

PENERAPAN BIAYA STANDAR DALAM PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI PADA UD. KERIPIK MADANI KOTA ENDE

Jose Fernando Kapaora¹, Pius Bumi Kellen², Yohanes Demu³

^{1,2,3}Universitas Nusa Cendana, NTT, Indonesia

Email: kapaoranando@gmail.com

Article History

Received: 28-07-2025

Revision: 18-08-2025

Accepted: 20-08-2025

Published: 31-08-2025

Abstract. *This study examines the implementation of a standard costing system in controlling production costs and determining the Cost of Goods Sold (COGS) at UD. Keripik Madani in Ende City. The standard costing method allows management to compare standard costs with actual costs to identify variances and take necessary actions to control costs. The study uses a descriptive qualitative approach, collecting data through direct observation, documentation review, and interviews with owners and employees involved in production and cost reporting. The findings indicate that the implementation of a standard costing system has a positive impact on controlling production costs, with a favorable variance of IDR 32,641,344. This variance is mainly attributed to raw material costs, which were IDR 144,000,000 lower than the standard cost of IDR 158,400,000, and well-controlled factory overhead costs. Labor costs were in line with established standards, resulting in no significant variance. The study concludes that implementing a standard costing system enables UD. Keripik Madani to control production costs more efficiently, minimize waste, and maximize profitability. By consistently applying standard costing, the company can evaluate operational performance, identify areas for improvement, and make informed decisions to maintain competitiveness in a dynamic market.*

Keywords: *Standard Costing Implementation, Production Cost Control, Cost of Goods Manufactured, UD Keripik Madani Ende City.*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dan penerapan standar biaya dalam pengendalian biaya produksi pada UD Keripik Madani Kota Ende. Data dikumpulkan melalui observasi, dokumentasi, dan wawancara, kemudian dianalisis secara kuantitatif dengan metode Standard Costing. Hasil menunjukkan UD. Keripik Madani ini berhasil menerapkan sistem standar biaya untuk mengendalikan biaya dan meningkatkan efisiensi. Terdapat varians favourable sebesar Rp 32.641.344, terutama dari penghematan biaya bahan baku dan overhead pabrik. Biaya bahan baku aktual Rp 144.000.000 lebih rendah dari biaya standar Rp 158.400.000, sedangkan biaya tenaga kerja sesuai standar. Biaya overhead pabrik aktual juga lebih murah. Kesimpulan dari penelitian ini adalah penerapan biaya standar dapat membantu UD. Keripik Madani Kota Ende mengendalikan biaya produksi secara efisien, meminimalkan pemborosan, dan memaksimalkan profitabilitas usaha. Dengan penerapan biaya standar yang konsisten, UD. Keripik Madani Kota Ende dapat mengevaluasi kinerja operasional, menentukan titik perbaikan, dan membuat keputusan bisnis yang lebih tepat guna menjaga daya saing usaha di tengah dinamika pasar yang terus berubah.

Kata Kunci : Penerapan biaya standar, Pengendalian biaya produksi, Harga pokok produksi, UD kripik Madani Kota Ende

How to Cite: Kapaora, J. F., Kellen, P. B., & Demu, Y. (2025). Penerapan Biaya Standar Dalam Pengendalian Biaya Produksi Pada Ud. Keripik Madani Kota Ende. *Indo-Fintech Intellectuals: Journal of Economics and Business*, 5 (3), 6554-6569. [10.54373/ifijeb.v5i3.3923](https://doi.org/10.54373/ifijeb.v5i3.3923)

PENDAHULUAN

Perusahaan merupakan organisasi yang bertujuan menghasilkan barang atau jasa untuk memperoleh laba, sehingga dituntut mampu bersaing dengan mempertimbangkan efisiensi biaya (Ebert dkk, 2015). Dalam hal ini, biaya produksi memegang peranan penting karena memengaruhi harga jual dan besarnya keuntungan. Oleh karena itu, pengendalian biaya secara efektif dan efisien menjadi kunci untuk menjaga kelangsungan usaha. Pengendalian biaya sendiri merupakan proses pengawasan terhadap biaya produksi agar tetap dalam batas yang wajar tanpa menurunkan kualitas produk (Hansen dkk, 2006). Salah satu pendekatan yang digunakan dalam pengendalian biaya adalah penerapan biaya standar, yaitu biaya yang ditentukan di muka sebagai acuan dalam memproduksi satu atau beberapa unit produk (Carter dkk, 2014). Penetapan biaya standar mencakup tiga komponen utama, yaitu bahan baku standar berdasarkan kuantitas fisik yang diperlukan, tenaga kerja standar berdasarkan jam kerja dan tarif upah, serta overhead pabrik standar yang meliputi biaya tidak langsung seperti tenaga kerja tidak langsung dan biaya peralatan (Mulyadi, 2014). Dengan membandingkan biaya aktual dan biaya standar, perusahaan dapat mengidentifikasi penyimpangan dan mengambil tindakan korektif guna mengoptimalkan kinerja biaya produksinya.

