

**SISTEM BIAYA STANDAR SEBAGAI PENGENDALIAN  
BIAYA PRODUKSI *HOME INDUSTRY* “ROYAL BAKERY”  
MARINA PERMAI KOTA PALANGKA RAYA**

**SKRIPSI**

Diajukan Untuk Melengkapi dan Memenuhi Sebagian Syarat Memperoleh Gelar

Sarjana Ekonomi



Oleh:

**SITI MURNIATI**  
**NIM. 1604120498**

**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALANGKA RAYA  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
JURUSAN EKONOMI ISLAM  
PROGAM STUDI EKONOMI SYARIAH  
TAHUN AJARAN 2021 M / 1442 H**

## PERSETUJUAN SKRIPSI


JUDUL : **SISTEM BIAYA STANDAR SEBAGAI  
PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI *HOME  
INDUSTRY* “ROYAL BAKERY” MARINA  
PERMAI KOTA PALANGKA RAYA**

NAMA : SITI MURNIATI  
NIM : 1604120498  
FAKULTAS : EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
JURUSAN : EKONOMI ISLAM  
PROGRAM STUDI : EKONOMI SYARIAH  
JENJANG : STRATA SATU (S1)

Palangka Raya, April 2021

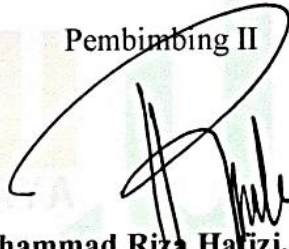
Menyetujui

Pembimbing I



Jelita M.S.I  
NIP. 198301242009122002

Pembimbing II



Muhammad Riza Hafizi, M.Sc.  
NIP. 198806172019031006

Mengetahui:

Dekan Fakultas  
Ekonomi dan Bisnis Islam



Dr. Drs. Sabian Utsman, S.H, M.Si  
NIP.196311091992031004

Ketua Jurusan  
Ekonomi Islam



Enriko Tedja Sulmana, S.Th.I., M.S.I  
NIP.1984032120110110212

## NOTA DINAS

Hal : Mohon Diuji Skripsi  
Saudari Siti Murniati

Palangka Raya, April 2021

Kepada  
Yth, Ketua Panitia Ujian Skripsi  
FEBI IAIN Palangka Raya  
Di –  
Palangka Raya

Assalamu'alaikum Wr.Wb

Setelah membaca, memeriksa dan mengadakan perbaikan seperlunya, maka kami berpendapat bahwa Skripsi saudara:

Nama : SITI MURNIATI

NIM : 1604120498

Judul : **SISTEM BIAYA STANDAR SEBAGAI PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI *HOME INDUSTRY* "ROYAL BAKERY" MARINA PERMAI KOTA PALANGKA RAYA**

Sudah dapat diujikan untuk memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palangka Raya. Demikian atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Warahmatulahi Wabarakatuh

Pembimbing I

  
Jelita, M.Si  
NIP. 198301242009122002

Pembimbing II

  
M. Riza Hafizi, M.Sc.  
NIP. 198806172019031006

## LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul **Sistem Biaya Standar Sebagai Pengendalian Biaya Produksi *Home Industry* "Royal Bakery" Marina Permai Kota Palangka Raya**. Oleh **Siti Murniati, NIM: 1604120498** telah *dimunafasahkan* oleh tim Munaqasah Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palangka Raya pada:

Hari : Kamis  
Tanggal : 08 April 2021

### TIM PENGUJI

1. **Sofyan Hakim, M.M., MAP**  
(Ketua Sidang/Penguji)

(.....)

2. **Dr. Ibnu Al-Saudi, M.M**  
(Penguji I)

(.....)

3. **Jelita, M.S.I**  
(Penguji II)

(.....)

4. **M. Riza Hafizi, M.Sc**  
(Sekretaris/Penguji)

(.....)

Dekan Fakultas  
Ekonomi dan Bisnis Islam

(.....)

**Dr. Sabian Utzman, S.H., M.Si.**  
NIP. 19631109 199203 1 004



**SISTEM BIAYA STANDAR SEBAGAI PENGENDALIAN BIAYA  
PRODUKSI *HOME INDUSTRY* “ROYAL BAKERY” MARINA PERMAI  
KOTA PALANGKA RAYA**

Oleh: Siti Murniati

**ABSTRAK**

*Home industry* “Royal Bakery” merupakan usaha mikro yang setiap harinya memproduksi 1.000 roti 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 *home industry* “Royal Bakery” Marina Permai Kota Palangka Raya dan menganalisis kendala yang dialami oleh *home industry* “Royal Bakery” dalam menjalani produksinya.

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. Wawancara dilakukan dengan satu subjek utama yaitu pemilik *home industry* “Royal Bakery” serta di dukung dengan 2 informan yaitu karyawan *home industry* “Royal Bakery”. Pengabsahan data yang digunakan adalah triangulasi sumber dan metode. Analisis data yang digunakan yaitu pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan menarik kesimpulan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: *pertama*, penerapan biaya standar yang telah dilakukan di *home industry* “Royal Bakery” 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 mentega 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. *Kedua*, kendala yang di alami *home industry* “Royal bakery” adalah kendala yang disebabkan oleh: *pertama* faktor internalnya yaitu terkait dengan kurangnya tenaga kerja yang ada, biaya operasi belum terkontrol dan belum melakukan pembukuan. *Kedua*, faktor eksternalnya yaitu retur penjualan tinggi, persaingan, dan kenaikan harga. Meski belum optimal dan terdapat banyak kendala yang di alami, namun *home industry* “Royal Bakery” mampu mempertahankan usahanya dan tetap melakukan produksi. Sehingga dengan penerapan biaya standar tersebut *home industry* “Royal Bakery” dapat mempertahankan konsistensinya dan menjadi lebih baik ke depannya.

**Kata Kunci:** *Home industry*, biaya produksi, biaya standar, dan kendala.

**STANDARD COST SYSTEM AS A PRODUCTION COST CONTROL IN THE  
HOME INDUSTRY OF “ROYAL BAKERY” MARINA PERMAI  
PALANGKA RAYA CITY**

By: Siti Murniati

**ABSTRACT**

*Home industry “Royal Bakery” is a micro business that produces 1.000 loaves of bread every day with a predetermined sales target. However, this target is difficult to achieve and uncontrolled production cost can reduce profit, so there is need for control. This study aims to analyze the application of standard cost system as production cost control in the home industry of "Royal Bakery" Marina Permai, Palangka Raya City, and to analyze the constraints in carrying out its production.*

*This descriptive qualitative research used actual production cost data and standard production costs used a the one – way model. The data were collected through observation, interviews, and documentation. Interviews were conducted with one main subject of the owner of the home industry and supported by two informants of two employees of the home industry. The data were validated using source and method triangulation. The obtained data were analyzed through data collection, data reduction, data presentation, and drawing conclusions.*

*The results of this study showed that first, the application of standard costs in the home industry of "Royal Bakery" has not been optimal as the main indicators of raw material costs, direct labor costs, and factory overhead costs are quite optimal. However, it experienced adverse deviations in the cost of butter raw materials due to the price increase in December resulting in less optimal conditions. The direct labor costs and factory overhead costs were quite optimal. Second, the constraints experienced by the home industry of "Royal bakery" are caused by both internal and external factors. The internal factor relates to lack of existing manpower, uncontrolled operating costs and no bookkeeping. The external factors cover high sales returns, competition, and price increases. Although it is less optimal and faces many constraints, the home industry of "Royal Bakery" manages to maintain it's business and production. Therefore, through the application of the standard costs, the home industry of "Royal Bakery" can maintain its consistency and be better in the future.*

**Keywords:** *Home industry, production costs, standard costs, and constraints.*

## KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

*Assalamualaikum wa rahmatullah wa barakatuh.*

*Alhamdulillah* rabbilalamin, puji syukur kehadiran Allah Subhanahu Wa Ta'ala di mana berkat rahmat dan kasih sayang-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **SISTEM BIAYA STANDAR SEBAGAI PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI HOME INDUSTRY “ROYAL BAKERY” MARINA PERMAI KOTA PALANGKA RAYA**. Sholawat serta Salam semoga selalu terlimpahkan kepada Nabi Muhammad *Shalallaahu Alaihi Wasallam*, seluruh keluarga, kerabat, sahabat, dan seluruh umat beliau sampai akhir zaman. *Aamiin*.

Skripsi ini dikerjakan demi melengkapi dan memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Ekonomi. Skripsi ini tidak akan selesai tanpa bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, peneliti mengucapkan ribuan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. H. Khairil Anwar, M. Ag selaku rektor IAIN Palangka Raya.
2. Bapak Dr. Drs. Sabian Ustman, S.H., M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam di IAIN Palangka Raya.
3. Bapak Enriko Tedja Sukmana, S.Th.I., selaku dosen penasehat akademik selama penulis menjalani perkuliahan dan memberikan arahan dan saran atas terselesaikan Skripsi ini.
4. Ibu Jelita, M.S.I., selaku dosen pembimbing I dan Bapak M. Riza Hafizi, M.Sc., selaku pembimbing II yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk

membimbing dan banyak memberikan arahan, saran serta penjelasan kepada peneliti.

5. Seluruh Dosen dan Staf di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan kepada peneliti selama menjalani perkuliahan.
6. Terima kasih banyak kepada kedua orang tua, suami, dan adik peneliti yang selalu memberikan dukungan moril maupun materil serta selalu mendoakan untuk kelancaran dan keberhasilan penulis selama perkuliahan dan penyusunan Skripsi ini hingga selesai.
7. Kepada semua pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu yang telah ikut membantu peneliti

Semoga Allah *Subhanallahu Wa Ta'ala* melimpahkan rahmat dan karunia-Nya kepada semua pihak yang telah membantu untuk menyelesaikan Skripsi ini. Semoga Skripsi ini bermanfaat dan menjadi pendorong dunia pendidikan dan ilmu pengetahuan.

*Wassalamu'alaikum wa rahmatullah wa barakatuh.*

Palangka Raya, September 2020  
Penulis,

**Siti Murniati**  
**NIM: 1604120498**



## PERNYATAAN ORISINALITAS

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **“Sistem Biaya Standar Sebagai Pengendalian Biaya Produksi *Home Industry* “Royal Bakery” Marina Permai Kota Palangka Raya”** adalah benar karya saya sendiri dan bukan hasil menjiplak dari karya orang lain dengan cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan.

Jika di kemudian hari karya ini terbukti merupakan duplikat atau plagiat dari karya orang lain, maka saya siap menanggung risiko atau sanksi dengan peraturan yang berlaku.

Palangka Raya, Maret 2020

Yang Membuat Pernyataan,



Siti Murniati

NIM. 1604120498

## MOTTO

وَأَاتِ ذَا الْقُرْبَىٰ حَقَّهُ وَالْمِسْكِينَ وَابْنَ السَّبِيلِ وَلَا تَبْذِرْ تَبَذِيرًا  
إِنَّ الْمُبْذِرِينَ كَانُوا إِخْوَانَ الشَّيْطَانِ ۗ وَكَانَ الشَّيْطَانُ لِرَبِّهِ كَفُورًا

Artinya:

“Dan berikanlah kepada keluarga-keluarga yang dekat akan haknya, kepada orang miskin dan orang yang dalam perjalanan dan janganlah kamu menghambur-hamburkan (hartamu) secara boros. Sesungguhnya pemboros-pemboros itu adalah Saudara-saudara syaitan dan syaitan itu adalah sangat ingkar kepada Tuhannya.”

QS. Al-Isra (17): 26-27.



## PERSEMBAHAN

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Atas Ridho Allah SWT. dengan segala kerendahan hati penulis karya ini saya persembahkan kepada:

- ♥ *Teruntuk ayah saya Muhammad Sahroni dan ibu saya Yatini yang tercinta yang selalu memberikan pengorbanan, kasih sayang serta do'a-do'a terbaiknya untuk tercapai cita-cita anak-anaknya. Telah mendidik dan membesarkan saya dan selalu memberikan dorongan baik moril maupun materil. Semoga ayah dan ibu selalu diberi kesehatan dan keselamatan dunia akhirat dan Allah balas dengan Surga-Nya.*
- ♥ *Untuk suami ku Rochmad Saefullah dan anak-anak ku serta adik-adik dan keluarga ku tersayang dan terkasih yang selalu memberi dan menjadi penyemangat sehingga saya dapat menyelesaikan pendidikan saya. Semoga Allah membalas kebaikan yang selama ini diberikan untuk saya.*
- ♥ *Semua dosen di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam yang selalu menginspirasi dan memberikan ilmunya serta wawasan dan pengalamannya selama menjalani perkuliahan. Semoga Allah memberikan rezeki, kesehatan, dan kebaikan kepada semua dosen.*
- ♥ *Untuk sahabat dan teman-teman seperjuangan Nur Findriasih, S.E, Lestari, S.E, Nilam Pratiwi Putri, S.E, Fadila Yuliana, S.E, Nur Azizah, S.E, Ade Kurnia Rahayu, S.E, Samsul Muarif, S.E, Putri Silfia, Nurul Hikmah, Maulydia, Hana Maulidia, Destry Amalia, Anissa, Ainun, dan lain-lain yang tidak bisa saya sebutkan satu-persatu yang selalu memberikan dukungan, motivasi dan semangat untuk segera menyelesaikan skripsi ini. Semoga semua*

*ini menjadikan kita keluarga dan selau terjalin silaturahmi antara kita semua. Aamiin.*

- ♥ *Terakhir, karya ini saya persembahkan untuk kampus tercinta IAIN Palangka Raya semoga selalu berjaya dan mencetak generasi bangsa yang berakhlakul karimah.*





## PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB – LATIN

Berdasarkan Surat Keputusan Bersama Menteri Agama RI dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI No.158/1987 dan 0543/b/U/1987, tanggal 22 Januari 1988.

### A. Konsonan Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Keterangan
أ	<i>Alif</i>	tidak dilambangkan	tidak dilambangkan
ب	<i>Bā'</i>	B	Be
ت	<i>Tā'</i>	T	Te
ث	<i>Śā'</i>	Ś	es titik di atas
ج	<i>Jim</i>	J	Je
ح	<i>Hā'</i>	h .	ha titik di bawah
خ	<i>Khā'</i>	Kh	ka dan ha
د	<i>Dal</i>	D	De
ذ	<i>Żal</i>	Ż	zet titik di atas
ر	<i>Rā'</i>	R	Er
ز	<i>Zai</i>	Z	Zet
س	<i>Sīn</i>	S	Es
ش	<i>Syīn</i>	Sy	es dan ye
ص	<i>Şād</i>	Ş	es titik di bawah
ض	<i>Dād</i>	d .	de titik di bawah
ط	<i>Tā'</i>	Ṭ	te titik di bawah
ظ	<i>Zā'</i>	z .	zet titik di bawah

ع	'Ayn	...'	koma terbalik (di atas)
غ	Gayn	G	Ge
ف	Fā'	F	Ef
ق	Qāf	Q	Qi
ك	Kāf	K	Ka
ل	Lām	L	El
م	Mīm	M	Em
ن	Nūn	N	En
و	Waw	W	We
ه	Hā'	H	Ha
ء	Hamzah	...'	Apostrof
ي	Yā	Y	Ye

**B. Konsonan rangkap karena *tasydīd* ditulis rangkap:**

متعاقدين	Ditulis	<i>muta'āqqidīn</i>
عدة	Ditulis	'iddah

**C. *Tā' marbūtah* di akhir kata.**

1. Bila dimatikan, ditulis h:

هبة	Ditulis	<i>Hibah</i>
جزية	Ditulis	<i>Jizyah</i>

(Ketentuan ini tidak diperlukan terhadap kata-kata Arab yang sudah terserap ke dalam Bahasa Indonesia seperti shalat, zakat, dan sebagainya, kecuali dikehendaki lafal aslinya).

2. Bila dihidupkan karena berangkaian dengan kata lain, ditulis t:

نعمة الله	Ditulis	<i>ni'matullāh</i>
زكاة الفطر	Ditulis	<i>zakātul-fitri</i>

**D. Vokal pendek**

اَ	Fathah	Ditulis	A
اِ	Kasrah	Ditulis	I
اُ	Dammah	Ditulis	U

**E. Vokal panjang:**

Fathah + alif	Ditulis	Ā
جاهلية	Ditulis	<i>Jāhiliyyah</i>
Fathah + ya' mati	Ditulis	Ā
يسعي	Ditulis	<i>yas'ā</i>
Kasrah + ya' mati	Ditulis	Ī
مجيد	Ditulis	<i>Majīd</i>
Dammah + wawu mati	ditulis	Ū
فروض	ditulis	<i>Furūd</i>

**F. Vokal rangkap:**

Fathah + ya' mati	ditulis	Ai
بينكم	ditulis	<i>Bainakum</i>
Fathah + wawu mati	ditulis	Au
قول	ditulis	<i>qaul</i>

**G. Vokal-vokal pendek yang berurutan dalam satu kata, dipisahkan dengan apostrof.**

انتم	ditulis	<i>a'antum</i>
اعدت	ditulis	<i>u'iddat</i>
لئن شكرتم	ditulis	<i>la'in syakartum</i>

## H. Kata sandang Alif + Lām

1. Bila diikuti huruf *Qamariyyah*

القران	ditulis	<i>al-Qur'ān</i>
القياس	ditulis	<i>al-Qiyās</i>

2. Bila diikuti huruf *Syamsiyyah* ditulis dengan menggunakan huruf *Syamsiyyah* yang mengikutinya, serta menghilangkan huruf “l” (el) nya.

السماء	ditulis	<i>as-Samā'</i>
الشمس	Ditulis	<i>asy-Syams</i>

## I. Penulisan kata-kata dalam rangkaian kalimat

Ditulis menurut penulisannya.

