Jurnal Ekonomi Bisnis, Manajemen dan Akuntansi (Jebma)
Volume : 05 | Nomor 03 | November 2025 | E-ISSN : 2797-7161 | DOI: doi.org/jebma.v5n3.7097

Penerapan *Standard Costing* dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi pada UMKM Strawberry Cake Medan

Penulis:
Syarifah Fadillah Natasha[1]
Yus Epi [2]
Trisna Khoirunnisa [3]

Afiliasi:
Politeknik Ganesha Medan[1,2,3]

Korespondensi:
sha.jizu07@gmail.com

Histori Naskah:
Submit: 18-09-2025
Accepted: 19-09-2025
Published: 12-11-2025

Abstrak: Dalam menghadapi persaingan usaha yang semakin ketat, pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dituntut untuk mampu mengendalikan biaya produksi secara efisien agar tetap kompetitif dan memperoleh laba optimal. Salah satu metode akuntansi biaya yang dapat digunakan sebagai alat pengendalian biaya adalah *standard costing*. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan *standard costing* dalam menilai efisiensi biaya produksi pada UMKM Strawberry Cake Medan. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung, wawancara, serta dokumentasi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Analisis data dilakukan menggunakan metode analisis varians, yaitu dengan membandingkan biaya aktual dan biaya standar. Hasil penelitian menunjukkan adanya selisih biaya produksi yang menunjukkan efisiensi belum optimal, di mana biaya aktual lebih tinggi dibandingkan standar. Temuan ini menegaskan bahwa penerapan *standard costing* dapat membantu UMKM dalam mengidentifikasi penyimpangan biaya dan meningkatkan pengendalian terhadap penggunaan sumber daya produksi.

Kata kunci: *efisiensi biaya, biaya produksi, standard costing, varians biaya*

Pendahuluan

Dalam era persaingan bisnis yang semakin ketat, pelaku usaha dituntut untuk mampu menghasilkan produk berkualitas dengan biaya yang efisien. Hal ini tidak hanya berlaku bagi perusahaan besar, tetapi juga bagi pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang menjadi tulang punggung perekonomian nasional. Persaingan harga, kenaikan bahan baku, serta perubahan perilaku konsumen menuntut UMKM untuk memiliki sistem pengelolaan biaya yang baik agar tetap dapat bertahan dan berkembang di pasar (R. Hidayat & Supriyanto, 2021). Salah satu kunci keberhasilan dalam menjaga keberlanjutan usaha adalah kemampuan mengendalikan biaya produksi secara efektif.

Sistem *standard costing* merupakan metode penentuan biaya yang menetapkan standar atau taksiran biaya yang seharusnya terjadi untuk setiap unsur biaya produksi, yaitu biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Melalui sistem ini, manajemen dapat melakukan perbandingan antara biaya aktual dengan biaya standar untuk mengetahui varians atau penyimpangan biaya, sehingga dapat dilakukan tindakan korektif untuk meningkatkan efisiensi (Mulyadi, 2016).

Dalam praktiknya, penerapan *standard costing* tidak hanya berguna bagi perusahaan besar, tetapi juga relevan untuk UMKM yang sudah memiliki sistem produksi berulang. Salah satunya adalah UMKM Strawberry Cake di Kota Medan, yang bergerak di bidang produksi roti dan kue. Proses produksi yang relatif terstandar mulai dari penimbangan bahan, pengadukan adonan, pemanggangan, hingga pengemasan, menjadikan usaha ini potensial untuk menerapkan sistem biaya standar. Dengan penetapan

This is an Creative Commons License This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

Volume : 05 | Nomor 03 | November 2025 | E-ISSN : 2797-7161 | DOI: doi.org/jebma.v5n3.7097

biaya standar per unit produk, UMKM dapat membandingkan antara biaya aktual dengan standar untuk mengidentifikasi inefisiensi dan pemborosan biaya produksi.

Menurut penelitian oleh Sari (2021) penerapan *standard costing* pada usaha kecil dapat membantu meningkatkan efisiensi biaya produksi melalui identifikasi varians biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung. Hasil serupa juga ditemukan oleh Pratiwi (2020) yang menyebutkan bahwa analisis varians biaya dapat menjadi alat pengendalian internal yang efektif bagi UMKM dalam menekan biaya produksi yang berlebihan. Selain itu, Handoko (2018) menegaskan bahwa penerapan sistem biaya standar membantu manajemen dalam melakukan perencanaan, pengawasan, dan evaluasi kinerja produksi secara lebih terukur.

