

BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Gambaran Umum UMKM AR Bakery Baron Nganjuk

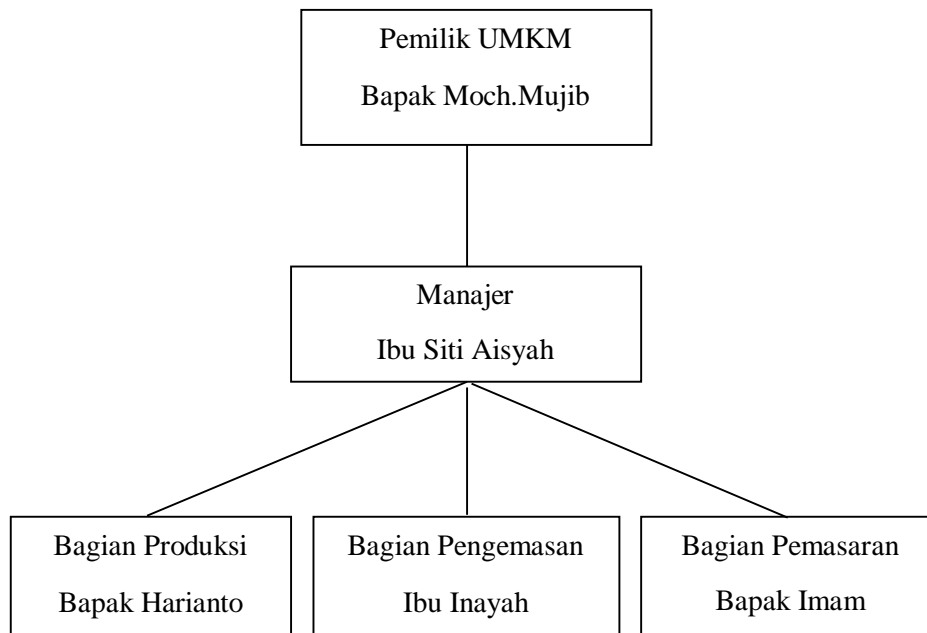
UMKM AR Bakery Baron Nganjuk merupakan usaha mikro yang didirikan oleh Bapak Moch Mujib dan istrinya Ibu Siti Aisyah. UMKM ini diberi nama AR Bakery, nama AR disini diambil dari nama kedua putra Bapak Moch Mujib dan Ibu Siti Aisyah yakni Alfin dan Rian. Berdiri sejak tahun 2002 sampai sekarang. Tujuan didirikannya UMKM ini adalah untuk memberdayakan lingkungan disekitar karena banyaknya ibu rumah tangga yang pandai membuat roti namun tidak adanya tempat dan peralatan yang memadai. Maka karena itu pemilik berinisiatif untuk menyediakan fasilitas berupa tempat dan peralatan roti untuk mengembangkan bakat para ibu-ibu rumah tangga dalam membuat roti yang kemudian didistribusikan oleh Bapak Mujib dan istri.

Pada awal berdirinya UMKM ini hanya mempunyai 2 orang karyawan saja yang dibantu oleh pemilik dan istri. Seiring berjalan waktu AR Bakery semakin berkembang pesat, hingga sekarang karyawan tetapnya mencapai 25 orang, dan pada saat hari ramai atau pesanan banyak, pemilik menambah karyawannya sampai 40 – 50 orang. UMKM ini memproduksi banyak jenis roti dari roti basah sampai

roti kering, namun ada satu produk unggulan yaitu pia kacang hijau yang diproduksi dengan menggunakan bahan yang berkualitas.¹

B. Struktur Organisasi

Gambar 4.1
Bagan Struktur Organisasi AR Bakery



Sumber : Data Primer dari UMKM AR Bakery Baron Nganjuk

Keterangan :

a. Pemilik UMKM

Pemilik UMKM disini adalah Bapak Moch Mujib, selaku pendiri dari
UMKM AR Bakery.

¹ Wawancara dengan Bapak Moch. Mujib selaku Pemilik UMKM AR Bakery Baron Nganjuk tanggal 29 November 2019 Pukul 10.00 WIB

b. Manajer

Manajer disini adalah Ibu Siti Aisyah istri dari Bapak Mujib, manajer bertugas untuk mengatur semua jalannya kegiatan produksi, mulai dari pembelian bahan baku, penerma pesanan, dan mengawasi jalannya kegiatan produksi.

b. Bagian Produksi

Bagian yang bertanggung jawab atas kegiatan produksi adalah Bapak harianto. Dimana bagian produksi adalah karyawan UMKM yang bertugas pada kegiatan produksi pembuatan roti. Bagian produksi karyawan perempuan terdiri dari ibu – ibu yang bertugas membuat adonan dan mencetak roti, dan karyawan produksi laki – laki yang bertugas membuat adonan dan memanggang.

a. Bagian Pengemasan

Bagian yang bertanggung jawab pada bahian pengemasan adalah Ibu Inayah, dimana bagian pengemasan merupakan karyawan yang bertugas untuk mengemas roti, terdiri dari para remaja dan ibu – ibu.

b. Bagian Pemasaran

Bagian yang bertanggung jawab pada bagian pemasaran adalah Bapak Imam. Dimana bagian pemasaran merupakan karyawan yang bertugas untuk mengantarkan pesana roti kepada pelanggan, terdiri dari 4 karyawan laki – laki.