ذوى الفروض	Ditulis	<i>zawi al-furūd</i>
اهل السنة	Ditulis	<i>ahl as-Sunnah</i>



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>PERSETUJUAN SKRIPSI</b> .....	<b>ii</b>
<b>NOTA DINAS</b> .....	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	<b>ix</b>
<b>MOTTO</b> .....	<b>x</b>
<b>PERSEMBAHAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB – LATIN</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xviii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xx</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN</b> .....	<b>xxi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Batasan Masalah.....	5
C. Rumusan Masalah .....	5
D. Tujuan Penelitian.....	6
E. Kegunaan Penelitian.....	6
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>8</b>
A. Penelitian Terdahulu .....	8
B. Kajian Teoritis.....	12
1. Kerangka Teoritik .....	12
a. Teori Biaya Produksi.....	12
b. Teori Biaya Standar.....	13
c. Teori Kendala.....	14

2. Kerangka Konseptual .....	16
a. Definisi Biaya Produksi .....	16
b. Definisi Biaya Standar Sebagai Pengendalian .....	23
c. Definisi Biaya Aktual.....	27
d. Analisis Penyimpangan.....	28
e. Pengendalian Biaya Produksi dalam Pandangan Islam .....	29
f. Definisi Kendala.....	31
C. Kerangka Pikir.....	34
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>36</b>
A. Waktu dan Tempat Penelitian .....	36
B. Jenis dan Pendekatan Penelitian.....	36
C. Subjek dan Objek Penelitian .....	37
D. Teknik Pengumpulan Data .....	38
E. Pengabsahan Data .....	40
F. Teknik Analisis data.....	41
G. Sistematika Penulisan.....	43
<b>BAB IV PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS.....</b>	<b>44</b>
A. Gambaran Umum <i>Home Industry</i> “Royal Bakery”.....	44
B. Penyajian Data.....	45
C. Analisis Data .....	66
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>80</b>
A. Kesimpulan.....	80
B. Saran.....	81
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>82</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>85</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Laporan Laba Rugi <i>Home Industry</i> “Royal Bakery” .....	4
Tabel 2.1. Persamaan dan Perbedaan Penelitian Terdahulu .....	11
Tabel 4.1. Harga Standar Bahan Baku .....	46
Tabel 4. 2. Kuantitas Standar Bahan Baku .....	46
Tabel 4. 3. Total Bahan Baku Standar .....	47
Tabel 4. 4. Jam Tenaga Kerja Standar .....	48
Tabel 4. 5. Tarif Upah Standar .....	48
Tabel 4. 6. Total Biaya Tenaga Kerja Langsung Standar .....	48
Tabel 4. 7. Biaya Standar Overhead Pabrik .....	49
Tabel 4. 8. Biaya Bahan Baku.....	51
Tabel 4. 9. Total Biaya Tenaga Kerja Langsung Standar .....	52
Tabel 4. 10. Biaya Overhead Pabrik Selama Sebulan.....	52
Tabel 4. 11. Biaya Produksi Selama Sebulan .....	53
Tabel 4. 12. Laporan Laba Rugi <i>Home Industry</i> “Royal Bakery” .....	54
Tabel 4.13. Laporan Laba Rugi <i>Home Industry</i> “Royal Bakery” Setelah Dan Sebelum Mamakai Biaya Standar .....	55
Tabel 4. 14. Perhitungan Selisih Biaya Bahan Baku .....	56
Tabel 4. 15. Perhitungan Selisih Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	57
Tabel 4. 16. Perhitungan Selisih Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	58
Tabel 4. 17. Ringkasan Hasil Analisis Biaya Produksi.....	70

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2 1. Skema Kerangka Pikir..... 35





## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Panduan Wawancara.....	85
Lampiran 2. Catatan Lapangan .....	86
Lampiran 3. Laporan Laba Rugi <i>Home Industry</i> “Royal Bakery” .....	88
Lampiran 4. Rata-Rata Biaya Produksi.....	89
Lampiran 5. Dokumentasi.....	91
Lampiran 6. Surat Mohon Izin Penelitian .....	95
Lampiran 7. Surat Izin Penelitian.....	96
Lampiran 8. Berita Acara Seminar Proposal.....	97
Lampiran 9. Berita Acara Munaqasah .....	99
Lampiran 10. Riwayat Hidup.....	100



## DAFTAR SINGKATAN

UMKM	: Usaha Mikro Kecil dan Menengah
PT	: Perseroan Terbatas
Tbk	: Terbuka
UKM	: Usaha Kecil dan Menengah
BBB	: Biaya Bahan Baku
BTKL	: Biaya Tenaga Kerja Langsung
BOP	: Biaya <i>Overhead</i> Pabrik



# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Dewasa ini perkembangan ekonomi semakin meningkat, hal ini dapat dilihat dari pertumbuhan industri seluruh dunia. 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) yang memiliki jumlah terbesar mencapai 64.194.057 serta program-program yang di lakukan pemerintah untuk mendukung kegiatan UMKM di Indonesia agar dapat meningkatkan usahanya.<sup>1</sup>

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.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup>Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia, *Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) dan Usaha Besar (UB) 2017-21018*, website: <http://www.depkop.go.id/data-umkm> (online: 9 September 2020).

<sup>2</sup>Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, *Industri Makanan dan Minuman Masih Jadi Andalan*, website: <http://kemenperin.go.id/artikel/18465/Industri-Makanan-dan-Minuman-masih-jadi-andalan> (online: 11 September 2020).

Kalimantan Tengah merupakan salah satu daerah yang pertumbuhan industri makanannya mencapai 14,9 ribu usaha atau sekitar 47,3 persen.<sup>3</sup> 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.

Kota Palangka Raya merupakan salah satu tempat yang memiliki tingkat konsumsi tinggi terhadap makanan dan minuman jadi. Hal tersebut dapat dilihat dari tingkat konsumsi sekitar 17,64 persen dari komoditas lainnya.<sup>4</sup> Oleh karena itu pemerintah Kota Palangka Raya memberikan dukungan yang besar terhadap pelaku industri kecil untuk meningkatkan usahanya serta memberdayakan para UMKM untuk memulihkan perekonomian masyarakat kecil.

Roti merupakan salah satu makanan yang banyak diminati oleh konsumen di Kota Palangka Raya. Banyaknya minat pembeli roti di Kota Palangka Raya menimbulkan banyak hadirnya industri roti yang baru berdiri maupun industri yang bertahan hingga saat ini, salah satunya *Home industry* “Royal Bakery” merupakan salah satu *home industry* yang bergerak dalam bidang manufaktur yang memproduksi roti. Lokasi industri ini berada di jalan Marina Permai III Kelurahan Langkai Kecamatan Pahandut Palangka Raya.

---

<sup>3</sup>Riza Patwarani, *Profil Industri Mikro dan Kecil Kalimantan Tengah 2018*, Palangka Raya: Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Tengah, h. 25, website: <https://kaleng.bps.go.id/publication/2019/12/31/ba19421da2d9aef0c58db54f/profil-industri-mikro-dan-kecil-provinsi-kalimantan-tengah-2018.html> (online: 10 September 2020).

<sup>4</sup>BPS Kota Palangka Raya, *Kota Palangka Raya dalam Angka 2020*, Palangka Raya: Badan Pusat Statistik Palangka Raya h. 325, website: <https://palngkakota.bps.go.id/publication/2020/04/27/dcaedb06dab5bf3e9c1adf0f/kota-palangka-raya-dalam-angka-2020.html> (online: 11 September 2020).

*Home industry* “Royal Bakery” merupakan industri yang berskala kecil yang telah melakukan usahanya sejak tahun 2015. *Home industry* “Royal Bakery” setiap harinya mampu menghasilkan sekitar 1.000 unit roti per hari dibantu 2 karyawannya, dan menghasilkan roti dengan varian bentuk dan rasa dengan masa konsumsi satu minggu.<sup>5</sup> Roti yang diproduksi oleh *home industry* “Royal Bakery” adalah roti manis dengan berbagai varian rasa seperti cokelat, kelapa, dan srikaya. Mulai dari harga Rp1.500 sampai dengan Rp7.000 per rotinya. Roti manis sendiri adalah jenis roti yang mempunyai cita rasa manis yang menonjol dengan tekstur empuk dengan atau tanpa irisan. Roti manis merupakan makanan yang dibuat dari tepung terigu yang di beri ragi roti dan di campur dengan gula, mentega, susu garam dan bahan lainnya sehingga menjadi adonan kemudian di panggang.<sup>6</sup>

*Home industry* “Royal Bakery” melakukan produksinya secara massal dengan rutin memproduksi roti dengan jumlah bahan baku yang sama. Bahan baku yang digunakan adalah tepung terigu, gula, dan telur. Adapun bahan baku tepung terigu untuk sekali produksi membutuhkan 25 kg per harinya agar menghasilkan 1000 unit roti dengan berbagai varian rasa dan selai. Dan memasarkan produksinya dengan menitipkan roti pada toko-toko di sekitar Palangka Raya, jika roti tidak habis selama seminggu maka roti akan diambil dan diganti dengan roti yang baru.<sup>7</sup> Harga bahan baku yang sering mengalami

---

<sup>5</sup>Observasi pada *home industry* “Royal Bakery” di Kecamatan Pahandut, Kota Palangka Raya., 09 November 2020

<sup>6</sup>*Ibid.*

<sup>7</sup>Observasi pada *home industry* “Royal Bakery” di Kecamatan Pahandut, Kota Palangka Raya., 30 November 2020

fluktuasi menjadi kendala dalam produktivitas roti, selain itu sisa roti yang diambil dari toko biasanya sudah tidak dapat dijual kembali sehingga menimbulkan kerugian ditambah lagi biaya produksi yang tidak dikelola dengan baik akan berpotensi menurunkan laba. Berdasarkan hasil observasi sementara berikut laporan laba rugi *home industry* “Royal Bakery” Bulan November sampai dengan Desember 2020:

**Tabel 1. 1**  
**Laporan Laba Rugi *Home Industry* “Royal Bakery”**

<i>Home Industry</i> “Royal Bakery”		
Laporan Laba Rugi		
Periode November – Desember 2020		
	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 Tidak Langsung	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: Data Primer *Home Industry* “Royal Bakery”, diolah oleh peneliti tahun 2021.

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.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti melakukan penelitian dengan judul **“SISTEM BIAYA STANDAR SEBAGAI PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI *HOME INDUSTRY* “ROYAL BAKERY” MARINA PERMAI PALANGKA RAYA”**.

#### **B. Batasan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka agar pembahasan tidak terlalu meluas, peneliti membatasi permasalahan pada biaya standar sebagai pengendalian biaya produksi. Meliputi perhitungan biaya-biaya yang di standarkan sebagai perbandingan antara biaya standar dan biaya aktual pada *home industry* “Royal Bakery”. Serta kendala-kendala yang menjadi penghambat produksi roti di *home industry* “Royal Bakery”.

#### **C. Rumusan Masalah**

Beranjak latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka muncul rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan biaya standar sebagai pengendalian biaya produksi pada *home industry* “Royal Bakery” Marina Permai Kota Palangka Raya?
2. Apa kendala *home industry* “Royal Bakery” dalam menjalankan produksinya?

#### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang tertulis di atas, penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Mengetahui, memahami dan menganalisis penerapan biaya standar sebagai pengendalian biaya produksi pada *home industry* “Royal Bakery” Marina Permai Kota Palangka Raya.
2. Mengetahui, memahami dan menganalisis kendala *home industry* “Royal Bakery” dalam menjalankan produksinya.

#### **E. Kegunaan Penelitian**

Hal yang penting dalam sebuah penelitian adalah kegunaan atau manfaat penelitian yang dapat dirasakan serta dapat diterapkan dari hasil penelitian tersebut. Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini, yaitu:

##### **1. Kegunaan Teoritis**

Adapun manfaat teoritis dari penelitian ini adalah sebagai sarana untuk menambah wawasan ilmu pengetahuan khususnya mengenai Sistem Biaya Standar Sebagai Pengendalian Biaya Produksi *Home Industry* “Royal Bakery” Marina Permai Kota Palangka Raya. Dan sebagai bahan referensi bagi perkembangan ilmu ekonomi dan menambah kajian ilmu ekonomi terkait pengendalian biaya pada proses produksi.

##### **2. Kegunaan akademis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi Program Studi Ekonomi Syari’ah dan Akuntansi Syari’ah IAIN Palangka Raya dalam melakukan pengendalian pada biaya produksi serta sebagai

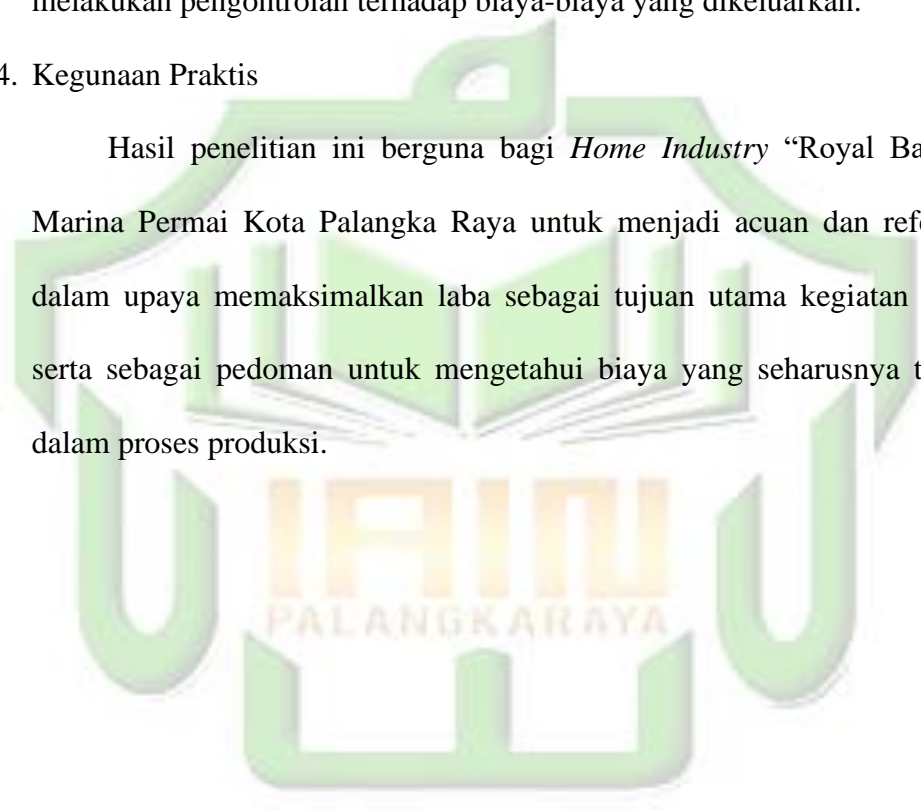
bahan referensi pengetahuan, bahan diskusi, dan bahan kajian lanjut tentang masalah yang berkaitan dengan sistem biaya standar.

### 3. Kegunaan Instansi

Peneliti berharap agar penelitian ini dapat menjadi wacana serta referensi bagi instansi yang berada pada naungan UMKM untuk lebih memperhatikan terkait biaya produksi yang digunakan sehingga dapat melakukan pengontrolan terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan.

### 4. Kegunaan Praktis

Hasil penelitian ini berguna bagi *Home Industry* “Royal Bakery” Marina Permai Kota Palangka Raya untuk menjadi acuan dan referensi dalam upaya memaksimalkan laba sebagai tujuan utama kegiatan usaha serta sebagai pedoman untuk mengetahui biaya yang seharusnya terjadi dalam proses produksi.



## BAB II

### KAJIAN PUSTAKA

#### A. Penelitian Terdahulu

Peneliti tertarik untuk mengambil judul penelitian “Sistem Biaya Standar sebagai Pengendalian Biaya Produksi *Home Industry* “Royal Bakery” Marina Permai Palangka Raya, sebagai bahan acuan dan pendukung penelitian ini, peneliti melakukan penelaahan terhadap beberapa penelitian terdahulu yang berkaitan dengan permasalahan yang akan diteliti.

Hasil kajian penelitian yang pertama adalah penelitian yang dilakukan oleh Mentari Kusumoyanti Putri, 2017, dengan judul **Analisis Penerapan Biaya Standar sebagai Pengendalian Biaya Produksi pada UMKM Roti Devy Makamhaji Kartasura Sukoharjo**. Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan biaya standar sebagai pengendalian biaya produksi pada UMKM Roti Devi Makamhaji, Kartasura, Sukoharjo. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dengan melakukan kegiatan penelitian lapangan (*field research*). Dari hasil penelitian tersebut menunjukkan adanya selisih menguntungkan yang terjadi pada biaya bahan baku tepung terigu dan telur disebabkan oleh adanya permintaan dari pasar pada bulan Januari 2015 dibandingkan pada bulan Desember 2014 yang dijadikan patokan biaya standar.<sup>8</sup> Manfaat penelitian ini mendukung penelitian

---

<sup>8</sup>Mentari Kusumoyanti Putri, “*Analisis Penerapan Biaya Standar Sebagai Pengendalian Biaya Produksi Pada UMKM Roti Devy Makamhaji Kartasura Sukoharjo*”, Skripsi Sarjana Ekonomi, Surakarta: Institut Agama Islam Negeri Surakarta, 2017, t.d.

yang dilakukan peneliti dalam hal perhitungan biaya standar pada pengendalian biaya produksi roti.

Hasil penelitian yang kedua adalah Puji Lestari, 2019 dengan judul **Penerapan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi**. Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan biaya standar sebagai pengendalian biaya produksi. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif dengan analisis deskriptif. Dari hasil penelitian tersebut menunjukkan adanya hasil menguntungkan dan tidak menguntungkan pada bulan Juli, Agustus, dan September akibat pesanan pada setiap bulannya berbeda. Namun, peranan dari biaya standar sangat membantu bagi manajemen dalam usaha meningkatkan efektivitas dan efisiensi serta pengendalian biaya produksi dapat diterapkan sebagai bahan evaluasi kerja.<sup>9</sup> Manfaat penelitian ini yaitu mendukung penelitian dalam perhitungan biaya standar pada bahan baku apakah sudah sesuai dengan biaya-biaya sesungguhnya yang terjadi dalam proses produksi.

Hasil penelitian yang ketiga adalah Tiara Angraeni Jeddah, 2019, dengan judul **Penerapan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada PT. Japfa Comfeed Indonesia Tbk. Unit Corn Dryer Gowa Production Department**. Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana penerapan perhitungan biaya standar sebagai alat pengendalian biaya produksi di PT. Japfa Comfeed Indonesia, Tbk. Unit Corn

---

<sup>9</sup>Puji Lestari, *Penerapan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi*, Skripsi Sarjana Ekonomi, Surakarta: : Institut Agama Islam Negeri Surakarta, 2019, t.d.

Dryer Gowa”. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif dengan analisis deskriptif. Dari hasil penelitian tersebut menunjukkan biaya bahan baku sesungguhnya untuk produk jagung giling pada bulan Desember terjadi selisih yang tidak menguntungkan, sedangkan biaya tenaga kerja langsung mengalami selisih menguntungkan (*favourable*) karena adanya penurunan produksi sehingga biaya tenaga kerja langsung juga menurun. Biaya overhead pabrik mengalami selisih menguntungkan pada biaya listrik, telepon, biaya bahan penolong, biaya perlengkapan pabrik, dan biaya kesejahteraan karyawan, sedangkan biaya lainnya tidak mengalami perubahan.<sup>10</sup> Adapun manfaat penelitian bagi peneliti yaitu untuk menambah dan mendukung penelitian yang peneliti lakukan mengenai penerapan sistem biaya standar untuk melakukan pengendalian pada biaya produksi.

