

Analisis Penetapan Biaya Standar Sebagai Metode Pengendalian Biaya Produksi

Desak Gede Rai Lingga Dewi¹
Program Studi Akuntansi, Universitas Terbuka¹
desakrai08@gmail.com¹

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini menganalisa (1) penetapan biaya standar dalam mengontrol dana produksi di Valencia Bakery, Kecamatan Seririt; dan (2) kendala yang ada dalam penetapan biaya standar pada Valencia Bakery di Kecamatan Seririt. Studi ini mengadopsi pendekatan kualitatif serta desain deskriptif kualitatif. Subjek yang dilibatkan yaitu seluruh pihak manajemen di Valencia Bakery Cabang Seririt. Metode wawancara, observasi dan dokumentasi dipergunakan dalam pengambilan data. Instrumen studi terdiri atas panduan wawancara semi terstruktur dan lembar observasi. Teknik analisis data berupa teknik analisis kualitatif. Berdasarkan hasil analisis diperoleh bahwa (1) sistem penetapan biaya standar di Valencia Bakery dilaksanakan dengan menentukan biaya standar pada bahan baku, tenaga kerja langsung maupun *overhead* pabrik. Seluruh perancangan biaya tersebut dilakukan secara bertahap setiap bulannya dan dievaluasi untuk memaksimalkan pengendalian biaya produksi; dan (2) kendala yang ditemukan oleh manajemen dalam menentukan biaya standar adalah kurang efesiennya penetapan biaya standar karena berbagai faktor seperti kenaikan harga bahan baku, serta jumlah produksi tidak sesuai dengan ketersediaan bahan baku. Maka dapat disimpulkan bahwa penetapan biaya standar pada Valencia Bakery masih perlu dimaksimalkan untuk mengendalikan biaya produksi dan meningkatkan laba.

Kata kunci: biaya standar, biaya produksi, manajemen.

PENDAHULUAN

Dalam mengoptimalkan produktivitas suatu usaha, manajemen usaha mempunyai kewajiban untuk menanggung sejumlah biaya yang diperlukan. Suatu perusahaan memerlukan biaya operasi untuk mendukung pelaksanaan usaha yang direncanakan. Penentuan biaya produksi membutuhkan informasi biaya yang relevan. Dalam hal ini, pelaku usaha dituntut agar dapat merancang dan mengendalikan biaya produksi sebagai landasan dalam menentukan

kesesuaian harga jual. Perancangan ini bertujuan meminimalisir pengontrolan biaya terhadap kegiatan produksi yang dilakukan. Sementara itu, pengendalian biaya yang dilakukan oleh pelaku usaha ditujukan untuk memonitoring proses produksi dan melakukan penyesuaian terhadap kondisi di lapangan.

Pengontrolan biaya produksi menjadi suatu cara lingkup intern yang dapat diaplikasikan oleh pelaku usaha untuk menjaga efektivitas usaha. Menurut ini, juga mendeskripsikan bahwa pengendalian biaya produksi memberikan beberapa manfaat di antaranya (a) mengurangi penyimpangan pembelian bahan baku; (b) meminimalkan pembiayaan tenaga kerja langsung; serta (c) memaksimalkan pengeluaran *overhead* pabrik (Fatmasari dkk., 2023). Selain itu, Amalia dan Avriyanti (2021) menjelaskan bahwa pengendalian biaya produksi juga membantu dalam meminimalkan kerugian dan membantu dalam penetapan harga jual produk.

Proses pengontrolan biaya produksi tentu membutuhkan sebuah landasan agar dapat menjadi panduan dalam menetapkan biaya yang relevan. Salah satu tolok ukur yang dapat diaplikasikan dalam suatu perusahaan adalah biaya standar. Biaya standar yaitu jenis biaya yang ditetapkan sebelum terjadinya produksi suatu produk dalam satu periode (Adnyana, 2019). Iriyadi dan Efrianti (2020) juga menyatakan bahwa sistem biaya standar berperan sebagai perantara memantau biaya dan kegiatan yang dilakukan dalam suatu usaha. Biaya standar sangat diperlukan dalam suatu usaha untuk menjadi sebuah panduan pihak manajemen menetapkan biaya yang harus dikeluarkan dalam pelaksanaan kegiatan produksi (Ashif dkk., 2020).

