ANALISIS VARIANS DALAM PENERAPAN BIAYA STANDAR UNTUK PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI KULINER DIMSUM

Purwanti¹, Aulia Sulistya Ramadhan², Refa Dwi Noviani³, Cindy Amelia⁴
wantiupb@yahoo.com¹, auliasulistyar@gmail.com², refadwinoviani337@gmail.com³,
cindyamelia598@gmail.com⁴
Universitas Pelita Bangsa

ABSTRAK

Penelitian ini menyimpulkan bahwa penggunaan sistem biaya standar yang disertai dengan analisis varians sangat membantu dalam mengendalikan biaya produksi pada usaha kuliner dimsum. Hasil perhitungan menunjukkan adanya selisih (varians) yang merugikan pada hampir seluruh elemen biaya, mulai dari bahan baku, tenaga kerja langsung, hingga biaya overhead pabrik. Hal ini menandakan adanya ketidaksesuaian antara perencanaan awal dan realisasi biaya di lapangan. Dengan memanfaatkan analisis varians, pihak manajemen dapat mengetahui penyebab terjadinya pemborosan atau inefisiensi dalam proses produksi, seperti penggunaan bahan baku yang melebihi standar atau kenaikan tarif tenaga kerja. Informasi ini penting sebagai dasar evaluasi dan perbaikan, baik dari sisi pembelian, pengawasan produksi, maupun pengelolaan SDM. Oleh karena itu, pendekatan ini terbukti efektif dalam membantu pelaku UMKM untuk meningkatkan efisiensi operasional dan mempertahankan daya saing usaha di tengah ketatnya persaingan pasar.

Kata Kunci: Analisis Varians, Pengendalian Biaya, Biaya Standar.

ABSTRACT

This study aims to analyze the application of variance analysis in cost control for the production of dimsum culinary products based on standard costs within MSMEs. The standard cost system serves as a benchmark for determining the unit cost of products, which is then compared with actual costs to identify variances. Variance analysis functions to pinpoint the sources of cost discrepancies, such as fluctuations in raw material prices, labor inefficiencies, or resource wastage, and provides a basis for management to make corrective decisions. By implementing variance analysis, MSMEs can improve operational efficiency, reduce unnecessary costs, and maintain competitiveness in a highly competitive market. The results indicate that the use of variance analysis is effective in identifying and correcting cost deviations, thereby supporting better cost control and enhancing the profitability of dimsum product businesses.

Keywords: Analysis Of Variance, Cost Control, Standard Cost.

1. PENDAHULUAN

Industri kuliner di Indonesia menunjukkan pertumbuhan yang sangat pesat, didukung oleh perubahan gaya hidup masyarakat dan inovasi produk. Salah satu segmen yang menarik perhatian adalah kuliner dimsum, yang menawarkan variasi rasa dan penyajian yang unik. Bagi Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) di sektor ini, seperti dimsum, pengendalian biaya produksi menjadi kunci yang penting untuk menjaga daya saing dan profitabilitas. Tanpa manajemen biaya yang efektif, fluktuasi harga bahan baku, inefisiensi proses produksi, atau pemborosan dapat menggerus margin keuntungan secara signifikan.

Salah satu alat manajerial yang telah terbukti efektif dalam pengendalian biaya adalah biaya standar. Biaya standar merupakan patokan yang telah ditetapkan sebelumnya untuk mendorong efisiensi dalam setiap unit produksi atau aktivitas—maka penting bagi Anda untuk menerapkannya demi hasil kerja yang lebih terukur dan hemat. Penerapan biaya standar memungkinkan perusahaan untuk menetapkan

patokan kinerja dan mengidentifikasi penyimpangan dari target yang telah ditetapkan. Namun, penetapan biaya standar saja tidak cukup. Untuk memahami mengapa terjadi penyimpangan dan mengambil tindakan korektif, diperlukannya analisis varians. Analisis varians ialah proses membandingkan biaya aktual dengan biaya standar, kemudian mengidentifikasi penyebab perbedaan tersebut.

