

ANALISIS BIAYA DIFERENSIAL DALAM PENGAMBILAN KEPUTUSAN PADA CAFE JR TEA DI PENFUI TIMUR KOTA KUPANG

Kokolia Yuniarni Karim¹, I Komang Arthana², Herly M. Oematan³

^{1,2,3}Universitas Nusa Cendana, Jl. Adisucipto Penfui, Kupang, NTT, Indonesia

Email: kokoliakarim01@gmail.com

Article History

Received: 30-09-2025

Revision: 08-10-2025

Accepted: 01-11-2025

Published: 01-11-2025

Abstract. *The purpose of this study was to analyze the management of differential cost information in producing or purchasing raw materials at Café JR Tea. The type of research used is qualitative research using a descriptive research approach. The data collection techniques used are observation, interviews, and documentation. The results of the study state that the calculation of costs by choosing the alternative of buying raw materials from outside suppliers is more profitable because it generates a greater profit per month than if producing raw materials themselves. In addition, also looking at other factors, namely the availability of time and effective labor to produce products, it is better to choose the alternative of buying raw materials from outside, compared to producing raw materials themselves, because producing raw materials yourself requires a long time to prepare and also process and also greater energy compared to directly buying raw materials. Thus, this research provides valuable insight for Cafe JR Tea in making decisions related to raw material management, as well as contributing to the differential cost management literature in the food and beverage industry.*

Keywords: *Differential Costs, Buying Raw Materials, Self-Production*

Abstrak. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengelolaan informasi biaya diferensial dalam memproduksi atau membeli bahan baku pada Café JR Tea. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi dan wawancara untuk memperoleh informasi yang mendalam mengenai objek penelitian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa alternatif membeli bahan baku dari pemasok luar lebih menguntungkan, karena menghasilkan laba bulanan yang lebih besar dibandingkan dengan memproduksi sendiri bahan baku. Hasil penelitian menyatakan bahwa perhitungan biaya dengan memilih alternatif membeli bahan baku dari pemasok luar lebih menguntungkan karena menghasilkan laba yang lebih besar perbulannya dibandingkan jika memproduksi sendiri bahan baku. Selain itu juga melihat faktor-faktor lain yaitu ketersediaan waktu dan tenaga yang efektif untuk menghasilkan produk lebih baik memilih alternatif membeli bahan baku dari luar, dibandingkan produksi sendiri bahan baku, karena memproduksi sendiri bahan baku memerlukan waktu yang cukup lama untuk menyiapkan dan juga memproses dan juga tenaga yang lebih besar dibandingkan dengan langsung membeli bahan baku. Dengan demikian, penelitian ini memberikan wawasan yang berharga bagi Cafe JR Tea dalam mengambil keputusan terkait pengelolaan bahan baku, serta kontribusi terhadap literatur manajemen biaya diferensial dalam industri makanan dan minuman

Kata Kunci: Biaya Diferensial, Membeli Bahan Baku, Produksi Sendiri

How to Cite: Karim, K. Y., Arthana, I. K., & Oematan, H. M. (2025). Analisis Biaya Diferensial Dalam Pengambilan Keputusan Pada Cafe Jr Tea Di Penfui Timur Kota Kupang. *Indo-Fintech Intellectuals: Journal of Economics and Business*, 5 (3), 7104-7116. [10.54373/ifijeb.v5i3.4314](https://doi.org/10.54373/ifijeb.v5i3.4314)

PENDAHULUAN

Industri makanan atau kuliner terutama dalam sektor makanan cepat saji, merupakan salah satu bagian penting dalam perekonomian global yang terus berkembang pesat. Salah satu elemen yang memainkan peran sentral dalam keberhasilan bisnis makanan cepat saji adalah pengambilan keputusan yang cerdas terkait pembelian atau produksi sendiri bahan baku yang digunakan dalam menu. Informasi akuntansi diferensial merupakan informasi yang mengenai taksiran pendapatan, biaya, dan atau aktivitas yang berbeda jika suatu tindakan tertentu dipilih, dibandingkan dengan tindakan alternatif lain (Sujarweni, 2019).