Hal ini juga dilakukan oleh salah satu usaha di bidang makanan yaitu Valencia Bakery. Valencia Bakery merupakan usaha kue yang berlokasi di Seririt, Kecamatan Seririt, Kabupaten Buleleng, Bali. Valencia mempunyai banyak cabang di beberapa lokasi di Bali karena keunikan rasa kue yang diproduksinya dan mempunyai harga jual yang cocok untuk semua kalangan di masyarakat. Dengan mempertimbangkan banyaknya produksi kue setiap hari, tentu biaya produksi yang diperlukan sangat banyak. Selain itu, Valencia Bakery di Cabang Seririt ini telah lama berdiri dan bertahan sebagai toko kue yang terkenal. Maka dari itu, peneliti mempunyai ketertarikan menganalisa

kembali terkait biaya standar yang ditetapkan sehingga usaha kue ini dapat beroperasi dalam jangka panjang. Selain itu, peneliti ingin meneliti keterkaitan antara biaya standar untuk pengendali dalam pembiayaan kegiatan produksi.

Beberapa riset sebelumnya telah meneliti terkait biaya standar sebagai pengontrol biaya produksi. Akan tetapi penelitian ini lebih dominan dilaksanakan di beberapa perusahaan yang berada di wilayah Bali. Salah satunya penelitian Penelitian oleh Ryketeng (2020) tentang pengontrolan biaya produksi melalui penentuan biaya standar pada PT Semen Bosowa di Kabupaten Maros. Riset ini merupakan penelitian kualitatif. Putri dan Kusumastuti (2022) juga mengkaji terkait analisa perancangan biaya standar guna mengendalikan biaya produksi JavaSublim. Penelitian lain dilaksanakan oleh Magdalena dan Daulay (2024) terkait penentuan biaya standar sebagai cara mengontrol biaya produksi di Avos Coffee and Resto, Medan. Hasil temuan studi ini membuktikan pengimplementasian biaya standar yang dirancang pada Avos Coffee and Resto belum terlaksana maksimal sebab terdapat indikator utama yang mengalami permasalahan yakni biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta pembiayaan pada overhead pabrik.

Berkaitan dengan latar belakang tersebut serta didukung sejumlah studi relevan, maka penting untuk mengkaji terkait penetapan biaya standar sebagai sarana pengendali biaya produksi. Namun penelitian ini sedikit berbeda dibanding riset sebelumnya. Perbedaan tersebut terletak pada tempat studi yang digunakan. Selain itu, penelitian ini akan berfokus dalam menganalisis dua rumusan permasalahan yaitu terkait (a) bagaimana analisis biaya standar mengendalikan biaya produksi pada Valencia Bakery Cabang Seririt; dan (b) apa saja kendala yang dialami dalam penetapan biaya standar di Valencia Bakery Cabang Seririt. Dengan berlandaskan pada dua rumusan permasalahan tersebut, penelitian ini bertujuan mengetahui (a) analisis penetapan biaya standar untuk menjadi alat pengendali biaya produksi di Valencia Bakery, dan (b) kendala yang ditemukan dalam penetapan biaya standar.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ialah studi dengan deskriptif kualitatif. Penelitian kualitatif ini digunakan dalam menganalisis sistem penetapan biaya standar guna mengontrol biaya produksi serta menganalisa kendala yang ditemukan selama perencanaan biaya standar dalam Perusahaan. Teknik pengambilan data mengaplikasikan teknik wawancara, observasi serta dokumentasi. Sementara itu, instrumen yang dipergunakan yaitu panduan wawancara dan lembar observasi. Subjek yang dilibatkan dalam penelitian ini adalah 1 orang manager/penanggung jawab toko di Valencia Bakery cabang Seririt. Wawancara akan dilaksanakan dengan wawancara semi terstruktur untuk menganalisis sistem penetapan biaya standar pada pengendalian biaya produksi serta mengetahui kendala yang ditemukan. Teknik analisa data mempergunakan teknik analisis kualitatif oleh Miles dan Huberman (2014). Teknik analisa ini terdiri atas mengumpulkan data, mereduksi data, menyajikan data dan penarikan simpulan/verifikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil riset ini dibagi menjadi dua deskripsi yaitu analisis terkait cara penetapan Valencia Bakery dalam menentukan biaya standar guna mengontrol biaya produksi dan analisis kendala yang ditemukan pihak manajemen dalam penentuan biaya standar Perusahaan.

