

**ANALISIS EFISIENSI BIAYA BAHAN BAKU, BIAYA TENAGA KERJA
LANGSUNG DAN BIAYA OVERHEAD PABRIK TERHADAP RASIO PROFIT
MARGIN PADA MIE AYAM BAKSO CAK NO SOLO**

Nia Aisyah^{1*}, Putri Handayani², Tia Astaivada³, Mochamad Reza Adiyanto⁴

¹⁻⁴ Universitas Trunojoyo Madura

E-mail: ¹⁾ echaaansyh@gmail.com, ²⁾ putrihandayaniie@gmail.com,

³⁾ tiaastaivada@gmail.com, ⁴⁾ reza.adiyanto@trunojoyo.ac.id

Abstract

This study aims to analyze the efficiency of raw material costs, direct labor costs and factory overhead costs on the profit margin ratio at Bakso Cak No Solo Chicken Noodle. By doing cost efficiency, it can increase maximum profit. The study used a qualitative approach and descriptive data analysis techniques. Analysis of production cost efficiency uses a comparison between actual production costs and budget production costs. In this study using data from observation, interviews and documentation. From this study obtained the results that the efficiency of production costs on raw materials at the meatball chicken noodle shop is inefficient with a percentage of 125%, this shows that there is a difference between the actual production costs of raw materials. Thus causing the Cak No Solo Meatball Chicken Noodle shop to experience a loss of Rp. 500,000. After making the efficiency of raw material costs, it was found that the actual raw material costs decreased by IDR 505,000, because of this the production costs became efficient with a percentage of 99%. With the efficiency of production costs, the profit earned by business actors increased by 0.94%, namely IDR 505,000. The NPM result of 81.03% is also obtained, which means that business actors are more efficient in managing costs and generating maximum profits from sales. The higher the NPM value means that the finances in the business are healthier and better.

Keywords: Cost Efficiency, Production Costs, Profit Margin Ratio

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis efisiensi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik terhadap rasio profit margin pada Mie Ayam Bakso Cak No Solo. Dengan melakukan efisiensi biaya maka dapat meningkatkan laba yang maksimum. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dan teknik analisis data deskriptif. Analisis efisiensi biaya produksi menggunakan perbandingan antara biaya produksi sebenarnya dengan biaya produksi anggaran. Dalam penelitian ini menggunakan data dari hasil observasi, wawancara dan dokumentasi. Dari penelitian ini diperoleh hasil bahwa efisiensi biaya produksi pada bahan baku pada warung mie ayam bakso tersebut tidak efisien dengan persentase 125%, hal tersebut menunjukkan bahwa adanya selisih antara biaya produksi bahan baku sebenarnya. Sehingga menyebabkan warung Mie Ayam Bakso Cak No Solo mengalami kerugian sebesar Rp 500.000. Setelah melakukan efisiensi biaya bahan baku diperoleh penurunan biaya bahan baku sebenarnya sebesar Rp 505.000, karena hal tersebut biaya produksi menjadi efisien dengan persentase 99%. Dengan adanya pengefisienan biaya produksi laba yang diperoleh pelaku usaha naik 0,94% yaitu sebesar Rp 505.000. Diperoleh juga hasil NPM sebesar 81,03% ini berarti bahwa pelaku usaha semakin efisien dalam mengelola biaya dan menghasilkan

¹Universitas Trunojoyo Madura

Nia Aisyah

*E-mail: echaaansyh@gmail.com

keuntungan yang maksimum dari penjualan. Semakin tinggi nilai NPM mengartikan bahwa keuangan pada usaha tersebut semakin sehat dan baik.

Kata kunci: Efisiensi Biaya, Biaya Produksi, Rasio Profit Margin

PENDAHULUAN

Kemampuan perusahaan untuk memperoleh laba dapat diukur dengan berbagai rasio profitabilitas, salah satunya adalah rasio profit margin. Rasio profit margin adalah perbandingan antara laba usaha (*net operating income*) dengan pendapatan (*net sales*). Besar kecilnya rasio profit margin ditentukan oleh dua faktor, yaitu pendapatan dan laba usaha. Dengan jumlah laba usaha tertentu, profit margin dapat diperbesar dengan memperbesar pendapatan. Dengan jumlah pendapatan tertentu, profit margin dapat diperbesar dengan menekan biaya usaha. Rasio gross profit margin digunakan untuk mengukur kemampuan memperoleh laba kotor dari setiap rupiah penjualan. Laba kotor terbentuk dari biaya pokok penjualan, sehingga untuk memperbesar rasio gross profit margin perlu mengendalikan biaya produksi.

