

PENERAPAN SISTEM AKUNTANSI BIAYA TENAGA KERJA SEDERHANA UNTUK MENINGKATKAN PROFITABILITAS UMKM SNACK DAN CATERING RINDU

Dwi Astuti¹, Amelia Dewi Asmoko², Azriel Aldino Michael Andriyanto³, Lazuardi Zaidan
Suryawan⁴, Endang Kartini Panggiarti⁵, Tiara Rani Santoso⁶

¹ SI Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tidar.

Email: dwiastuti@students.untidar.ac.id

² SI Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tidar.

Email: amelia.dewi.asmoko@students.untidar.ac.id

³ SI Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tidar.

Email: azrielie@students.untidar.ac.id

⁴ SI Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tidar.

Email: lazuardizaidan@students.untidar.ac.id

⁵ SI Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tidar.

Email: endangkartini@students.untidar.ac.id

⁶ SI Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tidar.

Email: tiararanisantoso@students.untidar.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan akuntansi biaya tenaga kerja pada usaha mikro, kecil, dan menengah Snack dan Catering Rindu, serta mengevaluasi kesesuaiannya dengan prinsip-prinsip akuntansi biaya yang berlaku umum. Pendekatan yang digunakan adalah metode kualitatif deskriptif dengan strategi studi kasus tunggal, di mana data diperoleh melalui wawancara mendalam dengan pemilik usaha, observasi langsung terhadap proses produksi, serta dokumentasi catatan keuangan yang tersedia. Teknik analisis dilakukan secara interpretatif dengan membandingkan praktik pencatatan dan penghitungan biaya tenaga kerja yang diterapkan oleh usaha tersebut terhadap kerangka konseptual akuntansi biaya, mencakup klasifikasi biaya tenaga kerja langsung dan tidak langsung, metode alokasi, serta relevansinya terhadap penentuan harga pokok produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha Snack dan Catering Rindu belum menerapkan pencatatan biaya tenaga kerja secara sistematis dan terpisah dari komponen biaya lainnya, sehingga mengakibatkan perhitungan harga pokok produksi yang kurang akurat dan berpotensi memengaruhi margin keuntungan secara tidak proporsional. Temuan ini memberikan dasar bagi rekomendasi perbaikan sistem pencatatan biaya yang lebih terstruktur guna mendukung pengambilan keputusan manajerial yang lebih tepat pada usaha berskala kecil dan menengah

Kata Kunci: Akuntansi Biaya, Biaya Tenaga Kerja, Harga pokok produksi, Usaha mikro kecil dan menengah

Abstract

This study aims to analyze the implementation of labor cost accounting in the micro, small, and medium enterprise (MSME) Snack dan Catering Rindu, as well as to evaluate its compliance with generally accepted cost accounting principles. A descriptive qualitative approach with a single case study strategy was employed, wherein data were gathered through in-depth interviews with the business owner, direct observation of the production process, and documentation of available financial records. The analysis technique was conducted interpretively by comparing the business's actual labor cost recording and calculation practices against the conceptual framework of cost accounting, which includes the classification of direct and indirect labor costs, allocation methods, and their relevance to determining the cost of goods manufactured. The results of the study indicate that Snack dan Catering Rindu has not systematically recorded labor costs separately from other cost components. Consequently, this leads to inaccurate calculations of the cost of goods manufactured and potentially affects profit margins disproportionately. These findings provide a foundation for recommendations on implementing a more structured cost recording system to support more precise managerial decision-making in small and medium-sized enterprises.

Keywords: Cost Accounting, Labor Costs, Cost of Goods Manufactured, Micro Small and Medium Enterprises

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peranan penting dalam perekonomian Indonesia, khususnya dalam menciptakan lapangan kerja dan pertumbuhan ekonomi nasional (Amelya et al., 2021). Namun, nyatanya masih banyak UMKM yang masih kesulitan dalam pengelolaan keuangan, terutama dalam penerapan akuntansi biaya tenaga kerja yang belum sistematis. Padahal pemisahan antara biaya tenaga kerja langsung dan tidak langsung sangat memengaruhi perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP). Fenomena di lapangan menunjukkan bahwa pencatatan akuntansi biaya yang tidak jelas sering kali memicu kesalahan dalam penetapan harga jual, dan akhirnya membuat laba usaha menjadi tidak maksimal.