UD. Keripik Madani merupakan usaha dagang skala kecil di Kota Ende yang bergerak di bidang produksi keripik singkong. Sebagai usaha yang fleksibel dan adaptif terhadap dinamika pasar, perusahaan ini menerapkan sistem biaya standar (*standard costing*) sebagai strategi pengendalian biaya produksi guna meningkatkan efisiensi dan daya saing. Penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan biaya standar dalam mengendalikan biaya produksi di UD. Keripik Madani sebagai representasi praktik pada usaha sejenis. Data menunjukkan bahwa biaya bahan baku langsung berfluktuasi, dengan pengeluaran sebesar Rp12.658.848 pada Januari, menurun di Februari menjadi Rp11.885.450, dan kembali meningkat di Maret menjadi Rp12.550.500, yang disebabkan oleh perubahan harga pasar serta dinamika permintaan dan penawaran. Biaya tenaga kerja tetap sebesar Rp40.000.000 per bulan, dibayarkan kepada 20 karyawan dengan upah masing-masing Rp2.000.000. Sementara itu, biaya overhead pabrik yang mencakup listrik dan air tercatat sebesar Rp4.441.000. Dengan demikian, total biaya produksi bulanan mencapai Rp44.568.442. Harga jual produk ditentukan berdasarkan total biaya produksi, biaya pemasaran, serta margin keuntungan, dan harus disesuaikan agar tetap kompetitif di pasar guna meningkatkan penjualan dan laba perusahaan.

Selama periode 2020 hingga 2023, UD. Keripik Madani menunjukkan tren pertumbuhan pendapatan yang positif dan signifikan. Pada tahun 2020, pendapatan tercatat sebesar Rp605.071.000, kemudian meningkat menjadi Rp695.500.000 di tahun 2021, naik sebesar

14,94%. Pertumbuhan berlanjut di tahun 2022 dengan pendapatan mencapai Rp806.400.000, naik 15,95% dibandingkan tahun sebelumnya. Peningkatan paling mencolok terjadi pada tahun 2023, ketika pendapatan melonjak menjadi Rp1.540.000.000, mengalami pertumbuhan sebesar 90,9% dari tahun 2022. Rata-rata pendapatan selama empat tahun tersebut adalah Rp911.747.750 dengan pertumbuhan tahunan rata-rata sebesar 40,60%. Dalam satu siklus produksi, perusahaan mampu menghasilkan 280 kemasan keripik dengan harga jual Rp15.000 per kemasan, sehingga total produksi bulanan mencapai 4.480 kemasan atau setara dengan pendapatan bulanan sekitar Rp67.200.000 pada tahun 2022.

Peningkatan penjualan dari tahun ke tahun membuka peluang bagi perusahaan untuk menerapkan perhitungan biaya standar sebagai bagian dari pengendalian biaya produksi. Biaya standar dihitung sebelum proses produksi, sementara biaya aktual dihitung setelahnya. Selisih antara keduanya dianalisis melalui varians untuk mengetahui penyimpangan biaya yang terjadi. Penerapan sistem biaya standar sebagaimana dikemukakan oleh Salmon dkk (2016), berfungsi sebagai alat perencanaan dan pengendalian biaya serta untuk memfasilitasi perhitungan biaya produk. Namun, UD. Keripik Madani hingga saat ini belum menerapkan biaya standar secara formal dalam operasionalnya, yang kemungkinan disebabkan oleh keterbatasan sumber daya, kurangnya pemahaman, atau belum adanya sistem perhitungan yang memadai. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi penerapan biaya standar dalam pengendalian biaya produksi serta mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhinya, termasuk dampaknya terhadap kinerja keuangan perusahaan. Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti tertarik untuk meneliti lebih jauh tentang “Penerapan Biaya Standar Dalam Pengendalian Biaya Produksi Pada UD Keripik Madani Di Kabupaten Ende.

METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan kuantitatif. Sumber data dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data Primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari lapangan atau langsung dari objek yang diteliti seperti narasumber atau informan yang berupa hasil wawancara dengan pemilik UD. Keripik madani. Data sekunder adalah data tambahan yang diperoleh berupa data laporan keuangan terakit variabel dan indikator penelitian. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kuantitatif yaitu dengan menentukan standar biaya produksi,

menganalisis selisih biaya bahan baku, menganalisis biaya tenaga kerja, dan menganalisis selisih biaya overhead pabrik.

HASIL

Deskripsi Hasil Penelitian

1. Biaya Bahan Baku

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan pemilik UD Keripik Madani bahwa bahan baku utama UD. Keripik Madani adalah singkong yang diperoleh dari petani lokal dan pasar tradisional. Produksi dilakukan enam kali seminggu, dengan kebutuhan rata-rata lima karung singkong per produksi, masing-masing seberat 50 kg, sehingga total mencapai 250 kg. Harga singkong bervariasi tergantung musim dan pasokan, namun rata-rata berada di kisaran Rp2.000/kg, dengan estimasi total biaya bahan baku per produksi sebesar Rp500.000. Pemilihan singkong berkualitas menjadi prioritas karena memengaruhi kualitas akhir produk. Pembelian dilakukan rutin tanpa penyimpanan jangka panjang untuk menjaga kesegaran bahan, meskipun membuat perusahaan rentan terhadap fluktuasi harga pasar. Oleh karena itu, kerja sama langsung dengan petani lokal menjadi strategi potensial untuk menekan biaya. Dalam upaya efisiensi, UD. Keripik Madani menyusun standar penggunaan bahan baku berdasarkan indeks kuantitas, kualitas, dan harga, yang dijadikan acuan untuk pelaporan dan pengendalian biaya produksi selama periode 1 Januari hingga 31 Desember 2024. Standar biaya bahan baku untuk keperluan produksi keripik madani yang dipakai oleh UD. Keripik Madani Kota Ende untuk periode 1 Januari 2024 sampai dengan 31 Desember 2024 adalah sebagai berikut:

Table 1. Komponen Biaya Bahan Baku pada UD. Keripik Madani Kota Ende 2024

No	Bahan Baku	Volume (Kg)	Harga satuan (Rp)	Total per Tahun	
				Volume (Kg)	Harga Pertahun
1	Singkong	250	100.000	70.320	146.363.202

Sumber: UD. Keripik Madani, Tahun 2025

Berdasarkan data diatas, diketahui bahwa UD. Keripik Madani menggunakan singkong sebagai bahan baku utama, dengan kebutuhan sebesar 250 kg per kali produksi yang diperoleh dari lima karung, masing-masing seberat 50 kg. Harga pembelian per karung adalah Rp100.000, sehingga total biaya bahan baku per produksi mencapai Rp500.000. Dalam satu tahun, total kebutuhan singkong mencapai 70.320 kg, dengan biaya pembelian bahan baku sebesar Rp146.363.202. Nilai ini dipengaruhi oleh fluktuasi permintaan pasar yang

menyebabkan peningkatan intensitas produksi pada bulan-bulan tertentu, sehingga pembelian bahan baku pun menyesuaikan. Hal ini menunjukkan bahwa biaya bahan baku langsung bersifat variabel dan sangat dipengaruhi oleh dinamika pasar. Oleh karena itu, manajemen bahan baku yang adaptif dan efisien menjadi penting untuk menjaga stabilitas biaya produksi. Hasil wawancara juga mengungkap bahwa perusahaan telah menetapkan biaya standar sebesar Rp110.000 per karung, lebih tinggi Rp10.000 dari harga aktual. Penetapan ini merupakan langkah strategis dalam manajemen biaya untuk mengantisipasi kenaikan harga pasar, biaya logistik tambahan, serta potensi susut bahan selama produksi, sehingga operasional dapat berjalan lebih stabil dan terencana.

Tabel 2. Jumlah Biaya Bahan Baku Sesungguhnya pada UD. Keripik Madani Kota Ende Tahun 2024

No	Bahan Baku	Biaya Bahan Baku Aktual		Total Biaya pertahun
		Volume (Kg)	Harga per Satuan	
1	Singkong	70.320	100.000	146.363.202

Sumber: UD. Keripik Madani, Tahun 2025

Tabel 4.4 tentang Jumlah Biaya Standar Bahan Baku UD. Keripik Madani Kota Ende Tahun 2024 menunjukkan jumlah bahan baku singkong yang dibutuhkan untuk proses produksi selama 1 tahun yaitu sebesar 72.000 kg dengan harga persatuan di pasar yaitu sebesar Rp. 100.000 persatuan kemudian total harga persatuan untuk 1 tahun adalah sebesar Rp. 144.000.000. Hal tersebut kemudian menyebabkan terjadi selisih (varians) antara biaya standar bahan baku dan biaya bahan baku aktual untuk setiap komponen bahan baku yang ada. Total selisih (varians) tersebut dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 3. Total Varians dari Biaya Bahan Baku Standar dan Biaya Bahan Baku Sesungguhnya pada UD. Keripik Madani Kota Ende Tahun 2024

No	Komponen Bahan Baku	Volume (Kg)	Biaya Standar Bahan Baku	Biaya Bahan Baku Aktual	Total Selisih	Keterangan
1	Singkong	70.320	158.400.000	146.363.202	12.036.798	F

Sumber: UD. Keripik Madani, Tahun 2025

Berdasarkan tabel diatas, menjelaskan bahwa terdapat selisih (varians) dari biaya standar bahan baku lebih besar kalau dibandingkan dengan biaya bahan baku aktual. Total selisih keduanya adalah sebesar Rp 14.400.000 Dari hasil selisih (varians) tersebut, jika biaya aktual melebihi biaya standar, maka variansnya adalah tidak menguntungkan, karena kelebihan

tersebut memiliki dampak yang tidak menguntungkan terhadap laba. Jika biaya standar melebihi biaya aktual, maka selisih (variannya) adalah menguntungkan, karena memiliki dampak yang *Favorable* (menguntungkan) terhadap laba dari UD. Keripik Madani Kota Ende.

2. Biaya Tenaga Kerja

Hasil penelitian menunjukkan bahwa UD. Keripik Madani memiliki struktur organisasi yang sederhana namun efektif dalam mendukung operasional usaha. Perusahaan mempekerjakan 20 karyawan dengan gaji masing-masing sebesar Rp2.000.000 per bulan, yang terbagi ke dalam tiga bagian utama: pengolahan (10 orang), pemasaran (5 orang), dan logistik (4 orang). Setiap bagian memiliki peran dan tanggung jawab yang jelas dan saling mendukung untuk mencapai efisiensi kerja. Bagian pengolahan bertugas menangani seluruh proses produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan. Bagian pemasaran berfokus pada promosi dan penjualan produk, baik secara langsung maupun melalui media sosial dan *e-commerce*. Sementara itu, bagian logistik bertanggung jawab atas distribusi, pengelolaan stok, serta pengadaan bahan baku. Meskipun sistem kerja masih dilakukan secara manual dan belum berbasis digital, koordinasi antarbagian berjalan baik berkat pembagian kerja yang jelas dan komunikasi yang efektif. Kondisi ini berkontribusi positif terhadap kelancaran proses produksi dan peningkatan penjualan. Secara keseluruhan, struktur organisasi UD. Keripik Madani yang sederhana namun terorganisir terbukti mampu menunjang pertumbuhan usaha secara signifikan.