Dalam konteks produksi dimsum, di mana bahan baku segar seperti ayam, udang, tepung, memiliki variasi harga dan proses produksi melibatkan ketelitian tinggi, analisis varians menjadi sangat relevan. Penelitian ini akan mengeksplorasi bagaimana analisis varians dapat diterapkan secara efektif untuk mengidentifikasi penyebab penyimpangan biaya produksi, sehingga manajemen dimsum ini dapat mengambil keputusan yang tepat untuk meningkatkan efisiensi dan mengoptimalkan keuntungan.

2. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan yaitu kualitatif deskriptif dengan pengumpulan data melalui wawancara mendalam dengan manajer produksi, bagian keuangan, dan pekerja kunci pada UMKM dimsum untuk memahami proses penetapan biaya standar, metode pencatatan biaya aktual, dan prosedur pengendalian biaya yang ada.

Observasi Langsung: Pengamatan terhadap proses produksi dimsum untuk memahami aliran kerja, penggunaan bahan baku, dan pemanfaatan tenaga kerja.

Analisis Data: Perhitungan Biaya Standar: Menentukan biaya standar untuk setiap unit dimsum berdasarkan resep standar, estimasi harga bahan baku, dan tarif tenaga kerja standar yang relevan. **Perhitungan Biaya Aktual:** Mengumpulkan data biaya aktual untuk periode tertentu (misalnya, per bulan) dari catatan akuntansi dimsum.

Perhitungan dan Analisis Varians: Menghitung varians harga, varians kuantitas/efisiensi untuk bahan baku dan tenaga kerja, serta varians biaya overhead. Analisis akan mencakup identifikasi apakah varians tersebut menguntungkan (favorable) atau tidak menguntungkan (unfavorable). **Identifikasi Penyebab Varians:** Melalui wawancara dan observasi, mengidentifikasi faktor-faktor yang melatarbelakangi varians yang signifikan (misalnya, kenaikan harga bahan baku yang tidak terduga, pemborosan bahan, inefisiensi tenaga kerja, kerusakan mesin, dll.).

3. HASI DAN PEMBAHASAN

Untuk mendapatkan hasil satu unit produk dimsum atau melakukan suatu aktifitas kita dapat melakukan perhitungan yang cermat, selain itu kita bisa menetapkan biaya standar untuk satu unit dimsum, berikut merupakan hasil perhitungan biaya standar satu unit dimsum:

Bahan Baku Langsung:

Tepung Terigu:
 $0,05 \text{ Kg} \times \text{Rp. } 12.000,00/\text{Kg} = \text{Rp. } 600,00$

Daging Ayam:
 $0,08 \text{ Kg} \times \text{Rp. } 35.000,00/\text{Kg} = \text{Rp. } 2.800,00$

Udang:
 $0,02 \text{ Kg} \times \text{Rp. } 60.000,00/\text{Kg} = \text{Rp. } 1.200,00$

Bumbu dan Lain – lain = Rp. 400,00

Total biaya bahan baku per unit = Rp. 5000,00

Tenaga kerja langsung :

$0,1 \text{ jam} \times \text{Rp. } 25.000,00/\text{jam} = \text{Rp. } 2.500,00$

Biaya overhead pabrik (BOP) variabel :

$0,1 \text{ jam} \times \text{Rp. } 10.000,00/\text{jam} = \text{Rp. } 1.000,00$

Total biaya standar per unit :

= Rp. 5000,00 + Rp. 2.500,00 + Rp. 1.000,00

= Rp. 8.500,00

Setelah menetapkan sistem biaya standar untuk per unit dimsum, kita dapat menghitung data biaya produksi aktual sebagai berikut :

Produksi aktual : 10.000 unit dimsum

Bahan baku langsung yang digunakan :

Tepung terigu : 550 Kg dengan total biaya
Rp 6.875.000

Daging ayam : 850 Kg dengan total biaya
Rp 30.600.000

Udang : 210 Kg dengan total biaya
Rp. 13.020.000

Bumbu dan Lain- Lain : Rp. 4.200.000

Tenaga kerja langsung yang digunakan :