Analisis Penetapan Biaya Standar sebagai Pengendali Biaya Produksi Valencia Bakery

Biaya standar adalah penetapan biaya yang diperlukan dalam satuan unit. Berdasarkan hasil dari analisa data yang didapat dengan wawancara serta observasi, dinyatakan bahwa analisis penetapan biaya standar pada Valencia Bakery dibagi menjadi tiga, di antaranya dana bahan baku langsung, tenaga kerja serta biaya perawatan pabrik. Hal ini sesuai dengan pernyataan yang dijelaskan oleh Penanggung Jawab Toko di Valencia Bakery Cabang Seririt.

“Jadi dalam penetapan biaya standar, kami membedakannya ke dalam 3 bagian yakni penetapan biaya standar untuk bahan baku, untuk biaya tenaga kerja, dan overhead pabrik.” (Hasil Wawancara 1, 2024).

Berdasarkan penjelasan tersebut, prosedur awal yang diterapkan yakni penentuan biaya standar pada bahan baku yang digunakan dalam pembuatan kue di Valencia Bakery. Proses penentuan biaya bahan baku standar dilakukan dengan beberapa tahapan. Hal ini dijelaskan dalam proses wawancara berikut ini.

“Biaya standar menurut pandangan saya sangatlah penting untuk membantu kita manajemen pengeluaran agar sesuai dengan biaya produksi. Jadi proses ini sangat penting untuk meminimalisir kerugian dan meningkatkan laba yang dihasilkan. Nah, kita dalam penetapan bahan baku standar, ada beberapa hal yang perlu dipertimbangkan. Namun sebelum itu, kita melakukan survey harga terhadap masing-masing bahan baku sebelum menganggarkan jumlah biaya bahan baku standar. Kegiatan ini dilakukan oleh salah satu pegawai kita yang bertanggung jawab dalam penentuan biaya yang perlu dikeluarkan.” (Hasil Wawancara 1, 2024).

Dari pernyataan wawancara tersebut, hal pertama yang dilakukan dalam pembentukan/penetapan biaya bahan baku standar di antaranya melakukan survey harga bahan baku yang dipergunakan selama produksi kue di Valencia Bakery. Biaya bahan baku yang ditentukan berdasarkan hasil penelitian ini ialah dana bahan baku langsung. Biaya bahan baku langsung diartikan sebagai dana yang terkait dengan bahan baku utama yang diperlukan pada pembuatan produk (Hariyani, 2018). Melalui hasil survey tersebut, salah satu pegawai yang bertugas dapat memprediksi satuan harga pada setiap bahan baku. Hal ini menjadi suatu pertimbangan dalam menyusun standar biaya bahan baku.

Setelah menganalisis harga satuan bahan baku, hal yang dilakukan yaitu menentukan kuantitas bahan baku yang diperlukan. Upaya penentuan kuantitas bahan baku ini disusun serinci mungkin berdasarkan jumlah produksi yang

akan dilakukan. Temuan ini dikuatkan dengan kutipan hasil wawancara yang dilakukan yaitu sebagai berikut.

“Ketika harga satuan bahan baku sudah kita dapatkan, kita kordinasikan jumlah satuan bahan baku yang diperlukan untuk membuat satu kue dalam sebulan. Bahan baku yang kita pertimbangkan meliputi tepung, gula, telur, dan berbagai bahan baku dekorasi kue misalnya cream, cerry, dan lainnya. Jadi yang kita tentukan adalah bahan baku utama. Dengan begitu, biaya bahan baku standar dapat diestimasikan. Hasil penetapan tersebut disusun dan diinput dalam aplikasi Ms.Excel sehingga lebih mudah penghitungan total harga pada biaya standar”. (Hasil Wawancara 1, 2024).

Sesuai pernyataan tersebut, langkah yang dilakukan dalam penentuan biaya standar pada bahan baku adalah menentukan kuantitas kebutuhan. Penentuan biaya bahan baku standar ini dipertimbangkan dan diinput dalam Ms. Excel sehingga memudahkan dalam pengecekan.

