

## **BAB V**

### **PEMBAHASAN**

Berdasarkan hasil dari analisis data dengan dilakukannya perhitungan dari unsur – unsur biaya produksi dan biaya standar maka dapat menjelaskan rumusan masalah yang tertuang dalam penelitian ini. Penjelasan tersebut adalah sebagai berikut:

#### **A. Analisis Biaya produksi pada UMKM AR Bakery**

##### **1. Bahan Baku Aktual**

Dari hasil analisis biaya bahan baku produksi diatas, dapat dilihat pada tabel 4.8, dimana ada perubahan harga bahan baku yaitu yaitu telur dari yang awalnya Rp. 18.000 menjadi Rp. 20.450 dan gula yang awalnya Rp. 11.600 menjadi Rp. 12.350. Perubahan tersebut terjadi karena adanya kenaikan harga bahan baku. Sedangkan pada bahan baku yang lainnya tepung cakra, tepung segitiga biru, susu, mentega dan pengembang tidak mengalami perubahan harga bahan baku sehingga harga dan kuantitasnya tetap, dari tabel tersebut diketahui UMKM AR Bakery memproduksi roti selama bulan januari 2018 didapat total biaya bahan baku sebesar Rp.26.266.500.

##### **2. Biaya Tenaga Kerja Langsung Aktual**

Dari hasil analisis biaya tenaga kerja langsung diatas, dapat dilihat pada tabel 4.9, dimana 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 pukul 17.00. Untuk hari kerja yaitu selama 6 hari masuk dan libur dihari minggu. Kemudian untuk upah setiap karyawan mendapat upah harian sebesar Rp.50.000, untuk upahnya sendiri diberikan setiap akhir bulan. Maka untuk total upah dalam sebulan UMKM AR Bakery adalah sebesar Rp.32.500.000.

### 3. Biaya *Overhead* Pabrik Aktual

Dari hasil analisis biaya *overhead* Pabrik Aktual diatas, dapat dilihat pada tabel 4.10, dimana pada biaya *overhead* bensin mengalami kenaikan harga dari yang semula Rp.8000 per liternya sekarang menjadi Rp. 8.500, kemudian untuk solar pun juga sama yang dulunya sebesar Rp.6000 sekarang menjadi Rp. 7000 per liternya. Selanjutnya untuk biaya reparasi yang semulanya Rp. 800.000 per bulannya menjadi Rp.1.000.000 per bulan. Kemudian untuk biaya tenaga kerja tidak langsung mengalami peningkatan dari yang semula Rp. 2.500.000 menjadi Rp. 3.000.000. Kemudian didapat untuk biaya *overhead* pabrik aktual UMKM AR Bakery sebesar Rp. 12.040.000.

Berdasarkan hasil pembahasan analisis biaya produksi di atas kesesuaian dengan teori dapat dilihat pada penggunaan jenis biaya produksi yang terdapat di dalam UMKM AR Bakery yaitu biaya bahan baku langsung , biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Analisis biaya

produksi pada UMKM AR Bakery memiliki persamaan dengan 5 penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Putri, Hijayati, Fidhianti, Zain, dan Kamayanty yaitu di dalam penelitian tersebut mengenai pembahasan analisis biaya produksi berdasarkan penggunaan jenis biaya produksi yang sama.

## **B. Analisis Biaya Standar pada UMKM AR Bakery**

### **1. Biaya Bahan Baku Standar**

Dari hasil analisis biaya bahan baku standar diatas, dapat dilihat pada tabel 4.1, pada tabel tersebut diketahui total harga standar dari bahan baku roti dalam sebulan adalah sebesar Rp. 25.464.400, total tersebut didapat dari kebutuhan per kg bahan baku dalam sebulan dikalikan dengan harga setiap bahan baku, harga tersebut merupakan standar harga yang digunakan UMKM dalam beberapa periode sebelumnya. Kemudian untuk kuantitas standar harga 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 dapat dilihat pada tabel 4.2, pada tabel tersebut diketahui untuk jumlah kuantitas standar bahan baku adalah sebesar 2.366 per bulannya. Selanjutnya untuk total dari biaya bahan baku roti UMKM AR Bakery adalah 391,76. Maka dapat diketahui bahwa biaya bahan baku standar per potong adalah sebesar Rp. 391,76 dan total biaya bahan baku UMKM AR Bakery selama sebulan adalah Rp.25.464.400 yang menghasilkan 65.000 buah roti tiap bulannya.

