

ANALISIS BIAYA DIFERENSIAL DALAM PENGAMBILAN KEPUTUSAN PADA RM. LALAPAN TANTA ANNA TONDANO

Glorya Winny Angelie Dengah¹, Githa IIs Rumambi², Tarida Elisa Butarbutar³

¹Mahasiswa Fakultas Manajemen Bisnis dan Komunikasi, Universitas Sariputra Indonesia Tomohon,

^{2,3}Dosen Fakultas Manajemen Bisnis dan Komunikasi, Universitas Sariputra Indonesia Tomohon

githa.rumambi@unsrittomohon.ac.id

ABSTRACT- *The development of technology and information today makes various places of business compete with each other and obtain great benefits in fulfilling survival. Making a profit in a business requires good management for decision-making. Advantages can be obtained from differential accounting information, in which there are various alternative options for decision-making, one of which is accepting or rejecting special orders. Therefore, this undertaking requires differential cost analysis in making decisions on accepting or rejecting special orders. The purpose of this study was to help restaurant owners. The restaurant's performance in decision-making to accept or reject a special order. Method: Qualitative research with a quantitative descriptive approach was used. The data were analyzed using the descriptive analysis method. The data writing procedures used are documentation, observation, and interview techniques. Result: The results of the study with the calculation of differential cost analysis showed that accepting special orders is more profitable than rejecting special orders, with a profit difference of eight million rupiahs. In conclusion, the right alternative to use in the Tanta Anna restaurant is to receive special orders because it can increase operating profits compared to not receiving special orders.*

Keyword — Differential Cost; Decision; Special Orders.

ABSTRAK- Perkembangan teknologi dan informasi saat ini menjadikan berbagai tempat usaha saling bersaing dan memperoleh keuntungan yang besar dalam memenuhi kelangsungan hidup. Untuk mendapatkan keuntungan dalam suatu bisnis memerlukan manajemen yang baik untuk pengambilan keputusan. Keuntungan bisa didapat dari informasi akuntansi diferensial, didalamnya terdapat berbagai pilihan alternatif untuk pengambilan keputusan, salah satunya menerima atau menolak pesanan khusus. Oleh karena itu, usaha ini membutuhkan analisis biaya diferensial dalam pengambilan keputusan menerima atau menolak pesanan khusus. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membantu pemilik Rumah Makan dalam pengambilan keputusan menerima atau menolak pesanan khusus. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif. Metode analisis data yang digunakan yaitu metode analisis deskriptif. Prosedur penulisan data yang digunakan yaitu teknik dokumentasi, observasi, dan wawancara. Hasil penelitian dengan perhitungan analisis biaya diferensial menunjukkan bahwa menerima pesanan khusus lebih menguntungkan daripada menolak pesanan khusus, dengan selisih keuntungan sebesar delapan juta rupiah. Kesimpulannya, alternatif yang tepat untuk digunakan pada rumah makan. Lalapan Tanta Anna yaitu dengan menerima pesanan khusus karena dapat meningkatkan laba usaha dibandingkan tidak menerima pesanan khusus.

Kata Kunci — Biaya Diferensial; Pengambilan Keputusan; Pesanan Khusus.

PENDAHULUAN

Pada saat ini perkembangan teknologi dan informasi terjadi dengan sangat cepat, begitu pula dengan kondisi perekonomian, persaingan antar tempat usaha baik usaha kecil maupun usaha besar sangat mempengaruhi kondisi perekonomian. Di tengah kondisi perekonomian yang terus berkembang, untuk

dapat bersaing, masing-masing tempat usaha akan berusaha untuk saling mengungguli atau bahkan saling menjatuhkan. Tempat usaha akan selalu meningkatkan kuantitas dan kualitas usahanya agar keuntungan yang diharapkan dapat tercapai dan tentunya dapat mengungguli persaingan bisnis yang ada saat ini.

Tujuan utama suatu tempat usaha adalah memperoleh keuntungan, dimana tempat usaha berharap agar keuntungannya semakin meningkat setiap periodenya guna mempertahankan kelangsungan hidupnya. Untuk mencapai keuntungan, salah satu usaha adalah dengan melakukan peningkatan kualitas produk dan mengurangi biaya. Usaha kuliner mulai dari skala rintisan sampai skala besar menjadi incaran tempat usaha modal ventur saat ini. Bisnis di bidang kuliner merupakan salah satu bidang usaha yang tidak akan pernah habisnya, dimana semua masyarakat bisa memasuki bisnis ini dalam skala besar, baik itu tempat usaha maupun juga melalui perorangan.