Rasio profit margin adalah rasio yang digunakan untuk mengukur efisiensi suatu usaha dalam menghasilkan keuntungan dari penjualan produk atau jasa. Rasio profit margin yang tinggi menunjukkan bahwa perusahaan menghasilkan laba yang tinggi dari setiap penjualan. Sedangkan rasio profit margin yang rendah menandakan penjualan terlalu rendah untuk tingkat biaya tertentu atau biaya yang terlalu tinggi untuk tingkat penjualan tertentu, atau kombinasi dari keduanya. Secara umum, rasio yang rendah dapat menunjukkan ketidakefisienan manajemen. Salah satu rasio profit margin yang harus dicapai oleh manajer pemasaran adalah rasio gross profit margin. Rasio gross profit margin digunakan untuk mengukur kemampuan memperoleh laba kotor dari setiap penjualan. Karena laba kotor terbentuk dari biaya pokok penjualan, maka untuk memperbesar tingkat rasio gross profit margin perlu dilakukan pengendalian biaya produksi (Shelina & Sasana, 2022).

Biaya standar merupakan salah satu dasar biaya yang digunakan dalam pengendalian biaya produksi. Biaya produksi merupakan unsur penting dalam pembentukan harga pokok produksi yang dijadikan dasar dalam penentuan harga pokok penjualan produk yang dihasilkan. Biaya produksi adalah biaya yang timbul dalam rangka menghasilkan produk. Biaya produksi dapat dikelompokkan menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead (Bustami & Nurlela, 2013). Biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja

langsung disebut dengan istilah biaya utama (*prime cost*), sedangkan biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik disebut juga dengan istilah biaya konversi (*conversion cost*) yang merupakan biaya untuk mengkonversi atau mengubah bahan baku menjadi produk jadi. Unsur biaya non- produksi adalah biaya yang berkaitan selain fungsi produksi, yaitu pengembangan, distribusi, layanan pelanggan, dan administrasi umum.

Efisiensi biaya produksi merupakan salah satu variabel penting dalam pengendalian biaya. Salah satu cara untuk meningkatkan efisiensi biaya produksi adalah dengan membandingkan rencana biaya produksi dengan realisasinya. Perencanaan biaya produksi dituangkan ke dalam bentuk pedoman biaya yang disebut biaya standar. Biaya standar adalah biaya yang ditetapkan terlebih dahulu untuk setiap unit produk atau jasa yang dihasilkan. Biaya standar dapat digunakan sebagai dasar untuk perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan (Prawironegoro & Purwanti, 2013). Dengan menggunakan biaya standar, penentuan biaya produk menjadi lebih mudah dan sederhana. Biaya standar merupakan alat yang efektif untuk pengendalian biaya produksi karena dapat digunakan sebagai tolak ukur kinerja. Penerapan biaya standar ini dapat menggunakan analisis varians untuk bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam melaksanakan proses produksi perlu dikendalikan sebaik-baiknya, karena walaupun proses produksi dapat berjalan dengan lancar dan baik namun apabila tidak didukung dengan usaha untuk dapat menekan biaya produksi serendah-rendahnya akan berakibat naiknya biaya produksi. Oleh karena itu, biaya standar merupakan alat yang efektif untuk pengendalian biaya produksi berdasarkan kondisi usaha saat ini (Khaddafi et al., 2018).

Biaya standar dapat digunakan untuk meningkatkan efisiensi biaya produksi. Efisiensi biaya produksi berarti biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan harus sama dengan biaya standar yang ditetapkan. Meskipun pengendalian biaya produksi telah dilakukan secara hati-hati, masih sering terjadi penyimpangan. Ini berarti pengendalian yang dilakukan belum efisien. Penelitian ini dilakukan untuk memberikan pemahaman tentang pentingnya penggunaan biaya standar sebagai alat kontrol biaya produksi untuk meningkatkan profit margin. Penelitian ini juga dapat digunakan sebagai bahan koreksi bagi pihak manajemen untuk menilai efisiensi pengendalian biaya produksi yang telah dilakukan, salah satu usahanya UMKM. UMKM merupakan badan usaha yang berkembang pesat di Indonesia dan memiliki kontribusi penting dalam menciptakan lapangan pekerjaan dan pertumbuhan ekonomi nasional (UUD RI Nomor 20 Tahun 2008). Masalah mendasar UMKM yang paling menonjol adalah pengetahuan yang minim tentang penggolongan biaya produksi bagi usahanya. Oleh

karena itu, penting bagi pemilik UMKM untuk memahami penggolongan biaya produksi agar dapat mengendalikan biaya produksi dan mencapai laba maksimal. Dengan memperhitungkan biaya produksi yang tepat, pemilik UMKM dapat menetapkan harga jual yang tepat dan menghindari kerugian, karena tujuan utama pendirian usaha adalah untuk mendapatkan keuntungan yang dapat meningkatkan kesejahteraan perekonomian.