C. Hasil Penelitian

1. Biaya Standar pada UMKM AR Bakery Baron Nganjuk

Biaya Standar UMKM AR Bakery ditentukan dalam tiga bagian yaitu biaya bahan baku standar, biaya tenaga kerja langsung standar dan biaya *overhead* pabrik standar. Hal ini dikemukakan oleh Bapak Mujib selaku pemilik UMKM AR Bakery :

“ Setiap kali produksi jika bahan baku yang dibutuhkan untuk memproduksi roti kurang, maka kami akan langsung memesan kekurangannya kepada supplier bahan baku kami. Sebelumnya kami juga sudah membuat rencana anggaran untuk setiap kali akan produksi, baik itu rencana untuk anggaran pembelian bahan baku, biaya untuk tenaga kerja, dan biaya overhead tapi juga hanya rancangan biaya sederhana saja, yang terkadang kami gunakan dan terkadang tidak juga²”

a. Biaya Bahan Baku Standar

Biaya bahan baku standar dihitung berdasarkan bahan baku standar dan kuantitas bahan baku standar.

1) Harga Bahan Baku Standar

Penyusunan biaya bahan baku roti ditentukan berdasarkan data yang digunakan pada periode bulan Desember 2018, sedangkan untuk harga bahan baku standar didasarkan pada harga bahan baku standar yang terakhir digunakan yaitu pada tahun 2015 yang selanjutnya tidak lagi

² Wawancara dengan Bapak Moch. Mujib selaku Pemilik UMKM AR Bakery Baron Nganjuk tanggal 29 November 2019 Pukul 10.00 WIB

digunakan. Dari harga bahan baku standar yang diambil, pada harga bahan baku telur dan gula menggunakan dasar standar yang disesuaikan dengan harga bahan baku telur dan gula yang umum pada tahun 2018, karena kedua bahan baku tersebut sering mengalami naik turun harga. Sedangkan untuk harga standar bahan baku yang lain mengacu pada standar sebelumnya. Berikut rincian harga pembelian bahan baku pada bulan Desember 2018 yang dijadikan standar harga bahan baku.

Tabel 4.1
Harga Standar Bahan Baku Roti

No	Nama Bahan Baku	Kebutuhan per Hari (Kg)	Kebutuhan Per Bulan (Kg)	Harga Standar per Kg	Total (Rp)
1	Tepung Cakra	30	780	Rp. 7.480	Rp. 5.834.400
2	Tepung Segitiga Biru	25	650	Rp. 6920	Rp. 4.498.000
3	Telur	8	208	Rp. 18.000	Rp. 3.744.000
4	Susu	5	130	Rp. 31.000	Rp. 4.030.000
5	Gula	15	390	Rp. 11.600	Rp. 4.524.000
6	Mentega	7	182	Rp. 12.000	Rp. 2.184.000
7	Pengembang	1	26	Rp. 25.000	Rp. 650.000
TOTAL					Rp.25.464.400

Sumber : Data Primer dari UMKM AR Bakery Baron Nganjuk
(Harga berdasarkan tahun 2018)

2) Kuantitas Standar Bahan Baku

Kuantitas standar bahan baku yang digunakan dalam proses produksi roti berdasarkan pada jumlah pemakaian bahan baku dalam memproduksi roti yaitu sebanyak 2.500 buah per harinya dan 65.000 per bulannya. Hal ini diungkapkan langsung oleh Bapak Mujib:

“ Untuk jumlah standar bahan baku yang kami gunakan untuk membuat roti pia atau yang jenis roti lainnya itu berdasarkan pada jumlah roti yang kita produksi setiap harinya. Jadi disini kami berpatokan pada jumlah roti yang dihasilkan setiap harinya dan itu kami gunakan untuk penyusunan biaya standar selanjutnya “³

Kemudian di sambung oleh Bapak Harianto yang bertanggung jawab atas kegiatan produksi di UMKM AR Bakery, beliau mengatakan :

“ Jadi untuk produksi kami ini setiap harinya menghasilkan kurang lebih sebanyak 2.500 roti setiap harinya , jumlah itu sudah mencakup dari keseluruhan produksi roti mulai dari roti pia dan jenis roti lainnya. Jumlah tersebut kami simpulkan setelah memperhitungkan dari setiap biaya produksi yang kami keluarkan setiap hari dan bulannya. “⁴

