi dalam perhitungannya sehingga didapatkan laba yang maksimal, untuk kedepannya dengan kemampuan seorang bagian administrasi atau pembuat laporan yang berorientasi pada suatu usaha dalam mengendalikan biaya produksi maka usaha yang dijaankan akan terhindar dari yang namanya pemborosan biaya produksi. Kegiatan pelatihan untuk meningkatkan kemampuan perhitungan biaya produksi sangat diperlukan dalam melatih kemampuan seseorang dalam memanajemen usaha didalam penelitian ini khususnya untuk penelitian dalam pengendalian biaya produksi untuk produk olahan dodol bengkel

Kata Kunci: Selisih Biaya Produksi, Laba dan Produk Dodol

I. PENDAHULUAN

Semua perusahaan pasti bertujuan untuk memaksimalkan laba yang diperoleh sehingga usaha yang dijalankan bisa berjalan dan berkembang dengan baik. Pelaku dan pemilik usaha yang mampu mengontrol biaya produksi tentu mempunyai kemampuan membuat anggaran sehingga pemilik usaha dan pelaku usaha dalam memanajemen usahanya bisa mengambil langkah untuk merevisi jika usaha ternyata tidak berjalan lebih baik dari sebelumnya. Revisi anggaran perlu dilakukan untuk membantu meminimalkan biaya produksi menghindari pemborosan biaya produksi sehingga membantu untuk pencapaian laba yang maksimal. Menggunakan anggaran yang tepat pastinya membantu pelaku usaha untuk memprediksi laba yang ingin diperoleh dan melihat ketepatan penggunaan biaya produksi.

Dalam membuat anggaran dituntut kecermatan dan ketelitian untuk melakukan perhitungan biaya produksi. Sehingga didapat hasil yang bisa dijadikan tolak ukur untuk mengontrol biaya produksi dan mencapai laba yang optimal. Adapun dalam prosesnya analisis pengendalian biaya produksi dilakukan dengan membandingkan antara anggaran produksi dengan realisasinya. Sehingga akan diperoleh penyebab kurang terkendalinya biaya produksi yang dapat digunakan pihak manajemen untuk menilai kinerja usaha yang sedang dijalankan. Jika dalam perhitungan biaya produksi ditemukan ketimpangan yang sangat besar dari realita maka pemilik dan pelaku usaha harus menyadari dan mampu melakukan revisi atas anggaran

yang dibuatnya sehingga kedepannya dapat menjadi akurat dan membantu memanagerial usaha yang akan dilakukan.

Kemampuan pemilik dan pelaku usaha dalam membuat anggaran pengendalian akan sangat membantu jalannya usaha karena diharapkan pemilik usaha mampu untuk mengontrol proses jalan usaha dengan baik sehingga didapatkan laba yang optimal. Peran pentingnya pengendalian biaya produksi sangat diperlukan untuk mengetahui berjalannya suatu usaha sehingga usaha yang dijalankan dapat berjalan maksimal dan tidak mengalami kendala sehingga dapat disimpulkan penting untuk mengetahui revisi kekurangan anggaran yang telah dibuat.

Dari latar belakang yang sudah dijelaskan maka sangat penting perhitungan biaya produksi untuk menetapkan laba yang ingin diperoleh jika pelaku atau pemilik usaha mampu untuk membuat anggaran biaya produksi maka akan sangat membantu sekali untuk meminimalkan biaya produksi dan mengoptimalkan laba yang diperoleh. Dari latar belakang yang sudah dijalankan maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian Analisis Pengendalian Biaya Produksi Untuk Memaksimalkan Laba Produk Olahan Dodol Bengkel.

II. TINJAUAN PUSTAKA

Salah satu aspek yang memiliki peran penting untuk jalannya usaha bisnis adalah perencanaan dan pengendalian usaha yang ingin dijalankan. Perencanaan merupakan tindakan yang dibuat berdasarkan fakta dan asumsi mengenai gambaran kegiatan yang akan kita lakukan untuk mencapai tujuan yang diinginkan.

Perencanaan merupakan proses penetapan tujuan yang diinginkan dan pemanfaatan sumber daya yang ada untuk mencapai hasil yang maksimal. Perencanaan yang efektif didasarkan pada analisis dan fakta – fakta yang dikumpulkan. Tujuan utama perencanaan adalah untuk memberikan proses atas apa yang diperoleh untuk hasil yang lebih baik. Salah satu jenis rencana adalah anggaran, anggaran diperlukan untuk pedoman dalam bentuk rencana keuangan periodik yang disusun berdasarkan program-program yang telah dilaksanakan.

Pada perusahaan yang masih relatif kecil, biasanya pemilik usaha menjabat sebagai pimpinan perusahaan bahkan ada pula yang mengerjakan sebagian tugas untuk menjalankan usahanya. Namun jika usahanya sudah besar pemimpin usaha terkadang mengalami kesulitan dalam menjalankan usaha dan mengendalikan jalannya usaha yang sedang dilaksanakan. Pengendalian adalah penentuan atau penetapan apakah rencana bisnis yang sudah dibuat sesuai dengan yang ingin direncanakan atau tidak berjalan sesuai dengan yang direncanakan. Untuk pengendalian biaya produksi diperlukan dalam hal pencegahan terjadinya pemborosan biaya produksi sehingga diperoleh biaya produksi yang efisien dengan tujuan memaksimalkan laba yang diperoleh.

Pengendalian biaya produksi sangat penting karena sebagai titik landasan untuk memperoleh laba yang maksimal khususnya usaha dodol bengkel sehingga diperoleh tingkat laba yang maksimal dengan terkendalinya biaya produksi suatu usaha akan terhindar dari pemborosan.