Dalam penelitian/observasi ini peneliti memilih warung mie ayam bakso sebagai tempat penelitian. Dimana warung mie ayam bakso ini adalah sebuah unit mikro, kecil dan menengah yang berada di kamal dimana warung mie ayam ini didirikan oleh Bapak marno atau sering dipanggil cakno 18 tahun yang lalu. Warung mie ayam bakso ini beralamat di jalan trunojoyo bertepatan di depan kecamatan kamal. Warung mie ayam bakso bergerak dalam bidang penjualan makanan yaitu bakso dan mie ayam. Selama 18 tahun beroperasi, warung mie ayam bakso ini belum memiliki sistem pencatatan laporan keuangan. Mie Ayam Bakso Kamal menghadapi permasalahan utama terletak pada kurangnya efisiensi dalam pengeluaran biaya bahan baku, efisiensi biaya tenaga kerja langsung dan kurangnya efisiensi dalam pengelolaan biaya overhead pabrik.

Penelitian ini bertujuan untuk menginvestigasi permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh UMKM Mie Ayam Bakso Kamal terkait kurangnya efisiensi dalam pengeluaran biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik, Serta untuk memberikan pemahaman mendalam terhadap faktor-faktor yang mempengaruhi efisiensi biaya tersebut dan merancang strategi yang dapat membantu usaha tersebut dalam meningkatkan efisiensi pengeluaran biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Dengan demikian, diharapkan penelitian ini dapat memberikan rekomendasi konkret yang dapat membantu UMKM Mie Ayam Bakso untuk memperbaiki rasio profit margin mereka di pasar yang kompetitif.

TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi Manajemen

Akuntansi manajemen adalah cabang akuntansi yang ditujukan untuk memberikan informasi bagi manajemen untuk pengambilan keputusan strategis. Menurut Simamora Wibowo (2012) Akuntansi manajemen adalah proses pengumpulan dan pengolahan informasi keuangan yang dilakukan oleh manajemen untuk membantu dalam perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan. Jadi akuntansi manajemen adalah proses yang dimulai dari pengumpulan informasi hingga pelaporan yang bertujuan untuk pengambilan keputusan. Selain itu, Rudianto (2015) menjelaskan bahwa pengertian akuntansi manajemen

adalah sistem akuntansi yang menghasilkan informasi keuangan untuk digunakan oleh pihak manajemen internal organisasi, seperti manajer keuangan, manajer produksi, manajer pemasaran, dan sebagainya, untuk pengambilan keputusan internal organisasi. Informasi yang dihasilkan oleh akuntansi manajemen mencakup biaya, pendapatan, dan laba, serta aspek lain dari kinerja organisasi.

Analisis Laporan Keuangan

Analisis laporan keuangan adalah proses menginterpretasi dan menganalisis data keuangan yang disajikan dalam laporan keuangan. Menurut (Subramanyam, 2014) analisis laporan keuangan adalah proses menganalisa laporan keuangan dengan menggunakan alat dan teknik tertentu untuk mendapatkan estimasi dan kesimpulan yang berguna dalam pengambilan keputusan bisnis. Lebih lanjut (Harahap, 2017) mengungkapkan analisis laporan keuangan merupakan kegiatan menguraikan elemen dalam laporan keuangan menjadi komponen informasi yang lebih terperinci, serta mengidentifikasi keterkaitan yang memiliki signifikansi atau makna antara satu elemen dengan elemen lainnya, baik dalam konteks kuantitatif maupun kualitatif. Analisis laporan keuangan bertujuan untuk memahami kondisi keuangan suatu perusahaan secara mendalam. Pemahaman yang mendalam ini sangat penting untuk menghasilkan keputusan yang tepat. Berdasarkan definisi diatas, analisis laporan keuangan adalah proses mengkaji data keuangan suatu entitas untuk mengetahui kinerjanya. Proses ini dilakukan dengan menggunakan alat dan teknik analisis yang ada dalam laporan keuangan. Hasil analisis laporan keuangan dapat membantu pengguna laporan keuangan dalam pengambilan keputusan bisnis.

