



Penerapan Biaya Standar Variabel Costing Pada UMKM Donat Paha Ayam Yoshan

Syifa Azhar Aulia¹, Erinta Rahel Naibaho², Kholida Atiyatul Maula³

^{1,2,3} Prodi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Singaperbangsa Karawang

Received: 21 Oktober 2023
Revised : 28 Oktober 2023
Accepted: 01 November 2023

Abstract

Perhitungan Biaya Standar Variabel costing ini tidak memperhitungkan biaya tetap ke dalam biaya pokok produksi, karena biaya tetap bukan bagian dari biaya variabel costing. Justru dengan adanya penelitian ini dapat membantu usaha makanan ini dalam menentukan harga jual dari perhitungan biaya standar variabel costing. Dalam UMKM Donat Paha Ayam Yoshan tidak membuat pencatatan biaya produksi, untuk itu penelitian ini diharapkan dapat membantu usaha Donat Paha Ayam Yoshan untuk menyusun pencatatan dan laporan biaya produksi dengan metode variabel costing. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif yang dimana kita mengumpulkan data collection. Data collection memiliki macam-macam teknik. Teknik yang dilakukan dengan cara wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa 1) UMKM Donat Paha Ayam Yoshan belum membuat perhitungan dan pencatatan harga pokok produksi 2) Hambatan yang dihadapi UMKM Donat Paha Ayam Yoshan adalah kurangnya pengetahuan tentang pembuatan pencatatan dan penyusunan harga pokok produksi, terpatok pada pesanan yang di terima dan kurang mengerti pentingnya membuat laporan harga pokok produksi.

Kata Kunci: *Biaya Pokok Produksi, Variabel Costing, Laporan Biaya Produksi, Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM).*

(*) Corresponding Author: naibahoerinta@gmail.com

How to Cite: Aulia, S. A., Naibaho, E. R., & Maula, K. A. (2023). Penerapan Biaya Standar Variabel Costing Pada UMKM Donat Paha Ayam Yoshan. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10076589>

PENDAHULUAN

UMKM merupakan usaha menengah ke bawah yang bertujuan untuk menumbuhkan dan membangun perekonomian di Indonesia berdasarkan demokrasi ekonomi. Untuk mencapai tujuan diatas perlu perencanaan yang matang, bagaimana usaha nya laku keras hingga pemasarannya dapat tercakup luas. Strategi yang digunakan adalah menentukan harga sesuai dengan kualitas dan menerapkan system promosi.

Penelitian ini melakukan wawancara kepada pemilik UMKM Donat Paha Ayam Yoshan. Umkm Donat Paha Ayam Yoshan ini berlokasi di Klari, Perum Griya Lestari Blok AA3 No 17. Umkm ini berdiri dimulai dengan adanya virus covid-19. Pemilik usaha Ibu Yohana mencoba membangun umkm ini. Dimulainya dengan promosi melalui media sosial: facebook, instagram, dll. Dari promosi itulah usaha ibu Yohana ini mulai dikenal banyak orang. Di umkm ini menggunakan system produksi sesuai pesanan. Ibu Yohana tidak memproduksi jika tidak ada pesanan dalam kata lain, tidak melakukan persediaan produk. Menu yang tersedia di umkm donat paha ayam yoshan ini tidak hanya donat saja, tetapi ibu Yohana juga menjual varian lain yakni kue basah, maupun kering. Usaha ibu Yohana ini juga melayani pesanan partai besar maupun kecil. Untuk system pesanan, ibu Yohana menjelaskan ada minimal order sekitar 100 pcs/ harinya. Ibu Yohana juga menerima jasa antar

kue setiap pesanan. Terdapat biaya tambahan tergantung pada jauh dan banyak pesanan makanannya.

METODE

Penelitian ini menggunakan dengan cara metode deskriptif kualitatif, yang dimana mengumpulkan data collection. Data collection memiliki macam-macam teknik. Teknik yang dilakukan dengan cara wawancara, observasi, dan dokumentasi langsung kepada Ibu Yohana sebagai pemilik UMKM Donat Paha Ayam Yoshan. Penelitian pendekatan Deskriptif Kualitatif adalah penelitian yang berfokus pada permasalahan atas dasar fakta yang dilakukan dengan cara pengamatan atau observasi, wawancara dan mempelajari dokumen-dokumen (studi kasus). Pendekatan ini sebagai salah satu metode penulisan guna memperoleh gambaran di lapangan dan pemberi acuan pembelajaran dalam melakukan penelitian.