Untuk menjembatani celah tersebut, penelitian ini berfokus pada UMKM Snack dan Catering Rindu, sebuah usaha sektor makanan dan minuman yang memiliki aktivitas produksi aktif namun masih menggunakan pencatatan biaya konvensional. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan akuntansi biaya tenaga kerja, menganalisis kesesuaiannya dengan prinsip akuntansi, mengidentifikasi kendala operasional, serta mengukur dampaknya terhadap perhitungan HPP. Hasil dari studi ini diharapkan tidak hanya memberikan rekomendasi aplikatif bagi perbaikan manajerial dan optimalisasi laba UMKM Snack dan Catering Rindu, tetapi juga menjadi referensi teoritis serta praktis bagi pengembangan akuntansi biaya pada sektor UMKM sejenis.

Akuntansi biaya merupakan suatu proses untuk mencatat, mengelompokkan, meringkas, dan menyajikan biaya yang timbul dalam kegiatan produksi maupun penjualan barang atau jasa dengan metode tertentu, sekaligus digunakan untuk memahami serta menganalisis biaya tersebut secara sistematis (Mulyadi, 2023). Tugas utama akuntansi biaya meliputi penyusunan dan penerapan anggaran operasional, penetapan metode perhitungan biaya untuk pengendalian aktivitas dan peningkatan kualitas, pengelolaan kualitas fisik perusahaan, serta pemberian informasi bagi manajemen dalam memilih alternatif keputusan jangka pendek maupun jangka panjang yang berdampak pada pendapatan dan biaya (Kurniati et al., 2015).

Biaya tenaga kerja adalah harga yang dibayarkan sebagai kompensasi atas penggunaan jasa tenaga kerja manusia dalam proses produksi. Menurut prinsip akuntansi biaya, BTK digolongkan menjadi:

1. Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)

Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi, di mana jasa yang diberikan dapat secara langsung ditelusuri dan dibebankan pada produk yang dihasilkan (Oktariansyah, 2022).

2. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung (BTKTL)

Biaya tenaga kerja tidak langsung adalah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk membayar karyawan yang tidak terlibat langsung dalam proses produksi barang atau jasa, namun berfungsi mendukung kelancaran operasional perusahaan (Lestari, dkk, 2025)

Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan perusahaan dalam proses mengolah bahan mentah hingga menjadi produk siap jual. Menurut Mulyadi (2023), HPP tersusun atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Perhitungan HPP yang akurat sangat penting, khususnya bagi UMKM, karena berpengaruh langsung terhadap penetapan harga jual, penilaian laba, serta pengambilan keputusan manajerial. Ketidaktepatan dalam perhitungan HPP dapat menimbulkan kerugian atau menurunkan daya saing perusahaan. Salah satu komponen utama dalam HPP adalah biaya tenaga kerja, yaitu imbalan yang diberikan kepada tenaga kerja atas kontribusinya selama proses produksi.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan objek penelitian UMKM Snack dan Catering Rindu. Pengumpulan data dilakukan melalui dua pendekatan utama, yaitu observasi langsung di lokasi usaha untuk mengamati proses produksi, sistem pencatatan biaya tenaga kerja, serta

aktivitas operasional harian, dan wawancara mendalam kepada pemilik usaha serta karyawan yang terlibat dalam proses produksi dan pencatatan keuangan. Sumber data utama meliputi catatan penggajian, struktur biaya tenaga kerja langsung dan tidak langsung, serta laporan produksi.

