

KALKULASI BIAYA STANDART TERHADAP ALAT PENGENDALIAN MANAJERIAL PADA CAFE ROTOR

Toga Hotdianto Damanik¹

damaniktoga63@gmail.com¹

Muhammad Zul Apandi²

zulafandii2020@gmail.com²

Elfina O.P. Damanik³

^{1,2,3}Universitas Simalungan

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of standard cost calculation on managerial control tools at Cafe Rotor. Standard costs are used as a reference in operational cost control and financial planning to ensure efficiency and effectiveness in cafe operations. Through the application of standard costs, management can compare actual costs with expected costs, making it easier to identify deviations and take the necessary corrective actions. This research uses a descriptive method with a quantitative approach to analyze cost data obtained from Cafe Rotor financial statements. The results showed that standard cost calculations have a significant impact in improving managerial control, especially in terms of controlling raw material and labor costs, and assisting in strategic decision making to increase profitability. This research is expected to contribute to the development of managerial control tools in the food and beverage service industry.

Keywords: Standard Cost Calculation, Managerial Control, Control Tools.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh kalkulasi biaya standar terhadap alat pengendalian manajerial di Cafe Rotor. Biaya standar digunakan sebagai acuan dalam pengendalian biaya operasional dan perencanaan keuangan untuk memastikan efisiensi dan efektivitas dalam kegiatan operasional cafe. Melalui penerapan biaya standar, manajemen dapat membandingkan biaya yang sebenarnya dengan biaya yang diharapkan, sehingga memudahkan identifikasi penyimpangan dan tindakan korektif yang diperlukan. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif untuk menganalisis data biaya yang diperoleh dari laporan keuangan Cafe Rotor. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kalkulasi biaya standar memberikan dampak signifikan dalam meningkatkan pengendalian manajerial, khususnya dalam hal pengendalian biaya bahan baku dan tenaga kerja, serta membantu dalam pengambilan keputusan strategis untuk meningkatkan profitabilitas. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi

bagi pengembangan alat pengendalian manajerial di industri jasa makanan dan minuman.

Kata Kunci: Kalkulasi Biaya Standar, Pengendalian Manajerial, Alat Pengendalian.

PENDAHULUAN

Cafe Rotor merupakan salah satu cafe yang ada di kota Pematangsiantar yang menyediakan aneka menu kopi, makanan, dan berbagai jenis minuman lainnya. Salah satu tantangan utama yang dihadapi oleh cafe adalah pengendalian biaya, yang meliputi pengelolaan bahan baku, tenaga kerja, serta biaya operasional lainnya. Untuk itu, diperlukan alat pengendalian yang dapat membantu manajer dalam mengambil keputusan yang tepat guna menjaga kelangsungan dan profitabilitas usaha. Salah satu metode yang dapat diterapkan dalam pengendalian biaya adalah kalkulasi biaya standar. Biaya standar memberikan acuan bagi manajemen dalam menentukan biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk proses produksi atau pelayanan tertentu. Dengan membandingkan antara biaya standar dan biaya aktual yang terjadi, manajer dapat dengan mudah mengidentifikasi adanya penyimpangan dan mengambil langkah korektif yang diperlukan. Cafe Rotor, sebagai sebuah usaha di bidang kuliner, perlu menerapkan alat pengendalian manajerial yang efektif untuk menjaga efisiensi biaya dan meningkatkan daya saing. Oleh karena itu, penelitian ini akan menganalisis bagaimana kalkulasi biaya standar dapat digunakan sebagai alat pengendalian manajerial yang efektif dalam pengelolaan biaya operasional Cafe Rotor. Diharapkan, hasil penelitian ini dapat memberikan gambaran tentang pentingnya penerapan biaya standar dalam meningkatkan pengelolaan dan pengendalian biaya di industri kuliner.

TINJAUAN PUSTAKA

Biaya Standart

Biaya standar adalah perkiraan biaya untuk memproduksi produk berupa barang atau jasa yang ditetapkan perusahaan. Biaya ini akan dibandingkan dengan biaya aktual perusahaan. Biaya standar dapat ditentukan dengan mengalkulasikan antara biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan, dan biaya overhead produksi

Biaya standar adalah biaya yang ditentukan dimuka, yang merupakan jumlah biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk membuat satu satuan produk atau untuk membiayai kegiatan tertentu, di bawah asumsi bahwa kondisi ekonomi, efisiensi, dan faktor-faktor lain (Mulyadi, 2012:387)

Menurut Horngren et al. (2013), biaya standar digunakan untuk menilai efisiensi dan kinerja suatu organisasi dengan membandingkan biaya yang sebenarnya terjadi dengan biaya yang sudah direncanakan. Biaya standar sering digunakan untuk mengontrol biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Penerapan Biaya Standar dalam Pengendalian Manajerial

Pengendalian manajerial adalah proses yang digunakan untuk memastikan bahwa kegiatan organisasi berjalan sesuai dengan rencana dan tujuan yang telah ditetapkan. Salah satu alat pengendalian yang banyak digunakan adalah kalkulasi biaya standar.

