

Penerapan *Standard Costing* dalam Meningkatkan Efisiensi Biaya pada *Strawberry Cake* di *IST Patisserie Cake Shop* Medan

Nadila Julia Putri¹, Syarifah Fadillah Natasha², Yus Epi³

Politeknik Ganesha Medan, Indonesia^{1,2,3}

nadila882@gmail.com¹, sha.jizu07@gmail.com², yusepi@yahoo.ac.id

DOI: xxx-xxxx-xxx

ISSN-E: 3031-9781

ABSTRACT

Standard costing is a cost that is determined or estimated for an activity at a certain volume and time, but the standard set at the beginning may change from the previous estimate. Through standard costing, the difference between the budgeted cost and the actual cost can be determined, enabling the company to make a profit. The standard costing method at Ist Patisserie Cake Shop Medan can achieve the desired profit target. The purpose of this study is to apply the standard costing method in order to streamline production costs at Ist Patisserie Cake Shop Medan. Ist Patisserie Cake Shop Medan has not yet implemented cost control and does not allocate production costs as a whole. The results of the study show that the standard cost calculation at Ist Patisserie Cake Shop Medan shows a favorable difference in raw materials, and factory overhead costs also show a favorable difference, while labor costs remain stable. Based on the use of these standard raw materials, 15 strawberry cakes are produced per month with a total quantity of raw materials for one month amounting to IDR 645,892.5. Meanwhile, for actual production raw material costs, the price of wheat flour initially decreased from IDR 15,000 to IDR 14,000, and the price of eggs decreased from IDR 2,000 to IDR 1,500 per piece. Therefore, it can be seen that the actual raw material costs for the month remained stable. The actual factory cost calculation for electricity costs shows a decrease from Rp. 17,826,010 to Rp. 5,217,000 because usage in November 2022 decreased, while other costs such as auxiliary costs, LPG gas, freezer depreciation, and others remained the same and did not increase or decrease.

Keywords: Raw material costs, Direct labor costs, Factory overhead costs, Standard costs, Variance.

ABSTRAK

Standard costing merupakan suatu biaya yang di tentukan atau di estimasikan untuk suatu kegiatan pada volume dan waktu tertentu, namun standard yang ditetapkan di awal bisa berubah dari estimasi sebelumnya. Melalui Standard costing dapat diketahui besar selisih biaya yang dianggarkan dengan biaya semestinya yang memungkinkan perusahaan memperoleh laba. Metode Standard Costing pada Ist Patisserie Cake Shop Medan dapat mencapai target laba yang diinginkan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menerapkan metode Standard Costing agar mampu mengefisiensikan biaya produksi pada Ist Patisserie Cake Shop Medan. Ist Patisserie Cake Shop Medan selama ini belum melakukan pengendalian biaya dan tidak melakukan pembebanan biaya produksi secara keseluruhan. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa perhitungan biaya standar pada Ist Patisserie cake shop medan yang dilakukan menunjukan adanya selisih menguntungkan pada bahan baku, dan untuk biaya overhead pabrik juga mengalami selisih menguntungkan sedangkan biaya tenaga kerja mengalami kestabilan. Berdasarkan pemakaian bahan baku standar tersebut menghasilkan Strawberry cake sebanyak 15 buah perbulannya dengan kuantitas bahan baku selama sebulan sebesar Rp. 645.892,5. Sedangkan untuk biaya bahan baku produksi aktual harga tepung terigu yang awalnya dari RP. 15.000 menjadi 14.000 dan harga telur 2.000 menjadi 1.500 per butir. Jadi dapat diketahui bahwa biaya aktual bahan baku selama bulan didapat total bahan baku tetap stabil. Untuk hasil perhitungan



biaya pabrik aktual untuk biaya listrik mengalami penurunan yang awalnya dari Rp. 17.826.010 menjadi Rp. 5.217.000 karena pemakaian pada bulan november 2022 menurun sedang kan untuk biaya lain seperti biaya penolong, gas LPG, Penyusutan *Freezer* dan lainnya tetap sama dan tidak mengalami kenaikan maupun penurunan.