Jenis data yang digunakan penelitian ini menggunakan data kualitatif dan kuantitatif. Sumber informasi yang diperoleh dari penelitian ini adalah data primer. Penelitian mengumpulkan data primer melalui wawancara dan observasi langsung dengan mendatangi Ibu Yohana sebagai pemilik Umkm Donat Paha Ayam Yoshan. Penelitian ini juga mendokumentasikan pada saat wawancara berlangsung dengan pemilik umkm. Dokumentasi sebagai hasil dari penelitian melalui metode wawancara dan observasi. Data yang dihasilkan dari penelitian ini adalah informasi yang terekam atau terdokumentasi seperti foto bahan produksi, proses produksi, atau catatan lain yang berkaitan dengan penelitian. Yang selanjutnya akan kami analisis sebagai tujuan penelitian yakni penerapan biaya standar dengan perhitungan variable costing.

Teknik Analisis Data adalah teknik penelitian yang mengkaji subjek penelitian secara dinamis. Sebelum menjelaskan wawasan yang diperoleh selama penelitian, peneliti melakukan serangkaian prosedur analisis data. Untuk mendapatkan hasil sub-studi melalui beberapa proses yang sistematis. Hasil analisis ini akan berupa menjadi data kualitatif dan kuantitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam arti luas, biaya merupakan pengorbanan moneter dari sumber daya keuangan yang dikeluarkan dan diharapkan akan dikeluarkan untuk tujuan tertentu. Dan dalam arti sempit, biaya adalah pengorbanan finansial untuk memperoleh aset.

Menurut Bustami dan Nurlela (2009:4), definisi biaya produksi adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik . Biaya produksi dipengaruhi oleh banyaknya komponen dalam proses manufakturing sebuah barang. Meski komponen biaya setiap perusahaan berbeda – beda.

Biaya produksi terdiri tiga komponen utama, yaitu :

1. Biaya Bahan Baku merupakan biaya yang digunakan untuk membeli material dalam memproduksi suatu produk. Bahan baku dapat diidentifikasi untuk produk dan perhitungan biaya dari produk. Biaya bahan baku merupakan hasil dari harga beli, ditambah biaya yang dikeluarkan hingga pengolahan bahan baku tersebut.

2. Biaya sumber daya manusia atau tenaga kerja langsung merupakan biaya yang dikeluarkan sebagai upah atas kinerja tenaga kerja yang terlibat dalam membuat produksi.

3. Biaya overhead pabrik merupakan biaya diluar sumber daya manusia dan bahan baku.

Metode penentuan biaya produksi

Akuntansi biaya produk melibatkan alokasi elemen biaya produk ke produk yang dihasilkan dari proses produksi, yaitu menentukan harga pokok barang jadi dan persediaan barang dalam penyelesaian.

Full cost atau Biaya penuh merupakan penentuan harga pokok penjualan, yang menghitung semua komponen biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya pabrik, baik yang tetap maupun variabel.

Biaya Variabel adalah penentuan biaya produksi, di mana hanya elemen biaya produksi variabel yang diperhitungkan.

Biaya produksi menurut metode full cost, terdiri dari komponen-komponen biaya produksi yaitu:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Variabel biaya pabrik	xxx +
Biaya produksi	xxx

Kelebihan menggunakan perhitungan biaya variabel costing bagi Umkm:

1. Sebagai pengendali atau penentuan harga jual produk
2. Dapat sebagai rujukan khususnya pengambilan keputusan saat menerima keputusan.
3. Sebagai pengendali biaya dalam semua biaya tetap.
4. Perhitungan laba rugi kotor untuk periode tertentu (jangka pendek).
5. Penentuan Harga Perolehan Barang Jadi dan Persediaan Produk dalam Proses Neraca

Kelemahan metode variable costing bagi Umkm:

1. Perubahan laba naik turun sering dikaitkan dengan penjualan produksi
2. Biaya overhead pabrik dalam persediaan dan harga pokok persediaan tidak diperhitungkan yang mengakibatkan tidak adanya persediaan
3. Terpacu dalam sesuai pesanan saja.