Penentuan biaya standar selanjutnya ialah pembiayaan standar tenaga kerja langsung. Jenis biaya ini ditentukan untuk mengestimasi pengeluaran yang dibutuhkan guna membayarkan tenaga kerja yang bekerja dalam kegiatan produksi. Penetapan biaya standar pegawai di Valencia Bakery dilakukan dengan mempertimbangkan aspek seperti jam kerja karyawan dan upah standar karyawan. Berdasarkan hasil wawancara terhadap Penanggungjawab Valencia Bakery, dijelaskan bahwa pada jam kerja, terdapat dua hal yang dijadikan landasan untuk menentukan dana standar tenaga kerja, yakni (a) jam kerja standar adalah 8 jam, dari Senin-Minggu; dan (b) standar kerja pada Valencia Bakery berlaku untuk semua jenis produk kue yang dihasilkan. Pernyataan ini sesuai dengan kutipan berikut.

“Kalau untuk menetapkan biaya standar pada tenaga kerja, terdapat dua hal yang dipakai untuk pertimbangan yaitu jam kerja dan upah standar. Disini kami menentukan jumlah jam kerja yang berlaku adalah Senin sampai Minggu dengan sistem 8 jam kerja. Jumlah pegawai ada sebanyak 10 orang, termasuk saya dan 2 orang penjaga toko. Upah kerja kami sesuaikan dengan SOP yang berlaku. Jadi

dasar kami menetapkan biaya tenaga kerja standar ya itu, jumlah jam kerja dikalikan dengan masing-masing pegawai pada satuan hari. Selanjutnya, barulah kami estimasikan untuk perhitungan selama 1 bulan” (Hasil Wawancara 1, 2024).

Setelah menetapkan total dari jam kerja karyawan, langkah selanjutnya adalah menghitung gaji standar pegawai. Upah/gaji ialah pendanaan kompensasi yang diberikan untuk pegawai sebagai apresiasi dari pekerjaan yang dibebankan kepadanya. Menurut hasil wawancara bersama narasumber pada Tanggal 12 Mei 2024 didapatkan sejumlah laporan terkait teknik upah standar tenaga kerja yang ada di Valencia Bakery.

“Khusus sistem usaha kami, untuk penerimaan upah/gaji karyawan dilaksanakan perbulan yang dibayarkan setiap akhir bulan. Kami membedakan setiap gaji karyawan berdasarkan deskripsi/tanggung jawab pekerjaannya. Misalnya kasir, karyawan, staf kitchen tentu mempunyai masing-masing standar upah yang kami tentukan. Tapi khusus untuk upah karyawan yang melakukan lembur, kami juga menetapkan upah yang setara untuk semua karyawan yaitu Rp. 25.000.” (Hasil Wawancara 1, 2024).

Merujuk pada hasil wawancara di atas, dapat dinyatakan bahwa penentuan upah kerja karyawan dilaksanakan berdasarkan jabatan dan fungsi karyawan masing-masing. Penentuan upah karyawan ini diklasifikasikan menjadi dua yaitu upah karyawan pada hari kerja dan upah karyawan pada jam lembur. Berdasarkan hasil penghitungan dari setiap gaji karyawan per hari kerja dikalikan selama 30 hari sehingga diperoleh hasil selama sebulan masa penggajian. Hasil ini senada dengan pernyataan Mustofa dkk., (2023) bahwa langkah-langkah yang dapat dilakukan untuk menghitung biaya tenaga kerja langsung adalah (a) menentukan biayanya; (b) menambahkan faktor biaya seperti lembur, dll; (c) menentukan total biaya langsung selama 1 periode; (d) menghitung biaya tenaga kerja per jam/per unit.

Biaya tenaga kerja langsung adalah pembiayaan yang ditujukan untuk pegawai yang ikut serta dalam proses pembuatan produk (Hariyani, 2018). Menurut hasil penelitian, penetapan biaya standar tenaga kerja telah

diklasifikasikan ke dalam dua jenis yakni biaya tenaga kerja langsung maupun tidak langsung. Pada hasil observasi di Valencia Bakery, dapat diketahui bahwa sistem penetapan dana standar pada pegawai menerapkan biaya standar tenaga kerja langsung.