Data hasil observasi dan wawancara kemudian dikombinasikan dengan data dokumentasi untuk dianalisis secara kualitatif guna menjawab rumusan masalah penelitian. Wawancara dilakukan secara terstruktur namun fleksibel, bertujuan menggali informasi rinci mengenai penerapan akuntansi biaya tenaga kerja, kendala dalam pencatatan dan penggolongan biaya, serta pemahaman pemilik usaha terhadap prinsip-prinsip akuntansi biaya yang seharusnya diterapkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

UMKM Snack dan Catering Rindu adalah sebuah usaha perorangan yang beroperasi dalam sektor kuliner. Fokus utama dari bisnis ini terletak pada penyediaan dua tipe produk, yaitu kue basah dalam bentuk snack box dan makanan berat olahan untuk layanan catering. Ciri khas dari operasi UMKM Snack dan Catering Rindu adalah penggunaan sistem produksi yang berbasis pesanan. Ini berarti bahwa pemrosesan bahan baku hanya akan dimulai setelah ada kesepakatan pemesanan atau kontrak yang ditandatangani dengan konsumen. Pendekatan ini diambil untuk memastikan kualitas kesegaran makanan dan mengurangi kemungkinan kerugian akibat produk yang tidak terjual.

Secara operasional, lini bisnis usaha ini dibagi menjadi dua kategori dengan skema permintaan yang berbeda:

- a) Lini Produk Snack (Kue Basah): Memiliki pangsa pasar tetap yang kontraktual, di mana usaha ini menyuplai kebutuhan konsumsi untuk sebuah sekolah berasrama (boarding school) dengan volume tetap minimal 100 pack per hari, rutin dari hari Senin hingga Sabtu. Di luar pesanan tetap tersebut, volume produksi bersifat fluktuatif dan tidak menentu tergantung pada pesanan temporer dari masyarakat umum. Secara rata-rata harian, total snack yang diproduksi berkisar antara 100 hingga 200 pack.
- b) Lini Produk Catering (Jasa Boga): Menyediakan paket makanan kotak maupun prasmanan untuk berbagai acara, dengan rata-rata volume permintaan harian berkisar antara 60 hingga 70 porsi (pax) per hari.

Dari margin profitabilitas kasarnya, pemilik mengestimasi laba bersih per unit untuk lini produk snack berkisar di angka Rp1.000 per pack, sedangkan untuk lini produk catering berkisar antara Rp2.000 hingga Rp3.000 per porsi.

Meskipun masih berskala mikro dan dikelola secara kekeluargaan, UMKM Snack dan Catering Rindu telah memiliki pembagian kerja fungsional yang cukup jelas untuk mendukung efisiensi operasional harian. Secara keseluruhan, usaha ini digerakkan oleh 6 orang karyawan tetap, dibantu oleh pekerja lepas (freelance), dengan struktur sebagai berikut:

- a) Pemilik (Owner): Bertindak sebagai pengambil keputusan tertinggi, pemegang kendali keuangan, sekaligus penanggung jawab hubungan pelanggan (customer relations).
- b) Bantuan Keluarga (Ibu Pembina): Ibu dari pemilik usaha bertindak sebagai tenaga ahli atau supervisor dapur yang mengawasi standar rasa dan kualitas masakan.
- c) Tim Produksi Snack (2 Orang): Bertanggung jawab penuh atas proses pembuatan, pematangan, hingga pengemasan produk kue basah.
- d) Tim Produksi Catering (3 Orang): Bertanggung jawab pada persiapan bahan baku (preparation), memasak menu utama, hingga pengotakan makanan harian.
- e) Tim Distribusi/Logistik (1 Orang): Bertanggung jawab memastikan pesanan sampai ke tangan konsumen tepat waktu dengan sistem upah/gaji tetap (flat delivery fee).

Aktivitas operasional harian di dapur produksi berlangsung selama 9 jam kerja reguler (pukul 07.00 sampai 16.00 WIB) yang dibagi ke dalam dua tahap pemrosesan (batch), yaitu batch pagi (07.00–11.30 WIB) dan batch siang (13.00–16.00 WIB). Fleksibilitas dan skalabilitas tenaga kerja kerja ini menjadi modal utama bagi UMKM Snack dan Catering Rindu untuk tetap bertahan di tengah ketatnya kompetisi bisnis kuliner lokal.