Namun, di lapangan masih banyak UMKM yang belum memahami pentingnya sistem biaya standar. Kebanyakan masih menggunakan metode pencatatan sederhana tanpa perbandingan antara biaya aktual dan biaya standar, sehingga sulit untuk mengetahui tingkat efisiensi biaya produksi (Nasution, 2022) . Padahal, pengendalian biaya yang baik akan berdampak langsung terhadap peningkatan laba usaha.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan *standard costing* dalam upaya efisiensi biaya produksi pada UMKM Strawberry Cake di Kota Medan. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan gambaran bagi pelaku UMKM mengenai pentingnya penerapan sistem biaya standar sebagai alat pengendalian biaya yang efektif untuk meningkatkan efisiensi dan daya saing usaha.

Studi Literatur

Biaya Standar

Standard costing merupakan sistem akuntansi biaya yang menetapkan biaya standar sebagai alat untuk mengukur efisiensi kegiatan produksi. Biaya standar adalah biaya yang ditentukan sebelumnya untuk memproduksi satu satuan produk, yang berfungsi sebagai pedoman dalam menilai biaya aktual yang terjadi (Mulyadi, 2016).

Sementara itu, *standard costing* sebagai pendekatan yang digunakan untuk mengontrol biaya dengan membandingkan biaya aktual terhadap biaya standar, kemudian menganalisis penyimpangan yang timbul untuk mengambil tindakan korektif (Horngren et al., 2018).

Sistem *standard costing* membantu manajemen dalam perencanaan, pengendalian biaya, serta evaluasi kinerja bagian produksi (Carter & Usry, 2015). Dengan demikian, sistem ini tidak hanya berfungsi sebagai alat pengendali biaya, tetapi juga sebagai dasar penilaian efisiensi dan efektivitas operasi produksi.

Penentuan Biaya Standar

Penentuan biaya standar merupakan tahap awal dalam penerapan sistem *standard costing*. Penentuan biaya standar harus dilakukan secara hati-hati karena akan menjadi dasar pembanding bagi biaya aktual (Hansen & Mowen, 2017). Biaya standar biasanya ditetapkan melalui analisis historis, survei teknik, serta studi waktu dan gerak di bagian produksi.

a. Biaya Standar Bahan Baku Langsung

Biaya bahan baku standar ditentukan dengan mengalikan kuantitas standar bahan baku per unit produk dengan harga standar per satuan bahan baku:

This is an Creative Commons License This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

Volume : 05 | Nomor 03 | November 2025 | E-ISSN : 2797-7161 | DOI: doi.org/jebma.v5n3.7097

$$\text{Biaya Standar Bahan Baku} = \text{Kuantitas Standar} \times \text{Harga Satuan}$$

Kuantitas standar ditetapkan berdasarkan spesifikasi produk dan pengalaman masa lalu, sedangkan harga standar ditentukan melalui negosiasi dengan pemasok atau rata-rata harga pembelian sebelumnya (Hilton & Platt, 2019).

b. Biaya Standar Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja standar dihitung dengan mengalikan jam kerja standar per unit dengan tarif upah standar:

$$\text{Biaya Standar Tenaga Kerja} = \text{Jam Standar} \times \text{Tarif Upah Standar}$$

Tarif upah standar mencerminkan tingkat upah yang berlaku normal di perusahaan, sedangkan jam kerja standar diperoleh dari pengamatan teknis atau catatan waktu kerja historis (Mulyadi, 2016).

c. Biaya Standar Overhead Pabrik

Overhead pabrik standar terdiri dari biaya overhead tetap dan overhead variabel. Carter dan Usry (2015) menjelaskan bahwa overhead standar dihitung berdasarkan kapasitas normal produksi dan tingkat aktivitas yang diharapkan. Rumusnya:

$$\text{Tarif Overhead Standar} = \frac{\text{Biaya Overhead Anggaran}}{\text{Dasar Aktivitas Standar}}$$

Penentuan tarif ini membantu perusahaan membebankan overhead dengan cara yang konsisten dan memudahkan analisis varians nantinya.