Biaya Produksi

Biaya produksi (*Cost of Production*), merujuk pada biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk dalam perusahaan manufaktur yang bertujuan untuk membuat produk dan layanan yang akan ditawarkan kepada konsumen. Biaya produksi tersebut memiliki peranan yang penting, terutama dalam pelaporan keuangan perusahaan. Biaya produksi menurut (A. Wibowo & Muslim, 2016) merupakan biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk, mulai dari biaya untuk membeli bahan baku, biaya untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi, hingga biaya untuk menyiapkan produk tersebut untuk dijual. (E. Supriyono, 2011) mengatakan bahwa biaya dapat digolongkan berdasarkan fungsi pokok dari kegiatan perusahaan. Fungsi pokok dari kegiatan perusahaan dapat dikelompokkan menjadi 3 kategori, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Biaya Bahan Baku

Bahan baku langsung adalah bahan yang menjadi komponen penting dari produk jadi dan dapat dikenali dengan mudah pada produk jadi. Bahan baku langsung menjadi bagian integral dari produk jadi, dan jumlah bahan baku langsung yang digunakan sebanding dengan jumlah produk jadi yang dihasilkan (Nafarin, 2014). Bahan baku merupakan komponen penting yang menentukan kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan. Untuk memperoleh bahan baku, perusahaan harus mengeluarkan biaya yang tidak hanya mencakup harga bahan baku, tetapi juga biaya-biaya lain, seperti biaya pembelian, biaya pergudangan, biaya pengiriman, biaya penyimpanan, dan biaya lainnya. Biaya bahan baku langsung adalah biaya bahan yang menjadi komponen penting dari produk jadi dan dapat dibebankan secara langsung ke produk jadi (Pinasih, 2015). Bahan baku langsung dapat dilacak keberadaannya pada produk jadi, sehingga biayanya dapat dikaitkan secara langsung dengan produk. Bahan baku yang tidak menjadi bagian utama dari produk jadi dan tidak dapat dilacak keberadaannya pada produk jadi disebut bahan baku penolong (*indirect material*). Bahan baku penolong tidak dapat dihitung secara langsung dalam biaya produk, sehingga biayanya dimasukkan ke dalam biaya overhead pabrik. Biaya bahan baku adalah biaya semua bahan yang menjadi bagian fisik dari produk jadi dan merupakan komponen biaya bahan baku yang paling signifikan (Nasution, 2013).

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang berperan penting dalam proses produksi karena terlibat langsung dalam pembuatan barang jadi. Pembayarannya didasarkan pada jumlah unit produk yang dihasilkan atau jumlah jam kerja yang mereka lakukan. (Mulyadi, 2016) mendefinisikan *direct labor cost* sebagai biaya upah langsung merujuk pada biaya tenaga kerja yang secara langsung terlibat dalam tahap produksi dan dapat diidentifikasi secara langsung pada produk akhir. Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk membayar karyawan yang berperan penting dalam proses produksi. Biaya ini meliputi gaji, upah, dan tunjangan yang diberikan kepada karyawan. Biaya tenaga kerja tidak hanya mencakup gaji dan upah, tetapi juga semua manfaat yang diberikan perusahaan kepada karyawan, seperti bonus, tunjangan kesehatan, tunjangan hari raya, dan tunjangan pensiun (R. Supriyono, 2013).

Biaya Overhead Pabrik

Manufacture overhead cost merupakan salah satu kategori biaya produksi yang memiliki banyak definisi. Salah satu definisi biaya overhead pabrik dikemukakan oleh (Usry &

Hammer, 2012), Biaya overhead pabrik adalah biaya-biaya yang dikeluarkan untuk mendukung proses produksi, tetapi tidak secara langsung terkait dengan produksi produk jadi. Biaya overhead pabrik tidak dapat diidentifikasi secara langsung pada produk jadi, sehingga harus dibebankan secara tidak langsung. Definisi biaya overhead pabrik yang hampir sama juga dikemukakan oleh (Dunia & Abdullah, 2012), dimana secara konsep biaya overhead pabrik adalah biaya-biaya yang harus dikeluarkan meskipun tidak secara langsung berhubungan dengan produk yang dihasilkan. Biaya overhead pabrik tidak dapat diukur dan diamati secara langsung terhadap unit aktivitas atau tujuan biaya tertentu. Berdasarkan penjelasan sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa biaya overhead pabrik adalah biaya yang dikeluarkan untuk mendukung proses produksi, tetapi tidak secara langsung terkait dengan produksi produk jadi.