Setiap usaha pada umumnya bertujuan untuk mengefisiensi jumlah atau biaya salah satunya adalah biaya produksi karena melihat tujuan dari mendirikan suatu usaha dalam memaksimalkan laba yang diperoleh sehingga didapat perolehan laba yang diperoleh Usaha yang dijalankan dengan cara mengendalikan biaya produksi terlebih dahulu akan mampu meningkatkan perolehan laba. Laba yang diperoleh dapat meningkatkan pendapatan usaha sehingga usaha yang dijalankan dapat berkembang sesuai dengan meningkatnya pendapatan usaha. Untuk menghasilkan suatu produk maka diperlukan biaya untuk menghasilkan produk tersebut salah satunya adalah biaya produksi. Biaya produksi memegang peranan penting

dalam meningkatkan hasil produksi. Kebijakan manajemen suatu usaha untuk mengendalikan biaya produksi dapat membantu usaha terhindar dari tingkat pemborosan.

Kemampuan untuk mengendalikan biaya produksi dapat membantu manajemen usaha dalam pencapaian laba yang maksimal. Biaya produksi yang terkendali akan memudahkan pemilik usaha dalam mengontrol usaha dan lebih lanjut dalam mengembangkan usaha yang sedang dijalankan.

Untuk usaha dodol dalam memproduksi dodolnya diperlukan biaya produksi yang berkaitan dengan jumlah produk dodol yang ingin dihasilkan. Semakin banyak jumlah produksi yang ingin dihasilkan, namun dengan biaya produksi yang terkontrol ditujukan untuk menghasilkan laba yang maksimal sehingga hasil penjualan pun sejalan dengan besarnya jumlah produksi yang dihasilkan.

Suatu usaha selalu berusaha untuk menekan atau memperkecil biaya yang diperlukan untuk menghasilkan suatu produk misalnya menekan biaya proses produksi, biaya perolehan bahan baku, biaya pembantu atau penolong, biaya yang dikeluarkan untuk bahan pembantu atau penolong, biaya tenaga kerja dan biaya penyusutan peralatan pemeliharaan dan sebagainya.

Menurut (Mulyadi,1995) biaya produksi adalah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi barang yang jadi dan siap untuk dijual. Dengan demikian dapat disimpulkan biaya produksi adalah biaya yang diperlukan dalam perolehan suatu produk meliputi biaya variabel dan biaya tetap.

Untuk menghitung biaya produksi dapat dilakukan dengan beberapa tahapan menganalisa biaya produksi terlebih dahulu, karena biaya produksi berbeda dengan biaya non produksi maka harus terlebih dahulu menganalisa apa yang termasuk ke dalam biaya produksi. Biaya bahan baku langsung adalah bahan baku yang merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari produk yang dihasilkan dan dapat dilihat dari hasil produknya. Apa saja yang menjadi bahan untuk menghasilkan produk tersebut.

Biaya bahan baku langsung adalah bahan baku yang merupakan bagian yang tidak terpisah kan dari unsur barang jadi atau barang output contoh bahan baku dalam pembuatan produk dodol adalah tepung pulut putih, santan kelapa, gula serta perasa alami. Biaya tenaga kerja ada yang langsung dan ada yang tidak langsung tapi pada umumnya biaya yang digunakan adalah biaya tenaga kerja langsung yaitu tenaga kerja yang digunakan dalam mengubah atau mengonversi bahan baku menjadi produk hasil atau output. Contoh dari biaya tenaga kerja langsung adalah upah tukang cetak dodol, upah tenaga pengaduk dodol dan lain sebagainya. Biaya over head pabrik adalah biaya selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung tetapi membantu dalam mengubah bahan menjadi hasil produk. Biaya ini juga dapat ditelusuri secara langsung hingga produk selesai. Biaya overhead dapat dikelompokkan menjadi elemen bahan tidak langsung (bahan pembantu atau penolong) tenaga kerja tidak langsung dan biaya tidak langsung lainnya.

Biaya produksi dapat dihitung dengan menggunakan beberapa metode ada dua macam cara menghitung biaya produksi yaitu full costing dan variable costing

- a) Metode Full Costing diartikan sebagai metode penentu cost produksi yang memperhitungkan segala unsur biaya produksi ke dalam cost produksi yaitu terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik, baik itu yang berperilaku variabel yang berperilaku tetap.
- b) Metode Variabel Costing diartikan sebagai metode yang menentukan cost produksi berdasarkan menghitung biaya produksi yang berperilaku sebagai variabel saja yaitu terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead variabel.

Metode penentuan biaya produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam cost produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam cost produksi

terdapat dua pendekatan yang pertama full costing dan yang kedua variable costing. Full costing merupakan metode penentuan cost produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam cost produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya over head pabrik baik yang berperilaku variabel maupun yang tetap. Sedangkan perhitungan biaya produksidengan menggunakan metode variabel costing adalah penentuan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya-biaya produksi variabel saja ke dalam harga pokok produksi. Penentuan harga pokok variabel (variabel costing) adalah suatu konsep penentuan harga pokok yang hanya memasukkan biaya produksi variabel sebagai elemen harga pokok produk. Biaya produksi tetap dianggap sebagai biaya periode atau biaya yang langsung dibebankan kepada laba rugi periode terjadinya dan tidak diperlakukan sebagai biaya produksi.

Keunggulan dapat digunakan untuk pengendalian biaya karena dengan menyajikan semua biaya tetap dalam kelompok sendiri manajemen dapat memusatkan perhatian pada perilaku biaya tetap ini.