Analisis Varians dalam Standard Costing

Analisis varians dilakukan untuk mengetahui penyimpangan antara biaya aktual dan biaya standar. Varians digunakan untuk mengevaluasi kinerja dan efisiensi penggunaan sumber daya (Horngren et al., 2018).

a. Varians Bahan Baku

- Varians Harga Bahan Baku

$$\text{MPV} = (\text{Harga Aktual} - \text{Harga Standar}) \times \text{Kuantitas Aktual}$$

- Varians Kuantitas Bahan Baku

$$\text{MQV} = (\text{Kuantitas Aktual} - \text{Kuantitas Standar}) \times \text{Harga Standar}$$

Kedua varians ini menunjukkan seberapa efisien perusahaan menggunakan bahan baku dan seberapa baik pengendalian harga dilakukan (Carter & Usry, 2015).

b. Varians Tenaga Kerja Langsung

- Varians Tarif Upah

$$\text{LRV} = (\text{Tarif Aktual} - \text{Tarif Standar}) \times \text{Jam Aktual}$$

- Varians Efisiensi Tenaga Kerja

$$\text{LEV} = (\text{Jam Aktual} - \text{Jam Standar}) \times \text{Tarif Standar}$$

Analisis ini menunjukkan apakah tenaga kerja digunakan secara efisien dan apakah tingkat upah aktual sesuai dengan standar (Hansen & Mowen, 2017).

This is an Creative Commons License This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

Volume : 05 | Nomor 03 | November 2025 | E-ISSN : 2797-7161 | DOI: doi.org/jebma.v5n3.7097

c. Varians Overhead Pabrik
Overhead pabrik sering kali dianalisis dengan cara:

$$\text{Varians Overhead} = \text{Overhead Aktual} - \text{Overhead yang di bebankan (Applied)}$$

Varians overhead dapat terjadi akibat perubahan kapasitas produksi, kesalahan pembebanan biaya, atau inefisiensi pemakaian fasilitas (Hilton & Platt, 2019).

Tujuan dan Manfaat Standard Costing
Menurut Blocher et al. (2019), tujuan utama *standard costing* adalah:

1. Menyediakan dasar pengendalian biaya.
2. Memberikan ukuran efisiensi operasional.
3. Membantu perencanaan anggaran produksi.
4. Memudahkan analisis penyimpangan dan tindakan korektif.

Efesiensi Biaya Produksi
Efisiensi biaya produksi dapat diukur melalui perbandingan antara biaya aktual dan biaya standar yang telah ditetapkan sebelumnya. Jika biaya aktual lebih rendah dari biaya standar, maka perusahaan dinilai efisien; sebaliknya, apabila biaya aktual melebihi standar, maka terjadi inefisiensi (Rahman & Putri, 2023). Indikator efisiensi meliputi pengendalian terhadap penggunaan bahan baku, pemanfaatan tenaga kerja, serta pengaturan biaya overhead pabrik agar sesuai dengan kapasitas produksi yang direncanakan.

Faktor-faktor yang memengaruhi efisiensi biaya antara lain harga dan ketersediaan bahan baku, tingkat produktivitas tenaga kerja, kondisi mesin dan peralatan, serta waktu produksi (Sitorus, 2024). Pengelolaan faktor-faktor tersebut secara efektif dapat mengurangi pemborosan dan meningkatkan produktivitas.

Penerapan Standard Costing pada UMKM
Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam pertumbuhan ekonomi karena mampu menyerap tenaga kerja dan mendorong pertumbuhan sektor riil. Namun, sebagian besar UMKM masih menghadapi keterbatasan dalam penerapan sistem akuntansi biaya yang memadai, termasuk penggunaan *standard costing* sebagai alat pengendalian biaya (T. Hidayat & Nasution, 2022). Hal ini disebabkan oleh keterbatasan sumber daya manusia, pencatatan keuangan yang sederhana, serta kurangnya pemahaman tentang konsep biaya standar.