Tabel 4.2
Kuantitas Standar Bahan Baku Roti

No	Nama Bahan Baku	Kebutuhan per Hari (Kg)	Kebutuhan Per Bulan (Kg)	Kuantitas Standar (Kg)
1	Tepung Cakra	30	780	780
2	Tepung Segitiga Biru	25	650	650
3	Telur	8	208	208
4	Susu	5	130	130
5	Gula	15	390	390
6	Mentega	7	182	182
7	Pengembang	1	26	26
Total				2.366

Sumber : Data Primer dari UMKM AR Bakery Baron Nganjuk
(Harga berdasarkan tahun 2018)

³Wawancara dengan Bapak Moch. Mujib selaku Pemilik UMKM AR Bakery Baron Nganjuk tanggal 29 November 2019 Pukul 10.00 WIB

⁴ Wawancara dengan Bapak Harianto selaku Penanggung Jawab Pada Bagian Produksi UMKM AR Bakery Baron Nganjuk tanggal 29 November 2019 Pukul 10.00 WIB

Tabel 4.3
Total Standar Biaya Bahan Baku Roti

N o	Nama Bahan Baku	Kebut uhan per Bulan (Kg)	Harga Standar per (Kg)	Total Standar Biaya Bahan Baku	Hasil Produks i (Potong) (bulan)	Standar Biaya Bahan Baku per Potong (Rp)
1	Tepung Cakra	780	Rp. 7.480	Rp. 5.834.400	65.000	89,76
2	Tepung Segitiga Biru	650	Rp. 6920	Rp. 4.498.000	65.000	69,2
3	Telur	208	Rp. 18.000	Rp. 3.744.000	65.000	57,6
4	Susu	130	Rp. 31.000	Rp. 4.030.000	65.000	62
5	Gula	390	Rp. 11.600	Rp. 4.524.000	65.000	69,6
6	Mentega	182	Rp. 12.000	Rp. 2.184.000	65.000	33,6
7	Pengembang	26	Rp. 25.000	Rp. 650.000	65.000	10
Total						391,76

Sumber : Data Primer dari UMKM AR Bakery Baron Nganjuk
(Harga berdasarkan tahun 2018)

Berdasarkan table diatas telah diketahui bahwa biaya bahan baku standar per potong adalah sebesar Rp. 391,76. Total biaya bahan baku UMKM AR Bakery selama sebulan adalah Rp.25.464.400 yang menghasilkan 65.000 buah roti tiap bulannya.

b. Biaya Tenaga Kerja Standar

Biaya tenaga kerja standar UMKM AR Bakery dihitung berdasarkan jam tenaga kerja standar dan tarif upah tenaga kerja standar. Hal ini diungkapkan langsung oleh Bapak Mujib :

“ Kami mempunyai karyawan tetap sejumlah 25 orang pekerja dengan waktu bekerja selama 9 jam dari pukul 08.00 pagi sampai 17.00 sore

dengan waktu istirahat dari pukul 12.00 – 13.00. Dengan jadwal kerja mulai dari hari senin – sabtu dan libur dihari minggu “⁵

1) Jam Tenaga Kerja Standar

Dari pengungkapan tersebut diketahui bahwa UMKM AR Bakery dalam pembuatan roti memerlukan waktu selama 9 jam. Kegiatan operasional UMKM ini dilakukan selama 26 hari dalam sebulan dengan waktu libur sebanyak 4 kali dalam sebulan. Disini diketahui jumlah pekerja untuk kegiatan produksi sejumlah 25 orang. Maka rincian jam tenaga kerja standar adalah sebagai berikut :

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.	25	9	26	5.850	65.000	0,09

Sumber : Data Primer dari UMKM AR Bakery Baron Nganjuk

2) Tarif Upah standar

Berkaitan dengan tarif upah standar UMKM ini disesuaikan dengan jam kerja para karyawan dengan nominal sebesar Rp. 50.000 per harinya. Hal

⁵ Wawancara dengan Bapak Moch. Mujib selaku Pemilik UMKM AR Bakery Baron Nganjuk tanggal 29 November 2019 Pukul 10.00 WIB

ini diungkapkan langsung oleh pemilik UMKM yaitu Bapak Mujib, beliau mengatakan :

“ Untuk gaji karyawan disini setiap harinya sejumlah Rp. 50.000, kami sudah mempertimbangkan dari segi gaji karyawan di UMKM sekitar kami dan menurut kami gaji disini sudah standar dan cukup memuaskan sesuai dengan jam bekerja dan pekerjaan yang dilakukan.”⁶