## 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung Standar

Dari analisis biaya tenaga kerja langsung standar yang dilakukan, diketahui untuk biaya tenaga kerja standar UMKM AR Bakery dihitung berdasarkan jam tenaga kerja standar dan tarif upah tenaga kerja standar dengan waktu pekerjaan 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. Pada tabel 4.4 disajikan jam tenaga kerja standar per potongnya adalah sebesar 0,09, dan pada tabel 4.5 disajikan untuk tariff upah standar UMKM AR Bakery per harinya adalah sebesar Rp.50.000 maka untuk tariff upah standar per jam nya adalah sebesar 5,56. Kemudian untuk total biaya tenaga kerja langsung standar dapat dilihat pada tabel 4.6, didalam tabel tersebut diketahui untuk total biaya tenaga kerja langsung standar pada roti per buahnya adalah sebesar Rp. 0,5004.

## 3. Biaya *Overhead* Pabrik Standar

Dari analisis biaya *overhead* pabrik yang dilakukan diketahui untuk biaya standar *overhead* pabrik penulis menggunakan dalam satuan tariff dan jam kerja. Dimana tarif ini mewakili bagian tarif biaya dari tarif *overhead*, sedangkan pada jam berkaitan dengan dasar aktivitas yang digunakan untuk membebankan *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,

sehingga didapat untuk biaya standar *overhead* pabrik UMKM AR Bakery adalah sebesar Rp. 169,854. Perhitungan biaya *overhead* pabrik tersebut didasarkan atas standar biaya – biaya yang dikeluarkan dalam beberapa periode sebelumnya dan dijadikan standar dalam periode berikutnya.

Berdasarkan hasil pembahasan analisis biaya standar diatas kesesuaian dengan teori dapat dilihat dari penentuan biaya standar mulai dari penentuan harga bahan baku langsung standar, kuantitas bahan baku langsung standar, tarif upah tenaga kerja langsung standar, jam tenaga kerja langsung standar, dan biaya *overhead* pabrik standar. Analisis biaya standar pada UMKM AR Bakery memiliki persamaan dengan 5 penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Putri, Hijayati, Fidhianti, Zain, dan Kamayanty yaitu di dalam penelitian tersebut mengenai pembahasan analisis biaya standar berdasarkan dengan penggunaan penentuan biaya standar yang sama.

### **C. Analisis Perhitungan Varians yang Terjadi antara Biaya Standar dengan Biaya Produksi pada UMKM AR Bakery**

Hasil analisis biaya produksi standar dan biaya produksi aktual adalah berdasarkan pada perhitungan varians atau selisih dari biaya produksi yang meliputi varians biaya bahan baku, varians biaya tenaga kerja langsung, dan varians biaya *overhead* pabrik. Dalam proses produksi di UMKM AR Bakery ringkasan hasil perhitungan analisis variansnya adalah sebagai berikut :