Biaya merupakan pengorbanan sumber daya ekonomis yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Dengan demikian, biaya dapat diartikan sebagai pengorbanan atau kos yang dikeluarkan untuk memperoleh aktiva dalam rangka mencapai tujuan tertentu (Ramdani, 2020). Secara lebih luas, biaya adalah bentuk pengorbanan sumber ekonomi yang dinyatakan dalam satuan uang, baik yang sudah terjadi maupun yang mungkin akan terjadi, dalam upaya perusahaan memperoleh barang atau jasa. Biaya juga dapat dipahami sebagai nilai dari sumber daya yang digunakan dalam proses produksi barang atau jasa, yang mencakup biaya langsung seperti upah tenaga kerja dan bahan baku, serta biaya tidak langsung seperti biaya overhead (Mankiw, 2020). Biaya diferensial (*differential cost*) merupakan salah satu komponen dalam informasi akuntansi diferensial, yaitu biaya yang nilainya berbeda pada setiap alternatif keputusan yang dipilih oleh manajemen (Jan dkk, 2018).

Perubahan harga yang cepat dalam era dinamika industri dewasa ini berpengaruh dalam pengambilan keputusan terkait pembelian atau produksi sendiri bahan baku juga harus mempertimbangkan faktor risiko. Fluktuasi harga bahan baku dan perubahan dalam lingkungan pasar dapat mempengaruhi biaya produksi dan profitabilitas bisnis secara signifikan. Oleh karena itu, analisis biaya diferensial juga memainkan peran penting dalam membantu pemilik bisnis mengantisipasi risiko-risiko ini dan mengambil keputusan yang tepat untuk menjaga kelangsungan bisnis mereka. Dengan menganalisis kasus studi konkret dan merinci faktor-faktor biaya yang terlibat, penelitian ini akan memberikan wawasan yang lebih mendalam tentang bagaimana keputusan bisnis yang cerdas dapat diambil berdasarkan analisis biaya diferensial.

Pengambilan keputusan dalam bisnis merupakan proses yang dipengaruhi oleh ambiguitas dan kompleksitas organisasi, di mana manajer harus menghadapi ketidakpastian serta keterbatasan informasi untuk menghasilkan keputusan yang efektif (Alvesson & Sveningsson, 2020). Lebih lanjut, pengambilan keputusan dapat dipahami sebagai proses mental dalam

memilih di antara berbagai alternatif tindakan, yang hasilnya sering kali dipengaruhi oleh bias maupun noise (variabilitas acak yang tidak diinginkan dalam penilaian manusia) (Kahneman dkk, 2021). Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan panduan praktis bagi pemilik bisnis makanan cepat saji dalam mengambil keputusan yang tepat terkait pembelian atau produksi sendiri bahan baku untuk produk pada objek penelitian ini yaitu Cafe JR Tea Kupang melalui proses analisis biaya diferensial.

Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Setiani dkk (2021) yang menunjukkan bahwa membeli bahan baku dari luar menghasilkan laba yang lebih besar bagi perusahaan. Hal-hal tersebut yang melatarbelakangi penelitian ini untuk dilakukan, untuk melihat apakah jika memperoleh bahan baku dari pemasok maka Cafe JR Tea akan mendapatkan bahan baku dengan lebih efisien, dan keuntungan-keuntungan yang akan diterima perusahaan akan terasa lebih maksimal, ataukah justru dengan memproduksi sendiri maka perusahaan lebih untung.

Berdasarkan rangkaian di atas, peneliti tertarik ingin meneliti terkait bagaimana pengambilan keputusan oleh manajer khususnya dalam mengelola informasi akuntansi diferensial dalam pengambilan keputusan membeli atau memproduksi sendiri bahan baku, dengan melakukan penelitian dengan judul “Analisis Biaya Diferensial Dalam Pengambilan Keputusan Pada Cafe JR Tea di Penfui Timur Kota Kupang”.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan mix method (kualitatif dan kuantitatif). Data diperoleh dari wawancara dengan manajer serta karyawan Café JR Tea sebagai data primer, dan dari catatan biaya produksi, laporan keuangan, serta dokumen pendukung lainnya sebagai data sekunder. Fokus penelitian diarahkan pada identifikasi komponen biaya, analisis biaya diferensial, serta penilaian laba diferensial dan kualitas produk. Informan yang terlibat dalam penelitian ini adalah Yuni sebagai Owner sekaligus Manajer, Ito sebagai Chef Burger, Adi sebagai Cleaning Staff, dan Rosa sebagai Pelayan. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dan dokumentasi. Analisis data dilakukan dengan cara mengorganisasikan serta mengurutkan data ke dalam pola, kategori, dan satuan uraian dasar sehingga dapat ditemukan tema dan dirumuskan hipotesis kerja sesuai dengan data (Moleong, 2020). Tahapan analisis data kualitatif mengikuti model Miles dan Huberman yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan atau verifikasi.