Variabel costing bermanfaat untuk penentuan harga jual jangka pendek. Adapun yang menjadi kelemahan metode *Variabel Costing* ini adalah pemisahan biaya-biaya ke dalam biaya variabel atau tetap sebenarnya sulit dilakukan karena jarang sekali suatu biaya benar-benar variabel atau benar-benar tetap. Terkadang metode variabel tidak sesuai dengan prinsip dalam penulisan laporan keuangan sehingga masyarakat lebih cenderung menggunakan metode full costing.

Naik dan turunnya perolehan laba dihubungkan dengan perubahan-perubahan dalam penjualannya. Untuk perusahaan yang kegiatan usahanya bersiat musiman *variabel costing* akan menyajikan kerugian yang berlebih-lebihan dalam periode-periode tertentu sedangkan dalam periode lainnya akan menyajikan laba yang tidak normal. Tidak diperhitungkannya BOP tetap dalam persediaan dan harga pokok persediaan mengakibatkan nilai persediaan lebih rendah sehingga akan mengurangi modal kerja yang dilaporkan untuk tujuan – tujuan analisis keuangan.

Menurut Mulyadi (1995) biaya produksi adalah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi barang yang jadi dan siap untuk dijual. Dengan demikian dapat disimpulkan biaya produksi adalah biaya yang diperlukan dalam perolehan suatu produk meliputi biaya variabel dan biaya tetap.

Unsur – unsur biaya produksi menurut (Charles T.Horngren, 1994) adalah sebagai berikut:

- a. Biaya bahan baku (Direct Material)
Biaya bahan baku adalah biaya bahan yang secara langsung dipakai untuk memproduksi suatu barang jadi yang siap dipasarkan. Bahan baku tersebut mencakup semua bahan yang secara fisik dapat diidentifikasi sebagai bagian dari produk jadi.
- b. Biaya Tenaga Kerja Langsung(direct labour)
Tenaga kerja yang mengolah bahan baku langsung menjadi suatu barang jadi yang siap dipasarkan. Biaya tenaga kerja ditempatkan dan diberdayakan dalam menangani kegiatan produksi secara langsung.
- c. Biaya Overhead Pabrik.Semua biaya manufaktur yang tidak ditelusuri secara langsung ke output tertentu contohnya adalah biaya bahan baku tidak langsung, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya asuransi pabrik dan lain-lain.

Menurut pendapat (Soemarno, 2005) laba adalah selisih pendapatan atas beban sehubungan dengan kegiatan usaha. Biasa laba juga dikenal dengan istilah income, earnings atau profit merupakan ringkasan hasil bersih atas aktivitas operasi usaha dalam periode tertentu yang tertera dalam laporan keuangan. Salah satu indikator keberhasilan seorang pemimpin atau manajemen usaha dalam melakukan kegiatan manajerial usahanya dapat dilihat dari laba yang

diperoleh. Jadi laba dapat ditetapkan sebagai alat ukur untuk melihat keberhasilan seorang pemimpin dalam melakukan manajerial usaha. Adapun spesifikasi pengertian pengendalian biaya adalah usaha sistematis manajemen untuk mencapai tujuan. Aktivitas dimonitor secara kontiniu untuk memastikan bahwa hasil perhitungan dalam hal ini perhitungan biaya produksi berada dalam batasan yang diinginkan. Hasil aktual dari setiap aktivitas dibnadingkan dengan rencana anggaran biaya produksi yang dibuat. Jika terdapat perbedaan yang signifikan maka tindakan revisi atau perbaikan pembuatan rencana anggaran biaya produksi perlu seera dilakukan agar tidak pemborosan.

III. METODE PENELITIAN

Penelitian ini direncanakan selama 3 bulan, mulai Mei 2019 sampai Juli 2019. Penelitian akan dilakukan pada usaha dodol di Desa Bengkel Kabupaten Serdang Bedagai. Peubah yang diamati dan dianalisa dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: Data biaya produksi dodol Bengkel dan Data Supplier

Teknik yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Study Literatur, yaitu mengumpulkan dan mempelajari penelitian-penelitian serta jurnal terdahulu yang berkaitan dengan perencanaan laba.
- b. Observasi, berguna untuk melakukan pengumpulan data dan observasi dengan langsung terjun kelapangan pada pihak-pihak yang terkait dalam menyelesaikan penelitian ini dimana informasi dan keperluan akan diperoleh sebagai bahan untuk merencanakan laba produksi dodol Bengkel sehingga dapat meminimalkan jumlah biaya produksi yang dilakukan untuk memaksimalkan laba yang diperoleh.

IV. PEMBAHASAN

Hasil produksi dodol yang diperoleh setiap tahun dari usaha dodol Bengkel mengalami fluktuasi tingkat perubahan kuantitas yang berubah-ubah atau dengan artian tidak konstan, informasi yang diperoleh dari pemilik usaha penurunan terjadi sejak diresmikannya jalan tol sebagai alternatif para pemilik kendaraan roda empat. Peresmian jalan tol tersebut mengakibatkan jalan yang melalui Desa Bengkel sunyi.

Usaha yang sejenis kebanyakan tidak mampu bertahan karena perubahan penjualan yang terjadi, sehingga memilih menutup usaha dodol dan beralih ke usaha yang lain. Alasan yang sering diutarakan karena pemilik usaha tidak mampu mengembalikan biaya yang sudah dikeluarkan untuk memproduksi dodol dan terbebani utang di Bank yang sudah sejak awal dijadikan sebagai mitra yang membantu pengusaha dodol di Desa Bengkel.

Usaha dodol Bengkel ini mampu memproduksi berbagai jenis dodol diantaranya adalah dodol rasa original, dodol rasa pandan, dodol rasa vanili dan yang palig diminati adalah dodol rasa durian. Berikut ini adalah biaya produksi yang digunakan dalam proses produksi dodol Bengkel.