A. Penerapan Akuntansi Biaya Tenaga Kerja Saat Ini

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, sistem akuntansi biaya tenaga kerja yang diterapkan pada UMKM Snack dan Catering Rindu masih bersifat sederhana dan dilakukan secara manual. Sistem pembayaran upah yang digunakan adalah sistem upah harian, di mana karyawan snack dan catering menerima upah sebesar Rp50.000 sampai Rp60.000 per hari sesuai dengan pekerjaan yang dilakukan pada hari tersebut.

Selain upah harian, usaha ini tidak memberikan tunjangan harian seperti uang transportasi maupun uang makan dalam bentuk tunai. Namun, pihak usaha menyediakan makan bagi karyawan selama bekerja di tempat usaha serta memberikan Tunjangan Hari Raya (THR) pada waktu tertentu. Apabila terdapat pesanan dalam jumlah besar yang mengharuskan karyawan bekerja lembur, maka diberikan upah lembur sebesar Rp100.000 atau lebih untuk satu hari kerja lembur.

Jam kerja karyawan dimulai dari pukul 07.00 sampai 16.00 WIB yang dibagi menjadi dua batch kerja, yaitu batch pertama pukul 07.00–11.30 WIB dan batch kedua pukul 13.00–16.00 WIB. Pada waktu istirahat, karyawan tetap membantu menyelesaikan pekerjaan lain secara bertahap sehingga waktu kerja dapat dimanfaatkan lebih efektif.

Dalam satu hari kerja, rata-rata produksi snack mencapai sekitar 100–200 pack per hari. Selama proses produksi terkadang terjadi hambatan seperti kerusakan alat atau keterlambatan bahan baku. Namun hambatan tersebut biasanya hanya berlangsung sekitar satu jam karena tersedia alat cadangan sebagai pengganti. Dalam kondisi tersebut, karyawan tetap menerima upah penuh sehingga tidak ada pengurangan pembayaran akibat waktu menganggur (*idle time*).

Berdasarkan hasil wawancara, pencatatan biaya tenaga kerja masih digabung dalam satu pencatatan pengeluaran umum dan belum dipisahkan antara Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) dan Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung (BTKTL). Hal ini menyebabkan perhitungan biaya produksi belum dilakukan secara rinci sehingga penghitungan Harga Pokok Produksi (HPP) masih kurang akurat.

B. Analisis Kesesuaian dengan Prinsip Akuntansi Biaya

Berdasarkan data operasional yang diperoleh dari hasil wawancara pada Poin 4.2, dilakukan analisis komparatif untuk menilai sejauh mana praktik pengelolaan biaya tenaga kerja pada UMKM Snack dan Catering Rindu memenuhi kaidah-kaidah akuntansi biaya yang berlaku umum. Secara garis besar, perbandingan antara teori akuntansi biaya dan praktik riil pada UMKM ini dapat dirangkum dalam tabel berikut:

Tabel perbandingan teori dan praktik riil

Aspek Akuntansi Biaya	Teori & Prinsip	Praktik Riil pada UMKM Snack dan Catering Rindu	Status Kesesuaian
Penggolongan Biaya Tenaga Kerja	Dipisah antara BTKL dan BTKTL.	Seluruh upah harian digabung tanpa klasifikasi.	Belum Sesuai
Dokumentasi & Pencatatan	Menggunakan Kartu Jam Hadir dan Kartu Jam Kerja sebagai dokumen sumber pengalokasian biaya per pesanan.	Tidak ada kartu jam kerja. Pencatatan tidak konsisten, hanya mengandalkan ingatan dan coretan nota.	Belum Sesuai
Biaya Waktu Menganggur (<i>Idle Time</i>)	Upah selama waktu menganggur karena kendala teknis dialokasikan ke BOP.	Tetap dibayar penuh dan disatukan ke dalam upah harian tanpa pencatatan khusus.	Belum Sesuai
Premi Lembur	Premi lembur dipisahkan dari upah reguler dan diperlukan sebagai BOP atau dibebankan ke pesanan spesifik.	Dibayar <i>flat</i> (Rp100.000) dan dianggap sebagai pengeluaran kas umum.	Belum Sesuai