Tabel 4. Biaya Tenaga Kerja Langsung

No	Divisi	Jumlah	Gaji	Total Gaji
1	Pengolahan	10	2.000.000	20.000.000
2	Pemasaran	5	2.000.000	10.000.000
3	Logistik	5	2.000.000	10.000.000
	Total	20	6.000.000	40.000.000

Sumber: UD. Keripik Madani, Tahun 2025

Tabel diatas menjelaskan bahwa untuk menetapkan Standar biaya tenaga kerja langsung, itu ditentukan oleh rata-rata jam kerja dalam suatu pekerjaan dari biaya pada periode sebelumnya, kemudian dilakukan uji coba operasi produksi dalam kondisi normal yang diharapkan, lalu melakukan pengecekan terhadap gerak dan waktu dari berbagai kondisi kerja karyawan yang diharapkan. Tingkat upah standar ditentukan oleh: perjanjian dengan para karyawan dan data upah sebelumnya dapat digunakan sebagai tingkat upah standar dan perhitungan tingkat upah dalam kondisi operasi normal.

Tabel 5. Perhitungan Varians Biaya Tenaga Kerja Standar dan Biaya Sesungguhnya pada UD. Keripik Madani Kota Ende

No	Divisi	Jumlah	Biaya Standar	Biaya Aktual	Selisih	Ket
1	Pengolahan	10	2.000.000	20.000.000	0	-
2	Pemasaran	5	2.000.000	10.000.000	0	-
3	Logistik	5	2.000.000	10.000.000	0	-
	Total	20	6.000.000	40.000.000	0	-

Sumber: UD. Keripik Madani, Tahun 2025

Tabel diatas, dapat diketahui bahwa biaya tenaga kerja standar yang sudah dikeluarkan oleh UD. Keripik Madani adalah sebesar Rp 2.000.000 untuk tenaga kerja pria dan wanita sebesar Rp 2.000.000 untuk tenaga kerja wanita. Hal ini juga sesuai dengan biaya tenaga kerja sesungguhnya, dimana tidak terdapat selisih pada keduanya. Berikut ini tabel yang menunjukkan jumlah antara Biaya Tenaga Kerja Standar dan Biaya Tenaga Kerja sesungguhnya pada UD. Keripik Madani dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 6. Jumlah Biaya Tenaga Kerja Standar pada UD. Keripik Madani Kota Ende Tahun 2024

No	Divisi	Biaya Tenaga Kerja Standar		
		Jumlah	Gaji	Total Gaji
1	Pengolahan	10	2.000.000	20.000.000
2	Pemasaran	5	2.000.000	10.000.000
3	Logistik	5	2.000.000	10.000.000
	Total	20	6.000.000	40.000.000

Sumber: UD. Keripik Madani, Tahun 2025

Tabel diatas menunjukkan mengenai jumlah biaya tenaga kerja standar di UD. Keripik Madani Kota Ende tahun 2024, diketahui bahwa total tenaga kerja yang digunakan sebanyak 20 orang, dengan total biaya gaji sebesar Rp 40.000.000 per bulan. Divisi pengolahan menyerap tenaga kerja terbanyak, yaitu 10 orang atau 50% dari total tenaga kerja, dengan total gaji sebesar Rp 20.000.000. Sementara itu, divisi pemasaran dan logistik masing-masing mempekerjakan 5 orang, dengan biaya gaji masing-masing sebesar Rp 10.000.000 per bulan. Besarnya proporsi tenaga kerja dan biaya gaji pada divisi pengolahan menunjukkan bahwa aktivitas produksi merupakan fokus utama perusahaan. Struktur pembagian tenaga kerja dan biaya gaji ini tampak seimbang dan mencerminkan kebutuhan operasional masing-masing divisi. Analisis lebih lanjut dapat dilakukan dengan membandingkan standar data ini dengan realisasi aktual untuk menilai efisiensi penggunaan tenaga kerja di UD. Keripik Madani Kota Ende.

Tabel 7. Jumlah Biaya Tenaga Kerja Sesungguhnya pada UD. Keripik Madani Kota Ende Tahun 2024

No	Divisi	Biaya Tenaga Kerja Sesungguhnya		
		Jumlah	Gaji	Total Gaji
1	Pengolahan	10	2.000.000	20.000.000
2	Pemasaran	5	2.000.000	10.000.000
3	Logistik	5	2.000.000	10.000.000
	Total	20	6.000.000	40.000.000

Sumber: UD. Keripik Madani, Tahun 2025

Tabel diatas menunjukkan bahwa tidak terdapat selisih (varians) antara biaya tenaga kerja standar dengan biaya tenaga kerja sesungguhnya. Hal ini bisa dilihat dari jumlah gaji karyawan berdasarkan perhitungan biaya standar untuk 20 orang tenaga kerja adalah sebesar Rp 40.000.000, begitu pula dengan selisih tenaga kerja aktual yang terjadi selama proses produksi adalah sama dengan yang telah dikeluarkan oleh UD. Keripik Madani Kota Ende.