Tabel 1 Usaha Dodol Bengkel Anggaran Biaya Produksi RSS bulan Januari – Desember 2018

Keterangan	Jumlah per bulan	Jumlah setahun
Biaya bahan baku	Rp.16.905.000	Rp. 50.715.000
Biaya Tenaga Kerja langsung	Rp. 1.150.000	Rp. 34.500.000
Biaya overhead pabrik	Rp. 1.155.000	Rp. 34.650.000
Total biaya produksi		Rp. 119.865.000

Sumber : Usaha Dodol Bengkel Perbaungan –Desa Bengkel

1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku yang dianggarkan untuktahun 2018 adalah sebesar Rp. 50.715.000, maka untuk memaksimalkan laba yang diperoleh biaya bahan baku yang dianggarkan

harus lebih kecil dari biaya produksi yang sebenarnya atau dalam realita, kondisi demikian dapat memungkinkan pemilik usaha untuk mengefisienkan biaya produksi yang dikeluarkan terhadap laba yang akan diperoleh.

2. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja terkait dengan tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi dodol tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi dibagi menjadi dua yaitu tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung.

Adapun yang menjadi tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi mulai dari pengolahan bahan baku sampai kepada pengemasan produk dodol.

Usaha dodol bengkel ini hanya mempekerjakan tenaga kerja langsung yang terdiri dari lima orang warga setempat, tiga orang dalam bidang pengolahan bahan baku dodol (proses memasak) sedangkan dua orang dalam bidang pengemasan produk dodol yang sudah jadi dikemas dalam bentuk kemasan yang menarik minat pelanggan atau customer.

Besar biaya tenaga kerja sebulan dianggarkan sebanyak Rp.34.500.000. Besarnya biaya tenaga kerja langsung yang dianggarkan ditujukan agar biaya tenaga kerlangsung tidak melebihi dari anggaran yang sudah ditetapkan sehingga laba yang diperoleh dapat dioptimalkan semaksimal mungkin dengan biaya tenaga kerja yang efisien tanpa mengurangi kesejahteraan para karyawan diproses pengolahan bahan baku dan di proses pengemasan.

3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik adalah biaya – biaya yang dikeluarkan meliputi biaya sewa tempat, promosi, biaya air dan listrik.

Biaya over head pabrik yang tidak terkendali dapat membuat besar pengeluaran tidak berimbang dengan pemasukan yang dihasilkan adapun yang menjadi titik point dari biaya over head adalah biaya yang dikeluarkan bisa saja mengalami kenaikan mendadak krena terkait dengan bagian atau bidang dari luar tidak hanya di dalam usaha tersebut. Misalnya untuk sewa tempat bisa saja mengalami kenaikan tergantung pada pemilik tempat.

4. Biaya Standar

Biaya standar adalah biaya yang dianggarkan oleh suatu usaha dalam hal ini produk olahan dodol yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead.

Biaya standar adalah biaya yang diramalkan oleh pemilik usaha untuk menentukan batas biaya yang harus dikeluarkan sehingga dalam realitanya biaya yang dikeluarkan tidak melebihi dari besarnya biaya yang dianggarkan sehingga tidak terjadi kelebihan biaya produksi.

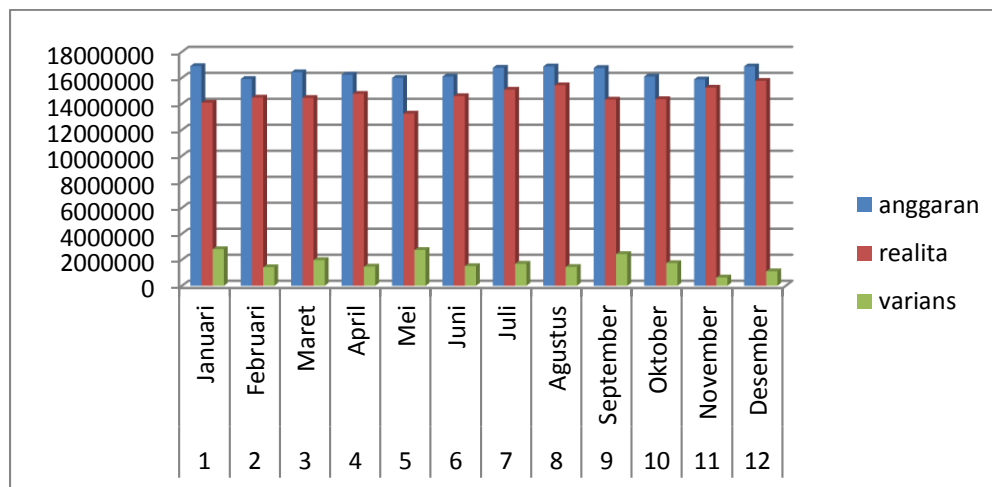
Tujuan dibuat penganggaran dengan menggunakan biaya standar disamping untuk mengendalikan biaya produksi dapat juga digunakan untuk mengurur tingkat laba yang diperoleh dalam hal ini sampai berapakah tingkat laba yang sudah diperoleh. Pembuatan anggaran ini bertujuan agar tidak terjadi biaya yang diluar batas kemampuan dari pemilik usaha dalam hal ini proses pembuatan sampai pengemasan produk dodol Bengkel.

Adapun jenis – jenis perbandingan biaya yang dianggarkan dan realita yang akan dibahas adalah biaya standar yang berhubungan dengan biaya yang terkait dengan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead.