Dalam bisnis kuliner ini sangat diperlukan manajemen yang baik, sukses atau tidaknya usaha dalam mencapai tujuannya tergantung manajemen, apakah pemilik mampu mengambil keputusan dalam upaya mencapai tujuan tempat usaha, dalam jangka pendek maupun jangka panjang. Tinggal bagaimana pengelolaan manajemen bisa memaksimalkan dampak positif yang akan timbul dan meminimalkan dampak negatifnya. Dalam kondisi perekonomian saat ini, manajemen dihadapkan dengan tantangan berat dalam mempertahankan dan mengembangkan tempat usaha, manajemen harus berhati-hati dalam mengambil keputusan. Pengambilan keputusan dapat mempengaruhi kelangsungan suatu tempat usaha di masa depan. Manajemen memerlukan informasi yang relevan dalam perencanaan dan juga pengambilan keputusan yang tepat, salah satu informasi perencanaan dan pengambilan keputusan yang tepat adalah informasi biaya diferensial. Manajemen diharuskan untuk mengambil keputusan yang paling tepat dan terukur dari berbagai alternatif guna mencapai tujuan yang diinginkan. Pengambilan keputusan ini harus dilakukan oleh manajemen dengan dukungan informasi yang cukup agar dapat menghasilkan keputusan yang baik untuk produk yang berkualitas dan dapat meningkatkan keuntungan tempat usaha.

Pada umumnya bisnis atau tempat usaha mempunyai tujuan untuk memperoleh keuntungan yang dicapai secara berkala melalui sistem akuntansi diferensial. Untuk mencapai tujuan tersebut, dunia usaha mempunyai alat yaitu manajemen. Berhasil tidaknya suatu usaha tergantung pada kesanggupan manajemen dalam menjalankan tugasnya dan melihat kemungkinan-kemungkinan di masa depan. Oleh karena itu,

manajemen dituntut untuk mampu merencanakan tujuan dan kegiatan guna mencapai tujuan dalam suatu usaha.

Fungsi perencanaan dalam manajemen adalah bagaimana pemilik tempat usaha menentukan tujuan yang ingin dicapai dan menyusun strategi untuk mencapai tujuan tempat usaha. Jadi fungsi perencanaan adalah apa yang ingin dicapai dan bagaimana mencapainya. Perencanaan merupakan syarat terpenting dalam menjalankan sebuah tempat usaha, sebuah rencana juga dapat memberikan dampak bagi tempat usaha di masa yang akan datang. Dalam hal ini tugas manajemen sangatlah penting, tanpa perencanaan yang matang maka tempat usaha tidak akan dapat dikelola dengan baik kedepannya. Tanpa perencanaan yang matang, tempat usaha tidak akan mampu berjalan dan dikelola dengan baik.

Dalam menyusun rencana anggaran, pemilik harus memperhatikan sedetail mungkin biaya-biaya apa saja yang diperlukan agar tidak merugikan tempat usaha dan perlu adanya penghematan biaya. Analisis biaya diferensial mengukur seberapa besar perbedaan pendapatan dan biaya yang akan terjadi jika manajemen memilih alternatif. Jika selisih laba yang dihasilkan dari pemilihan alternatif penerimaan pesanan khusus tersebut lebih besar dibandingkan dengan selisih laba yang dihasilkan dari pemilihan alternatif penolakan pesanan khusus tersebut, maka manajemen harus mengambil keputusan untuk menerima pesanan khusus tersebut yang diharapkan dapat meningkatkan laba tempat usaha. meskipun biaya produksinya sedikit lebih tinggi.

Biaya diferensial atau biaya relevan sering disebut sebagai biaya marjinal atau biaya tambahan. Biaya diferensial adalah biaya masa depan yang diperkirakan akan berada atau dipengaruhi oleh pengambilan keputusan antara berbagai alternatif. Biaya diferensial dalam penelitian Nurul et al., (2023) Biaya diferensial adalah perbedaan biaya antara dua atau lebih keputusan bisnis. Mengetahui biaya diferensial dapat membantu bisnis dalam memutuskan di antara berbagai opsi dan menghasilkan alternatif lain yang layak terhadap opsi tersebut. Meskipun pendapatan, laba, dan rugi merupakan faktor-faktor yang bisa mempengaruhi keputusan bisnis secara keseluruhan, penetapan biaya diferensial dapat membantu dalam membuat keputusan bisnis yang baik karena dapat digunakan untuk menentukan biaya dan manfaat yang mungkin

diperoleh suatu bisnis ketika memilih satu alternatif dibandingkan alternatif lainnya. Pendapatan diferensial adalah pendapatan yang didasarkan pada berbagai alternatif pengambilan keputusan (Rosita et al., 2023).