3. Biaya Overhead Pabrik

Hasil wawancara dan observasi menunjukkan bahwa UD. Keripik Madani mengeluarkan berbagai biaya overhead pabrik yang signifikan untuk mendukung kelancaran proses produksi. Biaya overhead ini mencakup biaya air, listrik, bahan bakar (gas untuk penggorengan dan transportasi), serta bahan penolong seperti garam, minyak goreng, gula halus, gula pasir, dan pewarna makanan. Berdasarkan data riil bulan Desember sebagai acuan, biaya air tercatat sebesar Rp350.000, listrik Rp1.000.000, dan bahan bakar Rp3.000.000 per bulan. Dengan jumlah hari produksi sebanyak 24 kali dalam sebulan, estimasi biaya overhead tetap per satu kali produksi adalah Rp181.250, yang terdiri dari biaya air Rp14.583, listrik Rp41.666, dan bahan bakar Rp125.000. Sementara itu, total biaya bahan penolong mencapai Rp255.032 per produksi, yang meliputi garam, minyak goreng, gula, dan pewarna makanan. Pemilihan bulan Desember sebagai dasar penghitungan bertujuan untuk menyederhanakan analisis karena fluktuasi biaya overhead terjadi dari bulan ke bulan. Perubahan ini dapat disebabkan oleh variasi harga bahan, tarif utilitas, atau kebutuhan produksi yang berubah. Oleh karena itu, pengawasan dan evaluasi biaya overhead secara berkala menjadi penting agar efisiensi biaya tetap terjaga dan perusahaan mampu bersaing. Penyusunan standar biaya overhead pabrik untuk bulan Desember 2024 juga mempertimbangkan tren perubahan biaya pada bulan-bulan sebelumnya untuk menghasilkan proyeksi yang lebih akurat dan realistis.

Tabel 8. Komponen Biaya Overhead Pabrik Pada UD. Keripik Madani Kota Ende 2024

No	Komponen	Volume	Harga satuan (Rp)	Total per Tahun	
				Volume	Harga Pertahun

1	Garam	10 gram	12	2.880 gram	34.560
2	Minyak Goreng	20 liter	15.000	5.760 liter	86.400.000
3	Gula Halus	1 kg	12.000	288 kg	3.456.000
4	Gula Pasir	100 gram	12	28.800 gram	345.600
5	Pewarna	4 gram	428	1.152 gram	493.056
6	Biaya Air	-	300.000	-	3.600.000
7	Biaya Listrik	-	1.000.000	-	12.000.000
			0		
8	Biaya Bahan Bakar	-	3.000.000	-	36.000.000
			0		
Total Harga					142.329.216

Sumber: UD. Keripik Madani, Tahun 2025

Tabel diatas menjelaskan rincian penggunaan bahan penolong dan biaya operasional dalam proses produksi UD. Keripik Madani. Bahan penolong seperti garam, minyak goreng, gula halus, gula pasir, dan pewarna makanan meskipun bukan komponen utama, berperan penting dalam menjaga kualitas produk. Penggunaan bahan-bahan ini dihitung secara tahunan, seperti garam sebanyak 2.880 gram dengan biaya Rp34.560, minyak goreng 5.760 liter senilai Rp86.400.000, gula halus 288 kg sebesar Rp3.456.000, gula pasir Rp345.600, dan pewarna makanan Rp493.056. Selain bahan penolong, biaya operasional meliputi air Rp3.600.000 per tahun, listrik Rp12.000.000, dan bahan bakar Rp36.000.000. Biaya-biaya ini termasuk dalam overhead pabrik yang tidak terkait langsung dengan satuan produk, namun sangat menentukan keberlangsungan proses produksi. Hasil wawancara menunjukkan bahwa UD. Keripik Madani telah menetapkan biaya standar untuk bahan penolong dan biaya overhead, seperti garam Rp15/gram, minyak goreng Rp18.000/liter, serta listrik dan bahan bakar masing-masing Rp1.000.000 dan Rp3.000.000 per bulan. Penetapan ini bertujuan mengontrol pengeluaran, menjaga efisiensi, serta memudahkan perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual. Dengan pendekatan ini, perusahaan dapat menghadapi fluktuasi harga serta perubahan volume produksi secara lebih terencana dan adaptif.

Tabel 9. Perhitungan Varians Biaya Overhead Pabrik Standar dengan Biaya Overhead Pabrik Sesungguhnya Pada Pada UD. Keripik Madani Kota Ende

No	Komponen	Biaya Standar	Biaya Aktual	Total Selisih (Varians)
1	Garam	15	12	3
2	Minyak Goreng	18.000	15.000	3000
3	Gula Halus	15.000	12.000	3000
4	Gula Pasir	15	12	3
5	Pewarna	430	428	2

6	Biaya Air	350.000	300.000	50.000
7	Biaya Listrik	1.000.000	1.000.000	0
8	Biaya Bahan Bakar	3.000.000	3.000.000	0
	Jumlah	4.383.460	4.327.452	56.008

Sumber: UD. Keripik Madani, Tahun 2025

Tabel diatas menunjukkan bahwa biaya aktual untuk komponen biaya overhead pabrik UD. Keripik Madani tidak melebihi biaya standar yang telah ditetapkan. Dalam analisis varians, apabila biaya aktual melebihi biaya standar, maka selisih tersebut bersifat tidak menguntungkan karena dapat mengurangi laba. Sebaliknya, jika biaya aktual lebih rendah dari biaya standar, maka variansnya bersifat menguntungkan karena berkontribusi positif terhadap peningkatan laba. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa total selisih antara biaya aktual dan biaya standar pada seluruh komponen biaya overhead pabrik mencapai Rp56.008. Selisih positif ini mengindikasikan bahwa penetapan biaya standar oleh UD. Keripik Madani sudah efektif dan memberikan keuntungan bagi efisiensi biaya produksi.