Tabel 2. Perbandingan biaya standar bahan baku tahun 2018

No	Bulan	Anggaran	Realita	Varians
1	Januari	16905000	14089000	2816000
2	Februari	15908000	14482000	1426000
3	Maret	16430000	14454900	1975100
4	April	16240000	14768000	1472000
5	Mei	15999000	13245678	2753322
6	Juni	16098000	14587900	1510100
7	Juli	16780000	15090000	1690000
8	Agustus	16878000	15430000	1448000
9	September	16759500	14325000	2434500
10	Oktober	16098000	14356780	1741220
11	November	15879000	15245000	634000
12	Desember	16878900	15768000	1110900

Sumber: peneliti (2018)



Gambar 1 Perbandingan biaya standar bahan baku tahun 2018
Januari sampai dengan Desember

Sumber: peneliti (2018)

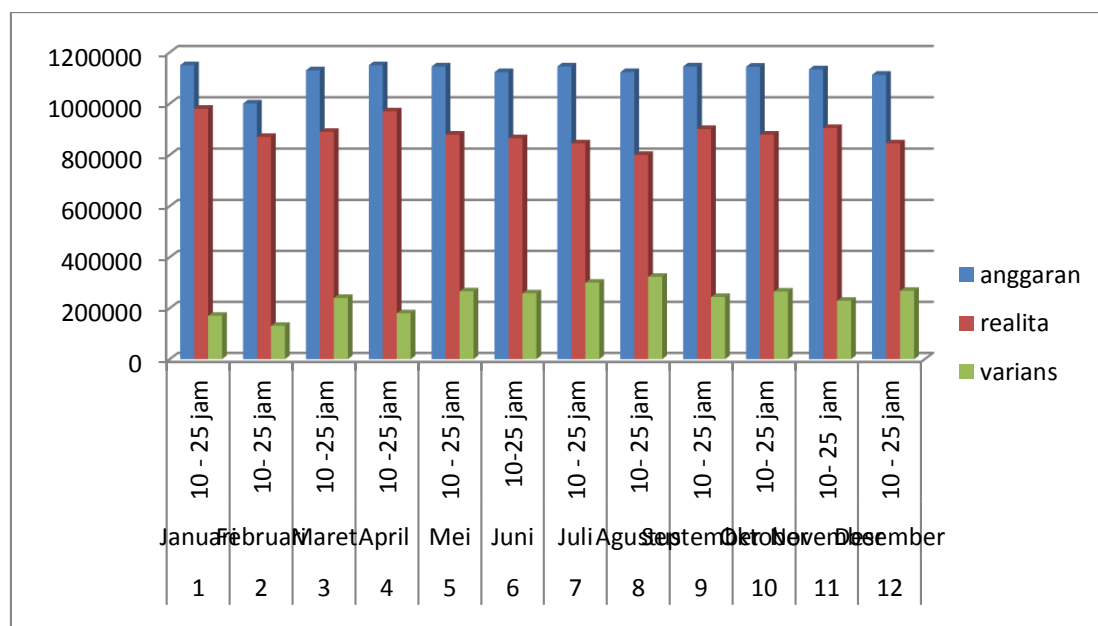
Berdasarkan tabel 2 dan gambar 1. di atas akumulasi untuk anggaran biaya standar bahan baku adalah Rp196. 853.400 biaya ini dibandingkan dengan biaya dalam realitanya yaitu Rp. 175.842.258 terjadi efisiensi biaya bahan baku sebesar Rp. 21.011.142 terjadi naik turun biaya produksi disebabkan jumlah pesanan dodol yang tidak stabil tergantung permintaan pasar. Pemilik usaha hanya bisa menganggarkan dana seminim mungkin untuk bahan baku dodol agar tidak menderita kerugian karena dodol yang dihasilkan tidak memakai pengawet paling lama tahan 15 hari atau setengah bulan. Prinsip tidak menggunakan pengawet baik itu

pengawet makanan membuat dodol pasar Bengkel memiliki keunikan tersendiri dibanding dengan dodol di daerah lainnya. Pemilik usaha dodol pasar Bengkel ini memegang prinsip turun temurun dari orang tua mereka untuk mempertahankan nilai originalitas produk yang mereka hasilkan dengan begitu membuat dodol pasar Bengkel ini tetap eksis dan dicari oleh pembeli yang tidak menemukan keunikan dodol pasar Bengkel dibandingkan dengan dodol dari daerah lainnya. Sebagai usaha yang berdiri no 7 dari lebih kurang 120 usaha dodol Bengkel di wilayah ini Bapak Nawawi masih tetap melanjutkan usahanya walaupun ada beberapa pemilik usaha sejenis yang memilih menutup usahanya karena ketidakmampuan menganggarkan biaya bahan baku yang sangat diperlukan untuk memproduksi dodol Bengkel.

Tabel 3 Perbandingan biaya standar tenaga kerja (gaji karyawan) tahun 2018

No	Bulan	Lama Bekerja	Anggaran	Realita	Varians
1	Januari	10 - 25 jam	1150000	980000	170000
2	Februari	10 - 25 jam	1000500	870000	130500
3	Maret	10 - 25 jam	1130000	890000	240000
4	April	10 - 25 jam	1150000	970000	180000
5	Mei	10 - 25 jam	1145000	879000	266000
6	Juni	10 - 25 jam	1123000	865000	258000
7	Juli	10 - 25 jam	1145000	845000	300000
8	Agustus	10 - 25 jam	1123000	800000	323000
9	September	10 - 25 jam	1145000	901000	244000
10	Oktober	10 - 25 jam	1144000	879000	265000
11	November	10 - 25 jam	1134000	905000	229000
12	Desember	10 - 25 jam	1112800	845000	267800