**Tabel 5.1**  
**Ringkasan Hasil Analisis Produksi Biaya Roti**

Keterangan	Biaya Produksi ( Rp )		Analisis Selisih	
	Biaya Standar	Biaya Aktual	( Rp )	L/R
<b>Biaya Bahan Baku Langsung :</b>				
Tepung Cakra	Rp.5.834.400	Rp.5.834.400	0	-
Tepung Segitiga Biru	Rp.4.498.000	Rp.4.498.000	0	-
Telur	Rp.3.744.000	Rp.4.253.600	Rp.509.000	<b>R</b>
Susu	Rp.4.030.000	Rp.4.030.000	0	-
Gula	Rp.4.524.000	Rp.4.816.500	Rp.292.500	<b>R</b>
Mentega	Rp.2.184.000	Rp.2.184.000	0	-
Pengembang	Rp. 650.000	Rp. 650.000	0	-
<b>Total</b>			<b>Rp.801.500</b>	
<b>Biaya Tenaga Kerja Langsung :</b>				
Bagian Produksi	Rp.32.500.000	Rp.32.500.000	0	-
<b>Total</b>			<b>Rp. 0</b>	
<b>Biaya Overhead Pabrik :</b>				
Gas LPG	Rp.6.240.000	Rp.6.240.000	0	-
Bensin	Rp. 250.000	Rp. 400.000	Rp.150.000	<b>R</b>
Solar	Rp. 250.000	Rp. 400.000	Rp.150.000	<b>R</b>
Biaya Reparasi	Rp. 800.000	Rp.1.000.000	Rp.200.000	<b>R</b>
Biaya Listrik	Rp.1.000.000	Rp.1.000.000	0	-
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	Rp.2.500.000	Rp.3.000.000	Rp.500.000	<b>R</b>
<b>Total</b>			<b>Rp.1.000.000</b>	

Berdasarkan tabel diatas, terjadi selisih yang menguntungkan maupun tidak menguntungkan. Selisih yang terjadi disebabkan oleh faktor – faktor yang berkaitan dengan hasil selisih tersebut. Faktor atau penyimpangan pada biaya produksi di atas antara lain :

1. Biaya bahan baku tepung cakra mengalami selisih yang seimbang, tidak laba juga tidak rugi begitupun dengan tepung segitiga biru yang selisihnya juga seimbang. Kemudian disusul dengan bahan baku telur yang mengalami selisih yang tidak menguntungkan sebesar Rp. 509.600, karena mengalami kenaikan harga pada tahun 2016 dari harga telur yang semula Rp.18.000 menjadi Rp.20.450. Selanjutnya pada bahan baku susu juga mengalami selisih yang seimbang, tidak laba juga tidak rugi. Kemudian untuk bahan baku gula mengalami selisih yang tidak menguntungkan sebesar Rp.292.500, selisih tersebut terjadi karena adanya kenaikan harga gula yang semula Rp.11.600 menjadi Rp.12.350. Ketika terjadi kenaikan harga tersebut, maka biaya aktual lebih besar dari biaya standar sehingga menyebabkan biaya produksi untuk beberapa bahan baku kurang efisien. Selanjutnya untuk bahan baku mentega dan pengembang mengalami selisih yang sama yaitu seimbang tidak laba maupun rugi.
2. Biaya tenaga kerja langsung mengalami selisih yang seimbang, tidak laba maupun rugi. Hal ini karena upah yang ditetapkan di UMKM ini sudah berjalan dari awal mula berdiri hingga sekarang sesuai dengan kesepakatan awal berdirinya UMKM ini yang disesuaikan dengan kuantitas produksinya. Proses produksi roti yang dilakukan setiap hari kecuali hari minggu. Sehingga upah maupun jam kerja tetap pada kondisi normal tidak ada perubahan. Dengan demikian, biaya tenaga kerja langsung yang dibebankan setiap bulannya akan selalu sama untuk periode selanjutnya.