HASIL

Alternatif dalam hal ini membeli bahan baku dari pemasok luar atau memproduksi sendiri bahan baku. Tujuannya adalah untuk menilai alternatif manakah yang menghasilkan keuntungan yang lebih besar. Dalam pengambilan keputusan, biaya diferensial dibandingkan dengan membandingkan laba atau keuntungan dari masing-masing alternatif. Dalam hal ini, manajer berperan untuk melakukan analisis dalam mengambil keputusan yang tepat demi mewujudkan tujuan perusahaan, karena keputusannya adalah yang akan dijalankan. Kesalahan dalam pengambilan keputusan oleh manajer dapat menimbulkan kerugian, baik kerugian finansial ataupun kerugian citra bisnis.

Biaya Membeli Bahan Baku dari Pemasok Luar

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan pada Café JR Tea, diketahui bahwa pihak Café JR Tea melakukan teknik pencatatan keuangan sederhana untuk mencatat segala jenis biaya baik pengeluaran dan pemasukan serta laba ruginya. Pernyataan ini sesuai yang disampaikan oleh Ibu Yuni selaku pemilik sekaligus manajer cafenya.

“Untuk pencatatan keuangan kami tidak melakukan teknik pencatatan khusus, hanya dengan mencatat pengeluaran dan pemasukan saja, kalau ada pengeluaran misalnya beli bahan baku, bayar listrik, beli gas, beli air. Begitu pula dengan pemasukan jika ada yang membeli.”

Pernyataan ini juga didukung oleh Kak Ito selaku karyawan Café JR Tea:

“Pencatatan keuangan dilakukan langsung oleh pemilik, kami hanya menjalankan tugas masing-masing.”

Berdasarkan pernyataan-pernyataan di atas, Café JR Tea Kupang belum menerapkan pencatatan keuangan maupun perhitungan biaya diferensial, melainkan mengestimasi atau memperkirakan biaya dan harga jual burger berdasarkan biaya-biaya produksi yang dikeluarkan, seperti : biaya bahan baku, biaya tenaga, biaya overhead pabrik dan intuisi dari pemilik sekaligus pengelola perusahaan. Pernyataan di atas juga kemudian dibuktikan dengan pernyataan Ibu Yuni selaku pemilik Café JR Tea Kupang.

“Saya belum melakukan pencatatan keuangan khusus, hanya melakukan perkiraan biaya- biaya saja untuk tau mana yang lebih menguntungkan.”

Hal ini dikarenakan ketidaktahuan pemilik sekaligus manajer tentang ilmu akuntansi dan bagaimana manfaat dari perhitungan biaya diferensial yaitu bisa memberikan pedoman kepada manajemen terkait bagaimana menentukan metode atau alternatif yang lebih memberikan keuntungan, sehingga memungkinkan mereka memiliki langkah yang tepat dalam menjalankan usaha, yang pastinya tetap mempertimbangkan beberapa faktor. Selain itu, dalam melakukan pembelian bahan baku dari luar, pihak Café JR Tea juga harus mempertimbangkan, memantau ataupun mengevaluasi bagaimana memperoleh bahan baku yang tetap terjaga kualitasnya.

Cafe JR Tea dapat melakukan beberapa langkah untuk memantau dan mengevaluasi bahan baku burger yang diterima dari pemasok eksternal guna memastikan kualitas, keamanan, dan keandalannya. Mulai dari menetapkan standar kualitas yang jelas untuk bahan baku burger, termasuk kriteria seperti kesegaran, kebersihan, dan kesesuaian dengan spesifikasi yang ditetapkan. Petugas pengadaan atau manajer kafe atau chef dapat secara rutin melakukan pemeriksaan visual terhadap setiap pengiriman bahan baku yang diterima untuk memastikan bahwa mereka memenuhi standar kualitas yang ditetapkan. Pihak café juga dapat melakukan pengujian kualitas secara acak terhadap sampel bahan baku yang diterima, seperti pengujian untuk mencoba rasa, aroma, dan tekstur. Cafe JR Tea juga dapat menyimpan catatan yang akurat tentang setiap pemasok bahan baku burger mereka, termasuk informasi tentang riwayat pemesanan, kinerja pengiriman, dan masalah yang mungkin timbul. Dan juga menilai secara teratur kinerja pemasok berdasarkan kriteria seperti kualitas produk, waktu pengiriman, layanan pelanggan, dan harga. Seperti kata Ibu Yuni selaku manajer café:

“Untuk perolehan bahan baku dari luar, kita pasti selalu memastikan supaya bahan-bahannya berkualitas dan punya standar kualitas sendiri. Harus bersih, segar, dan tidak rusak. Chef berperan disini dalam menjaga kualitas bahan baku.”