Tabel 4.5
Tarif Upah Standar

No	Jumlah Pekerja	Tarif Standar per hari (Rp)	Jumlah Hari	Total Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)	Total Jam Kerja Sebulan	Tarif Upah Standar per Jam
1.	25	Rp. 50.000	26	Rp. 32.500.000	5.850	5,56

Sumber : Data Primer dari UMKM AR Bakery Baron Nganjuk
(Data berdasarkan pada tahun 2018)

Tabel 4.6
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung Standar

Standar Jam Tenaga Kerja per Potong	Tarif Upah Standar per Jam	Total Standar Biaya Tenaga Kerja per Potong (Rp)
0,09	5,56	0,5004

Sumber : Data Primer dari UMKM AR Bakery Baron Nganjuk
(Data berdasarkan pada tahun 2018)

Dari hasil diatas dapat diketahui bahawa total biaya tenaga kerja pada roti per buahnya adalah sebesar Rp. 0,5004

⁶ Wawancara dengan Bapak Moch. Mujib selaku Pemilik UMKM AR Bakery Baron Nganjuk tanggal 29 November 2019 Pukul 10.00 WIB

c. Biaya Overhead Pabrik Standar

Biaya – biaya overhead pabrik yang dikeluarkan UMKM AR Bakery terinci sebagai berikut, berdasarkan pemaparan dari Bapak Harianto , beliau mengatakan :

“ Kalau biaya lain disini ada biaya untuk pembelian gas LPG untuk mesin oven kita, lalu ada bensin untuk kendaraan pengantaran roti ke pelanggan, selanjutnya ada solar untuk mesin giling adonan disini, lalu ada biaya untuk perbaikan mesin juga, jadi disini setiap satu bulan sekali mesin – mesin dari penggilingan dan oven kita reparasikan , untuk biayanya sekarang ada kenaikan karena kita mengikuti harag dari tukang reparasinya yang semulanya Rp. 800.000 per bulannya menjadi Rp.1.000.000 per bulan, selanjutnya ada biaya untuk listrik, untuk harga gas, bensin dan solar kita selalu mengalami kenaikan harga, untuk bensin yang yang semula Rp.8000 per liternya sekarang menjadi Rp. 8.500. dan untuk solar pun juga sama yang dulunya sebesar Rp.6000 sekarang menjadi Rp. 7000. Dan terakhir yang kami catat adalah biaya untuk karyawan tidak tetap disini, maksudnya adalah setiap kali ada pesanan dari pelanggan banyak dan karyawan kami tidak bisa menangani maka kami sudah mempunyai karyawan tidak tetap disini. Untuk pengirim pesanan ke pelanggan disini kami masukkan kedalam karyawan tidak tetap juga, karena terkadang setiap pengiriman roti hanya untuk pesanan jarak jauh saja, sedangkan untuk yang dekat biasanya pelanggan tetap kami sudah langsung mengambilnya.”⁷

Dari penjelasan Bapak Harianto diatas diketahui biaya *overhead* di UMKM AR Bakery terdiri dari biaya gas LPG, bensin, solar, biaya perbaikan atau reparasi, biaya listrik, dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Perhitungan biaya *overhead* pabrik standar penulis menggunakan dalam satuan tariff dan jam kerja. Dimana tarif ini mewakili bagian tarif biaya dari tarif *overhead*,

⁷ Wawancara dengan Bapak Harianto selaku Penanggung Jawab Pada Bagian Produksi UMKM AR Bakery Baron Nganjuk tanggal 29 November 2019 Pukul 10.00 WIB

sedangkan pada jam berkaitan dengan dasar aktivitas yang digunakan untuk membebaskan *overhead* ke unit – unit produk. Biaya overhead pabrik dapat diketahui dari total biaya *overhead* pabrik dibagi dengan jam tenaga kerja langsung dalam sebulan kemudian dikalikan dengan jam per unit produknya. Untuk perhitungan secara rinci mengenai besarnya standar biaya *overhead* akan disajikan dalam table berikut :

Tabel. 4.7
Biaya Standar *Overhead* Pabrik

Keterangan	Biaya (Rp/Potong)
Gas LPG	$\{ (6.240.000 / 5850) \times 0,09 \} = \text{Rp.}96$
Bensin	$\{ (250.000 / 5850) \times 0,09 \} = \text{Rp.}3,847$
Solar	$\{ (250.000 / 5850) \times 0,09 \} = \text{Rp.}3,847$
Biaya Reparasi	$\{ (800.000 / 5850) \times 0,09 \} = \text{Rp.}12,31$
Biaya Listrik	$\{ (1.000.000 / 5850) \times 0,09 \} = \text{Rp.}15,38$
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	$\{ (2.500.000 / 5850) \times 0,09 \} = \text{Rp.} 38,47$
Jumlah	Rp. 169,854