Sumber: peneliti (2018)



Gambar 2 Perbandingan biaya standar tenaga kerja (gaji karyawan) tahun 2018

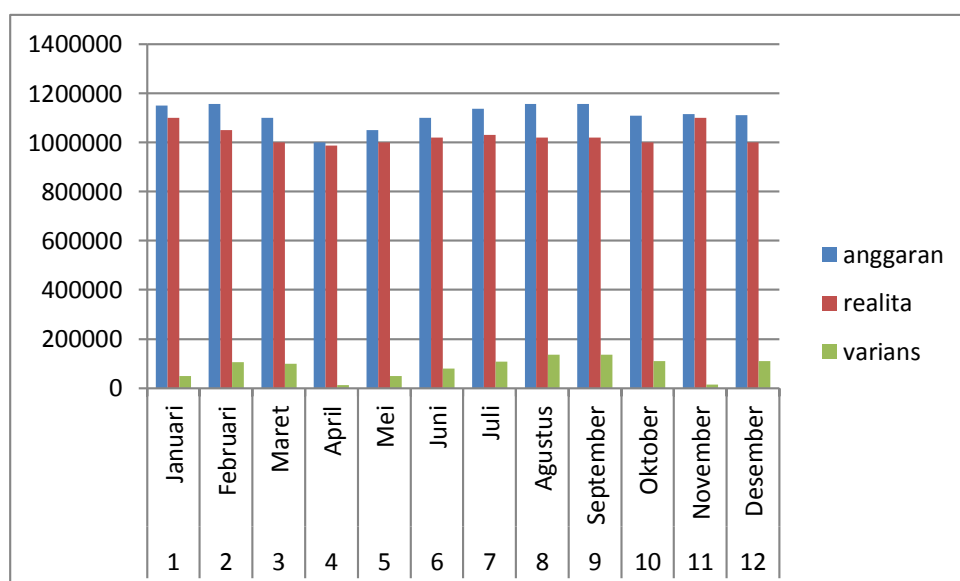
Sumber: peneliti (2018)

Dari tabel 3 dan gambar 2. dalam setahun dari bulan 1 sampai bulan 12 dana yang dianggarkan untuk gaji pegawai dodol Bengkel juga mengalami naik turun. Di akhir tahun dapat kita lihat dana yang dianggarkan mengalami penurunan hal ini disebabkan pemilik usaha membayarkan upah atau gaji karyawannya disesuaikan dengan jumlah pesanan dodol atau banyaknya dodol yang terjual. Jika tidak disesuaikan maka akan terjadi biaya minus untuk pembeayaan gaji karyawan.

Jika hal ini sampai terjadi maka pemilik usaha perlahan lahan akan mengalami kekurangan tenaga kerja. Dana yang dianggarkan untuk biaya tenaga kerja inidalam setahun dari bulan januari sampai bulan desember adalah : untuk dana yang dianggarkan sebagai biaya standar tenaga kerja adalah sebesar Rp.13.340.000 sementara biaya tenaga kerja dalam realitanya adalah Rp. 12.327.030 jika dilihat terdapat nilai varians sebesar Rp. 1.012.970 kondisi ini masih memunculkan biaya efisiensi untuk tenaga kerja walaupun dalam setahun terjadi luktiasi atau naik turun pendanaan biaya tenaga kerja seiring dengan naik turunnya jumlah pemesanan dodol Bengkel.

Tabel 4 Perbandingan biaya standar biaya over head tahun 2018

no	bulan	anggaran	realita	varians
1	Januari	1150000	1100000	50000
2	Februari	1156000	1050000	106000
3	Maret	1100000	1000000	100000
4	April	1000000	987000	13000
5	Mei	1050000	1000000	50000
6	Juni	1100000	1020000	80000
7	Juli	1137000	1030000	107000
8	Agustus	1156000	1020000	136000
9	September	1156000	1020000	136000
10	Oktober	1109000	1000030	108970
11	November	1115000	1100000	15000
12	Desember	1111000	1000000	111000



Gambar 3 Perbandingan biaya standar biaya over head tahun 2018

Sumber: peneliti (2018)

Berdasarkan tabel 4.dan gambar 3, dapat diketahui biaya overhead adalah biaya yang dianggarkan untuk semua biaya yang tidak termasuk ke dalam biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Sama halnya dengan kedua biaya sebelumnya biaya overhead juga mengalami naik turun karena ketidakstabilan jumlah pesanan hal ini terjadi karena kondisi perekonomian masyarakat yang tidak stabil dan produk dodol merupakan jenis makanan yang bukan primer sehingga minat masyarakat untuk membeli dodol hanya berdasarkan pada ketertarikan untuk mencoba dan memakan dodol sebagai ciri khas pasar Bengkel dalam tingkat pemesanan acak atau tidak berkontiniu.

Tabel 2, tabel 3 dan tabel 4 di atas adalah rincian untuk biaya produksi yang dikeluarkan baik dalam bentuk anggaran maupun dalam bentuk realita. Selisih biaya yang dianggarkan dengan biaya realita dalam proses produksi disebut dengan varians.

Gambar 1, gambar 2 dan gambar 3 di atas juga untuk memperjelas biaya produksi dalam satu tahun dari Januari sampai Desember 2018 dapat dilihat perbandingan biaya standard an varians dari ketiga biaya yang termasuk kedalam biaya produksi yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead usaha dodol Bengkel SAIYO.

Data yang ditampilkan dalam tabel dan grafik bisa membantu dalam melihat pengendalian biaya produksi yang dikeluarkan oleh usaha dodol Bengkel berdasarkan perbandingan biaya standard dan varian tiap biaya yang termasuk ke dalam biaya produksi produk olahan dodol Bengkel.