Pernyataan ini didukung oleh Ito selaku chef:

“Untuk memastikan kualitas bahan baku apalagi dari pemasok luar, adalah tugas saya untuk memastikan kualitas dan kesegaran bahan baku. Kalau membeli bahan baku kita memastikan bahan baku yang terbaik.”

Dalam mengidentifikasi dan mengelola risiko terkait dengan pengambilan keputusan bahan baku burger dengan menerapkan strategi dan praktik manajemen risiko yang efektif, pihak Café JR Tea harus bisa mengidentifikasi kemungkinan fluktuasi harga bahan baku burger, terutama untuk bahan baku yang memiliki harga pasar yang tidak stabil seperti daging, terigu, atau sayur- sayuran. Meskipun dalam menjalankan usaha, pastinya tidak luput dari berbagai macam hambatan atau kendala seperti keterangan Ibu Yuni selaku manajer:

“Kendala atau hambatannya dilihat dari banyaknya pesaing saat ini yang juga memasarkan produk yang sejenis, sebagai saingan bisnis. Bisnis minuman sekarang banyak sekali bermunculan dan ini termasuk pesaing, mulai dari bisnis minuman yang sudah lama terkenal diluar mulai dari yang sudah lama berkembang sampai yang baru memulai, ini yang kami lihat dan kita juga tidak mau kalah saing makanya kita aktif terus adakan promosi-promosi, mulai dari potongan harga, atau event-event dibuat, terus juga kita bikin promosi kalau ada hari-hari tertentu termasuk juga promo- promo menarik, termasuk di dalam aplikasi grabfood juga. Tujuannya itu semua supaya bisa bersaing dengan brand-brand lain.”

Selain itu juga risiko terkait dengan ketidaktersediaan bahan baku, baik karena masalah pasokan dari pemasok eksternal, perubahan musiman, atau faktor-faktor lain seperti bencana alam atau kejadian yang tidak terduga. Seperti pernyataan Ibu Yuni terkait bagaimana

mengidentifikasi dan mengelola resiko yang terkait dengan pengambilan keputusan bahan baku burger, seperti fluktuasi harga (perubahan harga pasaran) atau ketidaktersediaan bahan baku.

“Kalau untuk fluktuasi atau perubahan harga pasar, café kami selalu mengecek kenaikan harga di pasaran dan juga kalau bahan baku tidak tersedia di tempat biasa kami membeli, atau karena tidak musim, kami mencari alternatif tempat lain untuk memperoleh bahan bakunya. Kalau sedang kosong, terpaksa harus menghilangkan komponen bahan baku yang tidak ada, diganti dengan alternatif bahan baku lain. Misalnya kalau keju mozzarellakosong, kami pakai keju biasa saja dan menurunkan harganya.”

Proses produksi yang dilakukan oleh perusahaan, di bidang apapun, membutuhkan berbagai elemen untuk menghasilkan satu produk yang akan dijual. Mulai dari tenaga manusia, peralatan yang ada di pabrik, sumber daya, hingga bahan baku. Semua diperlukan dalam jumlah tertentu, sehingga dapat menghasilkan barang yang sesuai dengan standar. Bahan baku utama dalam pembuatan burger adalah roti dan daging ayam atau sapi. Untuk membuat burger, Café JR Tea memerlukan beberapa bahan baku yang dibeli dari pemasok luar, yaitu dibeli di toko.

Biaya overhead pabrik (BOP) di Cafe Burger Cafe Jr Tea merupakan sejumlah biaya tetap dan variabel yang terkait dengan pengelolaan dan operasional dapur tempat burger diproduksi. Berdasarkan tabel di atas, terdapat beberapa komponen biaya overhead pabrik, termasuk di dalam biaya utilitas berupa air, listrik, gas, dan lainnya yaitu biaya yang dikeluarkan untuk memastikan adanya pasokan energi yang memadai untuk menjalankan peralatan dan mesin yang digunakan dalam proses produksi burger. Biaya-biaya tersebut di atas merupakan sejumlah biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk burger sebanyak 1.200 pcs per bulannya, apabila bahan baku diperoleh dengan membeli dari pemasok luar. Harga jual 1 (satu) pcs burger adalah Rp 15.000. Maka, untuk perhitungan laba/ margin keuntungan penjualan burger dalam sebulan dapat dilihat dalam tabel berikut:

Tabel 1. Laporan Laba Rugi (per bulan) Membeli Bahan Baku Dari Luar Café JR Tea Kupang

Pendapatan:	
Penjualan (1.200 pcs x Rp 15.000)	Rp 18.000.000
Total Pendapatan	Rp 18.000.000
Beban:	
Biaya Bahan Baku	Rp 5.305.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 5.600.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 905.000
Total Beban	Rp 11.810.000

Laba Sebelum Pajak	Rp 6.190,000
Pajak (10% x Rp 6.190.000)	Rp 619.000
Laba Bersih	Rp 5.571.000

Berdasarkan tabel perhitungan laba rugi di atas, diketahui bahwa besaran rata-rata laba atau keuntungan yang diterima Café JR Tea Kupang per bulan dengan total penjualan per bulan 1.200 pcs burger dengan harga jual Rp 15.000, dan total beban mulai dari beban biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, sampai dengan biaya overhead pabrik, maka keuntungannya adalah senilai Rp 5.571.000 setelah dipotong pajak.

Biaya Memproduksi Sendiri Bahan Baku

Berdasarkan wawancara yang dilakukan kepada manajer Café JR Tea Kupang yang menyatakan bahwa dalam menjalankan bisnisnya, mereka pernah melakukan proses produksi dengan memproduksi sendiri bahan baku, namun sudah tidak diterapkan lagi karena menurut manajer, dengan memproduksi sendiri bahan baku yaitu roti, dan daging olahan burger, lebih memakan banyak waktu dan tenaga, Dimana waktu buka café akan diundur, dan juga tenaga yang dikeluarkan juga butuh lebih banyak, mengingat karyawan atau chef dan pelayan burger hanya 2 orang, sisanya adalah *cleaning staff*.

“Dalam memproduksi bahan baku, kami lebih memilih melakukan pemasokan bahan baku dengan membeli di toko. Karena sekarang sudah ada yang gampang, daging olahan jadi yang dijual di toko. Jadi bikinnya juga lebih mudah. Walaupun rasanya tidak sama dengan saat kami membuat sendiri daging dan rotinya, tapi pelanggan tetap suka. Dulu pernah bikin roti sendiri dan masak daging olahan sendiri, tapi sangat makan waktu dan tenaga.”

Hal tersebut dinyatakan oleh Ibu Yuni selaku manajer Café JR Tea Kupang. Pernyataan ini juga didukung dengan pernyataan Kak Rosa selaku karyawan yang mengatakan bahwa:

“Untuk proses pembuatan burger dulu pernah kita produksi sendiri bahan baku roti dan daging sapi dan ayam olahannya, tetapi karena sedikit memakan waktu dan tenaga jadi Ibu Yuni juga mengubah perolehan bahan baku jadinya kita membeli jadi saja, mungkin karena lebih mudah juga.”

Berdasarkan data, biaya bahan baku burger, apabila roti dan patty sapi maupun ayam diolah sendiri. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan pada Ibu Yuni selaku manajer café yang menyatakan bahwa apabila memproduksi sendiri, akan mengeluarkan biaya yang lebih banyak dan juga tenaga yang lebih banyak. Berikut pernyataan Ibu Yuni:

“Dulu pernah produksi sendiri mulai dari roti, dan patty burgernya, tetapi tidak lama setelah itu langsung ganti metode, karena sudah tau kalau harga roti jadi dan patty atau daging olahan jadinya itu lebih murah.”

Pernyataan tersebut juga didukung oleh Kak Ito selaku juru masak atau *chef* burger, yang menerangkan tata cara produksi burger:

“Waktu awal- awal dibuka memang kami masih melakukan produksi sendiri bahan baku, mulai dari bikin roti dan pattynya semua kami produksi sendiri.”

Alternatif pilihan membeli bahan baku dari luar dan memproduksi sendiri ditentukan oleh seorang manajer. Oleh karena itu, seorang manajer harus mampu mengambil keputusan yang paling tepat, demi terwujudnya tujuan perusahaan atau bisnisnya. Maka, dalam pengambilan keputusan tersebut harus menelaah perbandingan biaya yang dikeluarkan dari berbagai macam alternatif, mulai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Untuk biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik memiliki kesamaan rincian biaya antara kedua alternatif. Jadi, perhitungan laba atau keuntungan apabila memilih alternatif memproduksi sendiri bahan baku dapat dihitung pada tabel berikut:

Tabel 2. Laporan Laba Rugi (per bulan) Memproduksi Sendiri Bahan Baku Café JR Tea Kupang