Menurut Drury (2013), biaya standar memungkinkan manajer untuk melakukan analisis penyimpangan antara biaya yang sebenarnya dan biaya yang direncanakan.

Jika terdapat penyimpangan yang signifikan, manajer dapat mengambil tindakan korektif untuk mengurangi pemborosan dan meningkatkan efisiensi. Pengendalian biaya yang efektif melalui penggunaan biaya standar juga dapat membantu organisasi dalam menjaga stabilitas keuangan dan meningkatkan profitabilitas.

Fungsi Biaya Standar dalam Pengendalian Biaya

Biaya standar berfungsi sebagai dasar perencanaan dan pengendalian dalam berbagai aspek operasional. Dalam konteks cafe, biaya standar digunakan untuk mengelola biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja, yang merupakan dua komponen biaya terbesar dalam operasi sehari-hari.

Menurut Supriyono (2015), biaya bahan baku dan tenaga kerja harus dikelola dengan cermat agar tidak mengganggu kelancaran operasional dan profitabilitas. Melalui biaya standar, manajer dapat memonitor penggunaan bahan baku dan jam kerja karyawan untuk memastikan keduanya berada dalam batas yang wajar dan sesuai dengan anggaran yang telah ditetapkan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Pendekatan deskriptif digunakan untuk menganalisis pengaruh kalkulasi biaya standar terhadap pengendalian manajerial pada Cafe Rotor melalui pengumpulan data yang berbentuk angka.

Tempat Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Cafe Rotor di Jl. Jeruk Bawah No.03, Bantan, Kec. Siantar Barat. Sedangkan penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 22 November – 5 Desember 2024.

Jenis Dan Sumber Data

1. Jenis Data
 - a. Data kualitatif yang digunakan berupa gambaran umum Cafe Rotor, sejarah

berdirinya usaha, perkembangan usaha, lokasi usaha, struktur organisasi, dan lain sebagainya.

- b. Sedangkan data kuantitatif yang digunakan adalah data produksi Cafe Rotor pada bulan November 2024, data pemakaian bahan baku, data Biaya Tenaga Kerja Langsung, data Biaya Overhead Cafe, dan data mengenai jumlah karyawan,
2. Sumber Data
 - a. Data Primer, berupa data yang diperoleh penulis secara langsung dari pemilik usaha yang merupakan objek penelitian yang dilaksanakan melalui wawancara.
 - b. Data Sekunder, yaitu data yang diperoleh dari perusahaan dalam bentuk dokumentasi seperti sejarah berdirinya perusahaan, struktur organisasi, kegiatan perusahaan, dan data kelengkapan lainnya.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui tahap-tahap sebagai berikut.

1. Teknik Wawancara
2. Teknik Dokumentasi

Teknik Analisis Data Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Melakukan perhitungan biaya variabel dengan sistem tradisional.
2. Melakukan perhitungan biaya tetap dengan sistem tradisional.
3. Melakukan perbandingan antara perhitungan biaya variabel, biaya tetap terhadap penjualan pada bulan November 2024.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Cafe Rotor merupakan cafe yang menyediakan berbagai jenis minuman termasuk kopi, tea, ataupun berbagai jenis minuman lainnya. Selain itu, Cafe Rotor juga menyediakan makanan. Berikut ini adalah

data penjualan Cafe Rotor selama bulan November 2024:

Tabel 1 Laporan hasil penjualan Bulan November 2024

NAMA BARANG	HARGA BARANG	JUMLAH TERJUAL	JUMLAH
SEGMENT (X)			
KOPI HITAM	Rp10.000	500	Rp5.000.000
KOPI SUSU	Rp12.000	250	Rp3.000.000
JUMLAH			Rp8.000.000
SEGMENT (Y)			
BADAK	Rp10.000	100	Rp1.000.000
THAI TEA	Rp12.000	200	Rp2.400.000
THE MANIS DINGIN	Rp5.000	250	Rp1.250.000
ENERGEN	Rp6.000	120	Rp720.000
NUTRI SARI	Rp6.000	180	Rp1.080.000
SUSU	Rp7.000	120	Rp840.000
JUMLAH			Rp7.290.000
SEGMENT (Z)			
INDOMIE GORENG	Rp10.000	120	Rp1.200.000
INDOMIE KUAH	Rp10.000	100	Rp1.000.000
KENTANG GORENG	Rp10.000	150	Rp1.500.000
SOSIS	Rp10.000	150	Rp1.500.000
JUMLAH			Rp5.200.000
TOTAL PENJUALAN (X,Y,Z)			Rp20.490.000