Berdasarkan hasil dari penelitian-penelitian terdahulu, penelitian yang dilakukan oleh peneliti dengan judul *Sistem Biaya Standar Sebagai Pengendalian Biaya Produksi Home Industry “Royal Bakery” Marina Permai Kota Palangka Raya* memiliki karakteristik yang berbeda dengan penelitian-penelitian sebelumnya. Perbedaan yang sangat tampak adalah subjek penelitian yaitu *home industry* “Royal Bakery”. Kemudian perbedaan pada tempat penelitian yang dilaksanakan di Marina Permai Kelurahan Langkai Kecamatan Pahandut Kota Palangka Raya. Adapun persamaannya penelitian peneliti dengan penelitian terdahulu adalah membahas tentang pengendalian biaya

---

<sup>10</sup>Tiara Angraeni Jeddah, *Penerapan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada PT. Japfa Comfeed Indonesia Tbk. Unit Corn Dryer Gowa Production Department*, Skripsi Sarjana Akuntansi, Makassar: STIE Nobel Indonesia, Makassar, 2019, t.d.



dengan menggunakan sistem biaya standar. Untuk lebih jelasnya tentang persamaan dan perbedaan penelitian, peneliti menjabarkan dalam tabel berikut:

**Tabel 2. 1**  
**Persamaan dan Perbedaan Penelitian Terdahulu**

No	Nama, Judul, Tahun, dan Jenis Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1	Mentari Kusumoyanti Putri, dengan judul “Analisis Penerapan Biaya Standar Sebagai Pengendalian Biaya Produksi Pada UMKM Roti Devy Makamhaji Kartasura Sukoharjo”, 2017, kualitatif.	Keterkaitan dengan penelitian tersebut adalah dimana peneliti dahulu menggunakan sistem biaya standar sebagai pengendalian pada produksi roti.	Penelitian sebelumnya bertempat di Makamhaji Kartasura Sukoharjo Jawa Tengah sedangkan penelitian ini di Marina Permai Palangka Raya. Selanjutnya objek pada penelitian sebelumnya adalah UMKM Roti Devy, sedangkan objek pada penelitian ini adalah <i>Home Industry</i> “Royal Bakery”.
2	Puji Lestari, dengan judul, “Penerapan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi”, 2019, kualitatif.	Keterkaitan dengan penelitian tersebut adalah dimana peneliti dahulu melakukan kalkulasi pengendalian sistem biaya standar pada biaya bahan baku.	Penelitian ini memfokuskan pada produksi paving di Sukoharjo yang diproduksi sesuai pesanan, sedangkan peneliti fokus pada produksi roti di Marina Permai Palangka Raya yang diproduksi secara massal.
3	Tiara Angraeni Jeddah, dengan judul “Penerapan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada PT. Japfa Comfeed Indonesia Tbk. Unit Corn Dryer Gowa Production Department”, 2019, kualitatif	Keterkaitan dengan penelitian tersebut adalah dimana peneliti dahulu melakukan kalkulasi pengendalian sistem biaya standar untuk pengendalian pada biaya tenaga kerja langsung.	Penelitian ini merupakan perusahaan yang bergerak pada bidang industri pakan ternak di Sidoarjo, sedangkan peneliti meneliti tentang industri roti di Palangka Raya.

Sumber: Diolah Oleh Peneliti Tahun 2020.

## B. Kajian Teoritis

### 1. Kerangka Teoritik

#### a. Teori Biaya Produksi

Menurut Hansen dan Mowen, 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.<sup>11</sup>

Senada dengan Hansen dan Mowen, menurut Bustami biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu.<sup>12</sup>

Menurut Joerson dan Fathorrozi, produksi merupakan hasil akhir dari proses atau aktivitas ekonomi dengan memanfaatkan beberapa masukan atau input. Senada dengan Joerson dan Fathorrozi, Putong mengatakan bahwa produksi atau memproduksi menambah kegunaan (nilai guna) suatu barang. Kegunaan akan bertambah apabila memberikan manfaat baru atau lebih dari bentuk semula.<sup>13</sup>

---

<sup>11</sup>Don R. Hansen dan Maryane M. Mowen, *Akuntansi Manajerial*, alih bahasa Deny ArnosKwary, Jakarta: Selemba Empat, 2009, h. 47.

<sup>12</sup>Tiara Angraeni Jeddah, *Penerapan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada PT. Japfa Comfeed Indonesia Tbk. Unit Corn Dryer Gowa Production Department*, Skripsi Sarjana Akuntansi, Makassar: STIE Nobel Indonesia, Makassar, 2019, h. 10

<sup>13</sup>Siti Nurfatoni, *Pengantar Ilmu Ekonomi: Dilengkapi Dasar-Dasar Ekonomi Islam*, Bandung: Pustaka Setia, 2014, h. 123

Menurut Soemarsono biaya produksi adalah biaya yang dibebankan dalam proses produksi selama satu periode. Biaya ini terdiri dalam proses awal ditambah dengan biaya pabrik. Termasuk biaya-biaya yang akan dibebankan pada persediaan dalam proses akhir periode. Sedangkan menurut Mulyadi, biaya produksi adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi untuk tujuan tertentu.<sup>14</sup>

#### **b. Teori Biaya Standar**

Menurut Mulyadi, 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 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.<sup>15</sup>

---

<sup>14</sup>Lukman Hidayat dan Suhandi Salim, *Analisis Biaya Produksi dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan*, Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan, Vol. 1 No. 2, 2013, h. 160.

<sup>15</sup>Mentari Kusumoyanti Putri, “*Analisis Penerapan Biaya Standar Sebagai Pengendalian Biaya Produksi Pada UMKM Roti Devy Makamhaji Kartasura Sukoharjo*”, Skripsi Sarjana Ekonomi, Surakarta: Institut Agama Islam Negeri Surakarta, 2017, h. 1

Menurut Hansen dan Mowen, 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.<sup>16</sup>

### c. Teori Kendala

Teori kendala atau TOC (*theory of constraint*) merupakan pengembangan filosofi manajemen sistem yang pertama kali diperkenalkan oleh Eli Godratt dan Bob Fox (Ruhl, Jack, 1996; Atwater, B. and M.L.Gagne 1997, Gregory Bushong and John C Taibott 1999). Hal yang mendasar dari *Theory of Constrain* (TOC) adalah keterbatasan yang dapat menentukan kinerja dari suatu sistem.<sup>17</sup>

Menurut Blocher, dkk teori kendala merupakan teknik strategis yang digunakan untuk membantu perusahaan dalam memperbaiki CSF (*critical success factors*) secara efektif yang dinilai sangat penting: waktu siklus, yakni tingkat kecepatan bahan baku diubah menjadi produk jadi. Teori kendala adalah metode, pendekatan dan alat yang digunakan untuk

---

<sup>16</sup>Don R. Hansen dan Maryane M. Mowen, *Akuntansi Manajerial*,... h. 493.

<sup>17</sup>Gusnardi, *TOC : Tinjauan Teori*, Pekbis Jurnal, Vol.2, No.3, 2010, h. 336.

memaksimalkan pendapatan dengan cara mengidentifikasi kendala yang terjadi selama proses produksi kemudian menganalisis cara untuk mengatasi kendala tersebut.<sup>18</sup>

Teori kendala atau *theory of constraints* merupakan suatu metode yang digunakan untuk melakukan peningkatan secara terus menerus dalam aktivitas manufacturing dan nonmanufacturing. Hal ini dikarakteristikan sebagai *thinking process* mengakui bahwa semua sumber daya (resource) terbatas. Konsep teori kendala sendiri terbagi atas tiga bagian yaitu:<sup>19</sup>

1. *Throughput* adalah tingkat dimana suatu organisasi menghasilkan uang melalui penjualan. Dalam kata lain *throughput* merupakan selisih antara pendapatan penjualan dan biaya variabel tingkat unit seperti bahan baku dan listrik
2. Persediaan (*inventory*)  
Persediaan merupakan seluruh uang dikeluarkan organisasi dalam mengubah bahan baku menjadi *throughput*.
3. Beban operasi (*operating expense*) dapat diartikan sebagai seluruh uang yang dikeluarkan organisasi untuk mengubah persediaan menjadi *throughput*.

---

<sup>18</sup>Intan Purwati Ningsih Sihadi, dkk, *Identifikasi Kendala dalam Proses Produksi dan Dampaknya Terhadap Biaya Produksi pada UD. Risky*, Jurnal Riset Akuntansi Going Concern 13(4), 2018, h. 604.

<sup>19</sup>Budiman Kurniawan, *Teori Kendala Sebagai Alat Pengukuran Kinerja*, Jurnal Akuntansi Bisnis Vol. 9 No. 2, h. 216

Dari uraian di atas dapat diketahui bahwa teori kendala, merupakan suatu keterbatasan yang dapat dijadikan suatu acuan oleh seorang manajer untuk mengontrol dan mengevaluasi kinerja dalam suatu sistem untuk meningkatkan faktor keberhasilan dalam produksi. Sehingga seorang manajer tidak hanya terfokus terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan saja tetapi juga harus memperhatikan kinerja suatu sistem tersebut.

## 2. Kerangka Konseptual

### a. Definisi Biaya Produksi

Biaya memiliki dua pengertian yaitu pengertian secara luas dan secara sempit.<sup>20</sup> Dalam arti luas, biaya dapat didefinisikan sebagai suatu pengorbanan sumber ekonomi baik dalam bentuk berwujud maupun tak berwujud yang dapat diukur dengan menggunakan satuan uang yang sudah terjadi atau akan terjadi untuk mencapai suatu tujuan.<sup>21</sup> Terdapat nilai sumber ekonomis yaitu: *pertama*, nilai sumber ekonomis yang telah dikorbankan merupakan biaya historis. *Kedua*, nilai sumber ekonomis yang akan dikorbankan merupakan biaya yang akan datang. Sedangkan biaya dalam arti sempit yaitu suatu bagian dari harga pokok yang dikorbankan dalam usaha untuk memperoleh penghasilan.<sup>22</sup>

---

<sup>20</sup>Wiratna Sujarweni, *Akuntansi Biaya Teori dan Penerapannya: Seluk Beluk Akuntansi, Contoh, dan Aplikasi*, Yogyakarta: Pustaka Baru Press, 2015, h. 9

<sup>21</sup>Mursyidi, *Akuntansi Biaya: Conventional Costing, Just In Time, dan Activity-Based Costing*, Bandung: PT Refika Aditama, 2010, h. 13

<sup>22</sup>Lukman Surjadi, *Akuntansi Biaya: Dasar-Dasar Perhitungan Harga Pokok*, Jakarta: PT Indeks, 2016, h. 4



Biaya (*cost*) dapat diartikan suatu pengorbanan yang akan mengurangi harta atau kas yang digunakan untuk mencapai tujuan. Beban (*expense*) yaitu biaya yang telah terjadi yang akan dikurangkan dari penghasilan dimana pengorbanan terjadi. Harga pokok (*at cost*) merupakan biaya yang telah terjadi yang belum dibebankan yang nantinya akan membentuk suatu harta<sup>23</sup>, sedangkan kerugian (*loss*) yaitu berkurangnya kekayaan atau pengorbanan yang tidak mendapatkan pendapatan.<sup>24</sup>

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa biaya merupakan suatu pengorbanan yang bersifat ekonomis yang dilakukan oleh perusahaan untuk mencapai tujuan tertentu agar sesuai dengan harapan perusahaan dengan menggunakan satuan uang baik pada periode yang sudah terjadi maupun akan terjadi.

Menurut Lukman Surjadi, klasifikasi biaya diperlukan terutama bagi pengembangan data biaya yang dapat membantu manajemen dalam mencapai tujuannya. Terdapat beberapa klasifikasi biaya yang dihubungkan dengan biaya:<sup>25</sup>

- 1) Biaya dalam Hubungannya dengan Produk. Dalam perusahaan manufaktur, biasanya biaya dapat digolongkan menjadi:<sup>26</sup>
  - a) Biaya langsung (*direct cost*) dengan suatu produk yang dihasilkan disebut dengan biaya produksi.

---

<sup>23</sup>Mursyidi, *Akuntansi Biaya: Conventional Costing*, ....h. 14

<sup>24</sup>Lukman Surjadi, *Akuntansi Biaya: Dasar-Dasar*, ...h. 5

<sup>25</sup>*Ibid.*, ...h. 5

<sup>26</sup>Mursyidi, *Akuntansi Biaya: Conventional Costing*, ....h. 15

- b) Biaya tidak langsung (*indirect cost*) dengan suatu produk yang dihasilkan dan disebut sebagai beban komersial.
- 2) Biaya dalam hubungannya dengan Volume Produksi. Biaya yang dibedakan berdasarkan perubahan yang terjadi pada volume produksi atau produk yang dihasilkan dibagi menjadi:<sup>27</sup>
- a) Biaya variabel (*variable cost*) yaitu biaya cenderung berubah-ubah sesuai dengan perubahan volume produksi
  - b) Biaya semi variabel (*semi variable cost*) merupakan biaya yang berubah-ubah tetapi tak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biasanya biaya ini memiliki sifat biaya tetap dan variabel.
  - c) Biaya semi tetap (*semi fixed cost*) adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada jumlah volume produksi tertentu.
  - d) Biaya tetap (*fixed cost*) biaya yang cenderung bersifat tetap pada kisar volume tertentu.
- 3) Biaya dalam hubungannya dengan periode akuntansi. Berdasarkan hubungan biaya dengan akuntansi terbagi menjadi dua yaitu:<sup>28</sup>
- a) Pengeluaran modal (*capital expenditure*) yaitu pengeluaran yang mempunyai manfaat untuk masa mendatang yang dicatat sebagai aktiva.

---

<sup>27</sup>*Ibid.*, h. 17

<sup>28</sup>Lukman Surjadi, *Akuntansi Biaya: Dasar-Dasar*, ...h. 11

- b) Pengeluaran pendapatan (*revenue expenditure*) yaitu pengeluaran yang mempunyai manfaat hanya untuk periode sekarang yang dicatat sebagai beban.
- 4) Biaya dalam hubungannya dengan objek yang dibiayai. Klasifikasi biaya ini tak terbatas jumlahnya karena jenis biaya disesuaikan dengan objek (tempat, kegiatan, benda, atau sifat) yang dibayar.
- 5) Biaya dalam hubungannya dengan aktivitas. Klasifikasi biaya ini dihubungkan dengan jenis kegiatan yang menimbulkan biaya. Misalnya pada produksi yang memiliki beberapa aktivitas yaitu persiapan, pemrosesan, dan pengepakan.

Mulyadi menyatakan dalam suatu produksi terdapat unsur harga pokok produk berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik.<sup>29</sup> Dalam perusahaan manufaktur terdapat tiga jenis biaya produksi di antaranya:<sup>30</sup>

- 1) Biaya bahan baku. Merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku utama yang dipakai untuk memproduksi barang.
- 2) Biaya tenaga kerja langsung. Merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membayar tenaga kerja utama yang langsung berhubungan dengan produk yang diproduksi dari bahan baku menjadi barang jadi.

---

<sup>29</sup>Feybie F.V. Wehantouw dkk, *Analisis Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada PT. Royal Coconut Kawangkoan*, Jurnal EMBA, Vol. 2 No. 3 Desember 2014, h. 1121.

<sup>30</sup>Wiratna Sujarweni, *Akuntansi Biaya Teori*, .... h. 11-12.

3) Biaya overhead. Merupakan biaya yang dikeluarkan untuk suatu produksi barang selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung.<sup>31</sup>

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa biaya produksi adalah semua biaya yang telah dikeluarkan dari awal proses produksi hingga proses produksi selesai yang menjadi suatu pengorbanan untuk tercapainya suatu tujuan dan dibebankan pada akhir periode.

Biaya produksi bisa dikatakan efisien jika pengeluaran atas biaya tersebut tidak terjadi suatu pemborosan serta dapat menghasilkan *output* produk dengan kuantitas dan kualitas. Menurut Horngren, efisiensi produksi adalah jumlah relatif *input* yang digunakan untuk mencapai tingkat *output* tertentu. Semakin sedikit kuantitas *input* yang digunakan untuk membuat sejumlah produk atau semakin banyak produk yang dibuat dengan kuantitas *input* tertentu, maka semakin tinggi efisiensinya.<sup>32</sup>

Menurut Tiara Ayu Palupi, efisiensi biaya produksi yaitu efisiensi biaya atau menekan biaya yang digunakan atas bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead* untuk proses produksi. Tingkat efisiensi biaya produksi suatu perusahaan dapat diukur dengan berapa biaya yaitu biaya bahan

---

<sup>31</sup>Don R. Hansen dan Maryane M. Mowen, *Akuntansi Manajerial*, ....h. 57.

<sup>32</sup>Oi Sarah Maghfirah dan Yulia Fitri, *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 (JIMEKA), Vol. 4, No. 2, (2019), h. 336

baku, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik yang digunakan untuk menghasilkan keluaran tertentu.<sup>33</sup>

Dengan demikian, dapat disimpulkan efisiensi produksi adalah semakin sedikit *input* yang digunakan untuk menghasilkan *output* maka semakin efisien suatu produksi tersebut, sedangkan efisiensi biaya produksi adalah semakin sedikit biaya yang digunakan untuk mengolah suatu produk maka semakin efisien yaitu dengan cara melakukan pengendalian atau menekan biaya atas bahan baku, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik.

Pengertian biaya produksi dalam ilmu ekonomi harus mencakup semua biaya yang dikeluarkan oleh suatu perusahaan. Kemudian jika dilihat dari jangka waktu dalam melakukan proses produksi dibedakan menjadi yaitu jangka pendek dan jangka panjang. Biaya jangka pendek adalah jangka waktu dimana terdapat sebagian faktor produksi yang jumlahnya dianggap tetap (harian, mingguan atau bulanan).<sup>34</sup>

Analisis jangka pendek dapat dibedakan menjadi dua yaitu biaya total dan biaya rata-rata.<sup>35</sup>

1) Biaya total (*Total Cost*) yaitu keseluruhan biaya yang dikeluarkan, yang terdiri dari biaya tetap (*Total Fixed Cost*) dan biaya variabel (*Total Variable Cost*).  $TC = TFC + TVC$

---

<sup>33</sup>Tiara Ayu Palupi. dkk, *Analisis Biaya Standar Untuk Mendukung Efisiensi Biaya Produksi Perusahaan (Studi pada Pabrik Gula Lestari, Patianrowo, Ngajuk)*, Jurnal Administrasi Bisnis (JAB) Vol. 36, No.1, Juli 2016, h. 81

<sup>34</sup>Syamri Syamsudin dan Detri Karya, *Mikro Ekonomi Untuk Manajemen*, Depok: Rajawali Pers, 2018, h. 163..

<sup>35</sup>*Ibid.*, h. 164-169

- a) Biaya Tetap Total (TFC) adalah jumlah biaya yang dikeluarkan dengan jumlah yang tetap oleh perusahaan tanpa di pengaruhi oleh besar kecilnya barang yang dihasilkan. Misalnya, sewa gedung, penyusutan, mesin, air, dan listrik.
- b) Biaya Variabel Total (TVC) adalah jumlah variabel atau biaya yang berubah-ubah menurut banyak sedikitnya barang yang dihasilkan. Misalnya tenaga kerja dan bahan baku mentah.
- 2) Biaya rata-rata jangka pendek (*Short Run Average Cost*)
- a) Biaya Tetap Rata-Rata (AFC) yaitu perbandingan antara biaya tetap dengan kuantitas output.  $AFC = \frac{TFC}{Q}$
- b) Biaya Variabel Rata-Rata (AVC) yaitu perbandingan antara biaya variabel dengan kuantitas output.  $AVC = \frac{TVC}{Q}$
- c) Biaya Total Rata-Rata (AC) yaitu biaya total dengan kuantitas output.  $AC = \frac{TC}{Q} / AC = AFC + AVC$
- d) Biaya Marginal (MC) yaitu kenaikan biaya produksi yang dikeluarkan untuk menambah produksi sebanyak satu unit.  $MC = \frac{\Delta TC}{\Delta Q}$



## b. Definisi Biaya Standar Sebagai Pengendalian

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.<sup>36</sup>

*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.<sup>37</sup>

Menurut Mursyidi, 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,<sup>38</sup> sehingga dengan menentukan biaya standar dari suatu produk yang homogen akan

---

<sup>36</sup>L.M. Samryn, *Akuntansi Manajemen: Informasi Biaya Untuk Mengendalikan Aktivitas Operasi dan Informasi*, Jakarta: Kencana, 2012, h. 226.