Analisis biaya diferensial adalah proses memperkirakan atau konsekuensi dari tindakan alternatif yang dapat diambil ahli oleh pengambil keputusan. Informasi akuntansi diferensial adalah informasi akuntansi yang berkaitan dengan pemilihan alternatif. Informasi akuntansi diferensial merupakan perkiraan perbedaan biaya, pendapatan dan/atau aset pada alternatif tertentu dibandingkan dengan alternatif lainnya. Keputusan menerima atau menolak pesanan khusus merupakan keputusan manajemen mengenai apakah suatu komponen harus menerima atau menolak pesanan khusus dari suatu instansi. Biaya diferensial memiliki keterkaitan dengan biaya peluang, dimana Biaya diferensial adalah biaya yang muncul akibat pengambilan keputusan tertentu. Namun sebagian besar tempat usaha masih bingung menentukan alternatif mana yang lebih menguntungkan. Dalam penelitian Singal & Gerungai, (2023), menjelaskan bahwa biaya diferensial adalah salah satu cara untuk memberikan informasi dalam memilih opsi yang dapat membantu bagi perusahaan membuat keputusan yang tepat agar mereka tidak mengalami kerugian, untuk pengambilan keputusan pada Anna Bakery Manado menerima lebih menguntungkan dari pada menolak dengan perbandingan sebesar Rp. 3.800.000. Penelitian yang sama dilakukan oleh Tiwa et al., (2022) menjelaskan hasil perhitungan menggunakan analisis biaya diferensial di RM. New Ayam Bandung, bahwa menerima pesanan khusus lebih menguntungkan dari pada menolak dengan keuntungan selisih sebesar Rp 17.520.000. Hal ini yang membuat penulis ingin melakukan penelitian pada RM. Lalapan Tanta Anna yang merupakan salah satu tempat usaha yang bergerak dalam bidang kuliner yang bertempat di Kota Tondano.

RM. Lalapan Tanta Anna sudah ada lebih dari 15 tahun, berlokasi di Rerewokan, Kota Tondano, Sulawesi Utara. Rumah makan ini menjadi salah satu tempat makan lalapan yang sudah familiar bagi masyarakat di Kota Tondano. Menu yang dijual di rumah makan ini menyajikan berbagai aneka nasi & ayam dengan harga yang terjangkau, pelayanannya

yang cepat dan rasa makanan yang dijual di rumah makan ini memiliki rasa yang enak. Inilah yang membuat peneliti tertarik meneliti di RM. Lalapan Tanta Anna karena tempat usaha ini sudah lama berdiri dan sudah menjadi tempat yang banyak dikenal oleh masyarakat di Kota Tondano dan sekitarnya.

RM. Lalapan Tanta Anna memerlukan informasi yang dapat membantu pemilik dari biaya diferensial yang dapat dijadikan pilihan alternatif dalam mengambil keputusan menerima atau menolak pesanan khusus dari suatu instansi untuk meningkatkan laba diferensial. Sampai saat ini RM. Lalapan Tanta Anna tidak mengetahui berapa besar peluang keuntungan dari menerima pesanan khusus sehingga RM. Lalapan Tanta Anna belum banyak menerima pesanan khusus, oleh karena itu, dibutuhkan suatu proses analisis biaya seperti analisa biaya diferensial dalam pengambilan keputusan untuk menerima pesanan khusus atau tidak.

KAJIAN PUSTAKA

A. AKUNTANSI

Menurut Reswari (2019) akuntansi adalah suatu proses yang diawali dengan mencatat, mengelompokkan, mengolah, menyajikan data, serta mencatat transaksi yang berhubungan dengan keuangan sehingga seseorang yang ahli di bidang tersebut dapat menggunakannya untuk membuat keputusan. Akuntan adalah istilah untuk seorang profesional di bidang ini. Selain itu, Akuntansi juga disebut dengan bahasa bisnis untuk mengukur hasil operasi keuangan perusahaan dan memberikan informasi kepada berbagai pihak, seperti manajemen, investor, kreditor, dan regulator.

Menurut Subekti (2020) akuntansi dapat diartikan sebagai suatu seni dalam mencatat, menggolongkan, mengikhtisarkan serta menafsirkan transaksi-transaksi finansial yang dilakukan oleh perusahaan. Akuntansi dapat dikatakan memberikan suatu informasi yang berhubungan dengan milik dan hak milik, dan untuk menunjukkan bagaimana milik dan hak-haknya dipengaruhi oleh kegiatan perusahaan. Manfaat Akuntansi antara lain sebagai berikut:

- 1) Akuntansi dapat memberikan informasi kepada pemilik perusahaan tentang kondisi keuangan perusahaan, sehingga dapat diketahui apakah operasional perusahaan untung atau rugi.
- 2) Akuntansi dapat memberikan informasi kepada calon investor tentang kondisi

keuangan perusahaan sehingga dapat memutuskan akan melakukan investasi atau tidak.

- 3) Akuntansi dapat memberikan informasi kepada petugas pajak tentang laporan keuangan perusahaan, sehingga dapat diketahui kebenaran laporan pajak perusahaan sebagai dasar perhitungan pajak.
- 4) Akuntansi dapat memberikan informasi kepada manajemen perusahaan tentang laporan keuangan perusahaan, sehingga manajemen dapat memutuskan langkah yang tepat untuk kemajuan perusahaan.

Harmony (2020) pada dasarnya akuntansi merupakan seni untuk mencatat, meringkas, menganalisis, dan melaporkan data yang berkaitan dengan transaksi keuangan dalam bisnis atau perusahaan.