Kondisi naik turun dalam ketiga biaya yang dianggarkan membuat ketidakstabilan biaya produksi hal ini harus dicegah dengan melakukan alternatif lainnya seperti menggencarkan promosi untuk meningkatkan tingkat penjualan produk sehingga terjdadi kondisi berimbang antara produk yang dihasilkan dengan jumlah permintaan, hal ini dapat dilakukan contohnya dengan memasarkan produk dodol ke swalayan atau pun mini market yang terdekat. Dodol pasar Bengkel ini sudah dikenal oleh masyarakat dengan jenis tekstir yang lembut dan rasa yang pas dalam hal ini rasa dodol Bengkel ini adalah rasa yang tidak terlalu manis dengan takaran yang sudah dipertahankan selama bertahun-tahun. Keunikan rasa dan tekstur memiliki nilai atau daya tarik tersendiri yang jika dioptimalkan akan mampu membuat pembeli datang lagi untuk memesan produk dodol Bengkel tersebut.

Varians harga bahan baku langsung

$$MPV = (AP \times AQ) - (SP \times AQ)$$

$$MPV = (AP-SP) \times AQ$$

Ket :

AP = Harga aktual per unit

SP = Harga standar per unit

AQ = Kuantitas aktual bahan baku yang digunakan

Salah satu cara untuk mengefisiensikan biaya adalah menargetkan setiap biaya yang akan dikeluarkan harus memiliki nilai efisiensi masing-masing. Dengan mengefisiensikan biaya produksi seorang pemilik usaha yang juga sebagai manajer usaha khususnya produk dodol Bengkel dapat meminimalkan biaya produksi sesuaidengan kebutuhan dan tidak berlebihan sehingga perolehan atau penerimaan yang diperoleh usaha dodol Bengkel dapat lebih ditingkatkan dari yang sebelumnya.

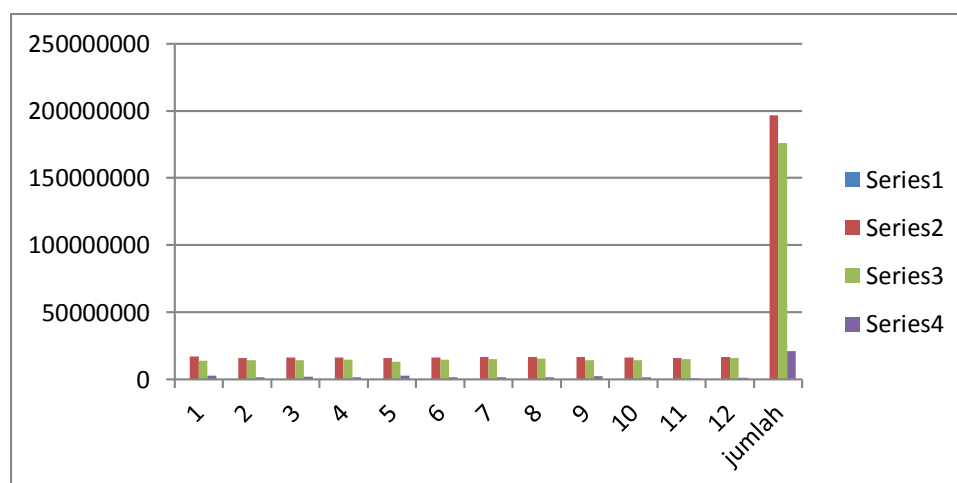
Tabel 5 Deskripsi Biaya Standar Produk Olahan Dodol Bengkel

Deskripsi	Harga Standar	Penggunaan standar	B. Standar	Subtotal
Bahan baku langsung				
Tepung Ketan	10.780	25 kg	262.500	
Kelapa tua	5.000	11 kelapa	56.000	
Gula pasir	12.350	60 kg	74.500	

Garam	12.000	1/2kg	6.000	
Gula Merah	13.000	3,5 kg	45.000	
Pewarna makanan	7.000	2,42 ml	17.000	
Perasa makanan	9.000	10 bungkus	18.500	
Daun pandan	1.500	2 ikat	3.500	
panili	8.500	80 gram	8.500	
label	145	55 peach	8.000	
Plastik pembungkus	27.000	½ kg	12.500	
Kertas pembungkus	12.000	55 peach	12.000	
Kardus	1.000	21	21.000	
Gas LPG	20.000	1 tabung	18.500	
Total Bahan baku langsung				564.000
Biaya Tenaga kerja langsung				
Karyawan bagian Pembuatan dodol	30.000	10 jam- 11 jam	750.000	
Karyawan Pengemasan	25.000	10 jam per hari	250.000	
Total Tenaga KerjaLangsung				1.000.000
Biaya Overhead				
Sewa Tempat	500.000	1 bulan	500.000	
Promosi	5.000	100	150.000	
Listrik	300.000	555 jam	300.000	
Air	200.000	208 jam	200.000	
Total biaya overhead				1.155.000

Sumber: peneliti (2018)

Tabel 5 mendeskripsikan jenis biaya standar yang diperlukan untuk memproduksi 55 unit produk olahan dodol Bengkel dalam satu bulan. Dan gambar 4 .bawah ini memperlihatkan tingkat efisiensi untuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead standar terhadap biaya produksi yang dianggarkan.