Sumber : Data Primer dari UMKM AR Bakery Baron Nganjuk
(Data berdasarkan pada tahun 2018)

Berdasarkan dari hasil perhitungan tabel diatas, maka biaya produksi standar untuk satu potong roti adalah :

- 1) Biaya Bahan Baku Standar : Rp. 391,76
- 2) Biaya Tenaga Kerja Langsung Standar : Rp. 750,06
- 3) Biaya *Overhead* Pabrik Standar : Rp. 169,854

2. Biaya Produksi pada UMKM AR Bakery Baron Nganjuk

Penetapan biaya aktual UMKM AR Bakery pada Januari 2018 ditentukan dalam tiga bagian sama dengan penentuan biaya standar yaitu biaya bahan baku aktual, biaya tenaga kerja langsung aktual, dan biaya *overhead* pabrik aktual.

a. Biaya Bahan Baku Aktual

Pada periode produksi bulan Januari 2018 ada beberapa perubahan harga bahan baku yaitu telur dari yang awalnya Rp. 18.000 menjadi Rp. 20.450 dan gula yang awalnya Rp. 11.600 menjadi Rp. 12.350. Hal ini diungkapkan langsung oleh Bapak Harianto :

“ Soal harga bahan baku terkadang juga tidak selalu stabil, adakalanya naik dan turun. Seperti tahun ini harga telur dan gula naik secara drastis, telur sekarang per kg nya Rp. 20.450 dan juga gula sekarang menjadi Rp. 12.350. Walaupun kami sudah mempunyai supplier bahan baku tetap, namun jika ada kenaikan harga bahan baku maka harga yang dikirim ke kita juga ikut naik dan begitupun dengan harga roti”⁸

Kuantitas bahan baku mengalami kenaikan atau penurunan kuantitas karena kuantitas produksi roti setiap bulannya selalu sama. Untuk perhitungan biaya bahan baku pada bulan Januari 2019 dapat dilihat secara rinci pada tabel berikut

⁸ Wawancara dengan Bapak Harianto selaku Penanggung Jawab Pada Bagian Produksi UMKM AR Bakery Baron Nganjuk tanggal 29 November 2019 Pukul 10.00 WIB

Tabel 4.8
Biaya Bahan Baku

No	Nama Bahan Baku	Harga per Kg (Rp)	Kuantitas (Kg)	Total (Rp)
1	Tepung Cakra	Rp. 7.480	780	Rp. 5.834.400
2	Tepung Segitiga Biru	Rp. 6920	650	Rp. 4.498.000
3	Telur	Rp. 20.450	208	Rp. 4.253.000
4	Susu	Rp. 31.000	130	Rp. 4.030.000
5	Gula	Rp. 12.350	390	Rp. 4.816.000
6	Mentega	Rp. 12.000	182	Rp. 2.184.000
7	Pengembang	Rp. 25.000	26	Rp. 650.000
TOTAL				Rp.26.266.500

Sumber : Data Primer dari UMKM AR Bakery Baron Nganjuk
(Harga berdasarkan pada tahun 2018)

Berdasarkan table diatas, UMKM AR Bakery memproduksi roti selama bulan januari 2018 dengan total biaya bahan baku Rp. 26.266.500

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung Aktual

Untuk biaya tenaga kerja langsung, UMKM ini mempekerjakan 25 orang karyawan di dalam bagian produksi, yaitu bagian yang ikut terlibat langsung saat kegiatan produksi berlangsung. Disini jam kerja sehari dimulai pada pukul 08.00 sampai dengan pukul 12.00 untuk membuat adonan kemudian dilanjutkan lagi untuk pemanggangan dan pengemasan pada pukul 13.00 sampai dengan pukul 17.00. Untuk hari kerja yaitu selama 6 hari masuk dan libur dihari minggu. Hal ini sesuai dengan yang diungkapkan oleh Bapak Mujib, beliau mengatakan :

“ Seperti yang saya katakan sebelumnya, untuk kegiatan produksi kami dimulai pada pukul 08.00 pagi dengan waktu istirahat siang untuk makan siang dan sholat pukul 12.00 – 13.00, kemudian dilanjutkan lagi pekerjaan sampai dengan pukul 17.00 sore. Kegiatan pagi disini dimulai dengan proses pembuatan adonan dan penggilingan, jika sudah banyak adonan yang sudah jadi maka dapat langsung dipanggang jika belum biasanya setelah istirahat pemanggangan baru bisa dilaksanakan, selain itu kegiatan setelah istirahat juga dilakukannya proses pengemasan roti. Untuk hari kerjanya pada hari senin sampai sabtu dan libur dihari minggu. “

Untuk rincian biaya tenaga kerja pada bulan januari dapat dilihat pada tabel berikut :⁹