Rasio Profit Margin

Rasio profitabilitas adalah ukuran keberhasilan perusahaan dalam menghasilkan keuntungan. Investor yang potensial akan mempertimbangkan secara cermat kelancaran operasi perusahaan dan kemampuannya untuk menghasilkan keuntungan. Semakin tinggi rasio profitabilitas, semakin besar kemampuan perusahaan untuk menghasilkan keuntungan. Rasio ini memberikan gambaran tentang efektivitas manajemen perusahaan dalam mengelola sumber daya dan menghasilkan keuntungan. Rasio ini diperoleh dengan membagi keuntungan bersih dengan pendapatan bersih. Semakin tinggi rasio ini, semakin baik bagi organisasi karena menunjukkan bahwa perusahaan memperoleh keuntungan yang lebih besar dari setiap penjualannya (Deanta, 2016). *Rasio profit margin*, merupakan perbandingan antara laba usaha (*net operating income*) dengan penjualan bersih (*net sales*), yang dinyatakan dalam presentase (Riyanto, 2005). Dengan kata lain, *rasio profit margin* adalah selisih antara penjualan bersih dengan biaya operasional (harga pokok penjualan + biaya administrasi + biaya umum), yang dinyatakan dalam persentase dari penjualan bersih (*net sales*). Ukuran rasio profit margin dapat dibagi menjadi tiga jenis meliputi *gross profit margin ratio*, *net profit margin ratio*, dan *operating profit margin*.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, yang dimana penelitian ini bertujuan untuk mendalami fenomena yang bertujuan untuk mendalami fenomena yang dialami oleh subjek penelitian, seperti perilaku, pandangan, dorongan, tindakan dan sebagainya secara menyeluruh. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data yang digunakan melibatkan observasi, wawancara dan

dokumentasi. Adapun teknik analisis data yang diterapkan dalam penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif. Adapun alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Perhitungan tingkat efisiensi biaya produksi menggunakan rumus:

- a. Efisiensi Biaya Bahan Baku

$$\frac{\text{Biaya Bahan Baku Sebenarnya}}{\text{Anggaran Biaya Bahan Baku}} \times 100\%$$

- b. Efisiensi Biaya Tenaga Kerja Langsung

$$\frac{\text{Biaya Tenaga Kerja Langsung Sebenarnya}}{\text{Anggaran Biaya Tenaga Kerja Langsung}} \times 100\%$$

- c. Efisiensi Biaya *Overhead* Pabrik

$$\frac{\text{Biaya Overhead Pabrik Sebenarnya}}{\text{Anggaran Biaya Overhead Pabrik}} \times 100\%$$

2. Melakukan Perhitungan Efisiensi Biaya Produksi dengan Meminimalkan Biaya Bahan Baku

$$\text{Efisiensi Biaya Produksi} = \frac{\text{Total Biaya Produksi Sebenarnya}}{\text{Total Biaya Produksi Anggaran}} \times 100\%$$

$$\frac{\text{Efisiensi Biaya Produksi Setelah Efisiensi}}{\text{Total Biaya produksi Anggaran}} \times 100\%$$

3. Membandingkan biaya produksi sebelum dan setelah dilakukan efisiensi biaya
4. Perhitungan laba bersih setelah diterapkan efisiensi biaya produksi

$$\text{Laba} = \text{Penjualan} - \text{Biaya}$$

5. Rasio Profit Margin

- a. Net Profit Margin

$$= \frac{\text{Laba Bersih}}{\text{Penjualan}} \times 100\%$$

- b. Gross Profit Margin

$$= \frac{\text{Laba Kotor}}{\text{Penjualan}} \times 100\%$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Efisiensi Biaya Produksi

Tabel 1. Total Biaya Produksi Mie Ayam

Keterangan	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp 2.500.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 6.000.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 2.250.000
Total Biaya Produksi	Rp 10.750.000

Sumber: Mie Ayam Bakso Cak No Solo, 2023

Untuk mencari efisiensi biaya bahan baku menggunakan perhitungan berikut ini:

$$\begin{aligned}\text{a. Efisiensi Biaya BB} &= \frac{\text{Rp 2.500.000}}{\text{Rp 2.000.000}} \times 100\% \\ &= 125\%\end{aligned}$$

Dari perhitungan diatas diperoleh hasil bahwa selisih antara bahan baku yang sebenarnya lebih besar dari anggaran yang telah ditentukan dengan perolehan hasil sebesar 125% yang artinya biaya bahan bakunya tidak efisien.

$$\begin{aligned}\text{b. Efisiensi Biaya TKL} &= \frac{\text{Rp 6.000.000}}{\text{Rp 6.000.000}} \times 100\% \\ &= 100\%\end{aligned}$$

Perhitungan selisih biaya tenaga kerja langsung diatas dapat dinyatakan efisien sebab hasil biaya tenaga kerja langsung yang sebenarnya seimbang dengan biaya yang dianggarkan pelaku usaha dengan hasil persentase 100%.

$$\begin{aligned}\text{c. Efisiensi Biaya } \textit{Overhead} \text{ Pabrik} &= \frac{\text{Rp 2.250.000}}{\text{Rp 2.300.000}} \times 100\% \\ &= 98\%\end{aligned}$$

Hasil perhitungan dinyatakan efisien sebab biaya BOP yang sebenarnya lebih kecil dari anggaran yang ditentukan dengan hasil 98%.