Kata Kunci: Biaya bahan baku, Biaya tenaga kerja langsung, Biaya overhead pabrik, Biaya standar, Varians.

PENDAHULUAN

Aktivitas penjualan merupakan salah satu faktor terpenting dalam sebuah perusahaan untuk memperoleh laba. Dimana perusahaan akan berusaha semaksimal mungkin dalam mencari konsumen untuk menggunakan produknya, dan semakin pintar untuk mengembangkan produk-produk yang belum ada di dunia ini. Hal lain yang juga menjadi perhatian perusahaan adalah keinginan konsumen akan produk yang beredar di pasaran serta harga yang bersaing di pasaran bila perusahaan memproduksi produk yang sudah ada di pasar dan hal yang terpenting bagi perusahaan adalah penentuan harga produksi, karena hal tersebut juga sangat mempengaruhi perolehan laba perusahaan.

Penentuan harga produksi sangat membutuhkan ketelitian dan kecermatan dalam menghitung bahan-bahan yang dibutuhkan selama proses produksi. Bila perusahaan kurang cermat dalam menghitung atau melakukan kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi maka kerugian yang diterima perusahaan akan lebih besar karena mungkin terjadi laba yang berlebihan atau beban harga pokok produksi yang terlalu tinggi. Harga pokok produksi terdiri dari biaya-biaya yang muncul selama proses produksi dari bahan mentah menjadi produk setengah jadi maupun langsung menjadi produk jadi. Dengan mengetahui metode-metode perhitungan yang tepat untuk menentukan biaya produksi secara kumulatif maupun per unit akan membuat laba perusahaan semakin maksimal dan dapat mempermudah perusahaan dalam membuat laporan keuangan secara benar dan tepat. Perhitungan harga pokok produksi tidak hanya digunakan oleh perusahaan manufaktur saja, tetapi juga digunakan oleh perusahaan apapun yang memiliki produk untuk dijual dalam pasar. Perusahaan sangat membutuhkan perhitungan harga pokok produksi yang akurat dalam kaitannya dengan penentuan biaya yang terjadi dan juga menjadi faktor penting bagi perusahaan dalam mengambil keputusan. Pada penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Yeni Elfiza Abbas dan Derhen Damanik pada tahun 2023 yang berjudul Analisis Varians Atas Perhitungan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada Usaha Paving Block PT.Jaya Mandiri biaya standar harus direncanakan dengan maksimal dan dikendalikan agar tidak terjadi pemborosan yang mengakibatkan membengkaknya biaya. Efisiensi merupakan jumlah relatif masukan yang digunakan untuk mencapai tingkat keluaran tertentu. Banyak faktor yang mempengaruhi pencapaian efisiensi produksi tersebut diantaranya bahan baku, tenaga kerja, mesin, metode produksi dan pasar. (Yeni elfiza Abbas, 2023)

Ist *Patisserie Cake Shop* Medan merupakan kedai hidangan penutup yang berdiri sejak tahun 2019. Ist *Patisseries Cake Shop* Medan ini menyediakan *cake* dan juga *ice cream* Prancis modern yang berupa *entrement*. Bukan Hanya *cake* ataupun *ice cream*, Ist *Patisseries Cake Shop* Medan juga mempunyai menu hidangan makanan kecil berupa *dessert* dan juga *cookies*. Namun selama menjalankan usahanya, Ist *Patisserie Cake Shop* Medan belum melakukan pencatatan yang sesuai sehingga pengambilan keputusan dalam penentuan harga masih belum akurat. Berikut ini merupakan biaya produksi pada

Tabel 1 Daftar biaya produksi Strawberry Cake Bulan Agustus s.d Oktober tahun 2022

No	Bulan	Total Pejualan/ Bulan	Biaya Produksi
1	Agustus	15	Rp 1.232.800
2	September	16	Rp 1.155.750
3	Oktober	18	Rp 1.027.333