Tabel 4.9
Biaya Tenaga Kerja Langsung

Jumlah Pekerja	Upah per Bulan (Rp)	Total Upah sebulan (Rp)
25	Rp. 32.500.000	Rp. 32.500.000
Total		Rp. 32.500.000

Sumber : Data Primer dari UMKM AR Bakery Baron Nganjuk
(Data berdasarkan pada tahun 2018)

Berdasarkan tabel diatas, diketahui bahwa total upah sebulan untuk 25 orang pekerja produksi roti adalah sebesar Rp. 48.750.000

c. Biaya *Overhead* Pabrik Aktual

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang mempengaruhi proses produksi tetapi tidak langsung. Biaya overhead pabrik juga bisa dikatakan sebagai biaya lain – lain selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Untuk biaya overhead UMKM ini mengalami perubahn harga pada bensin, solar,

⁹ Wawancara dengan Bapak Moch. Mujib selaku Pemilik UMKM AR Bakery Baron Nganjuk tanggal 29 November 2019 Pukul 10.00 WIB

biaya reparastenaga kerja tidak langsung, dan untuk biaya . Hal tersebut sesuai dengan yang dijelaskan oleh Bapak Harianto pada wawancara diatas. Berikut biaya *overhead* pabrik yang disajikan dalam tabel berikut .

Tabel. 4.10
Biaya *Overhead* Pabrik

Keterangan	Biaya (Rp/Ptoong)
Gas LPG	Rp. 6.240.000
Bensin	Rp. 400.000
Solar	Rp. 400.000
Biaya Reparasi	Rp. 1.000.000
Biaya Listrik	Rp. 1.000.000
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	Rp. 3.000.000
Jumlah	Rp.12.040.000

Sumber : Data Primer dari UMKM AR Bakery Baron Nganjuk
(Data berdasarkan pada tahun 2018)

Setelah perhitungan biaya produksi untuk produk roti telah dilakukan seperti perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik, maka selanjutnya adalah menghitung berapa besarnya harga pokok produksi untuk roti tersebut . pada tabel berikut akan disajikan rincian perhitungan harga pokok produk roti adalah :

Tabel 4.11
Perhitungan Biaya Produksi

Keterangan	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku	Rp. 26.266.500
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 32.500.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp. 12.040.000
Jumlah	Rp. 70.806.500
Jumlah Produksi (potong)	Rp. 65.000
Biaya Per Potong	Rp. 1,090

Sumber : Data Primer dari UMKM AR Bakery Baron Nganjuk

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui bahwa biaya produksi roti per potongnya adalah sebesar Rp.1,090 , biaya tersebut didapat dari jumlah total biaya dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang kemudian dibagi 65.000 buah sebagai jumlah produksi yang dihasilkan selama satu bulan.

3. Varians antara Biaya Standar dengan Biaya Produksi pada UMKM AR Bakery Baron Nganjuk

Selisih yang terjadi antara biaya standar dengan biaya produksi pada UMKM AR Bakery di ungkapkan oleh Bapak Harianto, beliau mengatakan:

“ Biaya yang kami keluarkan untuk kegiatan produksi memang biasanya tidak sesuai dengan rencana biaya standar yang ditetapkan di awal, terkadang melebihi dari perkiraan atau bahkan sebaliknya. Apalagi jika pada saat jumlah permintaan pelanggan sepi dan harga bahan baku mengalami kenaikan disaat yang bersamaan, maka itu merupakan masalah yang cukup besar juga bagi kami, tapi mau tidak mau kegiatan produksi harus tetap berjalan untuk kelangsungan UMKM walaupun tanpa mengurangi cita rasa dan harga agar kita tetap bisa mempertahankan pelanggan.”

Berikut ini disajikan laporan laba rugi UMKM AR Bakery selama periode 2016, 2017, 2018 yang dijadikan acuan dalam pengukuran selisih antara biaya standar dengan biaya produksi.