Perhitungan Efisiensi Biaya Produksi dengan Meminimalkan Biaya Bahan Baku

Berdasarkan hasil perhitungan analisis biaya produksi diperoleh bahwa biaya bahan baku pada warung Mie Ayam Bakso Cak No Solo tidak efisien. Hal tersebut terjadi karena beberapa faktor yang membuat biaya bahan baku menjadi tidak efisien, salah satu faktornya diakibatkan oleh naiknya harga bahan baku dipasaran. Sehingga diperoleh perhitungan efisiensi biaya produksi sebagai berikut:

$$\begin{aligned}\text{Efisiensi Biaya Produksi} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi Sebenarnya}}{\text{Total Biaya Produksi Anggaran}} \times 100\% \\ &= \frac{\text{Rp } 10.750.000}{\text{Rp } 10.300.000} \times 100\% \\ &= 104 \%\end{aligned}$$

Hasil perhitungan diatas maka dapat dikatakan bahwa biaya produksi pada warung Mie Ayam Bakso Cak No Solo tidak efisien. Sehingga diperlukan pengefisienan biaya dengan meminimalkan biaya bahan baku.

Efisiensi Biaya Produksi Dengan Meminimalkan Biaya Bahan Baku

Tabel 2. Tabel Efisiensi Biaya Bahan Baku

Keterangan	Biaya Bahan Baku Sebelum Efisiensi	Biaya Bahan Baku Setelah Efisiensi
Daging Ayam	Rp 400.000	Rp 300.000
Ceker Ayam	Rp 200.000	Rp 190.000
Bakso	Rp 500.000	Rp 440.000
Telur	Rp 180.000	Rp 168.000
Sayur Sawi	Rp 80.000	Rp 50.000
Tepung	Rp 220.000	Rp 125.000
Penyedap	Rp 60.000	Rp 50.000
Bumbu	Rp. 210.00	Rp 180.000
Kecap	Rp. 40.000	Rp 36.000
Garam	Rp 20.000	Rp 20.000
Minyak	Rp 250.000	Rp 216.000
Krupuk Pangsit	Rp 60.000	Rp 50.000
Minuman	Rp 100.000	Rp 70.000
Cabe	Rp 180.000	Rp 100.000
Total	Rp 2.500.000	Rp 1.995.000

Sumber: Hasil olah data, 2023

Dapat disimpulkan bahwa biaya bahan baku menjadi lebih efisien setelah diminimalkan. Peminimalan biaya bahan baku tersebut diperoleh dari adanya inovasi pelaku usaha dalam mencari pemasok bahan baku yang diperlukan serta lebih memperhatikan tingkat harga pasar. Dengan adanya hubungan dekat dengan pemasok bahan baku, maka akan membuat pelaku usaha mendapatkan potongan harga bahkan bonus sehingga dapat meminimalkan biaya bahan baku yang diperlukan. Total biaya bahan baku sebelum dilakukan peminimalan sebesar Rp 2.500.000 dan setelah dilakukan peminimalan biaya, total biaya bahan baku yang diperlukan menjadi sebesar Rp 1.995.000. Sehingga diperoleh hasil perhitungan efisiensi biaya produksi secara keseluruhan sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{Efisiensi Biaya Produksi} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi Setelah Dilakukan Efisiensi}}{\text{Total Biaya Produksi Anggaran}} \times 100\% \\
 &= \frac{\text{Rp 10.245.000}}{\text{Rp 10.300.000}} \times 100\% \\
 &= 99\%
 \end{aligned}$$

Jadi, Hasil perhitungan efisiensi biaya produksi akhir dinyatakan efisien. Sebab biaya produksi setelah dilakukan efisiensi lebih kecil dari anggaran yang ditentukan selisih Rp 55.000 dengan hasil persentase 99%.