Total Jam Kerja : 1.050 Jam

Total Biaya Tenaga Kerja Langsung
Rp. 27.300.000

Biaya overhead pabrik variabel aktual :

Total biaya BOP variabel :
Rp. 10.800.000,00

Analisis varians bahan baku langsung

Kuantitas standar (KS) untuk 10.000 unit :

Tepung terigu 10.000 unit X 0,05 Kg/ unit =
500 Kg

Daging ayam : 10.000 unit X 0,08 Kg / unit =
800 Kg

Udang : 10.000 unit X 0.02 Kg/ unit =
200 Kg

Harga aktual (HA) per kg :

Tepung terigu : Rp. 6.875.000 / 550 Kg =
Rp. 12.500 / Kg

Daging ayam : Rp. 30.600.000 / 850 Kg =
Rp. 36.000 / Kg

Udang : Rp. 13.020.000/ 210 Kg =
Rp. 62.000 / Kg

Tepung terigu

Harga standar (HS) = Rp. 12.000 / Kg

Kuantitas aktual (KA) = 550 Kg

Kuantitas Standar (KS) = 500 Kg

VH tepung terigu

= (Rp.12.500 – Rp.12.000)X 550 Kg
= Rp. 500 X 550 Kg
= Rp. 275.000 (Tidak Menguntungkan)

VK tepung terigu

= (550 kg – 500 Kg) X Rp. 12.000 / Kg
= 50 Kg X Rp. 12.000 / Kg
=Rp. 600.000 (Tidak menguntungkan)

Daging ayam

Harga standar (HS) = Rp. 35.000 / Kg

Kuantitas aktual (KA) = 850 Kg

Kuantitas standar (KS) = 800 Kg

VH daging ayam

$$\begin{aligned} &= (\text{Rp.}36.000 - \text{Rp.}35.000) \times 850 \text{ Kg} \\ &= \text{Rp.} 1.000 \times 850 \text{ Kg} \\ &= \text{Rp.} 850.000 \text{ (Tidak menguntungkan)} \end{aligned}$$

VK daging ayam

$$\begin{aligned} &= (850 \text{ Kg} - 800 \text{ Kg}) \times \text{Rp.} 35.000 / \text{Kg} \\ &= 50 \text{ Kg} \times \text{Rp.}35.000 / \text{kg} \\ &= 1.750.000 \text{ (Tidak menguntungkan)} \end{aligned}$$

Udang

$$\text{Harga standar (HS)} = \text{Rp.}60.000 / \text{Kg}$$

$$\text{Kuantitas aktual (KA)} = 210 \text{ Kg}$$

$$\text{Kuantitas standar (KS)} = 200 \text{ Kg}$$

VH udang

$$\begin{aligned} &= (\text{Rp.} 62.000 - \text{Rp.}60.000) \times 210 \text{ Kg} \\ &= \text{Rp.} 2.000 \times 210 \text{ Kg} = \text{Rp.} 420.000 \\ &\text{(Tidak menguntungkan)} \end{aligned}$$

VK udang

$$\begin{aligned} &= (210 \text{ Kg} - 200 \text{ Kg}) \times \text{Rp.} 60.000 / \text{Kg} \\ &= 10 \text{ Kg} \times \text{Rp.} 60.000 / \text{Kg} = \text{Rp.} 600.000 \\ &\text{(Tidak menguntungkan)} \end{aligned}$$

Varians harga (tidak menguntungkan untuk semua bahan baku) :

Penyebab yang mungkin yaitu kenaikan harga pasar bahan baku, pembelian dalam jumlah kecil sehingga tidak mendapatkan diskon, atau penggunaan pemasok baru dengan harga lebih tinggi. Solusi yang dapat diterapkan yaitu meninjau kembali strategi pembelian, cari pemasok alternatif yang lebih kompetitif, negosiasi ulang kontrak dengan pemasok, atau pertimbangkan pembelian dalam volume lebih besar untuk mendapatkan harga yang lebih baik.