Penetapan biaya standar ketiga adalah pembiayaan standar *overhead* pabrik pada Valencia Bakery. Biaya *overhead* pabrik diketahui sebagai dana yang mencakup pengeluaran diluar bahan baku dan tenaga kerja langsung. Biaya ini mencakup beragam dana yang dipergunakan dalam merawat mesin dan kelengkapan kerja pabrik yang dikenakan pada produksi sehingga diklasifikasikan sebagai dana variabel ataupun biaya tetap pabrik. Dalam konteks ini, biaya *overhead* pabrik di Valencia Bakery meliputi perawatan alat pembuatan/pemanggang kue. Dari temuan wawancara yang dilaksanakan, dinyatakan pernyataan berikut ini.

“Biaya overhead pabrik di Valencia Bakery ini cenderung lebih banyak dipertimbangkan dari peralatan di dapur yaitu alat untuk membuat kue/produk.” (Hasil Wawancara 1, 2024).

Menurut hasil wawancara, dapat dinyatakan bahwa Valencia Bakery memiliki metode/langkah tertentu untuk menetapkan biaya standar pada *overhead* pabrik. Hasil lebih detail dijelaskan dalam kutipan wawancara berikut.

“Biaya overhead pabrik di kami, ada langkah tertentu yang dilakukan. Salah satunya adalah penetapan besaran persentase biaya overhead yaitu 5% dari seluruh biaya produksi pada satuan produk. Sebagai contoh ya, kami membuat 1 kue tart dengan total dana produksi baik pada bahan baku dan tenaga kerja sebanyak 75.000, sehingga total dari biaya overhead pabrik mencakup $5\% \times 75.000$. Hasil dari penghitungan tersebut dijadikan acuan penetapan biaya overhead pabrik.” (Hasil Wawancara 1, 2024).

Hasil di atas mendeskripsikan bahwa dasar penentuan dana *overhead* pabrik ialah jumlah dana produksi. Biaya *overhead* langsung diperhitungkan dari 5% total keseluruhan biaya produksi.

Analisis Kendala dalam Penentuan Biaya Standar Valencia Bakery

Secara umum, penetapan biaya standar pada Valencia Bakery belum diterapkan dengan optimal. Situasi ini terjadi karena kurang efesiennya antara biaya standar dengan biaya produksi. Pernyataan ini sesuai pendapat pada wawancara narasumber berikut.

“Kalau berdasarkan evaluasi tahunan kami, pelaksanaan penetapan biaya standar belum dapat kami laksanakan dengan efektif. Masih ada beberapa kendala-kendala kecil seperti selisih biaya meskipun masih dapat ditanggulangi dan tidak terlalu mengganggu proses produksi kue di toko kami.” (Hasil Wawancara 1, 2024).

Hasil ini selaras dengan hasil riset yang diteliti Magdalena dan Daulay (2024) bahwa perancangan biaya standar yang diimplementasikan Avos Coffee and Resto Medan belum maksimal sebab terdapat komponen utama seperti biaya bahan baku, tenaga kerja langsung serta dana *overhead* pabrik menyebabkan perselisihan. Menurut Adnyana (2019), penyebab terjadinya selisih biaya adalah (a) adanya penambahan jam lembur; (b) kerusakan peralatan produksi tingkat tinggi; (c) kesalahan dalam pembuatan produk; (d) keterlambatan bahan baku; (d) terdapat karyawan yang sakit; (e) adanya kenaikan upah/jabatan pekerjaan.

Berdasarkan hasil analisis data dan triangulasi, terdapat beberapa kendala yang ditemukan dalam menentukan biaya standar, khususnya pada Valencia Bakery. Adapun kendala dalam penentuan bahan baku standar adalah perubahan harga barang yang signifikan pada bulan tertentu. Dari hasil wawancara, dijelaskan bahwa selama 4 bulan produksi pada tahun 2024 ini, terdapat permasalahan dalam penetapan biaya standar karena bahan baku hampir seluruhnya mengalami kenaikan harga, khususnya pada bulan April. Pada bulan tersebut, terdapat hari raya Idul Fitri, yang mana berpengaruh terhadap kenaikan harga telur dan gula daripada hari biasa. Hal ini tentu berdampak pada perubahan dalam menentukan biaya standar bahan baku. Pernyataan ini didasari oleh hasil wawancara dengan narasumber.