Penerapan *standard costing* pada UMKM dapat membantu pemilik usaha dalam menentukan biaya produksi yang ideal dan merencanakan anggaran secara lebih akurat (Wijaya & Setiawan, 2023). Dengan adanya standar biaya, pelaku UMKM dapat membandingkan biaya aktual yang terjadi dengan biaya yang telah ditetapkan, sehingga penyimpangan atau varians dapat segera diidentifikasi. Sistem ini juga berfungsi sebagai alat evaluasi kinerja dan dasar pengambilan keputusan manajerial, terutama dalam menekan biaya produksi yang tidak efisien

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif untuk menganalisis penerapan *standard costing* dalam menilai efisiensi biaya produksi pada UMKM Strawberry Cake Medan. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh kegiatan produksi yang dilakukan oleh UMKM Strawberry Cake selama periode bulan September 2025, yang terdiri atas proses pembelian bahan baku, penggunaan tenaga kerja,

This is an Creative Commons License This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

Volume : 05 | Nomor 03 | November 2025 | E-ISSN : 2797-7161 | DOI: doi.org/jebma.v5n3.7097

dan pembebanan biaya overhead pabrik. Karena skala usaha masih tergolong kecil, maka penelitian ini menggunakan teknik sampling jenuh, yaitu seluruh populasi dijadikan sebagai sampel penelitian. Data yang digunakan terdiri atas data primer, diperoleh melalui wawancara dengan pemilik usaha dan observasi langsung terhadap proses produksi, serta data sekunder, berupa catatan biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Analisis data dilakukan dengan metode analisis varians biaya, yaitu membandingkan biaya standar dan biaya aktual yang terjadi selama satu periode produksi untuk menilai tingkat efisiensi atau inefisiensi biaya.

.

Hasil

UMKM *Strawberry Cake* Medan merupakan usaha rumahan yang bergerak di bidang pembuatan kue dan dessert box di Kota Medan. Usaha ini telah berdiri sejak tahun 2020 dan memproduksi berbagai varian kue, dengan produk unggulan yaitu *Strawberry Cake*. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha pada bulan September 2025, UMKM Strawberry Cake Medan memproduksi rata-rata 100 potong kue per hari atau sekitar 2.800 potong per bulan.

UMKM ini menerapkan sistem biaya tradisional tanpa menggunakan perhitungan *standard costing*. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk membantu pemilik usaha mengetahui berapa biaya standar yang seharusnya dikeluarkan dan seberapa efisien kegiatan produksinya.

Penentuan biaya standar dilakukan berdasarkan survei harga bahan baku di pasar Medan pada bulan September 2025, wawancara dengan pemilik usaha, serta observasi langsung terhadap proses produksi.

Biaya Bahan Baku Standar

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Standar

No	Jenis Bahan Baku	Kebutuhan per 100 Kue	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Keterangan
A. Bahan Utama Adonan						
1	Tepung terigu protein sedang	20	kg	12.000	240.000	Bahan utama adonan
2	Gula pasir	15	kg	14.000	210.000	Pemanis
3	Telur ayam	25	kg	30.000	750.000	Pengembang alami
4	Mentega	10	kg	35.000	350.000	Kelembutan tekstur
5	Susu cair full cream	5	liter	20.000	100.000	Penambah rasa
6	Baking powder	0,5	kg	80.000	40.000	Pengembang
7	Garam halus	0,3	kg	10.000	3.000	Penyeimbang rasa
8	Essence vanilla	0,2	liter	60.000	12.000	Pewangi
Subtotal A					1.705.000	
B. Bahan Isian dan Topping						
9	Selai strawberry	3	kg	60.000	180.000	Isian utama
10	Whipped cream	2	kg	120.000	240.000	Pelapis luar
11	Strawberry segar	4	kg	90.000	360.000	Hiasan atas
12	Gula halus	1	kg	25.000	25.000	Taburan
13	Pewarna merah muda	0,1	liter	100.000	10.000	Warna khas
Subtotal B					815.000	
C. Bahan Pendukung & Kemasan						
14	Kotak kue ukuran	100	pcs	1.500	150.000	Kemasan

This is an Creative Commons License This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

Volume : 05 | Nomor 03 | November 2025 | E-ISSN : 2797-7161 | DOI: doi.org/jebma.v5n3.7097

	kecil					
15	Sendok kecil plastik	100	pcs	200	20.000	Pelengkap
16	Plastik wrapping	1	roll	25.000	25.000	Pembungkus
17	Label/stiker merek	100	pcs	300	30.000	Branding
Subtotal C					225.000	
Total Biaya Bahan Baku Standar					2.745.000	