Tabel 10. Jumlah Biaya Overhead Pabrik Standar Pada UD. Keripik Madani Kota Ende Tahun 2024

No	Komponen	Biaya Overhead Pabrik Standar		
		Volume	Harga Per Satuan	Total Biaya
1	Garam	2.880 gram	15	43.200
2	Minyak Goreng	5.760 liter	18.000	103.680.000
3	Gula Halus	288 kg	15.000	4.320.000
4	Gula Pasir	28.800 gram	15	432.000
5	Pewarna	1.152 gram	430	495.360
6	Biaya Air	-	350.000	3.600.000
7	Biaya Listrik	-	1.000.000	12.000.000
8	Biaya Bahan Bakar	-	3.000.000	36.000.000
	Jumlah			160.570.560

Sumber: UD. Keripik Madani Kota Ende (diolah 2025)

Tabel diatas menunjukkan bahwa UD. Keripik Madani telah menyusun biaya overhead pabrik standar sebagai dasar perhitungan biaya produksi. Penetapan ini mempertimbangkan volume kebutuhan tiap komponen serta harga satuan standar yang telah ditentukan, sehingga menghasilkan total biaya yang terukur dan dapat dikendalikan. Untuk bahan penolong, garam digunakan sebanyak 2.880 gram dengan total biaya Rp43.200; minyak goreng 5.760 liter dengan biaya Rp103.680.000; gula halus 288 kg sebesar Rp4.320.000; gula pasir 28.800 gram senilai Rp432.000; dan pewarna makanan 1.152 gram sebesar Rp495.360. Di luar itu, biaya operasional seperti air, listrik, dan bahan bakar masing-masing ditetapkan sebesar Rp3.600.000,

Rp12.000.000, dan Rp36.000.000 per tahun. Total keseluruhan biaya overhead pabrik standar mencapai Rp160.570.560. Penetapan biaya ini mencerminkan adanya sistem pengendalian biaya yang efektif di UD. Keripik Madani, yang mendukung perencanaan anggaran, penghitungan harga pokok produksi, serta analisis efisiensi dalam kegiatan operasional harian.

Tabel 11. Jumlah Biaya Overhead Pabrik Sesungguhnya Pada UD. Keripik Madani Kota Ende Tahun 2024

No	Komponen	Biaya Overhead Pabrik Sesungguhnya		
		Volume	Harga Per Satuan	Total Biaya
1	Garam	2.880 gram	12	34.560
2	Minyak Goreng	5.760 liter	15.000	86.400.000
3	Gula Halus	288 kg	12.000	3.456.000
4	Gula Pasir	28.800 gram	12	345.600
5	Pewarna	1.152 gram	428	493.056
6	Biaya Air	-	300.000	3.600.000
7	Biaya Listrik	-	1.000.000	12.000.000
8	Biaya Bahan Bakar	-	3.000.000	36.000.000
Jumlah				142.329.216

Sumber: UD. Keripik Madani Kota Ende (diolah 2025)

Tabel diatas menyajikan rincian biaya overhead pabrik aktual yang dikeluarkan UD. Keripik Madani selama proses produksi dan digunakan sebagai pembandingan terhadap biaya standar. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa sebagian besar komponen bahan penolong dibeli dengan harga lebih rendah dari standar. Garam, minyak goreng, gula halus, dan gula pasir masing-masing menghasilkan efisiensi biaya karena dibeli di bawah harga standar, begitu pula pewarna makanan dengan selisih kecil. Untuk biaya operasional, biaya air sedikit lebih rendah dari standar, meskipun total tahunannya tetap sama. Biaya listrik dan bahan bakar tidak mengalami perubahan dari nilai standar. Secara keseluruhan, total biaya overhead aktual sebesar Rp142.329.216, lebih rendah Rp18.241.344 dibandingkan biaya standar sebesar Rp160.570.560. Selisih ini menunjukkan efisiensi dalam pengelolaan bahan penolong dan sebagian biaya operasional, yang berdampak positif terhadap pengendalian biaya produksi. Temuan ini penting untuk evaluasi efisiensi biaya serta perbaikan strategi pengambilan keputusan keuangan pada periode berikutnya.