“Salah satu kendala yang ditemukan pada saat penentuan biaya standar adalah kemungkinan yang terjadi seperti meningkatnya harga bahan baku akibat kondisi ekonomi. Terutama pada hari raya tertentu,

seperti bulan April kemarin, kami mengalami selisih antara pembiayaan bahan baku standar terhadap dana produksi karena adanya kenaikan harga pada telur dan gula. Hal inilah yang agak sulit kita prediksi”. (Hasil Wawancara 1, 2024).

Sesuai dengan temuan wawancara tersebut, dapat dijelaskan bahwa kenaikan harga pada bahan baku mengakibatkan kurang efesiennya penetapan biaya standar yang ditetapkan.

Selain kendala tersebut, kendala lainnya disebabkan oleh menurunnya jumlah produksi. Penurunan biaya produksi akibat kurangnya pembeli menyebabkan bahan baku yang tersisa. Hal ini dapat memicu pemborosan biaya dan tidak sesuai dengan penghasilan dari produksi yang diperoleh. Untuk menanggulangi masalah tersebut, penetapan biaya standar perlu dilakukan perbaikan pada bulan selanjutnya agar tidak terjadi penimbunan bahan baku di bulan selanjutnya. Kendala ini telah dikonfirmasi oleh narasumber dalam kutipan berikut.

“Di samping karena harga meningkat, kendala dalam penetapan biaya standar juga kadang diakibatkan oleh menurunnya jumlah produksi kue yang kami lakukan pada bulan tertentu. Hal ini berakibat pada kelebihan bahan baku yang berdampak pada pemborosan biaya. Nah, masalah ini masih perlu kami evaluasi terus untuk mengefesienkan penetapan biaya standar pada bulan selanjutnya”. (Hasil Wawancara 1, 2024).

Hasil ini senada temuan studi oleh Ridzal (2019) yang menyatakan terdapat selisih lebih dalam penentuan biaya standar baik biaya tenaga kerja, bahan baku langsung, dan *overhead* pabrik sehingga menyebabkan pemborosan dana.

KESIMPULAN

Dari hasil serta pembahasan, diperoleh simpulan bahwa penetapan biaya standar di Valencia Bakery dilaksanakan dengan menentukan biaya standar pada bahan baku langsung, pembiayaan tenaga kerja langsung serta *overhead*

pabrik. Seluruh penetapan biaya tersebut dilakukan secara bertahap setiap bulannya dan dievaluasi untuk memaksimalkan pengendalian biaya produksi. Pada penentuan biaya standar bahan baku, dilakukan tahapan seperti penentuan harga barang serta total banyaknya bahan baku yang diperlukan dalam pembuatan setiap kue. Sistem penentuan biaya tenaga kerja, diberlakukan ketentuan jam kerja dan upah pada setiap karyawan setiap bulan. Kemudian pada penetapan biaya standar overhead pabrik, ditentukan metode 5% dari total biaya keseluruhan produksi sebagai penetapan biaya perawatan. Selanjutnya, kendala yang ditemukan dalam penentuan biaya standar dalam usaha kue di Valencia Bakery di antaranya kurang efesiennya penetapan biaya standar karena berbagai faktor seperti kenaikan harga bahan baku, serta jumlah produksi tidak sesuai dengan ketersediaan bahan baku.

Berkaitan dengan simpulan tersebut, penelitian ini memberikan kontribusi implikasi terhadap manajemen dan pengendalian biaya produksi khususnya untuk usaha kue bahwa penentuan biaya standar perlu dioptimalisasikan agar dapat mengendalikan biaya produksi. Sesuai dengan temuan penelitian, maka disarankan kepada manajemen pengelola Valencia Bakery agar mengevaluasi metode penetapan biaya standar sehingga biaya produksi dapat dikendalikan dengan maksimal. Selain itu, peneliti selanjutnya disarankan untuk menganalisis lebih lanjut sistem penetapan biaya standar di Perusahaan Bakery lainnya dan memberikan evaluasi untuk meningkatkan hasil produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyana, M. (2019). *Akuntansi Manajemen*. Jakarta Selatan: LPU-UNAS.
- Anggraini, D., & Nurhayati, Y. (2020). Penerapan Biaya Standar dalam Pengendalian biaya Produksi. *Costing: Journal of Economic, Business and Accounting*, 4(1), 381-387. <https://jurnal.polban.ac.id/ojs-3.1.2/ialj/article/download/3162/2617/>
- Ashif, I., Qimyatus., Hartono, H. R. P. (2019). Analisis Penerapan Biaya Standar terhadap Pengendalian Biaya Produksi pada PG Poerwodadie. *JAMER: Jurnal Ilmu – Ilmu Akuntansi*, 1(1), 31-37. <https://doi.org/10.33319/jamer.v1i1.22>
- Awalia, A. P., Nusantara, J., & Ali, K. (2021). Analisis Penerapan *Activity Based Costing* dalam Pengendalian Biaya Produksi (Studi Kasus Pada Bintang