Varians kuantitas (tidak menguntungkan untuk semua bahan baku) :

Penyebab yang mungkin terjadi adanya pemborosan bahan baku karena kurangnya pengawasan, kesalahan dalam proses produksi, karyawan yang belum terlatih, atau kualitas bahan baku yang kurang baik sehingga banyak yang terbuang. Solusi yang dapat diterapkan yaitu melakukan pelatihan ulang untuk karyawan terkait penggunaan bahan baku secara efisien, memperketat pengawasan di lini produksi, periksa kualitas bahan baku yang diterima lebih teliti, dan identifikasi potensi kebocoran atau kerusakan selama penyimpanan.

Analisis Varians Tenaga Kerja Langsung :

$$\text{Tarif standar (TS)} = \text{Rp.} 25.000,00/\text{jam}$$

$$\text{Jam aktual (JA)} = 1.050 \text{ jam}$$

Jam standar (JS) untuk 10.000 unit
= 10.000 unit x 0,1 jam/ unit
= 1.000 jam

Tarif Aktual (TA)

= Rp. 27.300.000,00/1.050 jam
= Rp. 26.000,00/jam

VT Tenaga Kerja Langsung :

= (Rp. 26.000,00 – Rp. 25.000,00) x 1.050 jam
= Rp. 1.000,00 x 1.050 jam
= Rp. 1.050.000 (Tidak Menguntungkan)

Penyebab yang mungkin terjadi karena ada nya pembayaran upah lembur yang lebih tinggi dari standar, penggunaan karyawan dengan upah yang lebih tinggi untuk pekerjaan yang seharusnya dikerjakan oleh karyawan dengan upah standar, atau kenaikan tarif upah minimum. Solusi yang direkomendasikan yaitu meminimalkan jam lembur dengan perencanaan produksi yang lebih baik, pastikan penugasan karyawan sesuai dengan tingkat upah dan keahlian mereka, atau lakukan evaluasi ulang standar tarif upah jika ada perubahan regulasi.

VE Tenaga Kerja Langsung :

= (1.050 jam – 1.000 jam) x Rp. 25.000,00/jam
= 50 jam x Rp. 25.000,00/jam
= Rp. 1.250.000,00 (Tidak menguntungkan)

Penyebab yang mungkin terjadi karena ada nya produktivitas karyawan menurun, kerusakan mesin yang menyebabkan waktu tunggu, kurangnya pelatihan, atau metode kerja yang tidak efisien. Solusi yang direkomendasikan yaitu identifikasi penyebab penurunan produktivitas (misalnya, analisis idle time), berikan pelatihan tambahan untuk meningkatkan keterampilan dan kecepatan karyawan, lakukan pemeliharaan preventif mesin secara rutin, dan tinjau ulang alur kerja untuk mencari inefisiensi.

Analisis Varians Biaya Overhead Pabrik Variabel

Tarif standar (TS) = Rp. 10.000,00/jam

Jam Aktual (JA) = 1.050 jam

Jam standar (JS) = 1.000 jam (sama dengan TKL karena pemicu biaya sama)

Tarif aktual (TA)

= Rp. 10.800.000,00 / 1.050 jam
= Rp. 10.285,71/ jam

VP BOP Variabel

= (Rp. 10.285,71 – Rp. 10.000,00) x 1.050 jam
= Rp. 285,71 x 1.050 jam
= Rp. 300.000,00 (Tidak menguntungkan)

Penyebab yang mungkin terjadi karena adanya kenaikan harga utilitas (listrik, air), kenaikan biaya perbaikan dan pemeliharaan, atau penggunaan perlengkapan yang lebih mahal. Solusi yang dapat dilakukan yaitu melakukan audit penggunaan energi dan air, cari cara untuk mengurangi konsumsi, negosiasi harga dengan penyedia jasa perbaikan, atau cari pemasok perlengkapan yang lebih hemat biaya.