B. AKUNTANSI MANAJEMEN

Subekti (2020) pengertian akuntansi manajemen adalah bagian atau cabang akuntansi yang memberikan cara-cara pemecahan masalah yang dihadapi manajemen perusahaan. Akuntansi manajemen meliputi proses identifikasi, pengukuran, akumulasi, analisis, penyiapan, penafsiran dan komunikasi tentang informasi yang membantu masing-masing manajemen perusahaan untuk memenuhi tujuan perusahaan.

Bitar (2020) akuntansi manajemen ialah suatu sistem akuntansi yang tujuan utamanya adalah untuk memberikan laporan keuangan kepada manajer keuangan, manajer produksi, manajer pemasaran, dan pihak internal lainnya. Informasi ini sangat berguna sebagai pedoman untuk mengambil suatu kebijakan untuk masa yang akan datang yang berdasarkan data historis dari laporan keuangan. Arfan (2019) menyatakan bahwa akuntansi manajemen adalah akuntansi yang berkaitan dengan memberikan spesialisasi informasi internal kepada manajer yang secara langsung bertanggung jawab atas operasi mereka.

Utami (2018) akuntansi dan manajemen adalah dua hal yang berkaitan. Meskipun kelihatannya membicarakan hal yang sama sekali berbeda, tetapi keduanya tetap berada di ranah yang sama. Akuntansi manajemen adalah sebuah sistem akuntansi yang memiliki kaitan dengan penggunaan informasi akuntansi oleh tingkat manajerial suatu organisasi. Manfaat akuntansi manajemen ini akan memberikan dasar pembuatan keputusan bisnis sehingga

manajemen bisa lebih siap untuk mengelola dan melakukan fungsi pengontrolan. Ada beberapa fungsi dan penerapan akuntansi manajemen dalam perusahaan menurut Utami (2018), yaitu:

- 1) Menyediakan informasi keuangan untuk kepentingan manajemen atau pihak internal perusahaan untuk mencapai tujuan perusahaan. Informasi tersebut dibutuhkan manajemen sebagai bahan pertimbangan pengambilan keputusan dan menilai hasil yang telah dicapai. Misalnya untuk departemen produksi, manajer di bagian produksi akan membutuhkan data akuntansi manajemen mengenai rincian biaya produksi, berapa harga pokoknya, sampai informasi detail mengenai harga produk per unit. Akuntansi manajemen nantinya juga bisa digunakan sebagai panduan perencanaan operasional terkait berapa banyak biaya yang harus dikeluarkan untuk produksi inti dan berapa banyak biaya overhead yang sekiranya harus dibayarkan demi menunjang operasional tersebut.
- 2) Mengidentifikasi, mengukur dan menyampaikan data keuangan dalam bentuk suatu laporan keuangan yang sistematis, transparan dan detail. Ini memungkinkan adanya penilaian dan keputusan yang jelas dan tegas bagi manajemen yang menggunakan suatu informasi tersebut di mana titik sentralnya bagi pihak-pihak dalam suatu organisasi perusahaan. Misalnya kalkulasi biaya produk, kalkulasi biaya suatu kegiatan, kalkulasi biaya suatu departemen. Untuk menyajikan suatu laporan sebagai satu kesatuan usaha. Untuk kepentingan pihak internal dalam rangka menjalankan proses manajemen yang meliputi perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengendalian.

Fatin (2018) akuntansi manajemen merupakan ilmu yang berkaitan dengan penggunaan informasi akuntansi oleh para manajemen dan pihak internal lainnya untuk keperluan penentuan biaya produk, perencanaan, pengendalian, dan evaluasi serta pengambilan keputusan. Tujuan akuntansi manajemen adalah untuk memberikan informasi keuangan kepada pihak manajemen. Informasi yang diperlukan berbeda dengan informasi yang diperlukan pihak luar. Informasi yang dibuat biasanya sangat

mendalam dan tidak diberitahukan kepada pihak luar. Tujuan akuntansi manajemen secara umum adalah:

- 1) Memberikan data untuk penentuan harga pokok jasa, produk, dan tujuan lain yang diinginkan oleh manajemen.
- 2) Memberikan data untuk perencanaan, pengendalian, pengevaluasian, dan perbaikan berkelanjutan.
- 3) Memberikan informasi untuk pengambilan keputusan. Informasi akuntansi manajemen membantu mengidentifikasi suatu masalah, menyelesaikannya, serta mengevaluasi kinerja. Jadi, informasi akuntansi manajemen dibutuhkan dan dipergunakan dalam semua tahapan manajemen, termasuk perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan.

C. AKUNTANSI BIAYA

Akuntansi biaya adalah proses pengukuran, penganalisisan, perhitungan dan pelaporan biaya, profitabilitas, dan kinerja operasi. Fokus utama informasi akuntansi biaya adalah relevansinya untuk pengambilan keputusan manajer karena manajer mengambil keputusan hanya untuk perusahaan mereka sendiri (Singal & Gerungai, 2023).