<sup>37</sup>*Ibid.*, h. 226.

<sup>38</sup>Mursyidi, *Akuntansi Biaya: Conventional Costing*, ....h. 249

membantu manajemen untuk menghitung dan melakukan pengendalian biaya yang tepat pada suatu produknya. Kemudian menurut Wiratna Sujarweni, 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.<sup>39</sup>

Menurut L. Gayle Rayburn, keunggulan dari sistem biaya standar adalah membuat manajer dan pegawai memperhatikan biaya varian karena antara biaya standar dan biaya aktual dapat membantu menunjukkan pemborosan yang terjadi.<sup>40</sup> Sedangkan kelemahan dari sistem biaya standar menurut Firdaus dan Abdullah yaitu tidak semua produk data dapat di standarisasi, khususnya produk/jasa yang dihasilkan berdasarkan permintaan pelanggan, karena selalu ada perbedaan spesifikasi dan pengeluaran antara produk yang satu dengan produk yang lain. Karena seluruhnya tergantung pada pesanan dari pelanggan, berikut beberapa kelemahan sistem biaya standar:<sup>41</sup>

---

<sup>39</sup>Wiratna Sujarweni, *Akuntansi Biaya Teori*,... h. 134

<sup>40</sup>L. Gayle Rayburn, *Akuntansi Biaya: dengan Penggunaan Metode Pendekatan Manajemen Biaya (Jilid 1)*, Jakarta: Erlangga, 1999, h. 427

<sup>41</sup>Puji Lestari, *Penerapan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya*.... h. 15

- 1) Proses penetapan standar tidak mudah dan membutuhkan analisis yang sederhana dari segi waktu maupun biaya.
- 2) Standar yang telah ditetapkan tidak dapat berlaku selamanya, akan selalu berubah dan dievaluasi mengikuti perubahan yang terjadi di dalam perusahaan.

Adapun manfaat dari pemakaian sistem biaya standar akan membantu perusahaan untuk:<sup>42</sup>

- 1) Sebagai perencanaan kegiatan perusahaan dengan efisien, ekonomis, dan teliti.
- 2) Sebagai koordinasi dalam tim kerja suatu perusahaan untuk mencapai tujuan perusahaan secara bersama-sama.
- 3) Sebagai pengambilan keputusan suatu perusahaan di mana perusahaan menentukan untuk menolak atau menerima pesanan khusus dan sebagainya.
- 4) Sebagai pengendalian biaya yaitu dengan membandingkan periode akuntansi biaya sesungguhnya dengan biaya standar
- 5) Sebagai penentuan intensif kepada personal
- 6) Untuk menekan atau mengurangi biaya administrasi

Untuk melakukan penentuan biaya standar maka perlu dilakukannya perhitungan biaya-biaya yang dilakukan di awal baik dari penentuan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, yaitu sebagai berikut:

---

<sup>42</sup>Lukman Hidayat dan Suhandi Salim, *Analisis Biaya Produksi*.....h. 116-117

1) Biaya Bahan Baku Standar

Bahan baku standar terdiri dari kuantitas standar dan harga standar. Untuk menentukan harga bahan baku standar di dapat dari daftar harga pemasok atau informasi yang berkaitan tentang perubahan harga bahan baku di masa depan.

2) Biaya Tenaga Kerja Standar

Biaya tenaga kerja standar terdiri atas jam tenaga kerja yaitu rata-rata jam kerja yang digunakan dalam melakukan produksi. Dan tarif upah standar ditentukan oleh kegiatan yang dijalankan, tingkat kecepatan tenaga kerja dan rata-rata upah per jam. Perhitungan biaya tenaga kerja yaitu: **Perhitungan Upah= Tarif Upah x Jam Kerja.**

3) Biaya *Overhead* Pabrik

*Overhead* pabrik aktual tidak hanya di bandingkan dengan *overhead* yang diterapkan tetapi juga dibandingkan dengan anggaran yang didasarkan pada kegiatan aktual dan standar yang diizinkan untuk produksi aktual.<sup>43</sup>

Menurut Mentari Kusumoyanti Putri pengendalian biaya dilakukan agar biaya dari produksi yang dipakai dapat seefektif dan seefisien mungkin. Metode pengendalian biaya yang dapat digunakan sebagai alat pengendalian terhadap biaya suatu produksi adalah dengan menetapkan perhitungan biaya standar. Menurut Mulyadi, biaya standar adalah biaya yang ditentukan di muka yang merupakan jumlah biaya

---

<sup>43</sup>Neneng Hartati, *Akuntansi Biaya*, Bandung: Pustaka Setia, 2017, h. 223-254

yang seharusnya dikeluarkan untuk membuat satu satuan produk atau untuk membiayai kegiatan tertentu di bawah asumsi kondisi ekonomi, efisiensi dan faktor-faktor lain tertentu.<sup>44</sup>

Untuk melakukan pengendalian biaya standar harus memperhatikan biaya produksi yaitu harga bahan baku standar, biaya tenaga kerja langsung standar serta biaya overhead pabrik standar. Setelah biaya standar ditemukan dan dibandingkan dengan biaya sesungguhnya maka akan terlihat perbedaannya. Jika biaya sesungguhnya lebih kecil dari biaya standar maka terjadi selisih menguntungkan dan sebaliknya jika biaya sesungguhnya lebih besar maka terjadi selisih tidak menguntungkan.<sup>45</sup>

### c. Definisi Biaya Aktual

Biaya aktual merupakan biaya sesungguhnya dan benar-benar dikeluarkan atau dibayarkan untuk melakukan produksi. Baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung maupun biaya overhead pabrik. Biaya aktual direalisasikan dan tidak tergantung pada perkiraan. Biasanya manajemen telah menyiapkan anggaran untuk jangka waktu tertentu agar dapat mencapai anggaran yang telah ditentukan selama tahun buku, tetapi karena terdapat keadaan yang tak terduga membuat biaya aktual tak

---

<sup>44</sup>Mentari Kusumoyanti Putri, "*Analisis Penerapan Biaya, ...*" h. 1

<sup>45</sup>Vera Dwi Astuti, *Analisis Penetapan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi (Study Kasus Pada KUD "Karya Bhakti" Ngancar)*, Artikel Skripsi Universitas Nusantara PGRI Kediri, 2018, h. 4

sesuai dengan yang dianggarkan. Biasanya hanya pada akhir periode akuntansi biaya aktual dapat dihitung.<sup>46</sup>

#### d. Analisis Penyimpangan

Penyimpangan biaya sesungguhnya dari biaya standar disebut dengan selisih (*variance*). Analisis penyimpangan biaya ini dilakukan untuk mengatasi terjadinya selisih yang merugikan.<sup>47</sup> Analisis yang dapat digunakan untuk pengendalian biaya produksi dapat dilakukan dengan menganalisis penyimpangan biaya aktual dengan biaya standar meliputi:<sup>48</sup>

##### 1) Analisis selisih biaya bahan baku.

$$St = ( HSt \times KSt ) - ( HS \times KS )$$

Keterangan:

St = Total Selisih

HSt = Harga Standar

KSt = Kuantitas Standar

HS = Harga Sesungguhnya

KS = Kuantitas Sesungguhnya

##### 2) Analisis selisih biaya tenaga kerja.

$$St = ( TUS \times JKSt ) - ( TUS \times JKS )$$

TUS = Tarif Upah Standar

---

<sup>46</sup>Tiara Angraeni Jeddah, *Penerapan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada PT. Japfa Comfeed Indonesia Tbk. Unit Corn Dryer Gowa Production Department*, Skripsi Sarjana Akuntansi, Makassar: STIE Nobel Indonesia, Makassar, 2019, h. 29, t.d.

<sup>47</sup>Neneng Hartati, *Akuntansi Biaya*, Bandung: Pustaka Setia, 2017, h. 202.

<sup>48</sup>Tiara Angraeni Jeddah, *Penerapan ....*, h. 35, t.d.



JKSt = Jam Kerja Standar

TUS = Tarif Upah Sesungguhnya

JKS = Jam Kerja Sesungguhnya

3) Analisis selisih biaya overhead pabrik.

St = BOP Sesungguhnya – BOP dibebankan

#### e. Pengendalian Biaya Produksi dalam Pandangan Islam

Pengendalian merupakan salah satu cara manajer untuk mengetahui suatu tujuan yang direncanakan sudah tercapai atau belum. Dalam Islam pengendalian merupakan suatu bentuk pertanggung jawaban, amanah dan keadilan seorang individu. Di dalam Al-Qur'an disinggung tentang konsep pengendalian biaya, yaitu: <sup>49</sup>

إِنَّ اللَّهَ يَأْمُرُكُمْ أَنْ تُؤَدُّوا الْأَمَانَاتِ إِلَىٰ أَهْلِهَا وَإِذَا حَكَمْتُمْ بَيْنَ النَّاسِ أَنْ تَحْكُمُوا بِالْعَدْلِ إِنَّ اللَّهَ نِعِمَّا يَعِظُكُمْ بِهِ إِنَّ اللَّهَ كَانَ سَمِيعًا بَصِيرًا

50 

Artinya: “Sesungguhnya Allah menyuruh kamu menyampaikan amanat kepada yang berhak menerimanya, dan (menyuruh kamu) apabila menetapkan hukum di antara manusia supaya kamu menetapkan dengan adil. Sesungguhnya Allah memberi pengajaran yang sebaik-baiknya kepadamu. Sesungguhnya Allah adalah Maha mendengar lagi Maha Melihat.” (Q.S An-Nissa: 58)<sup>51</sup>

<sup>49</sup>Mentari Kusumoyanti Putri, “Analisis Penerapan Biaya Standar.....”, h. 18

<sup>50</sup>An-Nisa’ [4]: 37

<sup>51</sup>Departemen Agama RI, *Al-Qur’an Tajwid dan Terjemah*, CV Penerbit Diponegoro, 2017 h.

يَتَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ  
تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ  
رَحِيمًا ۝<sup>52</sup>

Artinya: “Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang berlaku dengan suka sama-suka di antara kamu. dan janganlah kamu membunuh dirimu; Sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu.” (Q.S An-Nissa: 29)<sup>53</sup>

Dalam kedua ayat di atas dijelaskan bahwa manusia diminta untuk menyampaikan amanat dan berlaku adil dengan sesama manusia dan menghindari jalan yang batil dengan perniagaan suka sama suka. Maka pengendalian biaya produksi merupakan suatu pertanggung jawaban atas kegiatan produksi agar keuntungannya tercapai dengan adil dan tidak berlebihan dan menghindari dari perbuatan yang dilarang dalam Islam.

Selain itu dalam Al-Qur’an terdapat ayat yang menyinggung tentang efektif (QS. Al-Kahfi 103-104) dan efisien (Surat Al- Isra ayat 26-27) yaitu:

قُلْ هَلْ نُنَبِّئُكُمْ بِالْأَخْسَرِينَ أَعْمَالًا ۝ الَّذِينَ ضَلَّ سَعِيَّهُمْ فِي الْحَيَاةِ  
الدُّنْيَا وَهُمْ يَحْسَبُونَ أَنَّهُمْ يُحْسِنُونَ صُنْعًا ۝<sup>54</sup>

<sup>52</sup>An-Nisa’ [4]: 29

<sup>53</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur’an Tajwid*..., h. 83

<sup>54</sup>Al-Kahfi [18]: 103-104

Artinya: “Katakanlah: "Apakah akan kami beritahukan kepadamu tentang orang-orang yang paling merugi perbuatannya? “Yaitu orang-orang yang Telah sia-sia perbuatannya dalam kehidupan dunia ini, sedangkan mereka menyangka bahwa mereka berbuat sebaik-baiknya”. (QS. Al-Kahfi 103-104)<sup>55</sup>

وَأَاتِ ذَا الْقُرْبَىٰ حَقَّهُ وَالْمِسْكِينَ وَابْنَ السَّبِيلِ وَلَا تُبَذِّرْ تَبْذِيرًا ﴿١١﴾

﴿١١﴾ إِنَّ الْمُبَذِّرِينَ كَانُوا إِخْوَانَ الشَّيْطَانِ ۖ وَكَانَ الشَّيْطَانُ لِرَبِّهِ كَفُورًا ۖ

Artinya: “Dan berikanlah kepada keluarga-keluarga yang dekat akan haknya, kepada orang miskin dan orang yang dalam perjalanan dan janganlah kamu menghambur-hamburkan (hartamu) secara boros. Sesungguhnya pemboros-pemboros itu adalah Saudara-saudara syaitan dan syaitan itu adalah sangat ingkar kepada Tuhannya.” (QS. Al-Isra 26-27).<sup>57</sup>

Dari keempat ayat tersebut dapat dipahami bahwa pengendalian biaya bertujuan untuk menghindari membuang-buang waktu kegiatan produksi yang tidak perlu yang akan menimbulkan penambahan biaya serta tidak melakukan pemborosan dalam melakukan produksi sehingga kegiatan produksi dapat berjalan sesuai dengan yang diharapkan.

#### f. Definisi Kendala

Kendala merupakan sesuatu permasalahan yang dapat menghambat kegiatan dalam produksi sehingga akan mengakibatkan kerugian dalam menjalankan usahanya. Menurut Setyaningrum dan Haidy, Jenis kendala sendiri dapat dibedakan menjadi kendala internal, kendala eksternal, kendala kendur dan kendala meningkat.<sup>58</sup> Menurut Holly Deviarti dan Melatu Ayu perusahaan mengidentifikasi

<sup>55</sup>Departemen Agama RI, *Al-Qur'an Tajwid dan Terjemah*...., h. 204

<sup>56</sup>Al-Isra [17]: 26-27

<sup>57</sup>Departemen Agama RI, *Al-Qur'an Tajwid dan Terjemah*...., h. 284

<sup>58</sup>Intan Purwati Ningsih Sihadi, dkk, *Identifikasi Kendala*....h. 604.

kendala-kendala yang terjadi, baik kendala internal maupun kendala eksternal, yaitu:<sup>59</sup>

1. Kendala internal merupakan kendala yang terjadi di dalam ruang lingkup produksi itu sendiri seperti kerusakan mesin yang akan berdampak pada target produksi tidak tercapai, kuantitas produksi melebihi kapasitas produksi, cacat produk, tidak disiplinnya karyawan perusahaan, serta retur barang yang tinggi.
2. Kendala eksternal merupakan kendala yang terjadi dari luar proses produksi yaitu krisis global yang menyebabkan permintaan produk box panel menurun dan biaya operasi meningkat.

Kendala yang terjadi pada suatu perusahaan akan mempengaruhi berjalannya usaha, sehingga akan mengakibatkan kegagalan usaha. Menurut Zimmerer, dkk, menyebutkan kegagalan adalah bagian yang tidak terelakkan dari proses menjadi wirausahawan. Menurut Sule dan Saefullah, terdapat beberapa faktor internal penyebab kegagalan usaha dalam perusahaan berdasarkan kelemahan manajemen yaitu:<sup>60</sup>

---

<sup>59</sup>Holly Deviarti dan Melatu Ayu *Analisis Cost Volume Profit Sebagai Alat Bantu Manajemen Dalam Rangka Perencanaan Laba Dengan Penerapan Teori Kendala Pada Pt Skylite Surya Internusa*, Binus Business Review Vol. 2 No. 1, 2011, h. 537

<sup>60</sup>Aditiya Wisnu Hidayat, *Identifikasi Faktor Internal Dan Eksternal Penyebab Kegagalan Usaha Pada Industri Tahu Di Kelurahan Citeureup Kota Cimahi (Studi Kasus Pada Usaha Tahu Di Kampung Sukaresmi Tahun 2014)*, e-Proceeding of Management : Vol.2, No.1, 2015, h. 55

1. Aspek manajemen pemasaran, yaitu berusaha untuk mengidentifikasi apa yang dibutuhkan oleh konsumen dan bagaimana cara pemenuhannya dapat diwujudkan. Seperti memahami peluang pasar, berorientasi masa depan, heterogenitas pasar, heterogenitas produk, usaha pemasaran, lokasi dan harga.<sup>61</sup>
2. Aspek manajemen operasi, yaitu menghasilkan produk yang sesuai dengan standar yang ditetapkan berdasarkan keinginan konsumen dengan teknik produksi yang seefisien mungkin seperti teknologi, persediaan, jumlah produksi, dan biaya produksi.<sup>62</sup>
3. Aspek manajemen keuangan yaitu berusaha untuk memastikan bahwa kegiatan bisnis yang dilakukan mampu mencapai tujuannya secara ekonomis, yaitu diukur berdasarkan profit seperti sumber pendanaan, pencatatan, *financial control*, dan sebagainya.
4. Aspek manajemen sumber daya manusia dapat dibagi dalam dua fungsi yaitu fungsi manajerial seperti perencanaan, pengarahan dan pengorganisasian. Selanjutnya fungsi operatif yaitu meliputi pengadaan, kompensasi, dan pemutusan hubungan kerja.<sup>63</sup>

---

<sup>61</sup>Kasmir dan Jakfar, *Studi Kelayakan Bisnis: Edisi Revisi*, Jakarta: Kencana, 2003, h. 42

<sup>62</sup>Aditya Wisnu Hidayat, *Identifikasi Faktor Internal*,... h. 55

<sup>63</sup> Kasmir dan Jakfar, *Studi Kelayakan Bisnis*,.... h. 172

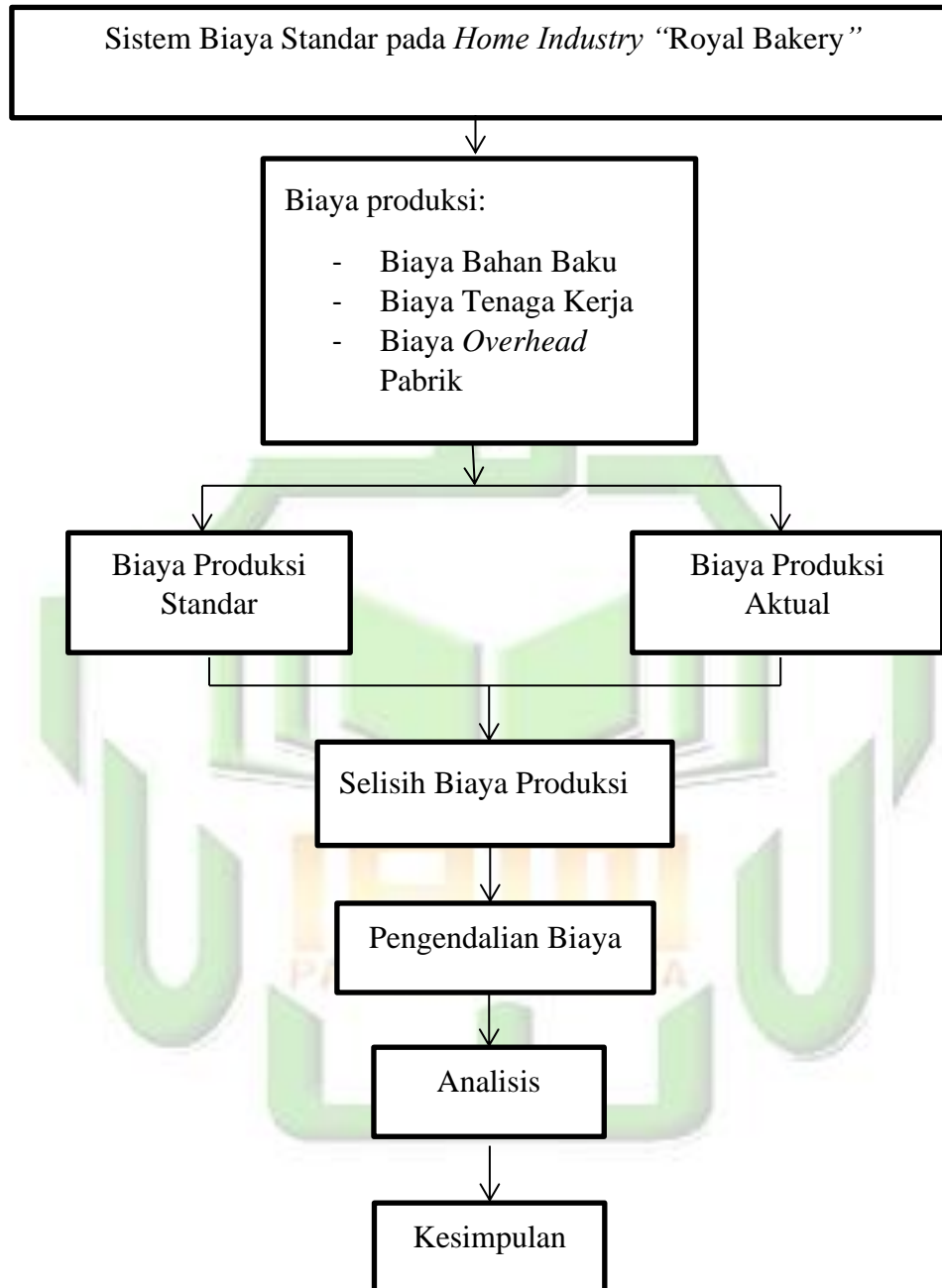
### C. Kerangka Pikir

Biaya produksi merupakan sesuatu yang harus dikorbankan dalam satu proses produksi. Penentuan biaya produksi adalah hal yang paling mendasar dan sangat penting bagi suatu usaha dalam menentukan harga jual yang tepat, sehingga nantinya akan mempermudah pelaku usaha untuk menentukan kebijakan yang tepat atas usahanya. Biaya produksi terdiri dari tiga elemen, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* yang biasanya digunakan dalam penentuan pengendalian biaya dengan sistem biaya standar.