3. Biaya *overhead* pabrik pada gas LPG mengalami selisih yang seimbang, tidak laba maupun rugi. Kemudian untuk bensin mengalami selisih yang tidak menguntungkan sebesar Rp.150.000, hal ini karena adanya kenaikan harga bensin yang semula Rp.8.000 menjadi Rp.8.500 per liter. Selanjutnya disusul dengan solar yang juga mengalami selisih yang tidak menguntungkan sebesar Rp.150.000, hal ini disebabkan karena adanya kenaikan harga solar per liter dari Rp.6.000 menjadi Rp.7.000 per liter. Kemudian untuk biaya reparasi juga mengalami selisih yang tidak menguntungkan sebesar Rp.200.000, hal ini disebabkan karena dari pihak UMKM mengikuti harga dari setiap reparasi yang dilakukan, dari harga setiap reparasi per bulannya Rp.800.000 menjadi Rp.1.000.000 untuk tahun 2016. Selanjutnya untuk biaya listrik disini mengalami selisih yang seimbang, tidak laba maupun rugi. Kemudian yang terakhir untuk biaya tenaga kerja tidak langsung mengalami selisih yang tidak menguntungkan sebesar Rp.500.000, hal ini disebabkan karena kebutuhan tenaga kerja tidak langsung hanya diperlukan pada saat pesanan roti dalam jumlah yang sangat besar, jadi pada saat kondisi biasa kebutuhan tenaga kerja tidak langsung tidak dibutuhkan lagi. Untuk tahun 2015 ini ada penambahan jumlah pengeluaran untuk biaya tenaga kerja langsung dari yang semula Rp. 2.500.000 menjadi Rp.3.000.000, untuk item – item biaya overhead diatas yang tidak mengalami selisih dikarenakan pemakaian, harga, dan proses produksi yang dilakukan setiap harinya dalam kondisi normal dan relatif stabil setiap periodenya.



Berdasarkan perhitungan menggunakan Model tiga selisih ( *The Three Way Model* ) diatas dapat diketahui total selisih dari biaya bahan baku , biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik.

#### 1. Selisih Total Biaya Bahan Baku

Berdasarkan asil perhitungan selisih yang dilakukan diketahui untuk total selisih dari biaya bahan baku adalah sebesar Rp.- 189.776.900, yang berarti bahwa biaya bahan baku UMKM AR Bakery mengalami penurunan atau mengalami kerugian. Hal ini dapat terjadi karena ada kenaikan harga bahan baku dari telur dan gula, walaupun tidak terlalu besar jumlah kerugiannya namun jika hal ini tetap terjadi secara terus menerus maka UMKM akan mengalami kerugian yang lebih besar lagi.

#### 2. Selisih Total Biaya Tenaga Kerja Langsung

Berdasarkan hasil perhitungan yang dilakukan diketahui untuk total selisih biaya tenaga kerja langsung adalah sebesar Rp. 0, yang berarti bahwa dalam biaya tenaga kerja langsung UMKM AR Bakery tidak mengalami laba atau rugi. Hal ini karena dalam setiap periode biaya tenaga kerja langsung nilainya tetap sama.

#### 3. Selsisih Total Biaya *Overhead* Pabrik

Berdasarkan perhitungan yang dilakukan diketahui untuk total selisih biaya *overhead* pabrik sebesar Rp. 1.000.000, yang berarti bahwa dalam biaya *overhead* pabrik UMKM AR Bakery mengalami kerugian, kerugian yang

terjadi juga disebabkan karena adanya kenaikan harga dari beberapa biaya yaitu untuk biaya bensin solar, reparasi dan biaya tenaga kerja tidak langsung.

Berdasarkan hasil pembahasan analisis *varians* biaya produksi dengan biaya standar di atas kesesuaian dengan teori dapat dilihat pada penentuan *varians* dari jenis biaya produksi yaitu *varians* bahan baku langsung, *varians* tenaga kerja langsung dan *varians overhead* pabrik.. Analisis selisih antara biaya produksi dengan biaya standar pada UMKM AR Bakery memiliki persamaan dengan 3 penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Fidhianti, Zain, dan Kamayanty yaitu di dalam penelitian tersebut mengenai pembahasan analisis perhitungan dari *varians* yang terjadi antara biaya produksi dengan biaya standar yang sama.