D. BIAYA DIFERENSIAL

Menurut Hariyani (2018) Biaya Diferensial merupakan biaya yang berbeda dalam suatu kondisi dari pada kondisi yang lain, maksudnya biaya diferensial selalu menyesuaikan dengan kondisi yang ada atau selalu relevan dengan suatu kondisi, oleh karena itu biaya diferensial sering juga disebut dengan biaya relevan. Menurut Kartika (2019) biaya diferensial adalah biaya yang berbeda antar alternatif keputusan dengan alternatif keputusan lain untuk menyediakan informasi di masa yang akan datang.

Prawironegoro dan Purwati (2018) biaya diferensial yaitu biaya yang berbeda-beda akibat adanya tingkat produksi yang berbeda yang mengakibatkan perbedaan biaya tetap. Analisis biaya diferensial di tunjukan untuk mengamati perilaku yang terjadi antara biaya tetap (fixed cost) dengan biaya variabel (variable cost) apabila dikaitkan dengan estimasi kenaikan pendapatan (earning). Jadi konsep dasar analisis ini bertujuan untuk menentukan apakah kenaikan pendapatan diiringi kenaikan biaya yang proporsional.

Menurut Sahla (2020), mengemukakan bahwa ada dua ciri utama biaya diferensial, yaitu biaya diferensial gambaran biaya yang akan datang dan biaya diferensial adalah biaya yang tidak sama atau mempunyai perbedaan sesuai dengan keputusan yang diambil.

E. Menerima atau Menolak Pesanan Khusus

Mufanti et al., (2023) Keputusan menerima atau menolak pesanan khusus adalah keputusan manajemen menyangkut apakah sebuah komponen harus menerima atau menolak pesanan khusus dari suatu instansi. Pesanan khusus merupakan pesanan yang memproduksi produk diluar pesanan reguler dengan harga jual yang diminta konsumen lebih rendah dari harga jual normal, dan jika memiliki kapasitas kegiatan produksi yang masih tersedia dan belum melebihi kapasitas produksi maksimum sehingga akan menambah beberapa biaya yang terkait dengan proses produksi atau sebaliknya keputusan menolak pesanan khusus dengan tidak menambah kegiatan produksi dan tidak menambah laba.

METODE

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif. Penelitian deskriptif merupakan dasar bagi semua penelitian. Penelitian deskriptif dapat dilakukan secara kuantitatif agar dapat dilakukan analisis statistik (Basuki & Prawoto, 2017). Metode ini digunakan untuk menganalisis permasalahan dengan cara mendeskripsikannya pada data-data yang sudah ada, berupa tabel perhitungan biaya produksi untuk mengetahui perbandingan biaya produksi ayam yang dapat memberikan gambaran maupun uraian jelas mengenai analisis biaya diferensial dalam pengambilan keputusan menerima atau menolak pesanan khusus pada RM. Lalapan Tanta Anna Tondano.

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode analisis deskriptif. Dalam hal ini penulis memaparkan dan menjabarkan data yang telah dikumpulkan dan menerapkannya sedemikian rupa sehingga dapat diambil kesimpulan untuk menjawab permasalahan yang ada. Metode pengumpulan data yakni dengan cara mendatangi langsung rumah makan terkait dan melakukan wawancara pada pemilik RM. Lalapan Tanta Anna. Observasi langsung dan dokumentasi untuk mengambil dan mengumpulkan data

yang telah diolah dan yang telah tersedia di RM. Lalapan Tanta Anna.

Prosedur pengumpulan data dalam penelitian ini dengan mengumpulkan data sesuai tatacara penelitian sehingga diperoleh data yang dibutuhkan. Dalam penelitian ini, prosedur penulisan data yang penulis gunakan yaitu teknik dokumentasi, observasi dan wawancara.

HASIL

Data-data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah data produksi pada RM. Lalapan Tanta Anna tanpa pesanan khusus dan dengan pesanan khusus pada tahun 2023.

1. Penjualan Tanpa Pesanan Khusus

Dari hasil penjualan tanpa pesanan khusus didapatkan hasil pendapatan pada RM. Lalapan Tanta Anna Tahun 2023 sebagai berikut:

Tabel 1. Jumlah Pendapatan Tanpa Pesanan Khusus Pada RM. Lalapan Tanta Anna 2023

No.	Bulan	Jumlah Pendapatan
1.	Januari	Rp. 196.064.000
2.	Februari	Rp. 196.768.000
3.	Maret	Rp. 196.306.000
4.	April	Rp. 196.944.000
5.	Mei	Rp. 196.856.000
6.	Juni	Rp. 197.296.000
7.	Juli	Rp. 197.692.000
8.	Agustus	Rp. 197.120.000
9.	September	Rp. 196.922.000
10.	Oktober	Rp. 196.636.000
11.	November	Rp. 196.812.000
12.	Desember	Rp. 196.394.000
Total		Rp. 2.361.810.000