4. Penerapan Biaya Standar Dalam Pengendalian Biaya Produksi

Penetapan biaya standar berfungsi sebagai pedoman manajerial dalam memperoleh informasi akurat terkait estimasi biaya produksi serta jumlah biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk setiap unit produk atau tingkat produksi tertentu. Hal ini bertujuan untuk

mendukung efektivitas fungsi perencanaan, pengawasan, dan pengendalian biaya. Berdasarkan penerapan biaya standar tersebut, peneliti melakukan analisis perbandingan antara biaya standar dan biaya aktual atas komponen-komponen biaya produksi di UD. Keripik Madani. Hasil perbandingan menunjukkan adanya selisih atau varians, yang mencerminkan perbedaan antara estimasi biaya dan realisasi pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan, dan hal ini menjadi indikator penting dalam evaluasi efisiensi biaya serta pengambilan keputusan operasional ke depan. Hasil akhir perhitungan tersebut dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 12. Total hasil Varians antara biaya standar dan biaya sesungguhnya pada biaya produksi UD. Keripik Madani Kota Ende Tahun 2024

No	Komponen Biaya	Jumlah	Biaya Standar	Biaya Aktual	Varians	Keterangan
1	Biaya Bahan Baku	70.320 kg	158.400.000	146.363.202	12.036.798	F
2	Biaya Tenaga Kerja	20 orang	480.000.000	480.000.000	-	-
3	Biaya Overhead Pabrik	38.880	160.570.560	142.329.216	18.241.344	F
			798.970.560	768.692.418	30.278.142	F

Sumber: UD. Keripik Madani Kota Ende (diolah 2025)

Tabel diatas memperlihatkan perbandingan antara biaya standar dan biaya aktual pada tiga komponen utama biaya produksi di UD. Keripik Madani, yaitu bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Hasil analisis menunjukkan adanya varians yang mengindikasikan efisiensi pada dua dari tiga komponen tersebut. Pada komponen bahan baku, penggunaan sebesar 70.320 kg menghasilkan biaya aktual Rp146.363.202, lebih rendah dari standar Rp158.400.000, sehingga tercipta selisih positif (Favorable) sebesar Rp12.036.798. Demikian pula pada biaya overhead pabrik, tercatat efisiensi sebesar Rp18.241.344 dari total biaya aktual Rp142.329.216 dibandingkan standar Rp160.570.560. Sementara itu, biaya tenaga kerja terealisasi sesuai rencana sebesar Rp480.000.000, sehingga tidak terdapat selisih. Total varians keseluruhan mencapai Rp30.278.142 yang bersifat menguntungkan, menunjukkan bahwa proses produksi telah dilaksanakan secara efisien. Efisiensi ini berdampak positif terhadap pengendalian biaya, peningkatan margin laba, serta daya saing harga produk. Penerapan biaya standar terbukti efektif sebagai alat evaluasi, perencanaan, dan pengendalian, namun tetap memerlukan pemantauan berkala untuk menjaga stabilitas efisiensi di masa mendatang.

DISKUSI

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) serta efektivitas penerapan biaya standar dalam pengendalian biaya produksi di UD Keripik Madani Kota Ende. Metode yang digunakan adalah pendekatan full costing, mencakup biaya bahan baku utama (singkong), tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya produksi aktual selama satu tahun adalah Rp768.692.418, lebih rendah dibandingkan biaya standar sebesar Rp798.970.560. Selisih sebesar Rp32.641.344 (sekitar 4%) mencerminkan efisiensi dalam proses produksi. Efisiensi terbesar terjadi pada biaya overhead pabrik sebesar Rp18.241.344 dan biaya bahan baku sebesar Rp12.036.798, sedangkan biaya tenaga kerja terealisasi sesuai dengan perencanaan tanpa selisih. Hal ini menunjukkan bahwa penerapan biaya standar di UD Keripik Madani mampu meningkatkan efisiensi biaya dan memberikan dasar yang kuat untuk perencanaan dan pengendalian biaya secara menyeluruh.

Temuan ini sejalan dengan teori akuntansi biaya yang menekankan pentingnya biaya standar sebagai alat manajerial untuk mengidentifikasi penyimpangan (varians) dan mengevaluasi efisiensi produksi. Selain itu, hasil ini juga memperkuat temuan penelitian sebelumnya seperti studi oleh Andrian dkk (2024), yang menunjukkan bahwa penerapan biaya standar di PT Jakarana Tama Food Industry mampu mengendalikan fluktuasi harga bahan baku. Penelitian oleh Wehantouw dkk, (2014) juga mendukung hasil ini dengan menyatakan bahwa biaya standar dapat digunakan sebagai alat evaluasi biaya secara tepat waktu. Selanjutnya, penelitian Ngelo dkk (2014) menegaskan bahwa biaya standar memiliki peran strategis dalam mendukung pengambilan keputusan manajerial di industri makanan. Bahkan pada lingkup usaha kecil, hasil penelitian Zain & Dewi (2012) terhadap UKM Cireng Cageur di Bogor serta Oktaviana dkk (2024) menunjukkan bahwa penerapan biaya standar dapat membantu pelaku usaha dalam merencanakan produksi, mengatur pengeluaran, dan meningkatkan efisiensi operasional. Dengan demikian, hasil penelitian ini membuktikan bahwa biaya standar tidak hanya relevan diterapkan di perusahaan besar, tetapi juga efektif digunakan oleh UMKM seperti UD Keripik Madani. Efisiensi yang dihasilkan menunjukkan bahwa sistem pengendalian biaya berbasis standar dapat mendukung keberlangsungan usaha, memperkuat daya saing produk, dan memberikan kontribusi nyata terhadap perencanaan strategis dan pengambilan keputusan manajerial yang lebih baik.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa penerapan biaya standar pada UD Keripik Madani Kota Ende terbukti efektif dalam mengendalikan biaya produksi dan meningkatkan efisiensi operasional. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan pendekatan full costing, mencakup seluruh elemen biaya seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan biaya standar dalam pengendalian biaya produksi di UD. Keripik Madani Kota Ende menghasilkan selisih efisiensi sebesar Rp30.278.142 atau sekitar 4%. Efisiensi ini terutama berasal dari biaya bahan baku sebesar Rp12.036.798 dan biaya overhead pabrik sebesar Rp18.241.344, sementara biaya tenaga kerja konsisten sesuai standar. Temuan ini mendukung teori bahwa biaya standar berfungsi sebagai alat perencanaan, evaluasi, dan pengendalian biaya yang efektif. Secara keseluruhan, penerapan biaya standar pada UD Keripik Madani telah memberikan manfaat nyata, baik dari sisi efisiensi biaya, kestabilan operasional, maupun sebagai dasar pengambilan keputusan manajerial. Hal ini juga menjadi bukti bahwa pendekatan biaya standar dapat diterapkan secara praktis dan berhasil dalam meningkatkan kinerja keuangan dan daya saing pada level usaha dagang.