#### **D. Metode Penerapan Biaya Standar Sebagai Pengendalian Biaya Produksi pada UMKM AR Bakery**

Penerapan biaya standar terhadap biaya produksi UMKM AR Bakery Baron Nganjuk dapat dilihat dari laporan laba rugi pada tabel 4.12. Pada tabel tersebut UMKM AR Bakery mengalami penurunan laba yang disebabkan oleh kurangnya permintaan pasar dan adanya kenaikan harga bahan baku. Saat itu UMKM AR Bakery belum menerapkan biaya standar. Maka dapat dilihat perbedaan yang terjadi antara tabel 4.12 yang belum menerapkan biaya standar dengan tabel 4.13 yang menggunakan biaya standar. Laba pada tahun 2016 sebesar Rp.11.057.000 per tahunnya , sedangkan pada tahun yang sama telah menerapkan

perhitungan biaya standar dengan laba yang dicapai menunjukkan sebesar Rp.34.062.200 per tahunnya.

Dari analisis yang dilakukan diatas, selisih – selisih yang terjadi tentunya akan berdampak pada biaya produksi secara keseluruhan dan berdampak pula terhadap harga jual roti nantinya. Selisish yang terjadi pada biaya produksi lebih condong ke dalam tingkat yang masih seimbang yaitu relative stabil tidak laba maupun rugi dan ada pula beberapa bahan baku dan biaya *overhead* pabrik yang mengalami selisih yang tidak menguntungkan karena adanya kenaikan harga bahan baku dan biaya – biaya lainnya, namun angka selisih tersebut masih dalam batas kewajaran dan pengendalian UMKM.

Hasil pembahasan menunjukkan bahwa biaya standar yang diberlakukan pada UMKM AR bakery tidak berjalan secara maksimal, hal ini dapat terjadi karena UMKM menggunakan standar biaya sederhana yang direncanakan pada 3 tahun terakhir yang menyebabkan UMKM tertinggal informasi mengenai perubahan harga yang signifikan, selain itu UMKM juga tidak menggunakan standar biaya dalam 3 tahun terakhir yang menyebabkan penurunan pada laba.

Berdasarkan hasil pembahasan analisis biaya standar sebagai pengendalian biaya produksi diatas kesesuaian dengan teori dapat dilihat dari sistem biaya standar yang dirancang untuk mengendalikan biaya produksi. Dalam pembahasan ini UMKM AR Bakery sudah membuat rancangan sederhana yang digunakan sebagai pedoman dalam proses produksi walaupun terkadang tidak dipergunakan.

Analisis biaya standar pada UMKM AR Bakery memiliki persamaan dengan 5 penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Putri, Hijayati, Fidhianti, Zain, dan Kamayanty yaitu di dalam penelitian tersebut mengenai pembahasan analisis biaya standar yang digunakan sebagai pengendalian biaya produksi pada perusahaan masing – masing adalah sama.

#### **E. Metode Penerapan Biaya Standar Sebagai Pengendalian Biaya Produksi dalam Pandangan Islam pada UMKM AR Bakery**

Dalam pelaksanaan proses produksi yang dilakukan oleh UMKM AR Bakery mengalami kelebihan dalam pemakaian biaya bahan baku dan *overhead* pabrik, hal ini membuktikan bahwa UMKM masih kurang dalam pengendalian biaya produksinya. Hal ini dapat dijadikan acuan bagi pihak UMKM agar lebih memperhatikan mulai dari kuantitas bahan baku serta jumlah biaya yang dikeluarkan untuk biaya *overhead* pabrik dalam pengendalian biaya. Namun juga harus tetap memperhatikan kualitas produk yang dihasilkan. Maka dari itu dengan disusunnya anggaran biaya standar yang tepat dapat digunakan sebagai masukan kedepannya dalam rencana anggaran biaya produksi periode selanjutnya. Pada realitanya UMKM AR Bakery dituntut untuk pemenuhan jumlah produksi yang harus dicapai dan menyebabkan munculnya kelebihan biaya bahan baku dan biaya *overhead* pabrik. UMKM AR Bakery memilih melakukan pengeluaran biaya produksi lebih untuk memenuhi kuantitas bahan baku yang kurang. Hal ini memang dapat dikatakan terjadinya penggunaan berlebihan.