Prinsip Keandalan	Laporan keuangan/catatan biaya harus didasarkan pada bukti transaksi yang sah dan dapat diverifikasi.	Mengandalkan estimasi persentase laba (30%-40%) tanpa perhitungan yang valid.	Belum Sesuai
-------------------	---	---	--------------

C. Analisis Mendalam Ketidaksesuaian Praktik terhadap Prinsip Akuntansi Biaya

1. Distorsi Penentuan HPP Akibat Ketiadaan Klasifikasi Fungsional

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Puspa Marcellina et al. (2024) menyimpulkan bahwa biaya tenaga kerja langsung memiliki peran yang signifikan dalam penentuan biaya produksi, sehingga pengenalan dan pencatatan biaya tenaga kerja langsung secara akurat sangat diperlukan agar perhitungan biaya produksi sesuai dengan kondisi riil perusahaan. Dalam kasus ini, upah untuk 5 karyawan produksi (2 snack, 3 catering) seharusnya dikategorikan sebagai Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) karena mereka mengubah bahan baku menjadi produk jadi. Sementara itu, gaji 1 orang bagian distribusi/kurir seharusnya dikategorikan sebagai Biaya Pemasaran/Operasional (Non-Produksi), bukan komponen HPP.

Karena pemilik mencampurkan semua biaya gaji (termasuk kurir) ke dalam pengeluaran umum, maka perhitungan HPP per bungkus produk menjadi bias. Pemilik menganggap biaya tenaga kerja memakan 30%-40% dari keuntungan, padahal persentase tersebut bercampur dengan biaya distribusi. Hal ini sejalan dengan penelitian Abdullah Ariq Akbar et al. (2024) yang menyatakan bahwa akurasi perhitungan komponen biaya sangat krusial bagi UMKM catering agar margin keuntungan terpantau dengan baik dan harga jual tetap kompetitif.

2. Lemahnya Akurasi Alokasi Biaya pada Sistem Produksi Berbasis Pesanan (Job-Order)

UMKM ini beroperasi berdasarkan pesanan (by order), seperti pesanan catering harian sebanyak 60-70 porsi atau pesanan snack asrama minimal 100 pack. Berdasarkan prinsip akuntansi biaya metode harga pokok pesanan (job-order cost method), biaya tenaga kerja harus dialokasikan ke tiap-tiap pesanan menggunakan Kartu Jam Kerja.

Meskipun pemilik mengetahui tarif implisit per jam (misalnya Rp4.444/jam untuk snack dan Rp6.666/jam untuk catering), tarif ini tidak pernah diimplementasikan secara nyata. Karyawan tetap dibayar Rp40.000 atau Rp60.000 per hari secara flat, tidak peduli apakah pada hari itu mereka memproduksi 100 pack atau 200 pack snack. Hal ini menyebabkan fluktuasi produktivitas tenaga kerja tidak tercermin dalam HPP produk. Pentingnya penggunaan metode harga pokok pesanan pada industri catering juga ditegaskan oleh Mika Ahmad Haikal et al. (2025) untuk menciptakan pencatatan biaya yang lebih terstruktur pada usaha berbasis pesanan.

3. Perlakuan Akuntansi terhadap Kompensasi Anggota Keluarga

Keterlibatan Ibu dari pemilik usaha yang diberikan upah harian tertinggi (Rp100.000/hari) merupakan hal yang lumrah pada sektor UMKM. Namun, dari sudut pandang Konsep Kesatuan Usaha (Economic Entity Concept), upah tersebut harus didefinisikan secara jelas: apakah sebagai BTKL (jika ikut memasak), BOP (jika bertindak sebagai supervisor), atau penarikan modal (prive). Pemberian upah tertinggi tanpa kejelasan porsi kerja secara akuntansi biaya dapat mendistorsi nilai efisiensi tenaga kerja lainnya.