Tabel 4.12**Laporan Laba Rugi UMKM AR Bakery**

UMKM AR Bakery			
LAPORAN LABA RUGI			
Periode 2016 – 2018			
	2016	2017	2018
Penjualan	Rp. 902.000.000	Rp. 895.000.000	Rp. 890.000.000
Retur Penjualan	Rp. 11.050.000	Rp. 10.100.000	Rp. 12.180.000
Harga Pokok Penjualan	Rp. 13.800.000	Rp. 13.750.000	Rp. 13.235.000
Laba Kotor	Rp. 877.150.000	Rp. 871.150.000	Rp. 864.585.000
Biaya Usaha :			
Biaya Bahan Baku	Rp. 321.350.000	Rp. 318.150.000	Rp. 315.198.000
Biaya Gaji	Rp. 390.000.000	Rp. 390.000.000	Rp. 390.000.000
Biaya Gas LPG	Rp. 73.900.000	Rp. 74.880.000	Rp. 74.880.000
Biaya Bensin	Rp. 5.000.000	Rp. 5.000.000	Rp. 4.800.000
Biaya Solar	Rp. 5.000.000	Rp. 4.000.000	Rp. 4.800.000
Biaya Reparasi	Rp. 12.000.000	Rp. 12.000.000	Rp. 12.000.000
Biaya Listrik	Rp. 12.500.000	Rp. 12.500.000	Rp. 12.000.000
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	Rp. 39.000.000	Rp. 38.000.000	Rp. 36.400.000
Total Biaya	Rp. 858.750.000	Rp. 854.530.000	Rp. 850.078.000
Laba Operasi Sebelum Pajak	Rp. 18.400.000	Rp. 16.620.000	Rp. 14.507.000
Beban Pajak	Rp. 4.100.000	Rp. 3.750.000	Rp. 3.450.000
Laba Setelah Pajak (Laba Bersih / Tahun)	Rp. 14.300.000	Rp. 12.870.000	Rp. 11.057.000
Laba Setelah Pajak (Laba Bersih / Per Bulan)	Rp. 1.191.666	Rp. 1.072.500	Rp. 921.416

Sumber : Data Primer dari UMKM AR Bakery Baron Nganjuk

Tabel 4.13**Laporan Laba Rugi UMKM AR Bakery Setelah di Revisi**

UMKM AR Bakery		
LAPORAN LABA RUGI		
Periode 2018		
Penjualan		Rp. 890.000.000
Retur Penjualan		Rp. 12.180.000
Harga Pokok Penjualan		Rp. 13.235.000
Laba Kotor		Rp. 864.585.000
Biaya Usaha :		
Biaya Bahan Baku	Rp. 305.572.800	
Biaya Gaji	Rp. 390.000.000	
Biaya Gas LPG	Rp. 73.900.000	
Biaya Bensin	Rp. 3.000.000	
Biaya Solar	Rp. 3.000.000	
Biaya Reparasi	Rp. 9.600.000	
Biaya Listrik	Rp. 12.000.000	
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	Rp. 30.000.000	
Total Biaya		Rp. 827.072.800
Laba Operasi Sebelum Pajak		Rp. 37.512.200
Beban Pajak		Rp. 3.400.000
Laba Setelah Pajak (Laba Bersih / Tahun)		Rp. 34.062.200
Laba Setelah Pajak (Laba Bersih / Bulan)		Rp. 2.838.516

Sumber : Data Primer dari UMKM AR Bakery Baron Nganjuk

Dari tabel 4.12 diatas telah disajikan laporan laba rugi UMKM AR Bakery pada tahun 2016, 2017, 2018, sebelum dilakukannya perubahan setelah menggunakan biaya standar. Selanjutnya pada tabel 4.13 disajikan laporan laba rugi UMKM AR Bakery setelah direvisi menggunakan biaya standar. Dari data diatas kemudian disajikan varians yang terjadi antara biaya produksi dan biaya

standar pada UMKM AR Bakery Baron Nganjuk menggunakan Model tiga selisih (*The Three Way Model*) yaitu dengan mencari selisih antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya adalah sebagai berikut :

1. Biaya Bahan Baku

$$St = (Hst \times Kst) - (Hs \times Ks)$$

Tabel 4.14

Perhitungan Selisih Biaya Produksi dan Standar

No	Nama Bahan Baku	Selisih	L/R
1.	Tepung Cakra	= (Rp. 7480 x 780) – (Rp. 7.480 x 780) = Rp. 5.834.400 – Rp. 5.834.400 = Rp. 0	-
2.	Tepung Segitiga Biru	= (Rp.6.950 x 650) – (Rp. 6.950 x 650) = Rp. 4.498.000 – Rp. 4.498.000 = Rp. 0	-
3.	Telur	= (Rp.18.000 x 208) – (Rp.20.450 x 208) = Rp. 3.744.000 – Rp. 4.253.600 = Rp. – 509.600	R
4.	Susu	= (Rp.31.000 x 130) – (Rp.31.000 x 130) = Rp. 4.030.000 – Rp. 4.030.000 = Rp. 0	-
5.	Gula	= (Rp.11.600 x 390) – (Rp.11.600 x 390) = Rp. 4.524.000 – Rp. 4.816.500 = Rp. -292.500	R
6.	Mentega	= (Rp.12.000 x 182) – (Rp.12.000 x 182) = Rp. 2.184.000 = Rp. 0	-
7.	Pengembang	= (Rp. 25.000 x 26) – (Rp. 25.000 x 26) = Rp. 650.000 – Rp. 650.000 = Rp. 0	-