Pendapatan:	
Penjualan (1.200 pcs x Rp 15.000)	Rp 18.000.000
Total Pendapatan	Rp 18.000.000
Beban:	
Biaya Bahan Baku	Rp 8. 472.250
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 5.600.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 905.000
Total Beban	Rp 14.977.250
Laba Sebelum Pajak	Rp 3.022.750
Pajak (10% x Rp 3.022.750)	Rp 302.275
Laba Bersih	Rp 2.720.475

Analisis Biaya Diferensial Antara Membeli Bahan Baku dari Luar atau Memproduksi Sendiri Bahan Baku

Biaya diferensial sebagai salah satu acuan manajer dalam menentukan atau mengambil keputusan terkait perolehan bahan baku, membeli bahan baku dari luar atau memproduksi sendiri bahan baku manakah yang lebih efektif dan menguntungkan untuk dijalankan

perusahaan. Berdasarkan beberapa data di atas, dapat dilakukan perbandingan biaya diferensialnya, dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 3. Analisis Perbandingan Dilihat dari Laba Diferensial Menggunakan Laporan Laba/Rugi Café JR Tea Kupang

Keterangan	Membeli Bahan Baku	Memproduksi Sendiri
Penjualan	Rp 18.000.000	Rp 18.000.000
Biaya Bahan Baku	Rp 5.305.000	Rp 8.472.250
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 5.600.000	Rp 5.600.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 905.000	Rp 905.000
Total Biaya Diferensial	(Rp 11.810.000)	(Rp 14.977.250)
Laba Bersih/ Pendapatan Diferensial	Rp 5.571.000	Rp 2.720.475
Laba Diferensial	Rp 2.850.525	

Berdasarkan Tabel 4.9, terlihat penjualan dalam sebulan Rp 18.000.000, jika perusahaan atau Café JR Tea membeli bahan baku dari pemasok luar, maka dari penjualan tersebut dikurangi biaya produksi senilai Rp 11.810.000, dan akan mendapatkan laba/ pendapatan diferensial senilai Rp 5.571.000. Apabila Café JR Tea memproduksi sendiri bahan baku, maka dari penjualan tersebut dikurangi biaya produksi sendiri yaitu Rp14.977.250 dan akan mendapatkan laba/ pendapatan diferensial senilai Rp2.720.475. Jadi, untuk mengetahui besaran laba diferensialnya, maka dihitung dari perbedaan laba pada alternatif membeli bahan baku dengan alternatif lain yaitu memproduksi sendiri bahan baku, atau laba diferensial dinyatakan dengan rumus:

$$\text{Laba Diferensial} = \text{Pendapatan Diferensial} - \text{Biaya Diferensial}$$

$$\text{Laba Diferensial} = \text{Rp } 5.571.000 - \text{Rp } 2.720.475 = \text{Rp } 2.850.525$$

Berdasarkan hasil perhitungan dan analisis yang dilakukan oleh peneliti di atas, dapat diketahui bahwa lebih baik membeli bahan baku dari luar, karena memiliki laba diferensial

yang lebih tinggi dibandingkan jika harus memproduksi sendiri bahan baku. Perbedaan biayanya mencapai Rp 2.850.525.

DISKUSI

Berdasarkan hasil penelitian pada Café JR Tea, yang memiliki tujuan utama yaitu menjadi bisnis yang dapat berkembang dan berkelanjutan kedepannyasehingga dapat membuka lapangan pekerjaan baru, dan dapat menjadi local brand yang dapat bersaing dengan merk-merk luar. Maka dari itu, dalam mewujudkan tutjuannya, manajer selaku orang yang berperan penting dalam pengambilan keputusan perusahaan harus mengambil keputusan yang tepat demi tercapainya tujuan- tujuan tersebut. Meskipun dalam menjalankan usaha, pastinya tidak luput dari berbagai macam hambatan atau kendala.

Di era sekarang juga sangat penting bagi perusahaan menciptakan, memperkenalkan, dan memasarkan produk melalui sosial media, hal ini tentu sangat memiliki dampak yang begitu besar. Pengelolaan sosial media yang terstruktur, baik itu dari segi desain, ide-ide, maupun isi konten adalah hal yang akan mempengaruhi minat untuk melirik suatu brand. Konsumen mempersepsikan bahwa produk yang bagus dan profesional itu juga tergantung dari desain/isi konten dari sosial media suatu brand. Hal tersebut JR Tea Indonesia lakukan agar konsumen dapat melirik brandnya, dengan begitu JR Tea juga dapat menampilkan konten- konten di sosial media dengan berkualitas. Untuk laman sosial media, Café JR Tea sendiri masih aktif dengan nama intagram JRTeaKupang, untuk lebih memasarkan produk- produk mereka lebih luas. Hal ini juga penting dalam mengatasi persaingan bisnis saat ini, yaitu penggunaan sosial media dalam pemasarannya.