HASIL PENELITIAN

Di penghujung tahun 2020 ia mencoba menjual makanannya. Saya coba share beberapa roti paha ayam ini. Dia menjualnya kepada orang-orang terdekatnya dan memberikan nasi ayam sebagai bonus saat penjualan dimulai. Kemudian dia mencoba mempopulerkan bisnisnya di jejaring sosial. Ini berkembang menjadi bisnis donat paha ayam milik ibu Yohana. Sistem penjualan sesuai pesanan.

Fokus penelitian ini adalah pada salah satu UMKM milik Donat ibu Yohana disebut Donat Paha Ayam Yoshan di Klari. Paha ayam Yoshan dibuat dalam berbagai gaya kue kering dan basah. Namun yang paling menarik dan populer adalah paha ayam ini. Ibu Yohana bisa membuat setidaknya 100 pesanan sehari. Harga 1 potong paha ayam Rp 5.000,00 dengan semua topping yang tersedia. Petunjuk pemesanan bisa

anda akses melalui media sosial atau datang langsung ke rumah Ibu Yohana. Pelanggan yang ingin pesanannya diantar akan dikenakan biaya tambahan (ongkos kirim) tergantung jarak dan jumlah pesanan yang dipesan.

Proses Pembuatan Donat Paha Ayam:

Karena sesuai pesanan maka dimulai dengan mencatat pesanan yang akan di produksi,

1. Mencatat pesanan

Langkah ini menentukan berapa banyak adonan yang akan dibuat untuk memenuhi pesanan.

2. Siapkan bahan dan alat

Bahan-bahan yang disiapkan:

Tepung terigu, ragi, gula, air, mentega, toping, telur, dan minyak goreng.

Untuk takarannya Ibu Yohana memberi gambaran untuk 200 pcs donat. Tepung terigu protein tinggi 10 kg, 30 butir telur, 500 gr mentega, 10 sendok ragi, air secukupnya sesuai kekentalan adonan. Gula pasir 2kg, garam secukupnya, jika di rasa sudah pas rasa tidak menggunakan garam lagi melainkan hanya mentega saja.

Alat yang digunakan: Kompor, gas elpiji, panci, tusuk sate, piring.

3. Proses pembuatan

Siapkan wadah besar dan masukkan ke dalamnya semua bahan untuk donat kecuali mentega. Tambahkan air sedikit demi sedikit hingga tercampur rata. Bisa menggunakan mixer atau kocokan adonan manual.

Saat semuanya tercampur rata, tambahkan mentega (mentega). Uleni semuanya dengan lancar.

Tutup mangkuk dan diamkan adonan selama kurang lebih 30 menit hingga mengembang dua kali lipat.

Saat adonan sudah mengembang, mulai bentuk seperti paha ayam yang diinginkan. Ambil satu bagian lalu tusuk dengan tusukan sate. Panaskan minyak dalam wajan. Goreng donat dengan api kecil. Hingga kecoklatan lalu dinginkan. Tambahkan topping sesuai dengan pesanan yang dipesan.

4. Pengemasan

Proses pengemasan adalah proses tambahan untuk menciptakan kesan produk yang menarik. Karena itu, untuk kemasan yang berbeda, gunakan 1kg plastik (plastik es batu) untuk 1 buah donat dan ikat dengan pita emas (pita lilit). Maka sekitar 10-15 donat dalam satu paket, yang menggunakan per mika besar.

Perhitungan Biaya Standar:

Ketika menentukan dan hitung harga pokok produksi dengan benar, seseorang harus hitungkan faktor biaya-biaya yang digunakan sebagai bahan perhitungan untuk menentukan harga pokok produksi. Namun hingga saat ini UMKM Donat Paha Ayam Yoshan belum mengumpulkan dan menyusun laporan biaya produksi. Dari hasil wawancara diperoleh informasi yang diperlukan untuk menghitung biaya produksi 1x pemesanan (200 buah) :

Biaya bahan baku

Biaya bahan baku merupakan suatu biaya yang dikeluarkan supaya bisa mendapatkan bahan baku yang siap untuk digunakan, yang dimana di dalamnya juga mencakup berbagai biaya yakni penyimpanan, angkut serta biaya operasional

di dalamnya. Bahan baku yang digunakan untuk membuat Donat Paha Ayam Yoshan UMKM adalah tepung terigu, ragi, gula, air, mentega, dan telur. Berdasarkan informasi hasil wawancara, biaya bahan baku yang dikeluarkan disajikan pada tabel.