Dari hasil selisih biaya produksi dan biaya standar diatas dapat diketahui bahwa pada biaya bahan baku tepung cakra, tepung segitiga biru, susu,

mentega, dan pengembang tidak mengalami laba maupun rugi, ini berarti bahan baku tersebut tetap stabil pada tiga tahun terakhir. Sedangkan pada bahan baku telur dan gula mengalami rugi dengan nilai selisihnya masing – masing Rp. 509.600 dan Rp. 292.500.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

$$\text{Selisish BTKL} = (\text{JK std} \times \text{Tarif std}) - (\text{JK ss} \times \text{Tarif ss})$$

Untuk perhitungan selisih biaya tenaga kerjja langsung standar dengan sesungguhnya, digunakan rumus perhitungan seperti diatas. Berikut disajikan dalam tabel dibawah ini.

Tabel 4.15

Perhitungan Selisih Tenaga Kerja Langsung

No	Keterangan	Selisih	L/R
1.	Biaya Pegawai	$= (9 \times \text{Rp.}50.000) - (9 \times \text{Rp.} 50.000)$ $= \text{Rp.} 0$	-

Berdasarkan hasil selisish tersebut maka untuk selisish tenaga kerja langsung tetap stabil. Hal ini karena upah yang ditentukan UMKM AR Bakery tetap.

3. Biaya Overhead Pabrik

Untuk selisih biaya *overhead* pabrik menggunakan perhitungan pengurangan antara biaya *overhead* pabrik sesungguhnya dengan biaya *overhead* pabrik standar, dari penghitungan tersebut akan diperoleh selisih

total dari biaya *overhead* pabrik. Berikut disajikan tabel untuk perhitungan selisih biaya overhead pabrik UMKM AR Bakery:

Tabel 4.16
Perhitungan Selisih Biaya *Overhead* Pabrik

No	Keterangan	Selisih	L/R
1.	Gas LPG	BOP Sesungguhnya Rp. 6.240.000 BOP Standar Rp. 6.240.000 <hr style="width: 100px; margin-left: 100px;"/> -- Selisih Total BOP Rp. 0	-
2.	Bensin	BOP Sesungguhnya Rp. 400.000 BOP Standar Rp. 250.000 <hr style="width: 100px; margin-left: 100px;"/> -- Selisih Total BOP Rp. 150.000	-
3.	Solar	BOP Sesungguhnya Rp. 400.000 BOP Standar Rp. 250.000 <hr style="width: 100px; margin-left: 100px;"/> -- Selisih Total BOP Rp. 150.000	R
4.	Biaya Reparasi	BOP Sesungguhnya Rp. 1.000.000 BOP Standar Rp. 800.000 <hr style="width: 100px; margin-left: 100px;"/> -- Selisih Total BOP Rp. 200.000	R
5.	Biaya Listrik	BOP Sesungguhnya Rp. 1.000.000 BOP Standar Rp. 1.000.000 <hr style="width: 100px; margin-left: 100px;"/> -- Selisih Total BOP Rp. 0	-
6.	Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	BOP Sesungguhnya Rp. 3.000.000 BOP Standar Rp. 2.500.000 <hr style="width: 100px; margin-left: 100px;"/> -- Selisih Total BOP Rp. 500.000	R

Kemudian untuk mencari keseluruhan selisih antara biaya standar dengan biaya produksi adalah dengan menggunakan Model satu selisih /

keseluruhan (*The One – Way Model*) yaitu dengan mencari selisih biaya sesungguhnya dengan biaya standar, tidak dipecah kedalam selisih harga dan selisih kuantitas, tetapi hanya ada satu macam selisih yang merupakan gabungan antara selisih harga dan selisih kuantitas.

a. Selisih Total Biaya Bahan Baku

$$\text{St} = (\text{Hst} \times \text{Kst}) - (\text{Hs} \times \text{Ks}) \quad \text{Rp. } 26.266.500 \times 2,366)$$

$$\text{St} = \text{Rp.} 6.024.877.000 - \text{Rp. } 6.214.653.900$$

$$\text{St} = \text{Rp. } - 189.776.900$$

b. Selisih Total Biaya Tenaga Kerja Langsung

$$\text{Selisih BTKL} = (\text{JK std} \times \text{Tarif std}) - (\text{JK ss} \times \text{Tarif ss})$$

$$\text{Selisih BTKL} = (234 \times \text{Rp. } 1.300.000) - (234 \times \text{Rp. } 1.300.000)$$

$$\text{Selisih BTKL} = 0$$

c. Biaya Overhead Pabrik

Selisih Total BOP

BOP Sesungguhnya Rp. 12.040.000

BOP yang dibebankan Rp. 11.040.000

ke produk _____ -

Selisih Total BOP Rp. 1.000.000