Sumber : Cafe Rotor

Perhitungan Biaya Standar

Sistem biaya standar merupakan suatu sistem akuntansi biaya yang mengolah informasi biaya sedemikian rupa sehingga manajemen dalam menjalankan fungsinya yang menyangkut perencanaan dan pengendalian biaya produksi dapat mendeteksi kegiatan-kegiatan dalam perusahaan yang biasanya menyimpang dari biaya standar yang ditentukan (Rudianto, Sudjana, Administrasi, & Brawijaya, 201AD)

a. Peritungan biaya variabel

Biaya produksi adalah biaya yang timbul dari kegiatan produksi yaitu kegiatan yang merupakan proses pengubahan bahan baku menjadi barang jadi (Rudianto et al., 201AD). Berikut ini tabel yang menyediakan biaya variabel tiap produk diikuti dengan volume penjualan.

Tabel 2 Biaya variabel seluruh produk Cafe rotor November 2024

NAMA PRODUK	BIAYA VARIABEL	JUMLAH TERJUAL	TOTAL
SEGMENT (X)			
KOPI HITAM	Rp5.000	500	Rp2.500.000
KOPI SUSU	Rp6.000	250	Rp1.500.000
JUMLAH			Rp4.000.000
SEGMENT (Y)			
BADAK	Rp5.000	100	Rp500.000
THAI TEA	Rp6.000	200	Rp1.200.000
THE MANIS DINGIN	Rp2.500	250	Rp625.000
ENERGEN	Rp3.000	120	Rp360.000
NUTRI SARI	Rp3.000	180	Rp540.000
SUSU	Rp3.500	120	Rp420.000
JUMLAH			Rp3.645.000
SEGMENT (Z)			
INDOMIE GORENG	Rp5.000	120	Rp600.000
INDOMIE KUAH	Rp5.000	100	Rp500.000
KENTANG GORENG	Rp5.000	150	Rp750.000
SOSIS	Rp5.000	150	Rp750.000
JUMLAH			Rp2.600.000
TOTAL PENJUALAN (X,Y,Z)			Rp10.245.000

Sumber : Data Diolah

Data diatas menyajikan jumlah biaya variabel yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk, dari data diatas dapat dilihat bahwa total biaya variabel yang tersaji sebesar Rp.10.245.000 dan dapat disimpulkan total biaya variabel dari tiap produk sekitar 505 dari harga jual.

b. Perhitungan biaya tetap

Menurut Mulyadi (2009:466), biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tetap dalam volume kegiatan tertentu. Sedangkan menurut Carter (2009:69), biaya tetap (fixed cost) adalah biaya yang secara total tidak berubah ketika aktivitas bisnis meningkat dan menurun. Berikut ini adalah data biaya tetap yang tersaji pada Cafe Rotor:

Tabel 3 Biaya tetap Cafe Rotor November 2024

KETERANGAN	JUMLAH	TOTAL
KARYAWAN (3)	Rp1.200.000	Rp3.600.000
DEPRESIASI PERALATAN	Rp75.000	Rp75.000
BIAYA WIFI	Rp200.000	Rp200.000
BIAYA LISTRIK DAN AIR	Rp150.000	Rp150.000
TOTAL BIAYA TETAP		Rp4.025.000

Sumber : Cafe Rotor

Tabel data diatas merupakan data yang dikeluarkan selama bulan November 2024 sebesar Rp.4700. Perhitungan Depresiasi Peralatan terhitung karena modal awal untuk membeli semua peralatan yang dikeluarkan

sebesar Rp. 1.800.000 Namun, setiap tahun akan ada setidaknya 50% peralatan yang rusak Maka dapat disimpulkan perhitungan yang sesuai atas kasus tersebut adalah :

Depresiasi tiap bulan = (total harga alat +perlengkapan)– 50% (total alat +perlengkapan)/12

Depresiasi tiap bulan = 1.800.000 – 50% (1.800.000)/12 = 75.000

Maka depresiasi Tiap bulan Sebesar Rp. 75.0000

c. Perhitungan Biaya Proses Standar

Perhitungan ini dilakukan dengan cara hasil penjualan dikurangi dengan biaya variabel dilanjutkan dengan biaya tetap yang dikeluarkan selama bulan November 2024:

Tabel 4 Tabel perhitungan biaya standar
Bulan November 2024 Cafe rotor

KETERANGAN	LINI PRODUK			TOTAL
	SEGMENT X	SEGMENT Y	SEGMENT Z	
PENJUALAN	8.000.000	7.290.000	5.200.000	
BIAYA VARIABEL	4.000.000	3.645.000	2.600.000	
MARGIN KONTRIBUSI	4.000.000	3.645.000	2.600.000	10.245.000
BIAYA TETAP				
GAJI KARYAWAN			3.600.000	
DEPRESIASI PERALATAN			75.000	
BIAYA WIFI			220.000	
BIAYA LISTRIK DAN AIR			150.000	
TOTAL BIAYA TETAP				4.045.000
LABA BERSIH				6.200.000

Sumber : Data Diolah

Dari data diatas dapat dilihat bahwa total laba bersih yang didapat selama bulan November sebesar Rp.6.200.000. 3 Produk yang di jual oleh café tersebut masih bisa menghasilkan laba, namun dari ketiga produk itu, produk Z adalah produk yang lebih sedikit menghasilkan laba walaupun memang masih punya kontribusi besar terhadap laba.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

- Hasil dari data yang diterima disimpulkan bahwa biaya variabel adalah setengah dari harga penjualan, biaya tetap

yang dikeluarkan sebesar Rp. 4.025.000, dan hasil penjualan terbanyak berasal dari produk x (minuman kopi) sebesar Rp. 8.000.000

- Kontribusi terhadap laba yang terbanyak berasal dari produk x sebesar Rp. 4.000.000 kemudian diikuti oleh produk y sebesar Rp. 3.645.000 dan z sebesar Rp. 2.600.000
- Produk z masih sangat layak dilanjutkan karena masih punya kontribusi besar terhadap laba dan juga punya pengaruh besar dalam *membakup* biaya tetap.

Saran

Bagi pihak Cafe Rotor

- Sebaiknya Pihak cafe meningkatkan Kualitas Produk terutama produk z untuk meningkatkan volume penjualan diikuti oleh produk lain (x,y) karena dengan meningkatkan kualitas produk dapat meningkatkan volume penjualan yang pastinya meningkatkan laba.
- Melakukan perawatan terhadap seluruh peralatan , diharapkan dengan begitu tidak ada lagi biaya untuk depresiasi peralatan, dengan cara melakuan perawatan diharapkan tidak ada lagi kerusakan yang ada.
- Pihak manajemen sebaiknya mulai mempertibangkan perhitungan dengan metode biaya standar dengan tetap mempertimbangkan factor-faktor eksternal yang lain seperti harga pesaing dan kemampuan masyarakat

Bagi peneliti selanjutnya

Untuk peneliti selanjutnya sebaiknya menggunakan objek peneliti yang lain, peneliti tidak terpaku pada perusahaan manufaktur saja. Peneliti dapat menggunakan perusahaan jasa seperti ruma sakit, hotel, perusahaan asuransi atau perusahaan konsultan agar memperoleh informasi yang lebih bervariasi. Serta diusahakan perusahaan memiliki data yang cukup lengkap karena

akan mempermudah peneliti untuk mengelolanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayuningtyas, D. (2013). Evaluasi Penerapan Biaya Standar Sebagai Alat Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Produksi Pada Harian Tribun Manado. *Jurnal Emba*, 1(4), 1911–1921.
- Hasibuan, A. N., Fauziyah, H., Sitorus, I. R., Fauzi, A., Prastia, G. A., Novianto, I., & Thoriqin, A. (2024). Analisis Biaya Standar Sebagai Alat Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Produksi Pada UMKM. *Jurnal Bisnis Dan Ekonomi*, 2(1), 137–149. <https://doi.org/10.61597/jbe-ogzrp.v2i1.24>
- Meidisilvia, R. A., & Endang, M. G. W. (2014). PRODUKSI (Studi Pada Pabrik Gula Kebon Agung Malang), 13(1), 1–10.
- Rudianto, M., Sudjana, N., Administrasi, F. I., & Brawijaya, U. (201AD). Analisis Perhitungan Biaya Standar Guna Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 8(1), 1–8. Retrieved from <https://media.neliti.com/media/publications/79882-ID-analisis-perhitungan-biaya-standar-guna.pdf>
- Tirayoh, V., Morasa, J., & Wehantouw, F. (2014). Analisis Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada Pt. Royal Coconut Kawangkoan. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 2(3), 1118–1128.
- Winarko, S. P., & Astuti, P. (2018). Analisis Cost-Volume-Profitsebagai Alat Bantu Perencanaan Laba (Multiproduk) Pada Perusahaan Pia Latief Kediri. *Jurnal Nusantara Aplikasi Manajemen Bisnis*, 3(2), 9. <https://doi.org/10.29407/nusamba.v3i2.12143>