No	Nama bahan baku	Harga / kg	Biaya /unit (sesuai pesanan 200 pcs)	Jumlah yang digunakan
1	Tepung terigu protein tinggi	10kg x 11.600/kg	116.000 : 200	Rp 580
2	Telur	30 x 2000/butir	60.000 : 200	Rp 300
3	Ragi	1kg x 70.000	70.000 : 200	Rp 350
4	Air galon	1galon x 19.000/galon	19.000 : 200	Rp 95
5	Gula	2kg x 14.800/kg	29.600 : 200	Rp 148
6	Mentega	500 gr x 44.000/kg	22.000 : 200	Rp 110
	Total			Rp 1.583

Untuk membuat 1 donat paha ayam di butuhkan = $580 + 300 + 110 + 148 + 350 + 95 = \text{Rp } 1.583$

Biaya bahan penolong

1. Topping

Bu Yohana menggunakan topping coklat, batangan keju dan kacang tanah yang dikupas. Saat memesan 200 buah, gunakan 1 kg masing-masing pengisi. $149.300/200 = 746,5/\text{unit}$

2. Minyak Goreng

Untuk minyak gorengnya sendiri bisa 10 liter per bulan, untuk memanggang donat sendiri dan untuk keperluan rumah tangga. Apabila memesan 200 buah, gunakan minyak goreng sebanyak 2 liter. $49.000/200 = 245/\text{unit}$

3. Kemasan

Plastik $\frac{1}{2}$ kg es isi 100 buah $5.000/100 = 50$

Pita spiral 1 pak isi 40 buah $1.000/40 = 25$

Mika Sedang 1 pak isi 10 buah $70.000 / 10 = 7.000$

1 Mika berisi 10 paha ayam.

Di tambah biaya bahan baku penolong =

No	Nama bahan baku	Harga / kg	Biaya / unit	Jumlah
1	Minyak goreng	2 liter x 24.500/liter	49.000 : 200	Rp 245
2	Gas lpg	1 gas lpg (3 kg) x	21.000 : 200	Rp 105

		21.000/ gas lpg		
3	Topping	3 macam topping 149.300	149.300 : 200	Rp 746,5
4	Plastic	½ kg es isi 5.000/ 100 pcs	5.000 : 200	Rp 25
5	Mika	1 mika 10 pcs donat paha ayam 7000/1 pcs mika 20 x 7.000 = 140.000	140.000 : 200	Rp 700
6	Pita	1000/40 pcs pita 40x5= 200	5.000 : 200	Rp 25
	Total			Rp 1.846,5

Keseluruhan untuk 1 unit produk makanan donat paha ayam membutuhkan biaya sebesar $1.583 + 1.846,5 = \text{Rp } 3.429,5$ / donat. Harga jual donat per 1 pcs Rp 5.000 untuk semua topping.

Biaya overhead pabrik adalah biaya yang dikeluarkan umkm selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya overhead pabrik dari penelitian ini yaitu :

1. LPG

Selama sebulan, dibutuhkan 10 LPG untuk kebutuhan produksi pangan dan memasak. Jika Anda memesan 200 buah, diperlukan 1 LPG.

$$10\text{LPG} \times 21.000 = 210.000$$

2. Kompor

Menggunakan kompor 2 tungku

3. Penggorengan

Dalam wajan besar dengan diameter 40 cm (untuk mempersingkat waktu penggorengan)

4. Saringan besar

Saringan besar khusus untuk segala jenis gorengan, diameter 30

5. Capitan makanan

Ibu Yohana menggunakan pinset berukuran besar

6. Biaya Listrik

Normalnya, Ibu Yohana membayar tagihan listrik bulanan sebesar Rp 700.000 untuk produksi dan kebutuhan sehari-hari.

Perhitungan harga produksi menurut biaya variabel costing

Dari informasi yang diperoleh dari hasil wawancara, analisis ini dapat mengimplementasikan Donat Paha Ayam Yoshan untuk mengukur biaya produksi

menurut biaya variabel sebagai kontribusi sumber daya sehingga peningkatan ekonomi dapat dicapai.