VE BOP Variabel

$$= (1.050 \text{ jam} - 1.000 \text{ jam}) \times \text{Rp. } 10.000,00/\text{jam}$$

$$= 50 \text{ jam} \times \text{Rp. } 10.000,00/\text{jam}$$

$$= \text{Rp. } 500.000,00 \text{ (Tidak menguntungkan)}$$

Penyebab yang mungkin terjadi sama seperti penyebab varians efisiensi tenaga kerja langsung, karena BOP variabel seringkali berbanding lurus dengan jam kerja langsung. Produktivitas yang rendah berarti penggunaan jam kerja yang lebih banyak, yang secara otomatis meningkatkan biaya variabel. Solusi yang sama dengan varians efisiensi tenaga kerja langsung, karena keduanya saling terkait. Peningkatan efisiensi tenaga kerja akan secara langsung mengurangi varians efisiensi BOP variabel.

4. KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa penggunaan sistem biaya standar yang disertai dengan analisis varians sangat membantu dalam mengendalikan biaya produksi pada usaha kuliner dimsum. Hasil perhitungan menunjukkan adanya selisih (variens) yang merugikan pada hampir seluruh elemen biaya, mulai dari bahan baku, tenaga kerja langsung, hingga biaya overhead pabrik. Hal ini menandakan adanya ketidaksesuaian antara perencanaan awal dan realisasi biaya di lapangan.

Dengan memanfaatkan analisis varians, pihak manajemen dapat mengetahui penyebab terjadinya pemborosan atau inefisiensi dalam proses produksi, seperti penggunaan bahan baku yang melebihi standar atau kenaikan tarif tenaga kerja. Informasi ini penting sebagai dasar evaluasi dan perbaikan, baik dari sisi pembelian, pengawasan produksi, maupun pengelolaan SDM. Oleh karena itu, pendekatan ini terbukti efektif dalam membantu pelaku UMKM untuk meningkatkan efisiensi operasional dan mempertahankan daya saing usaha di tengah ketatnya persaingan pasar.

DAFTAR PUSTAKA

- Cindy, J. W., Isnaniati, S., & Athori, A. (2022). Analisis Varians Dalam Penerapan Standard Costing Untuk Pengendalian Biaya Produksi. *Jurnal Ilmiah Cendekia Akuntansi*, 7(4), 26. <https://doi.org/10.32503/cendekiaakuntansi.v7i4.2875>
- Kusnendi. (2016). Memahami Analisis Varians. Sekolah Pascasarjana Universitas Pendidikan Indonesia, 2016, 1-12.
- Muliani, M., Sayuti, A., & Murapi, I. (2023). ANALISIS BIAYA STANDAR SEBAGAI KATALISATOR EFISIENSI BIAYA PRODUKSI (Studi pada UMKM Gula Aren Langko). *Jurnal Ilmiah Fokus Ekonomi, Manajemen, Bisnis & Akuntansi (EMBA)*, 1(3), 396-403. <https://doi.org/10.34152/emba.v1i3.621>
- Rindengan, M., Hendrik Manosoh, & Heince R.N Wokas. (2022). Analisis Varians Biaya Operasional Dalam Mengukur Pengendalian Biaya Operasional PT. Hasjrat Abadi Manado Operational Cost Variance Analysis in Measuring Operational Cost Control PT. Manado's Eternal Desire. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum*, 5(2), 887-896.
- Utami, B., & Setyariningsih, E. (2020). Analisis Varians Untuk Mengukur Efisiensi dan Efektifitas Anggaran Perusahaan PG Gempolkrep Tahun 2014 - 2015. *PRIVE: Jurnal Riset Akuntansi Dan Keuangan*, 3(2), 45-58. <https://doi.org/10.36815/prive.v3i2.830>

Zahrani Purba, A., Inayah, A., & Melisa, W. (2015). Penerapan Metode Analisis Varian Terhadap Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Indeks Kemenangan Calon Legislative. *Jurnal Bakti Sosial*, 2(2), 2023.