4. Pembebanan Biaya Waktu Menganggur (Idle Time)

Ketika terjadi hambatan produksi selama kurang lebih 1 jam (misal: mesin rusak atau bahan baku terlambat), pemilik tetap membayar upah secara penuh. Secara teori akuntansi biaya, upah selama 1 jam menganggur ini tidak boleh dimasukkan sebagai komponen BTKL yang melekat pada produk, melainkan harus dijurnal sebagai:

$$\text{Kerugian Waktu Menganggur (BOP Sesungguhnya)} = \text{Jam Menganggur} \times \text{Tarif Upah per Jam}$$

Menyamarkan waktu menganggur dengan waktu kerja efektif membuat biaya produk menjadi lebih tinggi dari yang seharusnya (pemborosan yang terselubung).

5. Ketidakpatuhan terhadap Karakteristik Kualitatif SAK EMKM

Pencatatan yang dilakukan "berdasarkan ingatan" atau sekadar coretan di nota penjualan melanggar karakteristik kualitatif laporan keuangan berdasarkan SAK EMKM Bab 4 DSAK IAI (2016), yaitu prinsip Keterandalan (Reliability) dan Keterpahaman (Understandability). Tanpa adanya buku

jurnal pengeluaran kas atau kartu gaji, data biaya tenaga kerja pada UMKM Snack dan Catering Rindu tidak memiliki bukti audit (audit trail) yang sah, sehingga sulit digunakan oleh pemilik untuk mengambil keputusan strategis jangka panjang terkait efisiensi tenaga kerja.

D. Kendala dalam Penerapan Akuntansi Biaya Tenaga Kerja

Berdasarkan hasil wawancara, terdapat beberapa kendala yang dihadapi UMKM Snack dan Catering Rindu dalam menerapkan akuntansi biaya tenaga kerja. Kendala utama terletak pada proses pencatatan biaya tenaga kerja yang belum dilakukan secara rutin dan terstruktur. Pemilik usaha mengaku tidak memiliki buku khusus untuk mencatat pengeluaran gaji karyawan setiap harinya. Sebelumnya pernah dilakukan pencatatan sederhana, namun karena dirasa cukup sulit dan memerlukan waktu tambahan, pencatatan tersebut tidak dilakukan secara konsisten hingga akhirnya dihentikan.

Tidak adanya pencatatan khusus menyebabkan pemilik usaha mengalami kesulitan dalam mengetahui secara rinci jumlah biaya tenaga kerja yang dikeluarkan pada setiap periode produksi. Selain itu, biaya tenaga kerja juga belum dipisahkan antara tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung sehingga pengelolaan biaya produksi masih bersifat umum dan sederhana.

Meskipun demikian, pemilik usaha menilai bahwa biaya gaji yang dikeluarkan saat ini masih sesuai dengan keuntungan yang diperoleh. Hal tersebut dikarenakan harga jual produk yang ditetapkan sudah mampu menutup seluruh biaya operasional, termasuk biaya tenaga kerja. Namun, penilaian tersebut masih berdasarkan perkiraan dan pengalaman usaha, bukan berdasarkan perhitungan akuntansi biaya yang terstruktur.

Berdasarkan hasil wawancara, pemilik usaha juga pernah melakukan perkiraan terhadap biaya tenaga kerja yang digunakan dalam produksi snack. Dari hasil perhitungan sederhana tersebut diketahui bahwa biaya tenaga kerja diperkirakan mencapai sekitar 30%–40% dari keuntungan yang diperoleh. Akan tetapi, perhitungan tersebut belum dilakukan secara rinci per produk atau per bungkus snack sehingga belum dapat menunjukkan besarnya biaya tenaga kerja yang sebenarnya dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP). Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kendala utama dalam penerapan akuntansi biaya tenaga kerja pada UMKM Snack dan Catering Rindu adalah keterbatasan dalam pencatatan, penggolongan biaya, serta kurangnya perhitungan biaya tenaga kerja secara detail. Hal ini dapat mempengaruhi ketepatan dalam menentukan biaya produksi dan laba usaha secara akurat.

SIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa UMKM Snack dan Catering Rindu telah menerapkan sistem upah harian untuk enam karyawan tetap, dilengkapi dengan pembayaran lembur, fasilitas makan siang, dan Tunjangan Hari Raya. Namun, pengelolaan biaya tenaga kerja masih berlangsung secara sederhana dan belum terorganisir secara terpisah. Teknik pencatatan yang diterapkan pun belum mematuhi prinsip akuntansi biaya, karena tidak ada pemisahan antara biaya tenaga kerja yang langsung dan yang tidak langsung, serta tidak didukung oleh dokumen pencatatan resmi seperti kartu kehadiran dan kartu jam kerja. Pengusaha masih bergantung pada ingatan dan catatan pribadi yang tidak memenuhi standar keandalan menurut SAK EMKM. Menurut Nursanti & Setyorini (2021) situasi ini dipengaruhi oleh keterbatasan waktu dan kemampuan pemilik usaha dalam melakukan pencatatan yang konsisten, sehingga usaha pembukuan sebelumnya tidak dapat dilanjutkan. Selain itu, minimnya pengelompokan biaya tenaga kerja dan perhitungan biaya tenaga kerja per produk menyebabkan manajemen biaya produksi kurang tepat. Akibatnya, perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) masih mengandalkan estimasi bahwa biaya tenaga kerja mencapai 30%–40% dari keuntungan, tanpa dukungan data yang akurat, sehingga HPP yang diperoleh tidak merepresentasikan biaya produksi yang sesungguhnya dan berpotensi mengganggu keakuratan penentuan harga jual serta perhitungan laba usaha.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan mengenai penerapan Akuntansi Biaya Tenaga Kerja (BTK), berikut adalah beberapa saran praktis yang dapat direkomendasikan kepada berbagai pihak:

1. Bagi UMKM Snack dan Catering Rindu

Pemilik disarankan untuk mulai melakukan pencatatan biaya tenaga kerja secara rutin dan disiplin guna menghilangkan bias estimasi pada Harga Pokok Penjualan (HPP) serta mencegah kebocoran arus kas. Langkah praktis ini dapat dimulai dengan menyediakan Buku Pembantu Gaji dan Upah sederhana atau memanfaatkan fitur pencatatan harian pada aplikasi digital seperti BukuKas atau BukuWarung setiap kali *batch* produksi selesai. Mengingat operasional usaha berbasis pesanan (*job-order*), pemilik juga perlu mengimplementasikan Kartu Jam Hadir dan Kartu Jam Kerja agar alokasi upah tidak lagi bersifat flat harian, melainkan proporsional berdasarkan jam kerja aktual karyawan. Selain itu, penting untuk memisahkan secara tegas antara Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) untuk karyawan yang memproduksi makanan dan Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung (BTKTL), termasuk memperjelas posisi serta kompensasi bagi anggota keluarga yang terlibat dalam aktivitas usaha. Dengan menghitung beban tenaga kerja per satuan produk, pemilik dapat menetapkan harga jual yang lebih akurat dan kompetitif. Terakhir, sistem kerja yang sudah berjalan efektif seperti pembagian *batch* kerja harus dipertahankan untuk meminimalkan waktu menganggur (*idle time*), dibarengi dengan keaktifan pemilik dalam mengikuti pelatihan akuntansi biaya guna meningkatkan pemahaman manajemen keuangannya.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti berikutnya disarankan untuk memperluas jangkauan dan ruang lingkup penelitian dengan mengombinasikan pendekatan kualitatif dan kuantitatif (*mixed-methods*). Selain itu, disarankan untuk melibatkan lebih banyak objek dari sektor UMKM yang sejenis serta memperluas variabel penelitian dengan meneliti komponen biaya produksi lainnya secara komprehensif, seperti Biaya Bahan Baku (BBB) dan Biaya Overhead Pabrik (BOP), agar diperoleh hasil penelitian yang lebih menyeluruh, mendalam, dan dapat digeneralisasikan secara luas.