Sumber: Data Diolah, Tahun 2024

Dalam Tabel 1 total pendapatan di RM. Lalapan Tanta Anna pada tahun 2023 sebesar Rp. 2.361.810.000 dimana target pendapatan setiap bulan sebesar Rp. 198.000.000 dengan harga menu makanan Rp. 22.000/porsi.

a) Biaya Bahan Baku Tanpa Pesanan Khusus
Komponen bahan baku yang digunakan RM. Lalapan Tanta Anna tanpa pesanan khusus dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Tanpa Pesanan Khusus 2023

Biaya Bahan Baku	Harga
Ayam 2.240 ekor	Rp. 90.000.000
Beras 90 liter	Rp. 5.850.000
Minyak kelapa 4 galon	Rp. 600.000

Fetsin 6 bungkus	Rp.	60.000
Garam 12 bungkus	Rp.	24.000
Batang sereh 4 ikatan	Rp.	20.000
Kunyit 2kg	Rp.	34.000
Kemiri 3kg	Rp.	60.000
Lengkuas 2kg	Rp.	15.000
Bawang Merah 3kg	Rp.	90.000
Bawang Putih 3kg	Rp.	120.000
Rica 5kg	Rp.	150.000
Ketimun 1 karung	Rp.	60.000
Kol 1 karung	Rp.	40.000
Total	Rp.	97.123.000

Sumber: Data Diolah, Tahun 2024

Pada Tabel 2 dapat dilihat biaya bahan baku tanpa pesanan khusus sebanyak 9.000 porsi pada RM. Lalapan Tanta Anna yang terdiri dari ayam Rp. 40.000/ekor \times 2.250 = Rp. 90.000.000, beras Rp. 65.000/liter \times 90 = Rp. 5.850.000, minyak kelapa Rp. 150.000/galon \times 4 = Rp. 600.000, fetsin Rp. 10.000/bungkus \times 6 = Rp. 60.000, garam Rp. 2.000/bungkus \times 12 = Rp. 24.000, batang sereh Rp. 5.000/ikatan \times 4 = Rp. 20.000, kunyit Rp. 17.000/kg \times 2 = Rp. 34.000, kemiri Rp. 20.000/kg \times 3 = Rp. 60.000, lengkuas Rp. 7.500/kg \times 2 = Rp. 15.000, bawang merah Rp. 30.000/kg \times 3 = Rp. 90.000, bawang putih Rp. 40.000/kg \times 3 = Rp. 120.000, rica Rp. 30.000/kg \times 5 = Rp. 150.000, ketimun Rp. 60.000/karung \times 1 = Rp. 60.000, kol Rp. 40.000/karung \times 1 = Rp. 40.000.

b) Biaya Tenaga Kerja

Rincian biaya tenaga kerja pada RM. Lalapan Tanta Anna dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Tanpa Pesanan Khusus 2023

Keterangan	Jumlah Karyawan	Jumlah Bulan	Jumlah Gaji/Bulan	Jumlah Gaji/Tahun
Bagian Pelayanan	1	12	Rp. 3.500.000	Rp. 42.000.000
Bagian Pembuatn Bumbu	1	12	Rp. 3.500.000	Rp. 42.000.000
Bagian Penggorengan	1	12	Rp. 3.500.000	Rp. 42.000.000
Bagian Pengemas	1	12	Rp. 3.500.000	Rp. 42.000.000
Total			Rp. 14.000.000	Rp. 168.000.000

Sumber: Data Diolah, Tahun 2024

Pada tabel 3 dapat dilihat perhitungan biaya tenaga kerja per bulan di RM. Lalapan Tanta Anna sebesar Rp.14.000.000. Didapat dari 4 tenaga kerja yang gajinya per orang sebesar Rp.3.500.000. Dengan total gaji 1 orang karyawan per tahun didapatkan dari gaji per bulan Rp. 3.500.000 dikali 12 bulan sebesar Rp. 42.000.000 dan jumlah gaji keseluruhan dari 4 karyawan sebesar Rp. 168.000.000.

c) Biaya Tetap

Biaya tetap yang dikeluarkan setiap bulan dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Biaya Tetap Setiap Bulan Tahun 2023

Biaya Tetap	Biaya Per Bulan
Listrik	Rp. 500.000
Gas	Rp. 2.000.000
Total	Rp. 2.500.000

Sumber: Data Diolah, Tahun 2024

Pada tabel 4 biaya tetap yang dikeluarkan oleh RM. Lalapan Tanta Anna pada setiap bulan di tahun 2023 sebesar Rp. 2.500.000 dan jumlah biaya tetap yang dikeluarkan setiap tahun sebesar Rp. 30.000.000. Adapun kalkulasi biaya produksi tanpa pesanan khusus RM. Lalapan Tanta Anna dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Kalkulasi Biaya Produksi Tanpa Pesanan Khusus pada RM. Lalapan Tanta Anna Tahun 2023