Berdasarkan teori dari Monzer Kahf yang mengatakan bahwa tingkat keshalihan seseorang mempunyai korelasi positif terhadap tingkat produksi yang dilakukannya. Jika seseorang semakin meningkat nilai keshalihannya maka nilai produktivitasnya juga semakin meningkat, begitu juga sebaliknya jika keshalihan seseorang itu dalam tahap degradasi maka akan berpengaruh pula pada pencapaian nilai produktivitasnya yang menurun, dengan hasil penelitian dari UMKM AR Bakery dapat dikatakan bahwa jika pada pihak UMKM dapat merealisasikan biaya produksinya belum memenuhi prinsip produksi berdasar pandangan islam. Hal ini dapat dilihat dari pengeluaran biaya produksi yang semakin tinggi melebihi dari standar biaya yang telah dianggarkan sebelumnya. Jika dalam merencanakan kegiatan produksi UMKM AR Bakery menyesuaikan dengan prinsip syari'ah seperti menghindari hal yang berlebihan dan mengambil keuntungan yang berlebih, maka dapat dikatakan bahwa tingkat keshalihan dan produktivitasnya di hadapan Allah semakin meningkat. Begitu pula sebaliknya maka tingkat keshalihan dan produktivitasnya semakin menurun di hadapan Allah. Dalam pandangannya juga dijelaskan bahwa kegiatan produksi sebagai penyedia barang dan jasa dengan memperhatikan nilai keadilan dan kebajikan bagi masyarakat. Sepanjang produsen telah bertindak adil dan membawa kebajikan bagi masyarakat maka ia telah bertindak islami.

Berdasarkan hasil pembahasan analisis biaya standar sebagai pengendalian biaya produksi dalam pandangan islam diatas kesesuaian dengan teori dapat dilihat

dari konsep pengendalian didalam UMKM AR Bakery yang sesuai dengan penjelasan di dalam Al – Qur'an dan Hadist adalah sebagai berikut :

Surat An – Nisa'ayat 58 : Melalui ayat ini dapat disimpulkan yaitu dalam menetapkan harga harus dengan seadil – adilnya tidak saling merugikan. Maka dalam hal ini UMKM pada saat menentukan harga diharuskan menentukan harga dengan adil. Adil disini dimaksudkan bahwa adil untuk pihak UMKM dan adil untuk konsumen sendiri. Dalam melakukan kegiatan produksi yang mengarah kepada kedzaliman, seperti riba yang dapat menghilangkan keadilan ekonomi islam. Mudharat yang diakibatkan kerja ekonomi ribawi dapat merusak dan merugikan ekonomi perusahaan.

Didukung oleh hadist riwayat Abu Dawud Turmudzi dan Ibnu Majjah dan as Syaikani yaitu dalam menentukan patokan harga harus sesuai tidak melebihi sama hal nya dengan menentukan patokan harga roti pada UMKM yang tidak berlebihan. Namun pada realitanya UMKM masih kurang memperhatikan hal tersebut.

Surat An – Nisa' ayat 29 yaitu dalam perniagaan tidak diperbolehkan dengan jalan yang bathil. Segala bentuk kegiatan yang dilakukan dengan jalan yang salah tidak diperbolehkan dalam agama islam, hal ini termasuk juga dalam kegiatan perniagaan. Dalam ayat tersebut dapat kita simpulkan bahwa perencanaan keuangan bukan saja bagi seorang muslim, namun juga bagi seluruh umat muslim, karena nanti kita di akhirat akan ditanyai dari mana harta kita didapat dan

dibelanjakan untuk apa. Hal ini menunjukkan bahwa islam telah mengatur dan mewajibkan umatnya untuk melakukan penganggaran yang bertujuan untuk keselamatan di dunia dan akhirat. Pada realitanya UMKM AR Bakery tidak menggunakan perencanaan anggaran yang fleksibel dan tertuntut untuk pemenuhan jumlah produksi sehingga terjadi kelebihan biaya produksi yang seharusnya dapat dihindari, tentunya hal ini merupakan keoatan yang berlebihan dan pemborosan.