Perhitungan Laba Bersih Setelah Diterapkan Efisiensi Biaya Produksi

Tabel 3. Perhitungan Hasil Dan Laba Setelah Efisiensi

Keterangan	Perusahaan		Setelah Dilakukan Efisiensi Biaya Produksi	
	Harga (Kg)	Total Biaya	Harga (Kg)	Total Biaya
Pendapatan		Rp 54.000.000		Rp 54.000.000
Harga Pokok Penjualan:				
Persediaan Awal		-		-
Biaya Bahan Baku Langsung:				
Daging Ayam	Rp 40.000	Rp 400.000	Rp 30.000	Rp 300.000
Ceker Ayam	Rp 20.000	Rp 200.000	Rp 19.000	Rp 190.000
Bakso	Rp 45.500	Rp 500.000	Rp 40.000	Rp 440.000
Telur	Rp 25.800	Rp 180.000	Rp 24.000	Rp 168.000
Tepung	Rp 8.800	Rp 220.000	Rp 5.000	Rp 125.000
Sawi	Rp 7.000	Rp 80.000	Rp 5.000	Rp 50.000
Penyedap	Rp 5.000	Rp 60.000	Rp 4.000	Rp 50.000
Bumbu	Rp 50.000	Rp 210.000	Rp 40.000	Rp 180.000
Kecap	Rp 20.000	Rp 40.000	Rp 18.000	Rp 36.000
Garam	Rp 2000	Rp 20.000	Rp 2000	Rp 20.000
Minyak	Rp 14.000	Rp 250.000	Rp 12.000	Rp 216.000
Pangsit	Rp 6.000	Rp 60.000	Rp 5.000	Rp 50.000
Minuman	Rp 15.000	Rp 100.000	Rp 12.000	Rp 70.000
Cabe	Rp 90.000	Rp 180.000	Rp 50.000	Rp 100.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		Rp 6.000.000		Rp 6.000.000
Biaya Overhead Pabrik:				
Gas		Rp 1.200.000		Rp 1.200.000

Listrik	Rp 100.000	Rp 100.000
Sewa Kontrakan	Rp 584.000	Rp 584.000
BBM	Rp 40.000	Rp 40.000
Bahan Pelengkap	Rp 96.000	Rp 96.000
Kerupuk	Rp 50.000	Rp 50.000
Tissue	Rp 50.000	Rp 50.000
Kemasan	Rp 100.000	Rp 100.000
Sabun Cuci	Rp 30.000	Rp 30.000
Total Biaya Produksi	Rp 10.750.000	Rp 10.245.000
Barang Siap Dijual	Rp 10.750.000	Rp 10.245.000
Persediaan Akhir	Rp 427.000	Rp 427.000
Harga Pokok Penjualan	Rp 10.323.000	Rp 9.818.000
Laba Kotor	Rp 43.677.000	Rp 44.182.000
Laba Bersih	Rp 43.250.000	Rp 43.755.000
Margin Laba	80.09%	81.03%

Sumber: Hasil analisis data, 2023

Berdasarkan hasil efisiensi biaya produksi, terdapat selisih biaya bahan baku langsung sebesar Rp 505.000, yaitu dari semula Rp 2.500.000 menjadi Rp 1.995.000. Selisih tersebut menunjukkan bahwa biaya bahan baku langsung menjadi lebih rendah setelah mengalami efisiensi. Sebelum penerapan efisiensi, perusahaan memperoleh laba bersih sebesar Rp 43.250.000 dengan margin laba sebesar 80,09%. Setelah penerapan efisiensi, laba bersih usaha meningkat menjadi Rp 43.755.000 dengan margin laba sebesar 81,03%. Hal ini menunjukkan bahwa efisiensi biaya produksi telah meningkatkan laba bersih usaha sebesar Rp 505.000 dan margin laba usaha sebesar 0,94%. Mie Ayam Cak No Solo mengeluarkan biaya sebesar Rp 10.245.000 untuk menghasilkan barang yang siap untuk dijual. Biaya ini meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Namun, usaha tersebut memiliki persediaan akhir sebesar Rp 427.000. Oleh karena itu, harga pokok penjualannya menjadi Rp 9.818.000.