No	Elemen Biaya	Volume	Jumlah Biaya
A	BIAYA VARIABEL		
	Biaya Bahan Baku	1 Tahun	Rp. 1.165.476.000
	Biaya Tenaga Kerja	1 Tahun	Rp. 168.000.000
	Total Biaya Variabel		Rp. 1.333.476.000
B	BIAYA TETAP		
	Listrik	1 Tahun	Rp. 6.000.000
	Gas	120 Tabung 12kg	Rp. 24.000.000
	Total Biaya Tetap	1 Tahun	Rp. 30.000.000
	Total Biaya		Rp. 1.363.476.000

Sumber: Data Diolah, Tahun 2024

Dalam Tabel 5 Total biaya variabel sebesar Rp. 1.333.476.000, didapatkan dari 1 tahun biaya bahan baku Rp. 1.165.476.000 ditambah

dengan 1 tahun biaya tenaga kerja Rp. 168.000.000. Total biaya tetap sebesar Rp. 30.000.000, didapatkan dari 1 tahun biaya listrik Rp. 6.000.000 ditambah dengan 1 tahun biaya gas Rp. 24.000.000. Total biaya tanpa pesanan khusus pada RM. Lalapan Tanta Anna sebesar Rp. 1.363.476.000, dari hasil total biaya variabel Rp. 1.333.476.000 ditambah dengan total biaya tetap sebesar Rp. 30.000.000.

2. Penjualan Dengan Pesanan Khusus Total penjualan dengan pesanan khusus dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Total Penjualan Dengan Pesanan Khusus RM. Lalapan Tanta Anna Tahun 2023

No.	Bulan	Target Penjualan	Penjualan
1.	Januari	9.000	8.912 porsi
2.	Februari	9.000	8.944 porsi
3.	Maret	9.000	8.923 porsi
4.	April	9.000	8.952 porsi
5.	Mei	9.000	8.948 porsi
6.	Juni	9.000	8.968 porsi
7.	Juli	9.000	8.986 porsi
8.	Agustus	9.500	9.460 porsi
9.	September	9.000	8.951 porsi
10.	Oktober	9.000	8.938 porsi
11.	November	9.400	9.346 porsi
12.	Desember	9.700	9.627 porsi
	Total		108.955 porsi

Sumber: Data Diolah, Tahun 2024

Dalam Tabel 6 pada bulan Agustus, November dan Desember RM. Lalapan Tanta Anna menerima pesanan khusus dengan total 1.600 porsi dalam 3 bulan, jadi target penjualan RM. Lalapan Tanta Anna bertambah 1.600 porsi yang sebelumnya tanpa pesanan khusus totalnya 107.355 porsi setelah menerima pesanan khusus totalnya menjadi 108.955 porsi. Adapun total pendapatan dengan pesanan khusus dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Total Pendapatan Dengan Pesanan Khusus RM. Lalapan Tanta Anna Tahun 2023

No.	Bulan	Jumlah Pendapatan
1.	Januari	Rp. 196.064.000
2.	Februari	Rp. 196.768.000
3.	Maret	Rp. 196.306.000
4.	April	Rp. 196.944.000
5.	Mei	Rp. 196.856.000
6.	Juni	Rp. 197.296.000
7.	Juli	Rp. 197.692.000
8.	Agustus	Rp. 207.120.000

9.	September	Rp. 196.922.000
10.	Oktober	Rp. 196.636.000
11.	November	Rp. 204.812.000
12.	Desember	Rp. 211.794.000
Total		Rp. 2.397.010.000

Sumber: Data Diolah, Tahun 2024

Berdasarkan Tabel 7 pendapatan pada bulan Agustus, November dan Desember berjumlah Rp. 623.726.000 karena ada penambahan pesanan khusus sebesar Rp. 32.000.000. Pesanan khusus yang diterima RM. Lalapan Tanta Anna yaitu 1.600 porsi dengan harga Rp. 20.000/porsi setelah melakukan proses tawar menawar dengan pemilik dan pembeli.

a) Biaya Bahan Baku Dengan Pesanan Khusus

Pada bulan Agustus, November dan Desember bertambah biaya bahan baku dengan pesanan khusus sebesar Rp. 18.000.000 dengan total keseluruhan biaya bahan baku tahun 2023 sebesar Rp. 1.183.476.000 dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Total Biaya Bahan Baku Dengan Pesanan Khusus Tahun 2023

No.	Bulan	Jumlah Biaya Bahan Baku
1.	Januari	Rp. 97.123.000
2.	Februari	Rp. 97.123.000
3.	Maret	Rp. 97.123.000
4.	April	Rp. 97.123.000
5.	Mei	Rp. 97.123.000
6.	Juni	Rp. 97.123.000
7.	Juli	Rp. 97.123.000
8.	Agustus	Rp. 102.473.000
9.	September	Rp. 97.123.000
10.	Oktober	Rp. 97.123.000
11.	November	Rp. 101.723.000
12.	Desember	Rp. 105.173.000
Total		Rp. 1.183.476.000