Biaya standar merupakan suatu biaya yang ditetapkan di awal sebelum melakukan produksi dan dapat membantu melakukan pengendalian biaya dengan membandingkan antara biaya standar produksi dengan biaya aktual produksi baik biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Selama ini *home industry* “Royal Bakery” belum melakukan pengontrolan biaya sehingga sulit mengatasi permasalahan ketika terjadi kenaikan biaya-biaya yang digunakan belum lagi retur penjualan yang tinggi. Maka perlu adanya pengendalian biaya yaitu dengan menggunakan sistem biaya standar. Sistem biaya standar dapat diterapkan sebagai pengendalian biaya produksi pada *home industry* “Royal Bakery” yaitu dengan skematis kerangka pikir sebagai berikut:



**Gambar 2.1**  
**Skema Kerangka Pikir**



## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Waktu dan Tempat Penelitian**

##### **1. Waktu Penelitian**

Penelitian akan dilakukan kurang lebih 2 (dua) bulan, yaitu bulan 1 Januari – 30 Februari 2021 setelah mendapatkan surat persetujuan yang diajukan kepada Institut Agama Islam Negeri Palangka Raya Jl. G. Obos Komplek Islamic Center No. 24 Palangka Raya Kalimantan Tengah.

##### **2. Lokasi Penelitian**

Adapun lokasi penelitian yaitu di *home industry* “Royal Bakery” jalan Marina Permai Kelurahan Langkai Kecamatan Pahandut Kota Palangka Raya. Alasan peneliti memilih *home industry* “Royal Bakery” karena berdasarkan observasi sementara selama ini mereka sulit untuk mencapai target penjualan yang disebabkan banyaknya retur roti. *Home industry* menghasilkan 1000 roti per hari dengan target penjualan yaitu Rp1.800.000. Namun, penjualan yang di peroleh lebih rendah dari target tersebut. Target penjualan yang tidak tercapai akan menurunkan laba maka perlu adanya pengendalian biaya produksi untuk mengurangi kerugian.

#### **B. Jenis dan Pendekatan Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian lapangan dengan metode kualitatif yaitu memaparkan dan menggambarkan keadaan yang terjadi serta fenomena yang lebih jelas. Menurut Sudaryono penelitian kualitatif adalah penelitian yang berupaya menganalisis kehidupan sosial dengan menggambarkan dunia sosial dari sudut pandang atau interpretasi individu

(informasi) dalam latar alamiah.<sup>64</sup> Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yaitu penelitian yang dilakukan dengan cara menganalisis dan menjelaskan informasi yang diperoleh apa adanya pada saat penelitian dilakukan.<sup>65</sup> 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.<sup>66</sup>

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 *Home Industry* “Royal Bakery” Marina Permai Palangka Raya dengan biaya standar.

## C. Subjek dan Objek Penelitian

### 1. Subjek Penelitian

Subjek pada penelitian ini adalah pemilik dan dua karyawan *Home Industry* “Royal Bakery” jalan Marina Permai Kelurahan Langkai Kecamatan Pahandut Kota Palangka Raya yang berinisial S yang akan diwawancarai dan dimintai data-data yang diperlukan dalam penelitian. Adapun informan dalam penelitian ini adalah karyawannya yang berinisial H dan PS sebagai pendukung. Data-data yang dikumpulkan berupa hasil data informasi, keterangan, dan hal-hal yang berkaitan dengan kepentingan

---

<sup>64</sup>Sudaryono, *Metodologi Penelitian*, Depok: Rajawali Pers, 2018, h. 91

<sup>65</sup>Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2002, h. 3.

<sup>66</sup>Sudaryono, *Metodologi Penelitian*, .... h. 82

penelitian. Informan tersebut yang nantinya akan memberikan informasi yang menyangkut data peneliti.

## 2. Objek Penelitian

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 *home industry* “Royal Bakery”.

## D. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan:

### 1. Observasi

Menurut Joko Subagyo, observasi adalah pengamatan yang dilakukan secara sengaja, sistematis mengenai fenomena sosial dengan gejala-gejala psikis untuk kemudian dilakukan pencatatan. Observasi merupakan kegiatan yang dilakukan untuk memperoleh data dengan melihat, memperhatikan dan mencermati sesuatu pada yang apa tampak dalam suatu kegiatan objek sasaran.<sup>67</sup>

Pada teknik observasi ini peneliti melakukan pengamatan lapangan untuk mengamati keadaan yang terjadi pada *home industry* “Royal Bakery” dengan teknik non partisipasi. Adapun data yang ingin diperoleh dari

---

<sup>67</sup>Joko Subagyo, *Metode Penelitian dalam Teori dan Praktik*, Jakarta:Rineka Cipta, 2015, h.

observasi adalah proses produksi dan pengolahan roti, harga bahan yang dibutuhkan, rugi roti yang tak terjual dan lain-lain.

## 2. Wawancara

Wawancara merupakan suatu percakapan atau tanya-jawab yang dilakukan oleh dua pihak atau lebih dengan tujuan tertentu, yang terdiri dari penanya (pewawancara) dengan narasumber (terwawancara) yang akan memberikan jawaban terhadap pertanyaan yang diajukan pewawancara.<sup>68</sup> Teknik wawancara yang digunakan oleh peneliti adalah teknik wawancara terbuka dimana subjek menyadari bahwa mereka sedang diwawancarai dan mengetahui maksud dan tujuan dari wawancara tersebut.<sup>69</sup>

Melalui wawancara ini secara umum, peneliti ingin mengetahui lebih dalam tentang biaya-biaya yang digunakan dalam produksi roti, pengendalian biaya yang dilakukan, keuntungan dan kerugian, serta kendala yang dialami dalam produksi dan pemasarannya.

## 3. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan suatu bahan yang diperoleh sebagai pendukung dasar atau bahan analisis yang kompleks yang diperoleh melalui metode observasi dan analisis dokumen yang biasa dikenal sebagai *content analysis*. Dokumentasi dapat berupa faktur, surat-surat, jurnal, bahan yang tertulis maupun gambar yang dapat memberikan informasi.<sup>70</sup> Adapun data

---

<sup>68</sup>Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian*,.... h. 186

<sup>69</sup>*Ibid.*, h. 135

<sup>70</sup>Nur Indriantoro dan Bambang Supomo, *Metodologi Penelitian Bisnis: Untuk Akuntansi dan Manajemen Edisi Pertama*, Yogyakarta: BPFE, 2016, h. 146

yang ingin digali melalui dokumentasi yaitu lokasi produksi, kerugian penjualan, catatan bahan baku dan pengolahan bahan baku.

#### **E. Pengabsahan Data**

Pengabsahan data merupakan suatu standar untuk meningkatkan derajat kepercayaan terhadap suatu data yang diperoleh. Pengabsahan data ini bertujuan untuk memberikan data yang dapat dipertanggung jawabkan oleh peneliti dalam segala segi. Keabsahan data yang peneliti gunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan teknik triangulasi. Triangulasi merupakan pengabsahan data dengan cara melakukan pengecekan data dengan berbagai cara dan waktu. Menurut Moleong ada empat macam triangulasi yaitu:<sup>71</sup>

1. Triangulasi sumber (data) digunakan dengan untuk menguji kredibilitas data dengan cara mengecek data yang diperoleh melalui beberapa sumber yang berbeda dalam metode kualitatif.
2. Triangulasi metode digunakan untuk menguji kredibilitas data dilakukan dengan cara mengecek data kepada sumber yang sama dengan teknik yang berbeda.
3. Triangulasi penyidik dilakukan dengan cara memanfaatkan pada peneliti atau suatu pengamat lainnya yang diperlukan untuk pengecekan kembali pada derajat kepercayaan suatu data atau informasi.
4. Triangulasi teori ini digunakan berdasarkan anggapan pada fakta tertentu jika tidak dapat diperiksa derajat suatu kepercayaan dengan satu atau lebih

---

<sup>71</sup>Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian*,.... h. 330



teori tetapi hal itu dapat dilakukan, maka dalam hal tersebut dinamakan penjelasan banding.<sup>72</sup>

Teknik triangulasi dalam penelitian ini menggunakan teknik triangulasi sumber dan triangulasi metode. Dimana peneliti menggunakan triangulasi sumber untuk menggali data kepada subjek dan informan dengan metode wawancara. Sedangkan teknik triangulasi metode digunakan untuk menggali data kepada subjek dengan metode wawancara mendalam, observasi dan survei.

#### **F. Teknik Analisis data**

Analisis data adalah suatu proses penyusunan terhadap data agar data tersebut dapat di interpretasikan dengan baik. Dengan langkah-langkah pengumpulan data, perbaikan terhadap kerangka data agar lebih akurat, yang tepat maka akan memberikan makna kepada analisis dan akan mempermudah penelitian berikutnya. Teknik analisis data yang peneliti gunakan dalam penelitian adalah Teknik Penelitian Interaktif Miles dan Huberman. Dalam analisis data kualitatif terdapat empat alur kegiatan yang terjadi secara bersamaan, di antaranya pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan/ verifikasi.<sup>73</sup>

---

<sup>72</sup>Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian*...., h. 330

<sup>73</sup>Sugiyono, *Metodologi Penelitian & Pengembangan Research and Development: Untuk Bidang Pendidikan Manajemen Sosial Teknik*, Bandung: Alfabeta, 2016, h. 370-374

### 1. Pengumpulan Data

Pengumpulan data merupakan suatu rangkaian proses yang dilakukan peneliti sesuai dengan metode penelitian yang digunakan. Dalam penelitian kualitatif pengumpulan data dilakukan dengan berulang kali untuk melihat keteraturan data yang diperoleh untuk membantu pemahaman yang tepat atas fenomena sentral yang menjadi fokus penelitian.

### 2. Reduksi Data

Reduksi data merupakan proses pengolahan data yang berasal dari lapangan dengan memilih data yang penting dalam penelitian yang difokuskan sehingga memberikan gambaran jelas untuk mempermudah melakukan pengumpulan data selanjutnya.

### 3. Penyajian Data

Penyajian data merupakan data yang telah direduksi sehingga akan terlihat utuh serta dapat dilihat kembali gambaran secara keseluruhannya dalam bentuk tabel, grafik, bagan dan sejenisnya.

### 4. Menarik Kesimpulan dan Verifikasi

Langkah terakhir adalah menarik kesimpulan dan verifikasi. Kesimpulan yang telah ditentukan di awal merupakan suatu kesimpulan yang bersifat sementara, sehingga akan berubah jika tidak ditemukan bukti-bukti pendukung yang kuat pada tahap pengumpulan data berikutnya. Namun, jika kesimpulan awal didukung dengan bukti-bukti yang kuat dan konsisten maka merupakan kesimpulan yang kredibel.<sup>74</sup>

---

<sup>74</sup>Sugiyono, *Metodologi Penelitian.....*, h. 374

## G. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan untuk penelitian ini terdiri dari tiga bab sebagai berikut. Pada BAB I Pendahuluan, pokok pembahasan terdiri atas latar belakang masalah, batasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, dan kegunaan penelitian. Latar belakang masalah memuat dua substansi dasar yang menjadi pokok pembahasan. Kedua substansi tersebut kemudian menjadi landasan peneliti untuk merumuskan masalah yang harus dijawab oleh peneliti. Tujuan penelitian ini mengacu pada latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan memiliki keterkaitan yang sejalan dengan masalah yang diajukan peneliti, sehingga kegunaan penelitian jelas dikhususkan pada satu pokok pembahasan yang telah disampaikan.

Selanjutnya BAB II tinjauan pustaka dan landasan teori, pokok pembahasan terdiri dari penelitian terdahulu, landasan teori dan kerangka berpikir. Penelitian terdahulu yang peneliti bandingkan dengan penelitian ini adalah empat penelitian yang masing-masing berasal dari penelitian skripsi.

Selanjutnya pada BAB III metode penelitian, peneliti mengulas tentang waktu dan tempat penelitian, jenis dan pendekatan penelitian, subjek dan objek penelitian, jenis dan sumber data, teknik pengumpulan data, keabsahan data, teknik analisis data, dan sistematika penulisan.

Bab IV Hasil Penelitian dan Analisis, terdiri dari: gambaran umum *home industry* “Royal Bakery”, penyajian data, dan analisis data.

Bab V Penutup, dimana dalam bab ini terdapat kesimpulan dan saran.

## BAB IV

### PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS

#### A. Gambaran Umum *Home Industry* “Royal Bakery”.

*Home Industry* “Royal Bakery” merupakan usaha mikro yang di dirikan oleh Bapak S sejak tahun 2015 hingga sekarang. Lokasi *home industri* ini berada di Jalan Marina Permai Kelurahan Langkai Kecamatan Pahandut Kota Palangka Raya. Awal mulanya usaha beliau bertempat di Langkai Permai kemudian pindah ke Marina permai. Tujuan beliau mendirikan usaha ini karena ingin mengembangkan kemampuan beliau dalam memproduksi roti dan menyediakan lapangan pekerjaan untuk beliau sendiri dan keluarganya.

Bapak S merupakan perantau yang berasal dari Blora, Jawa Tengah dan bekerja sebagai seorang karyawan roti di Kota Palangka Raya. Karena merasa jenuh dan ingin memiliki usaha sendiri akhirnya Bapak S memutuskan untuk berhenti menjadi karyawan. Dengan modal dan pengalaman dalam membuat roti yang dimiliki selama bekerja akhirnya beliau memutuskan untuk membuka usaha roti sendiri. Beliau dibantu oleh keluarganya sendiri dalam menjalankan usahanya.<sup>75</sup>

Dalam menjalankan usaha rotinya beliau dibantu oleh dua orang keluarganya sebagai karyawan. Setiap harinya beliau memproduksi roti sebanyak 25 Kg dengan menghasilkan roti sebanyak 1000 roti dengan berbagai rasa dan bentuk.

---

<sup>75</sup> Wawancara dengan bapak S di Palangka Raya, 9 Januari 2021

## B. Penyajian Data

### 1. Penerapan Biaya Standar Sebagai Pengendalian Biaya Produksi pada *Home Industry* “Royal Bakery” Marina Permai Kota Palangka Raya.

Penerapan biaya standar di *home industry* “Royal Bakery” ditentukan dalam tiga bagian yaitu biaya bahan baku standar, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik:

a. Biaya bahan baku standar dihitung berdasarkan dengan harga bahan baku standar dan kuantitas bahan standar.

#### 1) Harga bahan baku standar

Penyusunan harga bahan baku roti ditentukan berdasarkan data yang di gunakan pada bulan November 2020, begitu juga dengan penetapan harga bahan baku yang ditetapkan sebagai standar. Alasan peneliti menggunakan data harga bulan November 2020 sebagai penetapan standar karena *home industry* “Royal Bakery belum melakukan pencatatan, sehingga harga tersebut merupakan harga yang berlaku saat penyusunan. Berikut rincian bahan baku pada Bulan November 2020 selama 26 hari, yaitu:

**Tabel 4.1**  
**Harga Standar Bahan Baku**

No	Nama Bahan Baku	Kebutuhan Per Hari (Kg)	Kebutuhan Per Bulan (Kg)	Harga Standar per Kg (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	25	650	8.000	5.200.000
2	Gula	7	182	13.000	2.366.000
3	Telur	2	52	23.000	1.196.000
4	Mentega	5	130	11.000	1.430.000
5	Pengembang	0,5	13	60.000	780.000
6	Susu	0,5	13	26.000	338.000
	Total				11.310.000

Sumber: Diolah oleh peneliti tahun 2021.

## 2) Kuantitas Standar Bahan Baku

Kuantitas standar bahan baku yang digunakan oleh *home Industry* “Royal Bakery” selama proses produksi roti berdasarkan jumlah pemakaian bahan baku yang di gunakan menghasilkan 1000 roti setiap harinya. Berikut rincian kuantitas bahan baku roti:

**Tabel 4.2**  
**Kuantitas Standar Bahan Baku**

No.	Nama Bahan Baku	Kebutuhan Per Hari (Kg)	Kebutuhan Per Bulan (Kg)	Kuantitas Standar Per Kg
1	Tepung Terigu	25	650	650
2	Gula	7	182	182
3	Telur	2	52	52
4	Mentega	5	130	130
5	Pengembang	0,5	13	13
6	Susu	0,5	13	13
	Total			1.040

Sumber: Diolah oleh peneliti tahun 2021.