- Bakery Lampung Tengah). *Jurnal Akuntansi AKTIVA*, 2(1), 33-38. <https://doi.org/10.24127/akuntansi.v2i1.876>
- Broto, B. E. (2021). *Manajemen Biaya*. Malang: CV Nakomu.
- Fauzziyah, N., Irwansyah, R., Ersyafdi, I. R. (2021). *Akuntansi Biaya*. Bandung: Widina Bhakti Persada Bandung.
- Hariyani, D. S. (2018). *Akuntansi Manajemen: Teori dan Aplikasi*. Yogyakarta: Aditya Media Publishing.
- Iriyadi., & Efrianti, D. (2020). *Akuntansi Biaya*. Jawa Barat: Kesatuan Press.
- Junita, A. (2017). Penetapan Biaya Standar dan Analisa Penyimpangan Biaya Produksi (Suatu Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ekonomi Akuntansi*, 1(1), 34-43. <https://doi.org/10.33059/jensi.v1i1.396>
- Magdalena., & Daulany, Z. R. (2024). Penetapan Biaya Standar Sebagai Pengendalian Biaya Produksi Pada Avos Coffee And Resto Medan. *Jurnal Ekonomi, Akuntansi dan Manajemen Nusantara*, 2(2), 67-72. <http://dx.doi.org/10.55338/jeama.v2i2.77>
- Mustofa, I. Ainiyah, N., Setiono, H., & Hartono. (2023). Analisis Penerapan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada (Studi Pt.Bibit Alam Sampoerna Kediri). *JKA : Jurnal Kendali Akuntansi*, 1(4), 136-149. <https://doi.org/10.59581/jka-widyakarya.v1i4.1206>
- Oktaviyah, N., Ilmah, P. A., & Mutiara, & Anisa. (2023). Analisis Variansi sebagai Pengendali Biaya dengan Menggunakan Metode Biaya Standar. *SEIKO: Journal of Management& Business*, 6(1), 326-332. <https://doi.org/10.37531/sejaman.v5i2.3364>
- Panggabean, R. B., Hamidi., & Salesti, J. (2016). Analisa Biaya Standar Dan Pengendalian Biaya Tenaga Kerja Langsung Pada Pt. Drydocks World Paxocean Di Kota Batam. *Measuremen*, 3(2), 114-131. <https://www.journal.unrika.ac.id/index.php/measurement/article/viewFile/929/756>
- Putri, A. G., & Kusumastuti, E. D. (2022). Analisis Penerapan Biaya Standar terhadap Pengendalian Biaya Produksi pada Javasublim. *Indonesian Accounting Literacy Journal*, 2(2), 337-346. <https://doi.org/10.35313/ialj.v2i2.3162>
- Ridzal, N. A. (2019). Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada Usaha Paving Block Cv. Batako Anugerah Baubau. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Manajemen*, 2(1), 16-26.
- Ryketeng, M. (2020). Analisis Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada Pt Semen Bosowa Di Kabupaten Maros. *YUME*, 3(1), 91-110. <https://doi.org/10.37531/yum.v3i1.630>
- Situmorang, Dokman Marulitua, Hapsari, Veneranda Rini, & Marpaung, Oktavia. (2021). Analisis Penggunaan Sistem Keuangan Desa Di Daerah 3T. *Jurnal Manajemen Retail Indonesia*, 2(2), 97–106. <https://doi.org/10.33050/jmari.v2i2.1654>
- Zega, Y., & Zai, K. (2018). Evaluasi Biaya Standar sebagai Alat Pengendali Biaya Produksi pada CV. Ersya. *Owner: Riset dan Jurnal Akuntansi*, 2(2), 109-114. <https://owner.polgan.ac.id/index.php/owner/article/view/64>