Sumber : IST *Patisserie Cake Shop* and Caky Medan

Oleh sebab itu berdasarkan data diatas perlu adanya pengendalian atas biaya- biaya produksi perusahaan sehingga tidak terjadi peningkatan biaya. Laba yang terus menurun setiap bulannya perlu pengen-

dalian biaya produksi yaitu dengan cara mengefisiensikan biaya produksi. Penelitian ini dirasa penting dalam mengefisiensikan biaya produksi dengan menggunakan metode *Standard Costing*. Diharapkan dengan penerapan metode *Standard Costing* pada Ist *Patisserie Cake Shop* Medan dapat mencapai target laba yang diinginkan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menerapkan metode *Standard Costing* agar mampu mengefisiensikan biaya produksi pada Ist *Patisserie Cake Shop* Medan.

METODE

Metode Pengumpulan Data

Dari uraian latar belakang penelitian metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan cara mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil observasi, catatan lapangan dan studi dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data ke sintetis, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan mana yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri dan orang lain .

Metode Analisis Data

Adapun metode analisis data yang dilakukan sebagai berikut :

1. Melakukan perhitungan Biaya Bahan baku Produksi, Biaya Tenaga Kerja, Biaya *Overhead* Pabrik dengan menggunakan metode *Standard Costing*.
2. Melakukan perhitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan metode Perhitungan *Standard Costing* dan *Actual Cost*
3. Menghitung Varians/Selisih yang terjadi pada perhitungan *Standard Costing* dan *Actual Cost* dengan menggunakan Metode Dua Varians.

HASIL

Hasil analisis biaya produksi standar dan biaya produksi aktual berdasarkan pada perhitungan analisis penyimpangan atau selisih (*variance*) biaya produksi pada Ist *Patisserie* berikut hasil perhitungannya:

Tabel 2 Ringkasan Hasil Analisis Biaya Produksi

Keterangan	Biaya Produksi (Rp)		Analisis Selisih	
	Biaya Standar	Biaya Aktual	(Rp)	L/R
BBB:				
Telur	Rp. 220.000	Rp. 157.500	62.500	L
Gula	Rp. 105.000	Rp. 78.000	27.000	L
Tepung Segitiga	Rp. 90.000	Rp. 39.200	50.800	L
Tepung Meizena	Rp. 2.800	Rp. 1.800	1000	L
Butter	Rp. 12.000	Rp. 8.100	3.900	L
Air	Rp. 600	Rp. 1.000	-400	R
Air Lemon	Rp. 6.000	Rp. 3.750	2.250	L
Lemon Zest	Rp. 300	Rp. 150	150	L
Palmia	Rp. 20.000	Rp. 13.500	6.500	L
Vitas	Rp. 50.000	Rp. 30.750	19.250	L
Air Gula	Rp 27.000	Rp 19.500	7.500	L
Tbm	Rp. 14.400	Rp. 5.760	8.640	L
Susu	Rp. 25.000	Rp. 15.000	10.000	L
Strawberryy	Rp. 880.000	Rp. 400.000	280.000	L
Kacang Pistachio	Rp. 107.500	Rp. 105.000	2.500	L
Mawar kering	Rp. 60.000	Rp. 30.000	30.000	L
Total			511.590	L
BTKL :	Rp. 11.700.00	Rp.	0	-

		11.700.000		
Total			0	-
BOP :	Rp.1.354.333,30	Rp. 1.188.400	165.933,3	L
Total			165.933,3	L

PEMBAHASAN

Pada bagian ini penelitian membahas tentang penerepan sistem biaya standar sebagai pengendalian biaya produksi pada Ist *Patisserie cake shop* medan dengan mengacu pada rumusan masalah yaitu bagaimana penerapan biaya standar sebagai pengendalian biaya produksi pada Ist *Patisserie cake shop* medan dalam menjalankan produksinya. Untuk lebih lanjut hasil analisisnya yaitu sebagai berikut:

Penerapan Biaya Standar sebagai pengendalian Biaya Produksi pada Ist *Patisserie Cake Shop* Medan. 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 diantara 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 dikeluarkan. 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 dilakukann dengan menentukan biaya di awal yang dapat diperoleh dengan cara mencari Harga Pasar Setempat (HPS) untuk memperkirakan biaya-biaya yang mungkin akan berlaku untuk bebrapa periode kedepan. Namun pada penelitian ini menggunakan harga yang berlaku saat penyusunan yaitu pada bulan Agustus 2022.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan oleh peneliti di Ist *Patisserie Cake Shop* Medan terhadap perhitungan biaya-biaya yang digunakan dalam melakukan produksi *strawberry cake* belum sesuai dengan standarnya, selama ini di Ist *Patisserie* hanya melakukan perhitungan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja saja sebagai pembebanan biaya produksi sedangkan untuk biaya *overhead* pabrik belum secara keseluruhan dibebankan. Ist *Patisserie Cake Shop* Medan hanya membebankan biaya penolong dan biaya dan biaya tenaga kerja tidak langsung saja sebagai pembebanan biaya produksi sedangkan 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 perpotongnya.

Kemudian untuk hasil dari perhitungan unsur-unsur biaya produksi aktual dan standar Ist *Patisserie cake shop* medan yang dilakukan oleh peneliti terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik yaitu:

Pertama, berdasarkan hasil perhitungan biaya bahan baku diketahui total biaya bahan baku standar sebesar Rp. 1.620.600. Total tersebut didapat 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 Ist *Patisserie* untuk bula selanjutnya. Berdasarkan pemakaian bahan baku standar tersebut menghasilkan *Strawberry cake* sebanyak 15 buah perbulannya dengan kuantitas bahan baku selama sebulan sebesar Rp. 645.892,5. Sedangkan untuk biaya bahan baku produksi aktual harga tepung terigu yang awalnya dari RP. 15.000 menjadi 14.000 dan harga telur 2.000 menjadi 1.500 perbutir. Jadi dapat diketahui bahwa biaya aktual bahan baku selama bulan didapat total bahan baku tetap stabil.

Kedua, berdasarkan perhitungan biaya tenaga kerja langsung standar Ist *Patisserie cake shop* medan dihitung berdasarkan jam kerja standar dan tarif upah standar. Dengan waktu kerja 10 jam, hari kerja selama 26 hari dengan 4 hari libur, dan jumlah karyawan 8 orang. Kemudian untuk tarif upah standar Ist *Patisserie cake Shop* medan dengan tarif sebesar Rp. 66.666 perharinya dengan tarif upah standar per jamnya sebesar Rp. 2.808. Kemudian untuk perhitungan biaya tenaga kerja langsung aktual terdapat 8 karyawan yang bekerja di Ist *Patisserie* tersebut dan berkaitan langsung dengan proses produksi. Dengan jam kerja

dimulai dari pukul 08.00 sampai dengan pukul 22.00 dan waktu istirahat pukul 13.00 sampai dengan pukul 14.00, untuk hari kerja yaitu selama 6 hari dan libur 1 hari setiap hari sesuai jadwal yang sudah tertera. Upah yang diberikan sebesar 11.700.000 setiap bulan sesuai posisi dan upah yang sudah ditentukan setiap bulannya.

Ketiga, Berdasarkan hasil dari perhitungan biaya *overhead* pabrik 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 produk. Biaya *overhead* dapat ditentukan dengan menghitung total BOP yang digunakan kemudian di bagi dengan jam tenaga kerja langsung selama sebulan dan dikali dengan jam per unit produk. Perhitungan biaya *overhead* tersebut berdasarkan biaya-biaya yang dikeluarkan pada bulan Agustus 2022 yang dijadikan standar untuk periode selanjutnya. Untuk hasil perhitungan biaya pabrik aktual untuk biaya listrik mengalami penurunan yang awalnya dari Rp. 17.826.010 menjadi Rp. 5.217.000 karena pemakaian pada bulan november 2022 menurun sedang kan untuk biaya lain seperti biaya penolong, gas LPG, Penyusutan *Freezer* dan lainnya tetap sama dan tidka mengalami kenaikan maupun penurunan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitiann dan analisis yag telah dilakukan pada bab-bab sebelumnya, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan yaitu sebagai berikut :