REKOMENDASI

Berdasarkan kesimpulan yang telah diperoleh dari hasil penelitian, maka peneliti memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1) Bagi Pengembangan Ilmu Pengetahuan

Penelitian ini memperkaya literatur dalam bidang akuntansi biaya, khususnya mengenai efektivitas penerapan biaya standar dalam pengendalian biaya produksi di sektor Usaha dagang. Selain itu, hasil penelitian ini dapat dijadikan referensi teoritis bagi studi-studi lanjutan yang membahas pengendalian biaya, efisiensi operasional, dan perencanaan biaya dalam skala usaha kecil dan menengah serta temuan ini memperkuat konsep bahwa biaya standar bukan hanya sebagai alat perencanaan, tetapi juga sebagai alat evaluasi dan pengambilan keputusan manajerial.

2) Bagi Objek Penelitian (UD Keripik Madani)

Perusahaan disarankan untuk mempertahankan efisiensi biaya, terutama pada komponen bahan baku dan overhead pabrik, yang menunjukkan efisiensi signifikan dalam hasil penelitian. Selain itu, perlu dilakukan evaluasi dan penyesuaian biaya standar secara berkala untuk memastikan bahwa standar tetap relevan dengan kondisi pasar dan biaya aktual serta manajemen dapat menggunakan data selisih biaya sebagai dasar pengambilan keputusan

strategis guna meningkatkan daya saing dan efisiensi operasional perusahaan. Efisiensi yang telah dicapai, khususnya dalam komponen bahan baku dan biaya overhead, dapat dijadikan standar keberhasilan dan diterapkan secara konsisten ke periode berikutnya.

3) Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian selanjutnya disarankan dapat memperluas objek kajian ke sektor usaha dagang lain atau perusahaan manufaktur yang berbeda guna membandingkan efektivitas biaya standar antar sektor, menambahkan variabel lain seperti profitabilitas, efisiensi waktu, atau produktivitas tenaga kerja untuk analisis yang lebih menyeluruh dan metodologi campuran (mix method) atau pendekatan kualitatif dapat digunakan untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang kendala atau praktik nyata dalam penerapan biaya standar di lapangan.

4) Bagi Pemerintah dan Lembaga Pendukung UMKM

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan agar pemerintah dan lembaga pendukung UMKM memberikan pelatihan akuntansi biaya, khususnya terkait penerapan biaya standar, untuk meningkatkan kemampuan pelaku usaha dalam mengelola biaya produksi secara efisien. Selain itu, pemberian insentif seperti subsidi, konsultasi gratis, atau potongan pajak bagi UMKM yang menerapkan sistem biaya standar dapat mendorong adopsi lebih luas. Pemerintah juga perlu mendukung pengembangan aplikasi sederhana yang membantu pencatatan dan analisis biaya, serta mengintegrasikan modul biaya standar dalam program pembinaan UMKM. Monitoring berkala oleh pemerintah daerah dapat memastikan efektivitas implementasi dan menjadi dasar penyusunan kebijakan UMKM yang lebih tepat sasaran.

REFERENSI

- Andrian, M., Afif, M., & Setiawan, A. (2024). Penerapan Biaya Standar dalam Efisiensi Produksi. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 12(1), 45–58.
- Carter, W. K., & Usry, M. (2014). *Akuntansi Biaya*. Salemba Empat.
- Ebert, R. J., & Griffin, R. W. (2015). *Business Essentials*. Pearson Education.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2006). *Akuntansi Manajerial*. Salemba Empat.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya*. Salemba Empat.
- Ngelo, A., Tinangon, J., & Elim, R. (2014). Pengaruh Biaya Standar terhadap Pengambilan Keputusan Manajerial. *Jurnal EMBA*, 2(4), 1120–1131.
- Oktaviana, D., & Dewi, S. (2024). Biaya Standar dan Efisiensi Operasional pada UMKM. *Jurnal Ilmu Ekonomi Terapan*, 8(2), 77–90.
- Salmon, M., & Runtu, D. (2016). Sistem Biaya Standar dan Pengendalian Biaya Produksi.

Jurnal Riset Akuntansi Dan Keuangan, 4(2), 189–197.

Wehantouw, C., Morasa, H., & Tirayoh, V. (2014). Penerapan Biaya Standar untuk Evaluasi Biaya Produksi. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan Daerah*, 6(3), 55–65.

Zain, M., & Dewi, I. (2012). Analisis Penerapan Biaya Standar pada UMKM. *Jurnal Ekonomi Dan Usaha Kecil*, 3(1), 33–42.