**Tabel 4.3**  
**Total Bahan Baku Standar**

No.	Nama Bahan Baku	Kebutuhan Per Bulan (Kg)	Harga Standar Per Kg	Total Standar Biaya Bahan Baku (Rp)	Hasil Produksi (Per potong)	Standar Biaya Bahan Baku Per Potong (Rp)	
1	Tepung Terigu	650	8.000	5.200.000	26.000	200	
2	Gula	182	13.000	2.366.000	26.000	91	
3	Telur	52	23.000	1.196.000	26.000	46	
4	Mentega	130	11.000	1.430.000	26.000	55	
5	Pengembang	13	60.000	780.000	26.000	30	
6	Susu	13	26.000	338.000	26.000	13	
	Total						435

Sumber: Diolah oleh peneliti tahun 2021.

Berdasarkan tabel data di atas telah diketahui bahwa biaya bahan baku standar yang digunakan untuk menghasilkan roti per potongnya adalah sebesar Rp435. Total biaya bahan baku yang digunakan *home industry* “Royal Bakery” adalah Rp11.310.000 dengan menghasilkan 26.000 buah roti setiap bulannya.

- b. Biaya tenaga kerja standar dihitung berdasarkan jam tenaga kerja standar dan tarif upah tenaga kerja standar.

1) Jam Tenaga Kerja Standar

*Home industry* “Royal Bakery” dalam memproduksi rotinya memerlukan waktu 8 jam. *Home industry* ini melakukan produksi selama satu bulan 26 hari kerja dengan waktu 4 hari libur yaitu setiap hari Sabtu dengan mempekerjakan 2 orang karyawannya. Untuk penetapan jam tenaga kerja standar dapat dilihat pada tabel 4.4:

**Tabel 4. 4**  
**Jam Tenaga Kerja Standar**

No.	Jumlah Pekerja	Jam Kerja Standar Per Hari	Jumlah Hari	Total Jam Kerja dalam Sebulan	Jumlah Produksi (Potong)	Standar Jam Per Potong
1	2	11	26	572	26.000	0,022

Sumber: Diolah oleh peneliti tahun 2021.

2) Tarif Upah Standar

Penetapan tarif Upah standar di *home Industry* “Royal Bakery” distandarkan oleh pemilik *home Industry* “Royal Bakery”. Rincian penetapan tarif tenaga kerja standar dilihat pada tabel 4.5:

**Tabel 4. 5**  
**Tarif Upah Standar**

No.	Jumlah Pekerja	Tarif Upah Standar Per Hari	Jumlah Hari	Total Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)	Total Jam Kerja dalam Sebulan	Tarif Upah Standar Per Jam (Rp)
1	2	77.000	26	4.000.000	572	6.993

Sumber: Diolah oleh peneliti tahun 2021.

**Tabel 4. 6**  
**Total Biaya Tenaga Kerja Langsung Standar**

Standar Jam Tenaga Kerja Per Potong	Tarif Upah Standar Per Jam (Rp)	Total Standar Biaya Tenaga Kerja Per Potong (Rp)
0,022	6.993	153,8

Sumber: Diolah oleh peneliti tahun 2021.

Dari data di atas dapat diketahui total biaya tenaga kerja pada roti per buahnya sebesar Rp153,8.

- c. Biaya *overhead* pabrik pada *home industry* “Royal Bakery” terdiri atas biaya bahan penolong, listrik, sewa gedung, bensin, reparasi, dan gas LPG. Untuk perhitungan biaya *overhead* pabrik ini peneliti menggunakan dalam satuan tarif dan satuan jam kerja. Tarif ini mewakili bagian tarif biaya dari tarif *overhead* pabrik, sedangkan jam berkaitan dengan aktivitas yang digunakan untuk membebankan *overhead* ke unit-unit produk. Adapun rumus untuk menghitung *overhead* pabrik standar adalah sebagai berikut:

Biaya *overhead* pabrik standar:  $(\text{Total biaya/jam tenaga kerja TKL}) \times \text{jam/unit}$

Untuk perhitungan mengenai besarnya standar biaya *overhead* pabrik secara rinci akan di sajikan pada tabel 4.7 berikut:

**Tabel 4. 7**  
**Tabel 4.7 Biaya Standar Overhead Pabrik**

Keterangan	Biaya (Rp/potong)
Biaya Bahan Penolong	$[(5.382.000/572) \times 0,022] = \text{Rp}207$
Gas LPG	$[(2.145.000/572) \times 0,022] = \text{Rp}82,5$
Bensin	$[(260.000/572) \times 0,022] = \text{Rp}10$
Biaya Listrik	$[(221.000/572) \times 0,022] = \text{Rp}8,5$
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	$[(1.716.000/572) \times 0,022] = \text{Rp}66$
Sewa Gedung	$[(667.000/572) \times 0,022] = \text{Rp}25,6$
Biaya Reparasi	$[(45.000/572) \times 0,022] = \text{Rp}1,7$
Jumlah	$= \text{Rp}401,3$

Sumber: Diolah oleh peneliti tahun 2021.

Berdasarkan perhitungan dari tabel di atas maka biaya produksi standar untuk satu potong roti adalah:

- |                                        |         |
|----------------------------------------|---------|
| 1. Biaya Bahan Baku Standar            | Rp435   |
| 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung Standar | Rp153,8 |
| 3. Biaya <i>Overhead</i> Pabrik        | Rp401,3 |

Penetapan biaya aktual *home industry* “Royal Bakery” Desember 2020 ditentukan dalam tiga bagian yaitu biaya bahan baku aktual, biaya tenaga kerja langsung aktual, dan biaya *overhead* pabrik aktual.

a. Biaya Bahan Baku Aktual

Pada periode produksi bulan Desember 2020, terdapat beberapa perubahan pada bahan baku harga tepung terigu dan telur mengalami perubahan harga. Harga tepung terigu yang awalnya dari Rp8.000 menjadi Rp7.840 dan harga telur yang awalnya Rp23.000 menjadi Rp22.500 per kg. Sedangkan untuk mentega mengalami kenaikan menjadi Rp11.700 per kg sedangkan bahan yang lain tidak mengalami perubahan.

Kuantitas bahan baku aktual tidak mengalami kenaikan ataupun penurunan karena kuantitas produksi setiap bulannya sama. Untuk perhitungan biaya bahan baku pada bulan Desember 2020 secara rinci dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 4. 8**  
**Biaya Bahan Baku**

No .	Nama Bahan Baku	Harga Per Kg (Rp)	Kuantitas (Kg)	Total Biaya (Rp)
1	Tepung Terigu	7.840	650	5.096.000
2	Gula	13.000	182	2.366.000
3	Telur	22.500	52	1.170.000
4	Mentega	11.700	130	1.521.000
5	Pengembang	60.000	13	780.000
6	Susu	26.000	13	338.000
	Total			11.271.000

Sumber: Diolah oleh peneliti tahun 2021.

Berdasarkan tabel di atas dapat di ketahui bahwa *home industry* “Royal Bakery” selama Januari 2021 biaya bahan baku yang digunakan sebesar Rp11.271.000.

**b. Biaya Tenaga Kerja Aktual**

Untuk biaya tenaga kerja langsung, *home industry* “Royal Bakery” mengerjakan 2 orang karyawan dalam melakukan produksi roti dan terlibat langsung di dalamnya. Dengan jam kerja sehari dimulai pukul 06:00 sampai dengan pukul 09:00 untuk membuat adonan dan roti, pukul 10:00 sampai dengan pukul 17:00 untuk pemanggangan dan pengemasan roti dengan waktu istirahat pukul 11:30 sampai dengan pukul 13:00. Untuk hari kerja dilakukan setiap hari kecuali hari sabtu diliburkan. Rincian biaya tenaga kerja pada bulan Januari 2021 yaitu:

**Tabel 4. 9**  
**Total Biaya Tenaga Kerja Langsung Standar**

Jumlah Pekerja	Upah Per bulan (Rp)	Total Upah Sebulan (Rp)
2	4.000.000	4.000.000
Total		4.000.000

Sumber: Diolah oleh peneliti tahun 2021.

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa selama sebulan untuk 2 karyawan *home industry* “Royal Bakery” adalah sebesar Rp4.000.000.

c. Biaya *Overhead* Pabrik Aktual

Biaya overhead merupakan biaya yang mempengaruhi pada proses produksi namun tidak langsung. Biaya *overhead* pabrik juga dikatakan biaya selain bahan baku dan tenaga kerja langsung. Berikut biaya *overhead* pabrik di sajikan pada tabel 4.10:

**Tabel 4. 10**  
**Biaya Overhead Pabrik Selama Sebulan**

Keterangan	Biaya (Rp/potong)
Biaya Bahan Penolong	5.382.000
Gas LPG	2.145.000
Bensin	260.000
Biaya Listrik	200.000
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	1.716.000
Sewa Gedung	667.000
Biaya Reparasi	45.000
Jumlah	10.415.000

Sumber: Diolah oleh peneliti tahun 2021.

Setelah melakukan perhitungan biaya produksi untuk produk roti telah dilakukan seperti di atas, maka tahap selanjutnya adalah menghitung harga pokok produksi untuk roti tersebut. Perhitungan harga pokok produksi dapat dilihat dengan rinci pada tabel berikut:

**Tabel 4. 11**  
**Biaya Produksi Selama Sebulan**

Keterangan	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku	Rp 11.271.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 4.000.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 10.415.000
Jumlah	Rp 25.686.000
Jumlah Produksi (Potong)	Rp 26.000
Biaya Per Potong	Rp 988

Sumber: Diolah oleh peneliti tahun 2021.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa biaya produksi roti per potongnya adalah Rp988 biaya tersebut diperoleh dari keseluruhan biaya produksi baik biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang kemudian dibagi 26.000 buah sebagai jumlah produksi roti selama satu bulan.

Berikut ini disajikan tabel laporan laba rugi *home industry* “Royal Bakery” bulan November – Desember 2020 yang di jadikan acuan dalam pengukuran selisih biaya antara biaya standar dengan biaya aktual:



**Tabel 4. 12**  
**Laporan Laba Rugi *Home Industry* “Royal Bakery”**

<i>Home Industry</i> “Royal Bakery”								
Laporan Laba Rugi								
Periode November – Desember 2020								
Bulan	November				Desember			
Minggu	Ke-1	Ke-2	Ke-3	Ke-4	Ke-1	Ke-2	Ke-3	Ke-4
Penjualan	10.773.000	10.780.000	9.240.000	9.222.000	7.720.000	10.780.000	10.738.000	10.794.000
Retur Penjualan	3.227.000	3.220.000	2.760.000	2.778.000	2.280.000	3.220.000	3.262.000	3.206.000
Laba Kotor	7.546.000	7.560.000	6.468.000	6.444.000	5.440.000	7.560.000	7.476.000	7.588.000
Beban Operasi								
Biaya bahan baku	3.045.000	3.045.000	2.610.000	2.610.000	2.175.000	3.045.000	3.045.000	3.045.000
Biaya Bahan Penolong	1.449.000	1.449.000	1.242.000	1.242.000	1.035.000	1.449.000	1.449.000	1.449.000
Biaya Gaji	539.000	539.000	461.000	461.000	383.000	539.000	539.000	539.000
Biaya Gas LPG	577.500	577.500	495.000	495.000	412.500	577.500	577.500	577.500
Beban Listrik	59.500	59.500	51.000	51.000	42.500	59.500	59.500	59.500
Sewa Gedung	179.200	179.200	153.600	153.600	128.000	179.200	179.200	179.200
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	462.000	462.000	396.000	396.000	330.000	462.000	462.000	462.000
Bensin	70.000	70.000	60.000	60.000	50.000	70.000	70.000	70.000
Reparasi	12.000	12.000	10.500	10.500	9.000	12.000	12.000	12.000
Harga Pokok Produksi	6.932.000	6.932.000	5.941.000	5.941.000	4.950.000	6.932.000	6.932.000	6.932.000
Laba Bersih/Bulan	614.000	628.000	539.000	503.000	490.000	628.000	544.000	656.000

Sumber: Diolah oleh peneliti tahun 2021.

Revisi laporan laba rugi setelah penerapan biaya standar pada *home industry* “Royal Bakery” di Desember 2020 adalah sebagai berikut:

**Tabel 4. 13**  
**Laporan Laba Rugi *Home Industry* “Royal Bakery” Setelah Dan Sebelum Memakai Biaya Standar**

<i>Home Industry</i> “Royal Bakery”		
Laporan Laba Rugi		
Periode Desember 2020		
	Sebelum	Setelah
Penjualan	40.032.000	40.032.000
Retur Penjualan	11.968.000	11.968.000
Laba Kotor	28.064.000	28.064.000
Beban Operasi		
Biaya bahan baku	11.310.000	11.271.000
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	200.000
Sewa Gedung	667.000	667.000
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	1.716.000	1.716.000
Bensin	260.000	260.000
Reparasi	45.000	45.000
Harga Pokok Produksi	25.746.000	25.686.000
Laba Bersih/Bulan	2.318.000	2.378.000

Sumber: Diolah oleh peneliti tahun 2021.

Dari tabel 4.12 di atas disajikan data laporan laba rugi *Home Industry* “Royal Bakery”, selama dua bulan. Kemudian pada tabel 4.13 disajikan data laba rugi *Home Industry* “Royal Bakery” sebelum dan setelah menggunakan biaya standar. Dari data di atas kemudian di sajikan varians/selisih yang terjadi antara biaya aktual dan biaya standar pada *Home Industry* “Royal Bakery” menggunakan analisis penyimpangan yaitu sebagai berikut:

## a. Biaya Bahan Baku

$$St = (HSt \times KSt) - (HS \times KS)$$

**Tabel 4. 14**  
**Perhitungan Selisih Biaya Bahan Baku**

No.	Nama Bahan Baku	Selisih	L/R
1	Tepung Terigu	= (Rp8.000 x 650) – (Rp7.840 x 650) = Rp5.200.000 – Rp5.096.000 = Rp104.000	L
2	Gula	= (Rp13.000 x 182) – (Rp13.000 x 182) = Rp2.366.000 – Rp2.366.000 = Rp0	-
3	Telur	= (Rp23.000 x 52) – (Rp22.500 x 52) = Rp1.196.000 – Rp1.170.000 = Rp26.000	L
4	Mentega	= (Rp11.000 x 130) – (Rp11.700 x 130) = Rp1.430.000 – Rp1.521.000 = Rp – 91.000	R
5	Pengembang	= (Rp60.000 x 13) – (Rp60.000x 13) = Rp780.000 – Rp780.000 = Rp0	-
6	Susu	= (Rp26.000 x 13) – (Rp26.000x 13) = Rp338.000 – Rp338.000 = Rp0	-

Sumber: Diolah oleh peneliti tahun 2021.

Dari hasil selisih biaya bahan baku standar dan biaya bahan baku aktual dapat di ketahui bahwa harga gula, pengembang dan susu tidak mengalami laba ataupun rugi, hal ini berarti selama dua bulan terakhir harga bahan baku tersebut tetap stabil. Sedangkan untuk tepung terigu dan telur mengalami laba masing-masing Rp104.000 dan Rp26.000. kemudian untuk bahan baku mentega mengalami kerugian sebesar Rp91.000.

## b. Biaya Tenaga Kerja

$$St = (TUS_{St} \times JK_{St}) - (TUS \times JKS)$$

Untuk melakukan perhitungan selisih antara biaya tenaga kerja langsung standar dan biaya tenaga kerja langsung aktual menggunakan rumus perhitungan di atas, yaitu sebagai berikut:

**Tabel 4. 15**  
**Perhitungan Selisih Biaya Tenaga Kerja Langsung**

No.	Keterangan	Selisih	L/R
1	Biaya Gaji	= (Rp77.000 x 11 ) – (Rp77.000 x 11) = Rp0	-

Sumber: Diolah oleh peneliti tahun 2021.

Berdasarkan selisih pada tabel di atas biaya tenaga kerja langsung adalah Rp0. Hal ini karena upah yang ditetapkan *home industry* “Royal Bakery” tidak mengalami perubahan dan tetap setiap bulannya.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

$$St = BOP \text{ Sesungguhnya} - BOP \text{ dibebankan}$$

Untuk menentukan selisih biaya *overhead* pabrik menggunakan perhitungan pengurangan antara biaya *overhead* pabrik standar dengan biaya aktual. Sehingga dari perhitungan tersebut maka akan di ketahui selisih total biaya *overhead* pabrik. Berikut akan disajikan tabel untuk menghitung selisih biaya *overhead* pabrik pada *home industry* “Royal Bakery”:

**Tabel 4. 16**  
**Perhitungan Selisih Biaya *Overhead* Pabrik**

No.	Keterangan	Selisih		L/R
1	Biaya Bahan Penolong	BOP Aktual	Rp5.382.000	-
		BOP Standar	<u>Rp5.382.000</u> _	
		Selisih Total BOP	Rp0	
2	Gas LPG	BOP Aktual	Rp2.145.000	-
		BOP Standar	<u>Rp2.145.000</u> _	
		Selisih Total BOP	Rp0	
3	Bensin	BOP Aktual	Rp260.000	-
		BOP Standar	<u>Rp260.000</u> _	
		Selisih Total BOP	Rp0	
4	Biaya Listrik	BOP Aktual	Rp200.000	L
		BOP Standar	<u>Rp221.000</u> _	
		Selisih Total BOP	Rp – 21.000	
5	Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	BOP Aktual	Rp1.716.000	-
		BOP Standar	<u>Rp1.716.000</u> _	
		Selisih Total BOP	Rp0	
6	Sewa Gedung	BOP Aktual	Rp667.000	-
		BOP Standar	<u>Rp667.000</u> _	
		Selisih Total BOP	Rp0	
7	Biaya Reparasi	BOP Aktual	Rp45.000	-
		BOP Standar	<u>Rp45.000</u> _	
		Selisih Total BOP	Rp0	

Sumber: Diolah oleh peneliti tahun 2021.

## 2. Kendala *Home Industry* “Royal Bakery” dalam Menjalankan Produksi

Penyajian data hasil penelitian ini adalah hasil wawancara kepada 3 orang diantaranya satu subjek utama yaitu pemilik usaha *home industry* “Royal Bakery” dan 2 informan yaitu karyawan *home industry* “Royal Bakery”. Selanjutnya bahasa yang digunakan oleh pihak yang diwawancarai menggunakan Bahasa Indonesia dan bahasa Banjar. Kemudian peneliti menyajikan data hasil wawancara dengan menggunakan bahasa Indonesia. Berikut hasil wawancara yang peneliti peroleh setelah melakukan wawancara:

### a. Subjek Penelitian

Nama : S<sup>76</sup>  
 Jenis Kelamin : Laki-Laki  
 Profesi : Pemilik usaha *home industry*

Pertanyaan yang peneliti ajukan kepada bapak S berdasarkan rumusan masalah kedua ialah kendala apa yang sering dialami dalam melakukan produksi dan di respon menjawab sebagai berikut:

*“Apa ya..., cuma bertiga gak ada masalah waktu bikin roti, oven roti pakai gas, jadi gak ada masalah kalau mati lampu. Ya.. paling masalah penjualan kadang rame kadang juga sepi... sejak ada Covid pendapatan turun, biasanya dapat uang Rp1.700.000 – Rp1.800.000 per hari, itu kotornya...kalau sekarang yaa paling berapa.... cuma Rp1.500.000-an. Kalo harga bahan baku ya...kadang turun kadang juga naik. Pas harga naik jadi mahal.”*

Artinya:

Apa ya, cuma bertiga tidak ada masalah saat membuat roti, oven paai gas, jadi tidak ada masalah kalau mati lampu. Ya mungkin masalah penjualan kadang ramai kadang juga sepi, sejak ada Covid pendapatan turu, biasanya dapat uang Rp1.700.000 – Rp1.800.000 per hari, itu masih kotornya, kalau sekarang ya mungkin berapa Cuma Rp1.500.000-an. Kalau harga bahan baku kadang turun kadang juga naik. Saat harga naik jadi mahal.