Perhitungan Rasio Profit Margin

$$\begin{aligned}
 \text{Net Profit Margin} &= \frac{\text{Laba Bersih}}{\text{Penjualan}} \times 100\% \\
 &= \frac{\text{Rp 43.755.000}}{\text{Rp 54.000.000}} \times 100\% \\
 &= 81,03\%
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Gross Profit Margin} &= \frac{\text{Laba Kotor}}{\text{Penjualan}} \times 100\% \\
 &= \frac{\text{Rp 44.182.000}}{\text{Rp 54.000.000}} \times 100\% \\
 &= 81,82\%
 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan rasio profit margin sebelum dan sesudah dilakukannya efisiensi biaya produksi, pada rasio net profit margin terdapat selisih sebesar 0,94%, yaitu dari semula 80,09% menjadi 81,03%. Selisih tersebut menunjukkan bahwa rasio profit margin peningkatan setelah mengalami efisiensi. Sebelum penerapan efisiensi, perusahaan memperoleh net profit margin sebesar 80,09%. Setelah penerapan efisiensi, net profit margin usaha meningkat menjadi margin sebesar 81,03%. Hal ini menunjukkan bahwa efisiensi biaya produksi telah meningkatkan rasio profit margin usaha sebesar 0,94%. Gross profit margin perusahaan mengalami peningkatan sebesar 0,96%, Sebelum penerapan efisiensi, perusahaan memperoleh gross profit margin sebesar 80,86%. Setelah penerapan efisiensi, gross profit margin usaha meningkat menjadi margin sebesar 81,82%. Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa warung mie ayam semakin efisien dalam menjalankan usahanya sehingga warung mie ayam perlu melakukan efisiensi biaya agar pendapatan yang mereka peroleh menjadi maksimal.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian diatas dapat diambil kesimpulan bahwa, Biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik dinyatakan efisien dengan biaya yang dianggarkan oleh pelaku usaha, sedangkan biaya produksi pada warung mie ayam tidak efisien sehingga perlu dilakukan pengefisienan biaya dengan meminimalkan bahan baku. Setelah diminimalkan hasil perhitungan efisiensi biaya produksi akhir dinyatakan efisien. Sebab biaya produksi setelah dilakukan efisiensi lebih kecil dari anggaran yang ditentukan selisih Rp 55.000 dengan hasil persentase 99%. Berdasarkan hasil efisiensi biaya produksi, terdapat selisih biaya bahan baku langsung sebesar Rp 505.000, yaitu dari semula Rp 2.500.000 menjadi Rp 1.995.000. Selisih tersebut menunjukkan bahwa biaya bahan baku langsung menjadi lebih rendah setelah mengalami efisiensi. Perhitungan rasio profit margin sebelum dan sesudah dilakukannya efisiensi biaya produksi, pada rasio net profit margin terdapat selisih sebesar 0,94%, sedangkan Gross profit margin perusahaan mengalami peningkatan sebesar 0,96%. Dari peningkatan tersebut dapat disimpulkan bahwa dengan adanya pengefisienan biaya produksi

dengan meminimalkan biaya bahan baku maka akan meningkatkan rasio profit margin yang akan di dapatkan oleh warung mie ayam.

Berdasarkan hasil penelitian diatas, penulis mencoba memberikan saran yang diharapkan dapat menjadi masukan bagi pelaku usaha. Sebaiknya perusahaan lebih cermat dalam menetapkan biaya untuk biaya bahan baku, warung mie ayam juga perlu melakukan efisiensi biaya bahan baku sehingga profit usaha dapat dimaksimalkan. Bagi peneliti selanjutnya hendaknya menambahkan variabel lain diluar variabel yang digunakan peneliti saat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Bustami, B., & Nurlela. (2013). *Akuntansi Biaya (Edisi 4)*. Mitra Wacana Media.
- Deanta. (2016). *Memahami Pos-Pos dan Angka-Angka Dalam Laporan Keuangan Untuk Orang Awam*. Gava Media.
- Dunia, A. F., & Abdullah, W. (2012). *Akuntansi Biaya (Edisi 3)*. Salemba Empat.
- Harahap, M. Y. (2017). *Beberapa Tinjauan Tentang Permasalahan Hukum*. Citra Aditya Bakti.
- Khaddafi, M., Siregar, M. H., & Siregar, S. M. (2018). Pengaruh biaya standar terhadap pengendalian biaya produksi pada perusahaan manufaktur di Kota Medan. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 19(2), 163–176.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya*. Salemba Empat.
- Nafarin. (2014). *Penganggaran Perusahaan*. Salemba Empat.
- Nasution, M. (2013). *Akuntansi Biaya*. PT Raja Grafindo Persada.
- Pinasih, Y. (2015). *Akuntansi Biaya*. PT Remaja Rosdakarya.
- Prawironegoro, D., & Purwanti, A. (2013). *Akuntansi Manajemen (Edisi Ketiga Revisi)*. Mitra Wacana Media.
- Riyanto, B. (2005). *Dasar-Dasar Penilaian Perusahaan*. BPFE.
- Rudianto. (2015). *Pengantar Akuntansi*. Erlangga.
- Shelina, C. F., & Sasana, H. (2022). Analysis Of Factors Influencing Indonesia's Tobacco Exports 1975-2018. *JOURNAL OF MANAGEMENT, ACCOUNTING, GENERAL FINANCE AND INTERNATIONAL ECONOMIC ISSUES*, 2(1), 40–50.
- Subramanyam, K. R. (2014). *Financial statement analysis*. Không nhà xuất bản.
- Supriyono, E. (2011). *Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok (Edisi 3)*. BPFE.
- Supriyono, R. (2013). *Akuntansi Biaya*. BPEE.

- Usry, M. F., & Hammer, L. B. (2012). *Akuntansi Biaya, Perencanaan dan Pengendalian*. Salemba Empat.
- Wibowo, A., & Muslim, S. (2016). *Akuntansi Biaya (Edisi Kedua)*. Salemba Empat.
- Wibowo, S. (2012). *Manajemen Kinerja—Edisi ketiga*,. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.