Biaya diferensial adalah berbagai perbedaan biaya di antara sejumlah alternatif pilihan yang dapat digunakan perusahaan, biaya diferensial atau biaya relevan sering disebut sebagai biaya marjinal atau biaya incremental. Biaya diferensial merupakan berbagai kemungkinan, yang dapat terjadi, dan dapat digunakan perusahaan dalam menghitung biaya yang akan dikeluarkan perusahaan (Ramadhani dkk, 2020:34). Biaya diferensial adalah salah satu faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan. Biaya diferensial mencakup semua pengeluaran biaya yang terpengaruh oleh pengambilan keputusan. Oleh sebab itu biaya diferensial patut jadi pertimbangan untuk pengambilan keputusan.

Penggunaan biaya diferensial akan diperhadapkan dalam beberapa masalah misalnya memproduksi sendiri didalam keputusan - keputusan kusus. Biaya diferensial dipakai untuk dapat mengetahui akankah terjadi kenaikan laba disertai dengan kenaikan biaya yang besar. Analisis biaya diferensial adalah proses estimasi atau konsekuensi dari pilihan – pilihan

alternatif yang dapat dipilih oleh para pengambil keputusan. Berdasarkan hasil penelitian di atas, ditinjau dari perhitungan biaya diferensial dan laba diferensial dari alternatif membeli bahan baku dari pemasok luar atau memproduksi sendiri bahan baku, maka keputusan yang tepat untuk dijalankan adalah memilih alternatif membeli bahan baku dari pemasok luar daripada memproduksi sendiri bahan baku.

Hal ini dikarenakan dengan membeli bahan baku dari luar hanya mengeluarkan biaya sebesar Rp 11.810.000, sementara apabila memproduksi sendiri bahan baku akan mengeluarkan biaya sekitar Rp 14.977.250. Dengan biaya tersebut dapat dihitung penghematan biaya jika perusahaan/ Café JR Tea memilih alternatif membeli bahan baku dari luar sebesar Rp 2.720.475 dan lebih menguntungkan. Selain itu juga Café JR Tea dapat lebih menghemat waktu dan tenaga jika membeli bahan baku dari luar, namun dengan kualitas yang tetap terjaga pula. Penelitian terdahulu oleh Setiani dkk (2021) menyatakan hal yang sama bahwa alternatif membeli dari luar lebih menguntungkan daripada memproduksi sendiri karena dengan menganalisis biaya produksi apabila perusahaan tersebut membeli dari luar daerah dapat dilihat perbedaannya sebab jika membeli dari luar tidak membutuhkan waktu yang lama seperti memproduksi sendiri, biaya yang dikeluarkan pula lebih hemat. Saat melakukan perbandingan antara dua alternatif ini, biaya yang dikeluarkan saat membeli bahan baku dari luar dengan biaya yang dikeluarkan saat memperoleh bahan baku dengan memproduksi sendiri, maka akan menimbulkan perbedaan biaya. Apabila pihak manajemen melihat hal ini dengan baik, maka akan melihat adanya perbedaan keuntungan/ laba. Jika lebih mengsurhuntungkan maka efisiensi perusahaan akan lebih baik daripada yang menghasilkan keuntungan lebih sedikit.

Hasil wawancara yang dilakukan peneliti pada Café JR Tea, menerangkan bahwa mereka tidak melakukan pembukuan keuangan, dan hanya melakukan perkiraan pengeluaran dan pendapatan. Hal ini dikarenakan pemilik yang tidak menerapkan ilmu akuntansi ataupun pencatatan keuangan lainnya dalam menjalani usahanya. Pemilik belum mengetahui manfaat dari analisis biaya diferensial dimana biaya diferensial dapat memberikan manfaat dalam memberikan arahan kepada pihak manajemen dalam mengambil keputusan yang tepat. Dalam hal ini adalah pengambilan keputusan dalam penentuan pemasokan bahan baku membeli atau memproduksi sendiri.