Surat Al – Baqarah ayat 275 yaitu tidak mengambil laba yang besar sehingga tidak menimbulkan laba yang berlebihan dan terhindar dari riba yang diharamkan oleh Allah SWT. dalam hal ini UMKM masih mematok harga yang berlebih jika melihat dari pengeluaran biaya produksi berlebih karena kurangnya ketelitian dalam penyusunan biaya produksinya serta tidak menggunakannya biaya standar yang tentunya dapat digunakan untuk menekan terjadinya lonjakan pengeluaran biaya produksi.

Dari hasil lapangan yang diperoleh, pada saat kegiatan produksi yang dilakukan tidak dapat menekan pengeluaran yang terjadi penetapan harga jual roti menjadi tidak tetap, harga roti dinaikkan untuk mengontrol pengeluaran pembelian biaya produksi yang berlebihan. Hal ini mungkin dapat diantisipasi jika UMKM dapat mengendalikan pengeluaran biaya produksi dengan tetap menggunakan anggaran biaya standar. Tentunya dengan penetapan harga roti yang terlalu tinggi juga dapat merugikan konsumen. Dimana pada dasarnya kegiatan produksi

dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan individu dan masyarakat untuk mencapai kemakmuran uang harus dipenuhi berdasarkan prioritas yang ditetapkan agama. Serta lebih pandai dalam menggunakan sumber daya yang ada agar tidak terlalu boros hanya karena sesuatu melimpah bukan berarti kita bisa menghamburkannya.

Analisis biaya standar sebagai pengendalian biaya produksi dalam pandangan islam pada UMKM AR Bakery memiliki persamaan dengan 1 penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Putri yaitu di dalam penelitian tersebut mengenai konsep pengendalian biaya produksi yang sesuai dengan pandangan islam dan sesuai dengan hal – hal yang diperbolehkan dalam setiap perniagaan dalam islam dan menghindari segala sesuatu yang melanggar aturan islam. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Putri, dijelaskan juga tentang pengendalian dalam pandangan Islam muncul dari pemahaman tanggung jawab individu, amanah dan keadilan. Penetapan biaya standar merupakan strategi pengendalian biaya produksi agar tercapai keuntungan yang adil dan tidak berlebihan. Maka dari hal itu, penetapan biaya produksi dan biaya standar harus berhati-hati, menyesuaikan dengan kondisi dan prinsip-prinsip bisnis dalam Islam. Penentuan harga yang adil akan melahirkan harga yang wajar dan juga tingkat laba yang tidak berlebihan sehingga tidak termasuk riba yang diharamkan oleh Allah SWT



Dari penjelasan teori dan ayat di atas dapat kita pahami bahwa Allah SWT telah memberikan perintah kepada manusia agar berusaha dengan semaksimal mungkin. Berusaha yang tidak hanya dengan tenaga, namun dengan segala kemampuan kita. Misalnya kita berusaha tidak hanya dengan tenaga, namun juga dengan aspek lainnya. Usaha tersebut dapat juga seperti materi, fikiran dan lainnya. Sebuah perusahaan yang berupaya untuk mencapai laba yang tinggi maka tidak hanya dengan cara menambah jam kerja namun juga harus diperhatikan dari sisi lain yaitu melakukan perencanaan analisa mengenai penggunaan biaya standar untuk dapat mengendalikan biaya produksinya namun juga harus tetap memperhatikan kaidah - kaidah islam.