3. Bagi Akademisi dan Instansi Terkait

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan dan rujukan dalam pengembangan studi akuntansi biaya praktis, khususnya di sektor informal dan UMKM. Di sisi lain, hasil penelitian ini diharapkan mampu mendorong sinergi yang kuat antara lembaga terkait seperti dinas koperasi, lembaga keuangan, dan pihak universitas untuk meningkatkan program pelatihan, bimbingan teknis, serta pendampingan penyusunan laporan keuangan berbasis SAK EMKM agar pelaku UMKM dapat menerapkan pengelolaan keuangan yang lebih profesional, tepat, dan berkelanjutan demi meningkatkan daya saing usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah Ariq Akbar, Dehan Akramann, Erland Ahmad Daniyal, & Yuni Astuti Tri Tartiani. (2024). Analisis Harga Pokok Produksi dan Penjualan pada UMKM Boembu Rumah Catering. *CEMERLANG : Jurnal Manajemen Dan Ekonomi Bisnis*, 4(4), 348–358.
<https://doi.org/10.55606/cemerlang.v4i4.3313>
- Amelya, D., Sutrisna, A., & Rahwana, K. A. (2021). Analisis Biaya Produksi Berdasarkan Biaya Bahan Baku Dan Biaya Tenaga Kerja Langsung. *Jurnal Ekonomi Perjuangan*, 3(1), 11–17.
<https://doi.org/10.36423/jumper.v3i1.827>
- Biaya, P., Baku, B., Pabrik, O., Biaya, D., & Kerja, T. (2022). ISSN 2685-6530 E-ISSN 2722-5577 *Pengaruh Biaya Bahan Baku, Biaya*. 89–100.
- Dheri Febiyani Lestari, Eza Gusti Anugerah, Tarinih, Rifqa Ayu Dasila, Putri Zafira Ruhliandini, Novi Yanti, Rizka, Ana Yuliana Jasuni, Adriansyah, Nurafni Oktaviah, Azwani Aulia, Ade Elza Surachman, Pathmi Noerhatini, Oktaviani Ari Wardhaningrum, Siti H, D. A. (2025). *Akuntansi Biaya*.
- DSAK IAI. (2016). Exposure Draft SAK EMKM. *Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil, Dan Menengah*, (September), 1–54.
http://iaiglobal.or.id/v03/files/draft_ed_sak_emkm_kompilasi.pdf

Kurniati, I. D., Setiawan, R., Rohmani, A., Lahdji, A., Tajally, A., Ratnaningrum, K., Basuki, R., Reviewer, S., & Wahab, Z. (2015). *Buku Ajar*.

Mika Ahmad Haikal, Anasha Salima Zahra, & Abdika Ramanda Putra. (2025). Analisis Harga Pokok Pesanan Pada Produksi UMKM Catering Dayduke Di Bekasi. *MUARA EKONOMI : Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi, Manajemen & Bisnis*, 1(3), 33–43.
<https://doi.org/10.64365/muanomi.v1i3.19>

Mulyadi. (2009). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). UPP STIM YKPN.

Mulyadi. (2023). *Akuntansi Biaya* (4th ed.).

Nursanti, W., & Setyorini, R. D. A. (2021). Pengaruh Biaya Bahan Baku Langsung dan Biaya Tenaga Kerja Langsung Terhadap Laba Usaha Pada PT. Mustika Ratu, Tbk. *Jurnal Akuntansi* 2, 15(1), 1–17.

Puspa Marcellina, D., Selawati, S., Gorda, M., & Kesumah, P. (2024). Mohamad Gorda 3) , Gunardi 4). *Denna Puspa Marcellina*, 1(1). <http://jurnal.unnur.ac.id/index.php/jimia>