Biaya tenaga kerja:

Pembuatan Donat Paha Ayam Yoshan ini tidak menggunakan karyawan/orang lain, hanya ibu Yohana yang melakukannya sendiri.

Perhitungan biaya produksi:

Untuk penelitian ini kami hanya mengasumsikan perhitungan biaya produksi bulanan ± 5600 per bulan.

No	Nama bahan	Biaya/unit	Jumlah
1	Tepung terigu protein tinggi	580 x 5.600	Rp 3.248.000
2	Telur	300 x 5.600	Rp 1.680.000
3	Mentega	110 x 5.600	Rp 616.000
4	Gula	148 x 5.600	Rp 828.000
5	Air galon	95 x 5.600	Rp 532.000
6	Ragi	350 x 5.600	Rp 196.000
	Total		Rp 7.100.000

No	Bahan baku	Biaya / unit	Jumlah
1	Minyak goreng	245 x 5.600	Rp 1.372.000
2	Topping	765,5 x 5.600	Rp 4.286.800
3	Gas lpg	105 x 5.600	Rp 588.000
4	Plastic	50 x 5.500	Rp 280.000
5	Mika	560 x 5.600	Rp 3.920.000
6	Pita lilit	25 x 5.600	Rp 140.000
	Total		Rp 10.586.000

$$7.100.000 + 10.586.000 = 17.686.000$$

Keuntungan:

$$5.600 \times \text{Rp}5.000 = 28.000.000$$

$$28.000.000 - 17.686.000 = \text{Rp } 10.314.000$$

± Keuntungan Ibu Yohana sebesar Rp 10.314.000 per bulannya

Di potong listrik 700.000 , kebutuhan gas lpg 10 tabung 210.000 dan galon 12 galon 228.000 = 700.000 + 210.000 + 228.000 = 1.138.000

$$10.314.000 - 1.138.000 = \text{Rp } 9.176.000$$

± keuntungan Ibu Yohana Rp 9.176.000

Hasil di atas hanya menjual 1 menu dengan isian yang sama. Ini berubah ketika ditambahkan ke menu varian lain. Perhitungan di atas hanya berlaku untuk satu item menu yaitu donat paha ayam saja.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa dalam meningkatkan penjualan produk Umkm Donat Paha Ayam Yoshan sudah menggunakan system pemasaran yang bagus. Dalam hal tersebut ada beberapa

topik yang kami dapat mengambil kesimpulan, berikut ini adalah kesimpulan dari penelitian kami :

- 1) Sistem promosi Donat Paha Ayam Yoshan menerapkan sistem promosi secara online melalui sosial media berupa Facebook, Instagram, dan WhatsApp. Yang mulai diterapkan pada saat mulai usaha di masa itu tengah covid-19. Dengan begitu usaha ini bisa dikenal oleh banyak orang, baik dalam maupun luar kota.
- 2) Adanya hubungan penerapan perhitungan biaya standard variable costing, menjadi mudah mengetahui laba bersih atau laba kotor.
- 3) Pilihan produk yang diterapkan UMKM Donat Paha Ayam Yoshan dengan cara tidak hanya menjual donat paha ayam saja, melainkan berbagai macam kue kering maupun basah. Dari banyaknya produk yang Ibu Yohana jual donat paha ayam ini yang paling laris di kalangan masyarakat. Jenis topping yang disediakan juga beragam ini juga menjadi daya tarik dan cara untuk tidak membuat pelanggan bosan.

Saran

1. Selain itu Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Donat Paha Ayam Yoshan juga perlu membuat anggaran penjualan dan penerimaan terlebih dahulu sebelum membuat usaha lebih berkembang.
2. Pemerintah harus ikut aktif memfasilitasi para UMKM dan memberikan dukungan berupa dokumen legalitas serta memberikan sarana prasarana yang memadai untuk dapat membantu memasarkan produk umkm tersebut.
3. Bagi Ibu Yohana sebagai pemilik Donat Paha Ayam Yoshan atau usaha lainnya, jika membuat suatu usaha diharapkan buat buku laporan keuangan. Agar tahu berapa pengeluaran dan pemasukan.

LAMPIRAN

Bukti observasi