Bapak S mengaku bahwa selama melakukan produksi roti beliau tidak mengalami kendala dan masalah apapun. Hanya saja kendala yang beliau rasakan adalah pada penjualan yang fluktuasi, terlebih pada masa pandemi minat pembeli menjadi kurang. Bapak S mengaku bahwa selama pandemi Covid-19 pendapatan beliau menurun, yang awalnya beliau bisa mendapatkan Rp1.700.000 – Rp1.800.000 dan sekarang penjualan yang beliau peroleh sekitar Rp1.500.000 per harinya. Selain

---

<sup>76</sup> Wawancara dengan bapak S di Palangka Raya, 31 November 2020



itu kendala yang dirasakan beliau adalah jika terjadinya kenaikan harga bahan baku membuat harga produksi meningkat.

Kemudian peneliti bertanya apakah terdapat kendala dalam masalah persediaan dan biaya operasionalnya dan direspon sebagai berikut:

*“Gak ada mba...kalau mengadonin karyawan sudah bisa seberapa jumlah bahan-bahannya terus bungkusnya. Kalau mixernya iya sudah lumayan lama ada yang ukurannya lebih besar lagi dari itu mba, karyawannya juga rajin, ya..gak ada kesulitannya buat dapatin bahan-bahannya. Biaya operasional ya standar mba soalnya ada yang lebih tinggi.”*

Artinya:

Tidak ada mba, kalau mengadoni karyawannya sudah bisa seberapa jumlah bahan-bahannya kemudian membungkusnya. Kalau mesin mixernya iya sudah lumayan lama, ada lagi yang ukurannya lebih besar dari itu mba, karyawannya juga rajin, ya gak ada kesulitannya untuk mendapatkan bahan-bahan rotinya. Biaya operasionalnya ya standar mba soalnya ada yang lebih tinggi.

Berdasarkan jawaban dari bapak S tidak terdapat kendala dalam persediaannya baik dari mendapatkan bahan bahan baku, bahan penolong dan bahan lainnya. Serta menurut bapak S karyawan beliau pun telah mengetahui seberapa bahan-bahan yang harus digunakan saat mengadoni dengan mixer. Kemudian mesin mixer yang digunakan menurut beliau lumayan sudah lama dan ada lagi yang berukuran lebih besar. Sedangkan biaya operasi yang di keluarkan beliau merupakan standar karena menurut bapak S ada yang lebih besar lagi biaya operasinya.

Selanjutnya peneliti bertanya kepada bapak S, kenapa bapak tidak mengurangi produksi roti atau menambah produksi roti ketika di bulan-bulan yang dapat meningkatkan penjualan seperti bulan Ramadhan atau



Desember karena ada tahun baru dan Natal, dan di jawab: *“Ya...tenaganya mba gak ada kurang karyawannya.”* Artinya: Ya...tenaganya mba tidak ada, kekurangan karyawan.

Berdasarkan jawaban bapak S alasan beliau tidak menambah produksi pada bulan-bulan tertentu yang memiliki potensi penjualan tinggi karena tenaga yang kurang untuk menambah produksi serta menurut beliau masih kekurangan karyawan.

Selanjutnya peneliti menanyakan lagi pertanyaan bagaimana cara bapak mengatasi kendala-kendala yang terjadi, bapak S mengatakan:

*“Emm... kalau penjualan itu ngikutin minat jadi gak bisa nentukan. Kalau harga bahan baku naik ya... cari bahan yang standar aja mbak, misalnya telur cari yang harganya sama. Kalau harga tepungnya naik ya... ukuran rotinya diperkecil mba dijadikan banyak rotinya.”*

Artinya:

Emm, kalau penjualan itu mengikuti minat pembeli jadi tidak bisa menentukan. Kalau harga bahan baku naik ya cari bahan baku yang standar saja mbak, misalnya telur cari yang harganya sama. Kalau harga tepungnya naik ya.. ukuran rotinya di perkecil mba dijadikan banyak rotinya.

Dari wawancara tersebut Bapak S mengaku tidak memiliki cara untuk mengatasi masalah minat pembeli, namun untuk mengatasi masalah naiknya harga bahan baku beliau mencari harga yang sesuai standar atau diperkecil ukuran roti yaitu agar menjadi banyak.

## b. Informan

### 1) Informan 1

Nama : H<sup>77</sup>

Jenis Kelamin : Laki-Laki

Profesi : Karyawan usaha *home industry*

Pertanyaan yang peneliti ajukan saudara H berdasarkan rumusan masalah kedua ialah kendala apa yang sering dialami dalam melakukan produksi dan di respon menjawab sebagai berikut:

*“Kurang tau mbak... kayaknya gak ada, waktu bikin roti juga...di bantu bapak S. Kalau penjualan gak tau soalnya beliau yang tau penjualannya. Ya mungkin turun karena musim Covid banyak yang berkurang pendapatannya, ya...tergantung pembeli banyak apa sedikit.”*

Aritnya:

Kurang tahu mbak, sepertinya tidak ada masalah saat membuat roti dibantu bapak S, kalau hasil penjualan tidak tahu karena beliau yang tahu penjualannya. Ya mungkin turun, karena musim Covid banyak yang berkurang pendapatannya, ya tergantung pembelinya banyak atau sedikit.

Berdasarkan hasil wawancara dengan karyawan H mengatakan bahwa selama melakukan produksi roti tidak ada kendala dan masalah, selama proses produksi bapak S ikut membantu dalam membuat roti. Sedangkan untuk masalah penjualan kemungkinan yang di alami adalah kurangnya pembeli.

Selanjutnya peneliti bertanya kembali kepada saudara H apakah terdapat kendala dalam persediaannya dan biaya operasi, di jawab sebagai berikut:

---

<sup>77</sup> Wawancara dengan saudara H di Palangka Raya, 09 Januari 2020

*“Buat dapatin bahan baku enak aja mba, kalau yang takaran bahan bakunya belum tau... yang biasanya bapak S yang nakar. Kalau masalah gaji pas aja mba sudah sesuai, yaa....kalau jam istirahatnya kurang sih mba cuma 1 jam saja. Mesin mixernya memang ukurannya segitu mba. kalau masalah biaya operasinya kurang tau mba”*

Artinya:

Untuk mendapatkan bahan bakunya mudah saja mba, untuk yang menakar bahan-bahannya tau,...yang biasa menakar bapak S. Kalau terkait gajinya sudah sesuai saja dengan tenaganya, ya...kalau jam istirahatnya kurang mba hanya 1 jam. Mesin mixernya memang ukurannya seperti itu.... kalau masalah biaya operasinya kurang tau mba.

Berdasarkan jawaban saudara H, tidak terdapat kendala pada persediaan dan mudah saja dalam memperoleh bahan-bahan roti yang akan digunakan sedangkan kendala operasionalnya saudara H tidak mengetahui. Namun menurut saudara H untuk jam istirahatnya masih kurang hanya sekitar satu jam saja selanjutnya saudari H pun masih belum tahu takaran bahan-bahan yang digunakan untuk membuat roti.

Kemudian peneliti bertanya kembali bagaimana cara mengatasi kendala-kendala yang terjadi, Saudara H menjawab: *“Ha.ha.ha...gak tau kendalanya mbak. Yaa...mau gimana lagi kalau kurang pembelinya, kan pembeli gak bisa ditentukan setiap harinya mbak”*. Artinya: Haha.. tidak tahu kendalanya mbak. Ya mau bagaimana lagi kalau kendalanya kurang minat pembelinya, kan pembeli tidak bisa ditentukan setiap harinya.

Berdasarkan jawaban saudara H, kurang tau persis kendala yang dialami, sedangkan untuk penjualan sulit untuk mengatasi masalah minat pembeli karena tidak menentu setiap harinya.

## 2) Informan

Nama : PS<sup>78</sup>

Jenis Kelamin : Laki-Laki

Profesi : Karyawan usaha *home industry*

Pertanyaan yang peneliti ajukan saudara PS berdasarkan rumusan masalah kedua ialah kendala apa yang sering dialami dalam melakukan produksi dan di respon menjawab sebagai berikut:

*“Gak ada mbak, waktu proses produksi roti lancar aja gak ada kendalanya. Mungkin masalahnya ya...roti yang gak kejual banyak. Kan biasanya bapak S berangkat bawa roti baru ya diantar ke toko-toko terus pulang juga bawa roti, tapi roti sisa yang gak kejual. Itu aja kayanya.”*

Artinya:

Tidak ada mba, waktu proses produksi roti lancar saja tidak ada kendalanya. Mungkin masalahnya ya roti yang tidak terjualnya banyak, biasanya bapak S berangkat membawa roti baru ya diantar ke toko-toko saat pulang juga membawa roti, tetapi roti sisa yang tidak terjual. Itu saja sepertinya.

Berdasarkan jawaban saudara PS kendala yang di alami adalah roti yang dititipkan banyak memiliki sisa karena tidak terjual sehingga akan menurunkan pendapatan.

Kemudian peneliti lanjut bertanya apakah terdapat kendala dalam persediaannya dan biaya operasi, dan di respon saudara PS sebagai berikut:

---

<sup>78</sup> Wawancara dengan saudara PS di Palangka Raya, 09 Januari 2020

*Emm...gak ada kendalanya mba kalau bahan baku enak aja mencarinya, paling selainya yang susah. Selai srikaya jarang ada sering kosong. Kalau ngatasi itu ya...beli selai yang lainnya buat gantiin. Iya...ini alat mixernya sudah yang terbesar. Upahnya yang sesuai aja, kerjanya juga ya...lumayan santai mba. Biaya operasinya gak tau kendalanya apa.*

Artinya:

Emm...tidak ada kendalanya mba kalau bahan baku mudah saja mencarinya, mungkin selainya yang susah. Biasanya selai srikaya yang jarang ada. Kalau mengatasinya ya...beli selai yang rasa lain buat menggantikan. Iya...ini alat mixernya sudah yang paling besar. Upah kerjanya sudah sesuai, kerjanya juga lumayan santai mba. biaya operasinya tidak tahu apa kendalanya.

Berdasarkan hasil wawancara dengan saudara PS dalam masalah persediaan tidak ada kendala hanya saja pada terdapat kesulitan untuk memperoleh selai srikaya karena menurut saudara PS sulit untuk mendapatkannya karena kelangkaan.

Selanjutnya peneliti bertanya lagi kepada saudara PS bagaimana cara mengatasi kendala-kendala yang terjadi, Saudara PS mengatakan “Ya.. gimana ya...susah juga mbak. Kalau jumlah rotinya dikurangi nanti juga pendapatannya kurang. Mungkin dititipkan ke banyak toko lagi. Artinya: Ya, bagaimana ya susah juga mbak. Kalau jumlah rotinya di kurangi nanti pendapatanya juga kurang, mungkin dititipkan ke banyak toko lagi

Dari jawaban saudara PS menurutnya untuk mengatasi sisa roti yang banyak tersebut adalah perlu ditambahnya toko atau warung yang lebih banyak tempatnya sehingga dapat mengurangi kerugian sisa roti.

### C. Analisis Data

Pada bagian ini peneliti membahas tentang penerapan sistem biaya standar sebagai pengendalian biaya produksi pada *home industry* “Royal Bakery” Marina Permai Kota Palangka Raya dengan mengacu pada rumusan masalah yaitu bagaimana penerapan biaya standar sebagai pengendalian biaya produksi pada *home industry* “Royal Bakery” Mariana Permai Kota Palangka Raya dan apa kendala *home industry* “Royal Bakery” dalam menjalankan produksinya. Untuk lebih lanjut hasil analisisnya yaitu sebagai berikut:

#### 1. Penerapan Biaya Standar Sebagai Pengendalian Biaya Produksi pada *Home Industry* “Royal Bakery” Marina Permai Kota Palangka Raya.

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 2020.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan oleh peneliti di *home industry* “Royal Bakery” terhadap perhitungan biaya-biaya yang digunakan dalam melakukan produksi rotinya belum sesuai dengan standarnya, selama ini *home industry* 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. *Home industry* 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 dibebankan. Hal ini tentunya mengakibatkan kurang efektif dan efisien terhadap penetapan harga pokok produksi yang dijadikan sebagai penentuan harga jual per potongnya.

Kemudian untuk hasil dari perhitungan unsur-unsur biaya produksi aktual dan standar *home industry* “Royal Bakery” yang dilakukan oleh peneliti 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 *home industry* “Royal Bakery” untuk bulan selanjutnya. Berdasarkan pemakaian bahan baku standar tersebut menghasilkan roti sebanyak 1000 buah per harinya dan sebanyak 26.000 selama satu sebulan dengan kuantitas bahan baku selama sebulan sebesar 1.040, maka didapat total bahan baku roti *home industry* “Royal Bakery” sebesar Rp435. Sehingga dapat disimpulkan bahwa harga roti per potongnya adalah sebesar Rp435 dengan total biaya bahan baku yang digunakan adalah Rp11.310.000 dan menghasilkan 26.000 buah roti dalam sebulan. Sedangkan untuk biaya bahan baku produksi aktual harga tepung terigu dan telur mengalami penurunan, tepung terigu yang awalnya dari Rp8.000 menjadi Rp7.840 dan harga telur yang awalnya Rp23.000 menjadi Rp22.500 per kilo. Selanjutnya untuk mentega mengalami kenaikan dari Rp11.000 menjadi Rp11.700 per kg dan untuk bahan lainnya seperti gula, susu, pengembang tidak mengalami perubahan sehingga harga dan kuantitas nya tetap stabil. Jadi dapat di ketahui bahwa biaya aktual bahan baku selama bulan Desember 2020 *home industry* “Royal Bakery” didapat total bahan baku Rp11.271.000.

*Kedua*, berdasarkan perhitungan biaya tenaga kerja langsung standar *home industry* “Royal Bakery” 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 potongnya sebesar 0,022. Kemudian untuk tarif upah standar *home industry* “Royal Bakery” 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 roti per buahnya sebesar Rp153,8. Kemudian untuk perhitungan biaya tenaga kerja langsung aktual terdapat 2 karyawan yang bekerja di *home industry* 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. Tarif ini mewakili bagian tarif biaya dari tarif *overhead* pabrik, sedangkan jam berkaitan dengan aktivitas yang digunakan untuk membebaskan *overhead* ke unit-unit produk. 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* pabrik *home industry* “Royal Bakery” sebesar Rp401,3. Perhitungan biaya *overhead* tersebut berdasarkan biaya-biaya yang dikeluarkan pada bulan November 2020 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 2020 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 2020 sebesar Rp10.415.000.

Hasil analisis biaya produksi standar dan biaya produksi aktual berdasarkan pada perhitungan analisis penyimpangan atau selisih (*variance*) biaya produksi pada *home industry* “Royal Bakery” berikut hasil perhitungannya:

**Tabel 4. 17**  
**Ringkasan Hasil Analisis Biaya Produksi**

Keterangan	Biaya Produksi (Rp)		Analisis Selisih	
	Biaya Standar	Biaya Aktual	(Rp)	L/R
<b>BBB:</b>				
Tepung Terigu	5.200.000	5.096.000	104.000	L
Gula	2.366.000	2.366.000	0	-
Telur	1.196.000	1.170.000	26.000	L
Mentega	1.430.000	1.521.000	91.000	R
Pengembang	780.000	780.000	0	-
Susu	338.000	338.000	0	-
	Total		39.000	L
<b>BTKL:</b>				
Gaji/upah	4.000.000	4.000.000	0	-
	Total		0	-
<b>BOP:</b>				
Biaya Bahan Penolong	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	L
BTKTL	1.716.000	1.716.000	0	-
Sewa Gedung	667.000	667.000	0	-
Reparasi	45.000	45.000	0	-
	Total		21.000	L

Sumber: Diolah oleh peneliti tahun 2021.

Berdasarkan hasil analisis pada tabel di atas terjadi selisih menguntungkan dan selisih tidak menguntungkan. Selisih tersebut terjadi karena faktor-faktor yang berkaitan dengan hasil selisih. Faktor atau penyimpangan yang terjadi pada produksi di atas yaitu sebagai berikut.

*Pertama*, biaya bahan baku tepung dan telur mengalami selisih menguntungkan masing-masing sebesar Rp104.000 dan Rp26.000 hal ini disebabkan harga tepung pada bulan Desember 2020 mengalami penurunan yang awalnya Rp8.000 menjadi Rp7.840, selanjutnya untuk telur *home industry* menggunakan telur dengan harga Rp22.500 per kg. Untuk harga mentega pada bulan Desember 2020 mengalami kenaikan yang awalnya Rp11.000 menjadi Rp11.700. Sedangkan untuk bahan baku lainnya seperti pengembang, susu, dan gula mengalami keseimbangan tidak laba dan tidak juga rugi. Ketika terjadi penurunan harga tersebut, maka akan menyebabkan biaya aktual lebih kecil dari pada biaya standar sehingga akan membuat biaya produksi untuk bahan baku lebih efisien. Selisih yang terjadi pada biaya tepung telur, dan mentega merupakan hal yang wajar karena mengalami fluktuasi harga yang disebabkan beberapa faktor yang mungkin terjadi seperti kelangkaan, permintaan, ekspor impor dan sebagainya. Kemudian untuk bahan yang lain tidak mengalami perubahan karena kuantitas dan harga bahan baku masih dalam keadaan normal.

*Kedua*, biaya tenaga kerja langsung mengalami selisih seimbang, tidak untung juga tidak rugi, hal ini disebabkan upah yang diberikan *home industry* “Royal Bakery” kepada karyawan merupakan kesepakatan sejak

awal berjalannya produksi roti tersebut yaitu Rp2.000.000 untuk satu karyawan. Produksi roti dilakukan setiap hari kecuali pada hari sabtu yang telah ditentukan sebagai hari libur sehingga upah dan jam kerja dalam keadaan normal. Maka dengan demikian biaya tenaga kerja langsung pun akan tetap sama untuk periode selanjutnya.

*Ketiga*, untuk biaya overhead pabrik yaitu yang terdiri dari biaya bahan penolong seperti selai cokelat, selai kelapa, selai serikaya, pembungkus, garam, dan pelembut dalam keadaan seimbang. Begitu juga untuk gas LPG, bensin, sewa gedung, dan reparasi mesin tidak terjadi selisih menguntungkan maupun selisih merugikan atau seimbang. Sedangkan untuk biaya listrik mengalami penurunan yang awalnya Rp221.000 menjadi Rp200.000 hal ini disebabkan karena pemakaian listrik pada bulan Desember 2020 lebih sedikit dari bulan sebelumnya.

Laporan laba rugi *home industry* “Royal Bakery” pada bulan Desember sebesar Rp2.318.000 dan mengalami kenaikan penjualan di bandingkan pada bulan November yang disebabkan oleh permintaan pasar, namun laba tersebut belum diterapkannya biaya standar. Penetapan biaya standar yang diterapkan pada laporan laba rugi *home industry* “Royal Bakery” menunjukkan adanya selisih menguntungkan terhadap laba yang diperoleh yaitu laba sebelum diterapkan biaya standar sebesar Rp2.318.000 dan setelah menerapkan biaya standar laba yang di peroleh sebesar Rp2.378.000. Meskipun terdapat selisih yang tidak begitu besar namun hal

ini akan sangat menguntungkan jika hal tersebut dapat terus terjadi setiap periodenya.