1. Ist *Patisserie Cake Shop* Medan selama ini belum melakukan pengendalian biaya dan tidak melakukan pembebanan biaya produksi secra keseluruhan. Berdasarkan hasil perhitungan biaya standar pada Ist *Patisserie cake shop* medan yang dilakukan menunjukan adanya selisih menguntungkan pada bahan baku sebesar Rp. 511.590. Biaya tenaga kerja mengalami kestabilan dan untuk biaya *overhead* pabrik sebesar Rp. 165.933,3 juga mengalami selisih menguntungkan.
2. Dari Perhitungan serta pembahasan yang telah dilampirkan bahwa dengan adanya penerapan *Standard Costing* pada Ist *Patisserie* dapat mempengaruhi dalam peningkatan laba yang terjadi di Ist *Patisserie*. Serta mengetahui apa saja standar standar yang harus ditingkatkan pada Ist *Patisserie*.
3. Berdasarkan pemakaian bahan baku standar tersebut menghasilkan *Strawberry cake* sebanyak 15 buah perbulannya dengan kuantitas bahan baku selama sebulan sebesar Rp. 645.892,5. Sedangkan untuk biaya bahan baku produksi aktual harga tepung terigu yang awalnya dari RP. 15.000 menjadi 14.000 dan harga telur 2.000 menjadi 1.500 perbutir. Jadi dapat diketahui bahwa biaya aktual bahan baku selama bulan didapat total bahan baku tetap stabil. Untuk hasil perhitungan biaya pabrik aktual untuk biaya listrik mengalami penurunan yang awalnya dari Rp. 17.826.010 menjadi Rp.5.217.000 karena pemakaian pada bulan november 2022 menurun sedang kan untuk biaya lain seperti biaya penolong, gas LPG, Penyusutan *Freezer* dan lainnya tetap sama dan tidak mengalami kenaikan maupun penurunan.

DAFTAR PUSTAKA

- Yeni elfiza Abbas, D. D. (2023). Analisis Varians Atas Perhitungan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada Usaha Paving Block PT.Jaya Mandiri. *Jurnal Ekonomi, Akuntansi dan Manajemen*, 2.
- Horngren, C. T. (2020). *Cost accounting: A managerial emphasis* (Edisi ke-16).
- Santi, R., & Dewi. (2019). *Cost accounting*. Jawa Timur: UMSIDA Press.
- Nasution. (2022). Analisis varians. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis STIE Anindyaguna*.
- Juliana, N., & Surbakti, N. H. H. (2022). Analisis varians biaya operasional dalam mengukur efektivitas. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis STIE Anindyaguna*, 4(2).
- Setyaning, D., Suhendro, & Wijayanti, A. (2022). Analisis penerapan target costing dalam meningkatkan efisiensi biaya produksi singleface pada PT Hilal Gemilang Khair. *Jurnal Ekombis Review*. Jawa Tengah.

- Horngren, C. T., & Mulyadi. (2019). *Akuntansi biaya*. Jakarta.
- Firmansyah, I. (2018). *Akuntansi biaya itu gampang*. Bandung: Dunia Cerdas.
- Mulyadi. (2019). *Akuntansi biaya*. Yogyakarta: UPP AMP YKPN.
- Carter, W. K. (2019). *Akuntansi biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Doloksaribu, A., Lastri, & Simanjuntak, N. (2019). Teknik pengurangan biaya dengan tujuan meningkatkan produktivitas dalam pencapaian laba yang maksimum. *Universitas HKBP Nommensen*.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2017). *Dasar-dasar akuntansi manajerial*. Jakarta: Salemba Empat