Total Biaya Bahan Baku Standar = Rp 2.745.000
Biaya Bahan Baku Standar per Unit = Rp 27.450

Biaya Tenaga Kerja Langsung Standar
Produksi dilakukan oleh 2 orang karyawan bagian produksi yang masing-masing bekerja selama 5 jam per hari untuk menghasilkan 100 kue.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung Standar

Komponen	Jumlah Karyawan	Jam Kerja per Hari	Upah per Jam (Rp)	Biaya Total (Rp)
Tenaga kerja langsung	2	5	20.000	200.000

Total Biaya Tenaga Kerja Standar = Rp 200.000
Biaya Tenaga Kerja per Unit = Rp 2.000

Biaya Overhead Pabrik Standar

Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik Standar

No	Jenis Biaya Overhead	Jumlah (Rp)	Keterangan
1	Listrik dan air	100.000	Untuk oven dan mixer
2	Gas LPG	50.000	Proses pemanggangan
3	Penyusutan alat	30.000	Estimasi umur pakai
4	Kebersihan dan sanitasi	20.000	Perlengkapan kebersihan
Total BOP Standar		200.000	

Total Biaya Overhead Standar = Rp 200.000
Biaya Overhead per Unit = Rp 2.000

Total Biaya Produksi Standar

Tabel 4. Total Biaya Produksi Standar

Komponen	Total Biaya (Rp)	Biaya per Unit (Rp)
Bahan Baku	2.745.000	27.450
Tenaga Kerja Langsung	200.000	2.000
Overhead Pabrik	200.000	2.000
Total Biaya Produksi Standar	3.145.000	31.450

This is an Creative Commons License This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

Volume : 05 | Nomor 03 | November 2025 | E-ISSN : 2797-7161 | DOI: doi.org/jebma.v5n3.7097

Biaya Produksi Aktual
Setelah observasi lapangan pada bulan September 2025, diperoleh data aktual berikut:

Tabel 5. Total Biaya Produksi Aktual

Komponen	Biaya Aktual (Rp)
Bahan Baku	2.900.000
Tenaga Kerja Langsung	220.000
Overhead Pabrik	210.000
Total Biaya Aktual	3.330.000

Pembahasan

Analisis Varians Biaya Produksi

Tabel 6. Varians Biaya Produksi

Komponen	Biaya Standar (Rp)	Biaya Aktual (Rp)	Varians (Rp)	Keterangan
Bahan Baku	2.745.000	2.900.000	155.000 (U)	Tidak efisien
Tenaga Kerja Langsung	200.000	220.000	20.000 (U)	Tidak efisien
Overhead Pabrik	200.000	210.000	10.000 (U)	Tidak efisien
Total Biaya Produksi	3.145.000	3.330.000	185.000 (U)	Tidak efisien

(U = Unfavorable / Tidak efisien)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi standar pada UMKM Strawberry Cake Medan untuk menghasilkan 100 potong kue sebesar Rp3.145.000, sedangkan total biaya aktual yang terjadi sebesar Rp3.330.000. Dengan demikian terdapat selisih atau varians tidak menguntungkan sebesar Rp185.000. Selisih ini menunjukkan adanya inefisiensi dalam penggunaan sumber daya produksi. Analisis lebih lanjut terhadap setiap komponen biaya standar dan aktual memberikan gambaran penyebab utama dari penyimpangan tersebut.

1. Analisis Varians Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku standar ditetapkan sebesar Rp2.745.000, sedangkan realisasi aktual sebesar Rp2.900.000, sehingga terdapat varians tidak menguntungkan sebesar Rp155.000. Kenaikan biaya ini disebabkan oleh dua faktor utama:

1. Harga bahan baku meningkat dibandingkan harga standar yang ditetapkan sebelumnya, terutama pada bahan utama seperti telur ayam dan strawberry segar yang mengalami fluktuasi harga pasar.
2. Penggunaan bahan baku melebihi taksiran standar, misalnya penggunaan whipped cream dan selai strawberry yang lebih banyak untuk menjaga kualitas rasa dan tampilan produk sesuai permintaan konsumen.

Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa varians bahan baku terjadi karena penyimpangan harga dan kuantitas bahan, yang menandakan bahwa efisiensi penggunaan bahan baku belum optimal. Hal ini sejalan dengan pandangan Carter & Usry (2015) yang menyatakan bahwa varians bahan baku merupakan indikator penting dalam menilai efektivitas pengendalian pembelian dan pemakaian bahan.

2. Analisis Varians Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja standar sebesar Rp200.000, sedangkan biaya aktual mencapai Rp220.000, sehingga terdapat varians tidak menguntungkan sebesar Rp20.000. Penyimpangan ini disebabkan oleh

This is an Creative Commons License This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

Volume : 05 | Nomor 03 | November 2025 | E-ISSN : 2797-7161 | DOI: doi.org/jebma.v5n3.7097

adanya penambahan waktu kerja lembur karena peningkatan jumlah pesanan dan proses dekorasi kue yang memerlukan ketelitian lebih tinggi. Meskipun demikian, varians ini relatif kecil sehingga tidak terlalu memengaruhi total biaya produksi secara signifikan.

Menurut Hansen & Mowen (2017), varians tenaga kerja dapat disebabkan oleh perubahan tarif upah atau tingkat efisiensi kerja. Dalam kasus ini, varians lebih disebabkan oleh penurunan efisiensi waktu produksi karena permintaan yang meningkat dan bukan oleh perubahan tarif upah.

3. Analisis Varians Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik standar ditetapkan sebesar Rp200.000, sementara biaya aktual yang terjadi sebesar Rp210.000, menghasilkan varians tidak menguntungkan sebesar Rp10.000. Penyimpangan ini disebabkan oleh kenaikan tarif listrik dan gas LPG, yang meningkat seiring intensitas pemakaian alat produksi seperti oven dan mixer. Meskipun nilai varians overhead ini kecil, tetap perlu mendapat perhatian karena menggambarkan kenaikan biaya utilitas yang dapat berlanjut jika tidak dikendalikan.

4. Evaluasi Efisiensi Biaya Produksi

Berdasarkan hasil analisis varians, diketahui bahwa dari total biaya produksi sebesar Rp3.330.000, terjadi pemborosan biaya sebesar Rp185.000 atau sekitar 5,88% di atas biaya standar. Artinya, tingkat efisiensi biaya produksi yang dicapai baru sekitar 94,12% dari target yang diharapkan. Efisiensi tertinggi ditunjukkan oleh komponen overhead pabrik, sedangkan penyimpangan terbesar berasal dari biaya bahan baku. Hal ini menunjukkan perlunya pengendalian lebih ketat pada tahap pembelian dan pemakaian bahan.

Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian Sari (2021) dan Pratiwi (2020) yang menyatakan bahwa penerapan *standard costing* mampu mengidentifikasi area inefisiensi biaya, terutama pada bahan baku dan tenaga kerja langsung. Dengan analisis varians, manajemen dapat mengetahui sumber penyimpangan dan segera mengambil tindakan korektif. Namun, hasil ini berbeda dengan Handoko (2018) yang menunjukkan bahwa varians tenaga kerja menjadi dominan pada usaha roti skala kecil. Perbedaan ini menunjukkan bahwa sumber inefisiensi biaya dapat bervariasi tergantung pada karakteristik masing-masing usaha.

Dalam penelitian ini hanya berfokus pada satu objek studi, yaitu UMKM Strawberry Cake Medan. Pemilihan satu unit usaha dilakukan karena keterbatasan waktu, akses data, serta kesiapan pelaku usaha dalam memberikan informasi biaya yang rinci. Oleh karena itu, hasil penelitian ini belum dapat digeneralisasikan untuk seluruh UMKM sejenis di Kota Medan. Meskipun demikian, temuan penelitian ini memberikan gambaran awal mengenai penerapan *standard costing* dalam menilai efisiensi biaya produksi pada usaha kecil menengah di bidang makanan olahan.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, penerapan *standard costing* pada UMKM Strawberry Cake Medan menunjukkan bahwa sistem ini efektif digunakan sebagai alat pengendalian biaya produksi. Dari hasil analisis varians diketahui bahwa total biaya produksi aktual sebesar Rp3.330.000 lebih tinggi dibanding biaya standar sebesar Rp3.145.000, dengan selisih sebesar Rp185.000 atau 5,88% tidak menguntungkan. Penyimpangan terbesar terjadi pada biaya bahan baku sebesar Rp155.000 yang disebabkan oleh kenaikan harga bahan utama di pasar, sedangkan varians tenaga kerja sebesar Rp20.000