Gambar 4 Perhitungan Efisiensi Produk Olahan Dodol Bengkel Januari – Desember 2018

Sumber: peneliti (2018)

Berdasarkan perhitungan di atas dapat diketahui bahwa setiap biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead. Karena ketiga biaya tersebut mengalami tingkat efisiensi terhadap biaya standar maka dapat disimpulkan bahwa efisiensi biaya produksi produk olahan dodol Bengkel dapat meningkatkan laba produk olahan dodol Bengkel. Adapun dari tingkat efisiensi biaya bahan baku langsung adalah sebesar 9,45 % dengan nilai varians 21.011.142, untuk biaya tenaga kerja memiliki tingkat efisiensi sebesar 6,37 % dengan nilai varians 2.873.300 dan biaya overhead yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk olahan dodol selama satu tahun dari Januari sampai Desember tahun 2018 memiliki tingkat efisiensi sebesar 1,02 % dengan nilai varians 1,02 %.

Dengan demikian keseluruhan analisis biaya standar terhadap biaya produksi telah terjadi efisiensi sehingga secara langsung dapat mempengaruhi meningkatnya laba yang diperoleh produk olahan dodol Bengkel Saiyo tahun 2018. Perbandingan (variens) dan biaya standar yang dipakai seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead terjadi efisiensi biaya produksi sehingga dalam hal mengendalikan biaya produksi bisa terpenuhi.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Dalam pengendalian biaya produksi sangat penting sekali untuk mengetahui berapa biaya standar biaya yang meliputi ke dalam biaya produksi seperti yang dibahas dalam penelitian ini adalah biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead. Jika ketiga biaya tersebut mengalami efisiensi maka dapat disimpulkan bahwa pengendalian biaya produksi terpenuhi.
2. Hasil analisis perbandingan antara biaya dalam realita dan biaya standar akan dapat menunjukkan apakah biaya produksi yang dikeluarkan terkendali atau tidak terkendali. Dari ketiga biaya produksi yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead.

Dari perhitungan dapat dirangkum bahwa biaya produksi pada tahun 2018 meliputi biaya bahan baku langsung memiliki biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku langsung 175.842.258 dengan nilai varians 21.011.142, sedangkan untuk biaya yang dikeluarkan untuk bahan tenaga kerja langsung sebesar 10.629.000 dengan nilai varians 2.873.300 dan untuk biaya overhead 1.232.030 dengan nilai varians sebesar sebesar 1.012.970

3. Dari ketiga biaya yang diperlukan untuk memproduksi produk dodol Bengkel dapat diketahui dengan cara melihat apakah ketiga biaya terkendali dengan cara melihat apakah terjadi nilai efisiensi dari ketiga biaya tersebut, setelah dilakukan perhitungan maka diperoleh nilai efisiensi dari ketiga biaya untuk biaya bahan baku langsung mengalami nilai efisiensi sebesar 9,45 %, biaya tenaga kerja langsung mengalami efisiensi sebesar 6,37% dan untuk biaya overhead mengalami nilai efisiensi sebesar 1,02%.
4. Dari hasil perhitungan dapat disimpulkan bahwa biaya produksi mengalami pengendalian biaya produksi untuk ketiga biaya yang termasuk kedalamnya sehingga bisa memaksimalkan laba yang akan diperoleh untuk produk olahan dodol Bengkel.

Adapun yang menjadi saran dalam penelitian ini adalah

1. Dapat usaha dodol dapat digunakan perbandingan biaya standar dan varians untuk mengendalikan biaya produksi sehingga biaya yang dikeluarkan tidak lebih dari biaya yang dianggarkan atau varian yang terjadi sesuai dengan besarnya biaya produksi yang diperlukan untuk menghindari penggunaan biaya produksi yang berlebihan.

2. Untuk usaha lain yang ingin mengendalikan biaya produksi dalam memproduksi olahan dapat menerapkan sistem pengendalian biaya produksi menggunakan perbandingan biaya standard dan varians.
3. Bagi usaha sejenis ataupun yang tidak sejenis yang ingin meningkatkan perolehan laba disarankan juga dapat menerapkan pengendalian biaya produksi menggunakan perbandingan biaya standar produksi dan varians yang terkait dengan produk yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arianty Nel.(2016). *Manajemen Pemasaran.Medan* : Perdana Publishing
- Bentoe. C.(2015). Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Variabel Costing. Jurnal Oenstrat, (3 ed. Vol1), 599-605.
- Firmansyah (2019 Desember 14). Biaya Produksi. Retrieved Mei 23, 2019, from [http:// www. crosssoft. com](http://www.crosssoft.com).
- Hartono, Jogianto.(2019). *Analisis & Desain Sistem Informasi*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Horngren, C.T. (2014). *Cost Accounting*. London : Pearson Education.
- Lambajung. Amelia. (2013). Analisis Perhitungan Biaya Produksi. Jurnal Volume 3, ISSN 2302-2414, Volume 3 , 63-680.
- Mulyadi. (1995). *Akuntansi Manajemen : Konsep Manfaat dan Rekayasa*, edisi 2 cetakan pertama, BPFE UGM . Yogyakarta , 1995.
- Noel. Lady .(2015). Cara efektif Meminimalkan Biaya Produksi. Retrieved Mei 2019, from <http://www.kompasiana.com>
- Nowreen,Gorison.(2015). *Akuntansi Manajerial*.Jakarta :Salemba Empat
- Samakarim. (2019, September 13). Kompas. Retrieved Nopember 12, 2015, from [www. kompasiana.com](http://www.kompasiana.com): <http://ekonomi.kompasiana.com>. Biaya Produksi.
- Sumarno.(2005). *Ekonometrika Dasar*. Jakarta : Erlangga.
- Sunanto.(2014).*Laporan Keuangan*. Yogyakarta : Liberty
- Widiarsono, A.F.(2016). Perhitungan Biaya Produksi. Jurnal Volume 3 No 1, ISSN 2407-2680, Volume 3 No 1 (2016), 1-23.