Keputusan apakah membeli atau memproduksi sendiri bahan baku burger dapat memiliki dampak signifikan terhadap laba bersih atau margin keuntungan dan juga kualitas bahan baku Café JR Tea. Jika Café JR Tea memutuskan untuk memproduksi sendiri bahan baku burger, mereka akan menghadapi biaya produksi internal, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Ini dapat mempengaruhi margin keuntungan

kafe karena menambah biaya operasional. Keputusan untuk memproduksi sendiri bahan baku burger dapat memungkinkan Cafe JR Tea untuk mengoptimalkan penggunaan sumber daya dan meningkatkan efisiensi produksi. Jika produksi internal dilakukan dengan efisien, biaya produksi per unit dapat dikurangi, yang pada gilirannya meningkatkan margin keuntungan. Namun membeli bahan baku dari pemasok eksternal dapat memberikan stabilitas pasokan dan harga yang dapat diprediksi. Ini dapat membantu Cafe JR Tea menghindari fluktuasi biaya yang disebabkan oleh perubahan harga pasar atau masalah pasokan. Stabilitas ini dapat membantu menjaga margin keuntungan yang konsisten.

Berdasarkan hasil penelitian ini, Café JR Tea sudah melakukan dan menjalankan keputusan yang tepat, yaitu memperoleh bahan baku dengan membeli dari pemasok luar. Namun, dalam melakukan pengambilan keputusan, pihak manajemen hanya melakukan analisis keuangan sederhana, dimana sebaiknya lebih baik melakukan analisis biaya diferensial yang lebih rinci untuk mengambil keputusan yang tepat. Hal ini karena harga pasar saat ini ataupun di masa depan tidak ada yang tahu akan berubahannya, dan minat pelanggan juga harus dipertimbangkan, apakah lebih menyukai apabila menggunakan daging instan, atau lebih menyukai daging olahan pemilik. Selain biaya yang dikeluarkan, perlu mempertimbangkan pula hal-hal di atas, demi menciptakan bisnis yang dapat bersaing dan terus berkembang dari waktu ke waktu.

KESIMPULAN

Membeli bahan baku dari pemasok luar lebih menguntungkan daripada memproduksi sendiri bahan baku. Hal ini didasarkan beberapa temuan hasil analisis peneliti, yaitu melalui analisis biaya diferensial, telah terungkap bahwa biaya total untuk membeli bahan baku dari pemasok luar lebih rendah daripada biaya memproduksi sendiri. Dengan membeli bahan baku dari pemasok luar, Cafe JR Tea dapat mengoptimalkan efisiensi operasional mereka. Hal ini memungkinkan kafe untuk fokus pada kegiatan inti mereka tanpa harus mengalokasikan sumber daya tambahan untuk memproduksi bahan baku. Biaya, waktu, dan tenaga menjadi lebih hemat. Saran terhadap Café JR Tea sebaiknya dalam pengambilan keputusan bisa mempertimbangkan segala keputusan dengan perhitungan yang matang, terutama dalam penentuan pemasokan bahan baku. Lakukan atau terapkan perhitungan akuntansi diferensial, sebagai pembandingan sehingga dapat menentukan laba yang lebih besar bagi perusahaan. Sebaiknya juga terus mendengarkan umpan balik atau masukan dari pelanggan tentang kualitas dan kepuasan mereka terhadap produk. Hal ini dapat membantu dalam penyesuaian strategi pembelian bahan baku.

REFERENSI

- Alvesson, M., & Sveningsson, S. (2020). *Managerial lives: Leadership and identity in organizations*. Cambridge University Press.
- Jan, G. M., David P. E. Saerang, & Mawikere, L. M. (2018). Analisis Penerapan Biaya Diferensial Dan Opportunity Cost Dalam Pengambilan Keputusan Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada Pabrik Tempe Rumahan Kleak. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, Dan Hukum)*, 7 (4)(x), 447–458.
- Kahneman, D., Sibony, O., & Sunstein, C. R. (2021). *Noise: A flaw in human judgment*. HarperCollins.
- Mankiw, N. G. (2020). *Principles of economics*. Cengage Learning.
- Moleong, L. J. (2020). *Metodologi penelitian kualitatif (Edisi revisi)*. Remaja Rosdakarya.
- Ramdani, D. (2020). *Pengantar akuntansi biaya*. Deepublish.
- Setiani, T., & Warmoyo, S. I. (2021). Analisis Biaya Diferensial dalam Pengambilan MEMBELI ATAU MEMPRODUKSI SENDIRI BAHAN BAKU PADA PT. JAPFA COMFEED INDONESIA TBK. TAHUN 2018-2019. *Jurnal Akuntansi*, 14 (1), 79–90.
- Sujarweni, V. W. (2019). *Akuntansi Diferensial*. Pustaka Baru Press.