This is an Creative Commons License This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

Volume : 05 | Nomor 03 | November 2025 | E-ISSN : 2797-7161 | DOI: doi.org/jebma.v5n3.7097

muncul akibat adanya lembur tambahan, dan varians overhead sebesar Rp10.000 terjadi karena meningkatnya konsumsi listrik dan gas LPG. Dengan demikian, tingkat efisiensi biaya produksi yang dicapai sebesar 94,12% dari standar. Hasil ini menegaskan bahwa *standard costing* membantu pemilik usaha mengidentifikasi sumber pemborosan, merencanakan anggaran produksi yang lebih akurat, serta meningkatkan pengawasan terhadap penggunaan sumber daya. Untuk mencapai efisiensi yang lebih tinggi, UMKM perlu memperbaiki sistem pencatatan biaya, meninjau kembali penetapan standar bahan baku secara periodik, serta meningkatkan pemahaman akuntansi biaya agar sistem *standard costing* dapat diterapkan secara optimal dan berkelanjutan.

Berdasarkan keterbatasan penelitian, hasil yang diperoleh hanya merepresentasikan kondisi pada UMKM Strawberry Cake Medan. Untuk memperoleh kesimpulan yang lebih komprehensif, penelitian berikutnya disarankan melibatkan beberapa UMKM sejenis sebagai pembanding sehingga dapat diketahui variasi penerapan *standard costing*, perbedaan tingkat efisiensi, serta faktor-faktor yang memengaruhinya secara lebih luas.

Referensi

Blocher, E. J., Stout, D. E., & Cokins, G. (2019). *Cost Management: A Strategic Emphasis* (8th ed.). McGraw-Hill Education.

Carter, W. K., & Usry, M. F. (2015). *Cost Accounting* (15th ed.). South-Western Cengage Learning.

Handoko, T. H. (2018). *Manajemen Produksi dan Operasi*. BPFE.

Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2017). *Cost Management: Accounting and Control* (6th ed.). Cengage Learning.

Hidayat, R., & Supriyanto, A. (2021). Strategi Peningkatan Daya Saing UMKM Melalui Efisiensi Biaya Produksi. *Jurnal Ilmiah Manajemen Dan Bisnis*, *8*(1), 23–31.

Hidayat, T., & Nasution, M. (2022). Evaluasi Penerapan Biaya Standar Pada Usaha Bakery di Medan. *Jurnal Ilmu Akuntansi*, *9*(2), 55–63.

Hilton, R. W., & Platt, D. E. (2019). *Managerial Accounting: Creating Value in a Dynamic Business Environment* (12th ed.). Pearson Education.

Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2018). *Cost Accounting: A Managerial Emphasis* (16th ed.). Pearson Education.

Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). UPP STIM YKPN.

Nasution, R. (2022). Penerapan Sistem Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi pada UMKM di Kota Medan. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan Modern*, *8*(2), 45–53.

Pratiwi, D. (2020). Analisis Penerapan Standard Costing dalam Pengendalian Biaya Produksi pada Usaha Kecil Menengah. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Terapan*, *12*(1), 67–74.

Rahman, H., & Putri, D. (2023). Implementasi Standard Costing Dalam Peningkatan Efektivitas Pengendalian Biaya Pada UMKM Kuliner. *Jurnal Akuntansi Terapan*, *6*(2), 180–192.

Sari, A. P. (2021). Pengaruh Penerapan Biaya Standar terhadap Efisiensi Produksi pada Industri Kecil Olahan Pangan. *Jurnal Akuntansi Dan Manajemen Indonesia*, *9*(3), 122–130.

Sitorus, A. (2024). Analisis Biaya Standar Dan Efesiensi Pada Industri Kue Rumahan Di Medan. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan Daerah*, *8*(1), 51–60.

Wijaya, E., & Setiawan, I. (2023). Standard costing as a tool for cost control and decision making in SMEs. *International Journal of Accounting Research*, *18*(1), 72–80.

This is an Creative Commons License This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License