Dari analisis di atas selisih-selisih yang terjadi akan berdampak pada biaya produksi *home industry* secara keseluruhan dan tentunya akan berdampak juga pada harga jual roti. Selisih yang terjadi pada tepung terigu, telur dan mentega terdapat selisih menguntungkan dan merugikan tentunya akan mempengaruhi pada perolehan laba *home industry* nantinya. Namun kenaikan bahan baku tersebut masih dalam batas kewajaran yang terjadi akibat fluktuasi harga bahan baku. Kemudian pada biaya *overhead* pabrik terdapat selisih menguntungkan pada biaya listrik akibat pemakaian pada bulan Desember menurun.

Berdasarkan hasil analisis pada biaya produksi standar dan aktual di atas memiliki kesesuaian dengan teori dimana dalam melakukan perhitungan biaya standar dan aktual pada *home industry* “Royal Bakery” 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 *home industry* “Royal Bakery” yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Analisis biaya standar dan biaya aktual pada *home industry* “Royal Bakery” memiliki persamaan dengan tiga penelitian sebelumnya yaitu penelitian yang dilakukan oleh Mentari Kusumoyanti Putri, Puji Lestari, dan



Tiara Angraeni Jeddah, yaitu dimana pada penelitian tersebut sama-sama membahas tentang analisis biaya standar dan biaya aktual berdasarkan penentuan keduanya.

## **2. Kendala Home Industry “Royal Bakery” dalam Menjalankan Produksi**

Kendala-kendala yang di alami oleh setiap pelaku usaha manufaktur merupakan hal yang dapat menghambat kelangsungan dari usahanya tersebut. Terlebih lagi jika pelaku usaha tidak dapat mengatasi kendala yang sedang dialami tentunya akan menjadi ancaman dan kegagalan usaha yang dilakukan. Seperti halnya kegagalan dalam aspek manajemen keuangan tentu akan menyebabkan kerugian laba yang akan mempengaruhi kelangsungan usaha. Misalnya biaya produksi yang tidak di manajemen dengan baik tentunya akan mempengaruhi harga pokok produksi dan harga jual produk. Jika masalah tersebut tidak dapat dianalisis tentunya akan sangat sulit menentukan jalan keluar atau solusi dari kendala-kendala yang terjadi. Kendala yang menjadi penghambat produksi ini bersumber dari beberapa faktor internal dan eksternal produksi yang dilakukan.

Berdasarkan observasi dan wawancara yang telah peneliti lakukan dengan tiga orang yang terdiri dari satu subjek utama yaitu pemilik usaha *home industry* “Royal Bakery” dan dua informan yaitu karyawan *home industry* “Royal Bakery” terdapat beberapa kendala produksi roti di *home industry* “Royal Bakery”. Faktor internal kendala pada *home industry* “Royal Bakery” yaitu:



*Pertama*, faktor internal utama yaitu sumber daya manusia yang kurang dan masih belum ahli, yaitu dimana bapak S selaku pemilik *home industry* “Royal Bakery” mengaku masih kekurangan tenaga jika menambah jumlah produksi. Sehingga beliau tidak menambah produksi ketika memasuki bulan-bulan yang kemungkinan memiliki peluang penjualan lebih banyak seperti bulan Ramadhan atau Bulan Desember yang terdapat perayaan Natal dan tahun baru. Kemudian terdapat satu karyawan yang masih belum ahli atau belum paham berapa takaran bahan-bahan yang akan dicampur untuk adonan roti. Selain itu juga beliau tidak sempat melakukan pencatatan keuangan karena beliau juga membantu membuat roti dan mengantar roti ke toko-toko sehingga tidak ada yang melakukan pencatatan keuangan.

*Kedua*, faktor lainnya yaitu berkaitan dengan persediaan yaitu teknologi yang digunakan masih relatif sederhana yaitu mesin pengaduk yang relatif kecil sehingga ketika mengaduk adonan roti harus di bagi menjadi beberapa bagian. Kemudian terdapat bahan penolong untuk isian roti yang sulit untuk di dapatkan yaitu selai srikaya, hal ini dikarenakan kelangkaan sehingga di beberapa tempat yang dituju untuk membeli selai srikaya tidak tersedia. Kemudian biaya produksi yang masih belum terkontrol sehingga perlu melakukan pencatatan keuangan. Karena selama ini berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak S beliau belum melakukan pencatatan terhadap biaya-biaya yang di keluarkan untuk

produksinya dikarenakan kekurangan tenaga kerja sehingga tidak ada yang melakukan pencatatan.

Kemudian untuk faktor eksternal kendala pada *home industry* “Royal Bakery” yaitu: *Pertama*, faktor eksternal utama yaitu retur penjualan roti yang meningkat sehingga pendapat yang diperoleh berkurang. Meski tidak mengalami kerugian namun hal ini dapat menyebabkan turunnya laba dan berdampak pada kegagalan usaha. Berdasarkan hasil wawancara *home industry* “Royal Bakery” menghasilkan 1000 roti dengan total penjualan Rp2.045.000 dan memiliki target penjualan sebesar Rp1.800.000 per harinya. Namun selama ini penjualan yang diperoleh rata hanya Rp1.500.000 per harinya. Tentunya hal ini sangat jauh dari target penjualan *home industry* “Royal Bakery”.

*Kedua*, faktor lingkungan yaitu lingkungan mikro dan lingkungan makro. Faktor yang disebabkan oleh lingkungan mikro yaitu persaingan usaha antar sesama produsen roti dan minat pembeli atau pelanggan. Persaingan yang positif akan membuat seorang wirausaha untuk lebih meningkatkan inovasi terhadap produknya sehingga produk yang dihasilkan lebih baik dari pada sebelumnya, namun persaingan yang negatif akan mengakibatkan konflik yang berujung pada permusuhan antar sesama produsen roti. Minat pembeli yang fluktuatif terutama di masa pandemi membuat pelanggan *home industry* “Royal bakery” cenderung memilih memenuhi kebutuhan pokoknya ketimbang membeli

roti. Hal ini dikarenakan sulitnya masyarakat memperoleh uang atau pekerja di masa pandemi covid-19.

Sedangkan faktor yang disebabkan oleh lingkungan makro yaitu lingkungan ekonomi dimana salah satunya adalah kenaikan harga terhadap bahan baku yang digunakan. Kenaikan bahan baku dan unit biaya lainnya yang mengalami kenaikan merupakan hal yang wajar karena harga bahan baku dan unit biaya lainnya sering mengalami fluktuasi setiap periodenya. Tentunya pemerintah akan mengupayakan agar kenaikan yang terjadi tetap dalam kewajaran sehingga masyarakat yang membutuhkan tidak terbebani. Namun jika hal ini dibiarkan tanpa melakukan tindakan tentunya akan mengakibatkan tidak berjalannya proses produksi. Kenaikan harga bahan baku dan unit biaya lainnya tentunya akan berdampak pada biaya produksi yang di keluarkan. Jika biaya produksi naik tentunya akan mempengaruhi harga pokok produksi dan harga jual roti.

Dilihat dari beberapa kendala yang dialami *home industry* “Royal Bakery” dari sumber daya manusia yang kurang dan meski tidak melakukan pencatatan terhadap produksinya secara periode serta banyaknya retur penjualan yang diterima namun mereka tetap konsisten untuk melakukan produksinya hingga sekarang. Dari kendala yang terjadi dari *home industry* “Royal Bakery” maka solusi yang bisa diberikan penulis yaitu: *Pertama*, perlu adanya kreativitas dan inovasi untuk meningkatkan kualitas produksi yang dihasilkan yang lebih baik

yaitu dengan memberikan kualitas terbaik untuk produksi rotinya baik dari segi rasa, bentuk maupun tekstur dari roti yang di hasilkan. Kreativitas merupakan berkreasi atau kemampuan untuk menciptakan terhadap sesuatu. Sedangkan inovasi merupakan pengembangan terhadap produk yang lama dengan produk yang baru atau kombinasi antara keduanya sehingga menghasilkan produk yang lebih baik dari sebelumnya.

*Kedua*, perlu adanya pengontrolan dan pengendalian biaya-biaya yang dikeluarkan dalam produksi roti, salah satu cara yang dapat di lakukan adalah dengan melakukan penerapan biaya standar sebagai pengendalian biaya. Hal tersebut sesuai dengan yang disampaikan Wiratna Sujarweni, yaitu dengan cara mendeteksi kegiatan-kegiatan yang menyimpang dalam perusahaan dari biaya standar yang ditentukan sebelumnya, sistem biaya standar berfungsi untuk mengendalikan biaya yaitu dengan melakukan perbandingan antara biaya sesungguhnya dengan biaya standar yang telah ditentukan.

*Keempat*, *home industry* “Royal Bakery” perlu menambah tenaga kerja sehingga dapat menolong melakukan pencatatan terhadap kegiatan produksinya, dengan adanya pencatatan maka *home industry* “Royal Bakery” dapat dengan mudah mengontrol biaya-biaya yang dikeluarkan dalam produksinya. *Kelima*, untuk mengatasi masalah kenaikan harga *home industry* “Royal Bakery” harus mampu menekan kenaikan harga tersebut sehingga tetap dalam kewajaran pada produksinya. Selanjutnya

jika kenaikan yang terjadi tidak dapat ditekan maka *home industry* “Royal Bakery” perlu memperhatikan kuantitas bahan baku yang digunakan dan mengambil keputusan untuk mengurangi atau menambah biaya produksi dan harga jual roti.

*Keenam*, untuk mengatasi retur penjualan berdasarkan hasil observasi dan wawancara roti yang banyak tidak terjual adalah berukuran besar maka *home industry* “Royal Bakery” perlu mengubah jumlah roti yaitu memproduksi sebanyak 950 roti dengan rincian roti seharga Rp1.500 sebanyak 850 roti, untuk roti harga Rp3.000 sebanyak 40 roti, kemudian untuk roti seharga Rp7.000 sebanyak 60 roti sehingga total penjualan seluruh roti sebesar Rp1.815.000. Dengan jumlah tersebut target penjualan *home industry* “Royal Bakery” sebesar Rp1.800.000 tetap dapat di capai dan jika masih mengalami retur penjualan maka kerugian yang dihasilkan tidak terlalu besar seperti awalnya sehingga dapat mengurangi retur penjualan. Kemudian pada bulan-bulan tertentu yang memiliki peluang penjualan tinggi seperti Ramadhan dan Desember memproduksi sebanyak 1.000 roti yaitu seperti produksi yang telah dilakukan *home industry* “Royal Bakery” selama ini.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

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

1. *Home industry* “Royal Bakery” selama ini belum melakukan pengendalian biaya dan tidak melakukan pembebanan biaya produksi secara keseluruhan. Berdasarkan hasil perhitungan biaya standar pada *home industry* “Royal Bakery” yang dilakukan menunjukkan adanya selisih menguntungkan pada bahan baku tepung terigu dan telur, bahan baku mentega 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.
2. Kendala produksi yang terjadi pada *home industry* “Royal Bakery” adalah kendala yang disebabkan oleh faktor internal dan eksternal. Faktor internalnya yaitu sumber daya manusia yang kurang dan masih belum ahli, teknologi yang digunakan relatif sederhana dan tidak ada pembukuan atau pencatatan keuangan. Kemudian faktor eksternalnya yaitu retur penjualan yang tinggi, kenaikan harga bahan baku, dan minat pelanggan yang berubah di masa pandemi covid.

## B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan peneliti berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang didapatkan yaitu sebagai berikut:

1. Kepada *home industry* “Royal Bakery” agar kiranya untuk membuat catatan keuangan dalam produksinya sehingga memudahkan dalam melakukan pengontrolan terhadap biaya-biaya yang digunakan. Penerapan biaya standar ini agar tetap dilanjutkan lagi agar biaya produksi untuk periode selanjutnya memiliki gambaran serta dievaluasi kembali karena biaya yang digunakan dapat berubah-ubah sesuai kebutuhan dan kondisi.
2. Kepada pemerintah diharapkan agar lebih memperhatikan UMKM terutama pelaku usaha *home industry* dan melakukan upaya untuk menurunkan kenaikan harga yang terjadi atau kenaikan yang terjadi tetap dalam kewajaran sehingga masyarakat yang membutuhkan tidak kesulitan dalam membelinya.
3. Kepada pembaca, hasil penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi tentang perhitungan dan penetapan biaya standar sebagai pengendalian biaya produksi dengan analisis penyimpangan model satu selisih, yaitu biaya standar tidak dipecah dalam selisih harga dan selisih kuantitas namun gabungan dari keduanya. Sehingga memudahkan dalam melakukan analisis penyimpangan pada biaya produksi standar dan aktual. Serta mengontrol selisih biaya produksi yang terjadi apakah mengalami selisih menguntungkan atau tidak menguntungkan agar dapat dilakukan pengendalian.



## DAFTAR PUSTAKA

### A. Buku

- Departemen Agama RI, *Al-Qur'an Tajwid dan Terjemah*, Bandung: CV Penerbit Diponegoro, 2017.
- Hansen, Don R. dan Maryane M. Mowen, *Akuntansi Manajerial*, alih bahasa Deny ArnosKwary, Jakarta: Selemba Empat, 2009.
- Hartati, Neneng. *Akuntansi Biaya*, Bandung: Pustaka Setia, 2017.
- Kasmir dan Jakfar, *Studi Kelayakan Bisnis: Edisi Revisi*, Jakarta: Kencana, 2003
- Moleong, Lexy J., *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2002.
- Nurfatoni, Siti, *Pengantar Ilmu Ekonomi: Dilengkapi Dasar-Dasar Ekonomi Islam*, Bandung: Pustaka Setia, 2014.
- Samryn, L.M., *Akuntansi Manajemen: Informasi Biaya Untuk Mengendalikan Aktivitas Operasi dan Informasi*, Jakarta: Kencana, 2012.
- Syamsudin, Syamri dan Detri Karya, *Mikro Ekonomi Untuk Manajemen*, Depok: Rajawali Pers, 2018.
- Subagyo, Joko, *Metode Penelitian dalam Teori dan Praktik*, Jakarta:Rineka Cipta, 2015.
- Indriantoro, Nur dan Bambang Supomo, *Metodologi Penelitian Bisnis: Untuk Akuntansi dan Manajemen Edisi Pertama*, Yogyakarta: BPFE, 2016.
- Sugiyono, *Metodologi Penelitian & Pengembangan Research and Development: Untuk Bidang Pendidikan Manajemen Sosial Teknik*, Bandung: Alfabeta, 2016.
- Rayburn, L. Gayle, *Akuntansi Biaya: dengan Penggunaan Metode Pendekatan Manajemen Biaya (Jilid 1)*, Jakarta: Erlangga, 1999.
- Sujarweni, Wiratna, *Akuntansi Biaya Teori dan Penerapannya: Seluk Beluk Akuntansi, Contoh, dan Aplikasi*, Yogyakarta: Pustaka Baru Press, 2015.
- Mursyidi, *Akuntansi Biaya: Conventional Costing, Just In Time, dan Activity-Based Costing*, Bandung: PT Refika Aditama, 2010.

Surjadi, Lukman, *Akuntansi Biaya: Dasar-Dasar Perhitungan Harga Pokok*, Jakarta: PT Indeks, 2016.

## **B. Skripsi**

Mentari Kusumoyanti Putri, “Analisis Penerapan Biaya Standar Sebagai Pengendalian Biaya Produksi Pada UMKM Roti Devy Makamhaji Kartasura Sukoharjo”, *Skripsi*.

Puji Lestari, Penerapan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi, *Skripsi*.

Tiara Angraeni Jeddah, Penerapan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada PT. Japfa Comfeed Indonesia Tbk. Unit Corn Dryer Gowa Production Department, *Skripsi*.

## **C. Jurnal**

Astuti, Vera Dwi, *Analisis Penetapan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi (Study Kasus Pada KUD “Karya Bhakti” Ngancar)*, Artikel Skripsi Universitas Nusantara PGRI Kediri, 2018.

Deviarti, Holly dan Melatu Ayu *Analisis Cost Volume Profit Sebagai Alat Bantu Manajemen Dalam Rangka Perencanaan Laba Dengan Penerapan Teori Kendala Pada Pt Skylite Surya Internusa*, Binus Business Review Vol. 2 No. 1, 2011

Gusnardi, *TOC: Tinjauan Teori*, Pekbis Jurnal, Vol.2, No.3, 2010.

Hidayat, Aditiya Wisnu, *Identifikasi Faktor Internal Dan Eksternal Penyebab Kegagalan Usaha Pada Industri Tahu Di Kelurahan Citeureup Kota Cimahi (Studi Kasus Pada Usaha Tahu Di Kampung Sukaresmi Tahun 2014)*, e-Proceeding of Management : Vol.2, No.1, 2015.

Hidayat, Lukman dan Suhandi Salim, *Analisis Biaya Produksi dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan*, Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan, Vol. 1 No. 2, 2013.

Kurniawan, Budiman, *Teori Kendala Sebagai Alat Pengukuran Kinerja*, Jurnal Akuntansi Bisnis Vol. 9 No. 2.

Maghfirah, Oi Sarah dan Yulia Fitri, *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 (JIMEKA), Vol. 4, No. 2, 2019.

Palupi, Tiara Ayu dkk, *Analisis Biaya Standar Untuk Mendukung Efisiensi Biaya Produksi Perusahaan (Studi pada Pabrik Gula Lestari, Patianrowo, Ngajuk)*, Jurnal Administrasi Bisnis (JAB) Vol. 36, No.1, Juli 2016.

Purwati, Intan Ningsih Sihadi, dkk, *Identifikasi Kendala dalam Proses Produksi dan Dampaknya Terhadap Biaya Produksi pada UD. Risky*, Jurnal Riset Akuntansi Going Concern 13(4), 2018.

Wehantouw, Feybie F.V. dkk, *Analisis Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada PT. Royal Coconut Kawangkoan*, Jurnal EMBA, Vol. 2 No. 3 Desember 2014.

#### **D. Internet**

BPS Kota Palangka Raya, *Kota Palangka Raya dalam Angka 2020*, Palangka Raya: Badan Pusat Statistik Palangka Raya, website: <https://palngkakota.bps.go.id/kota-palangka-raja-dalam-angka-2020.html> (online: 11 September 2020)

Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia, *Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) dan Usaha Besar (UB) 2017-21018*, website: <http://www.depkop.go.id/data-umkm> (online: 9 September 2020).

Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, *Industri Makanan dan Minuman Masih Jadi Andalan*, website: <http://kemenperin.go.id/artikel/18465/Industri-Makanan-dan-Minuman-masih-jadi-andalan> (online: 11 September 2020).

Patwarani, Riza, *Profil Industri Mikro dan Kecil Kalimantan Tengah 2018*, Palangka Raya: Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Tengah. website: <https://kaleng.bps.go.id/profil-industri-mikro-dan-kecil-provinsi-kalimantan-tengah-2018.html> (online: 10 September 2020).