Sumber: Data Diolah, Tahun 2024

b) Biaya Tenaga Kerja Dengan Pesanan Khusus

Tabel 9. Biaya Tenaga Kerja Dengan Pesanan Khusus Tahun 2023

Keterangan	Jumlah Karya	Jumlah Bula	Jumlah Gaji/Bulan Pesanan Khusus	Total Gaji Pesanan Khusus
Bagian Pelayanan	1	3	Rp. 500.000	Rp. 1.500.000
Bagian Pembuatn Bumbu	1	3	Rp. 500.000	Rp. 1.500.000

Bagian Penggorengan	1	3	Rp. 500.000	Rp. 1.500.000
---------------------	---	---	-------------	---------------

Bagian Pengemasan	1	3	Rp. 500.000	Rp. 1.500.000
-------------------	---	---	-------------	---------------

Total			Rp. 2.000.000	Rp. 6.000.000
			0	00

Sumber: Data Diolah, Tahun 2024

Pada tabel 9 dapat dilihat bahwa pada bulan Agustus, November dan Desember menerima tambahan gaji sebesar Rp. 1.500.000 per karyawan atau Rp. 500.000 per bulan. Dengan total 3 bulan tambahan gaji 4 karyawan sebesar Rp. 6.000.000. Adapun kalkulasi biaya produksi dengan pesanan khusus RM. Lalapan Tanta Anna dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 10. Kalkulasi Biaya Produksi Dengan Pesanan Khusus pada RM. Lalapan Tanta Anna Tahun 2023

No	Elemen Biaya	Volume	Jumlah Biaya
A	BIAYA VARIABEL		
	Biaya Bahan Baku	1 Tahun	Rp. 1.183.476.000
	Biaya Tenaga Kerja	1 Tahun	Rp. 174.000.000
Total Biaya Variabel			Rp. 1.357.476.000
B	BIAYA TETAP		
	Listrik	1 Tahun	Rp. 6.000.000
	Gas Tabung 12kg	120	Rp. 24.000.000
Total Biaya Tetap			Rp. 30.000.000
Total Biaya			Rp. 1.387.476.000

Sumber: Data Diolah, Tahun 2024

Dalam Tabel 10 Total biaya variabel sebesar Rp. 1.357.476.000, didapatkan dari 1 tahun biaya bahan baku Rp. 1.183.476.000 ditambah dengan 1 tahun biaya tenaga kerja Rp. 174.000.000. Total biaya tetap sebesar Rp. 30.000.000, didapatkan dari 1 tahun biaya listrik Rp. 6.000.000 ditambah dengan 1 tahun biaya gas Rp. 24.000.000. Total biaya dengan pesanan khusus pada RM. Lalapan Tanta Anna sebesar Rp. 1.387.476.000, dari hasil total biaya variabel Rp. 1.357.476.000 ditambah

dengan total biaya tetap sebesar Rp. 30.000.000.

3. Menentukan Laba Diferensial Untuk Pengambilan Keputusan Menerima atau Menolak Pesanan Khusus Dengan Analisis Biaya Diferensial

Analisis Biaya Diferensial ditentukan dengan cara pendapatan diferensial dikurangi biaya diferensial sebagai berikut:

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

Tabel 11. Analisis Biaya Diferensial Dengan Dan Tanpa Pesanan Khusus RM. Lalapan Tanta Anna Tahun 2023

Keterangan	Tanpa Pesanan Khusus	Dengan Pesanan Khusus	Selisih
Penjualan			
108.000 porsi x Rp. 22.000	Rp. 2.376.000.000	Rp. 2.376.000.000	
1.600 porsi x Rp. 20.000		Rp. 32.000.000	
Total Pendapatan	Rp. 2.376.000.000	Rp. 2.408.000.000	Rp. 32.000.000
Biaya Variabel	Rp. 1.333.476.000	Rp. 1.357.476.000	Rp. 24.000.000
Biaya Tetap Laba Bersih	Rp. 30.000.000 Rp. 1.012.524.000	Rp. 30.000.000 Rp. 1.020.524.000	Rp. 8.000.000

Sumber: Data Diolah, Tahun 2024

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian diatas menunjukkan bahwa perhitungan analisis diferensial dalam menerima pesanan khusus memperoleh laba yang lebih besar daripada tidak menerima pesanan khusus. Dalam hasil perhitungan laba pada RM. Lalapan Tanta Anna mendapatkan laba bersih tanpa pesanan khusus sebesar Rp. 1.012.524.000 dan laba bersih dengan pesanan khusus sebesar Rp. 1.020.524.000, dengan total selisih yang didapat dari laba bersih tanpa pesanan khusus dan dengan pesanan khusus sebesar Rp. 8.000.000. Jadi hasilnya laba bersih dengan pesanan khusus mendapatkan keuntungan

daripada tanpa pesanan khusus dan dapat disimpulkan bahwa menerima pesanan khusus adalah pilihan yang paling tepat.

Dalam hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian dari Pertiwi (2020) menggunakan analisis biaya diferensial dapat membantu pemilik dalam membandingkan biaya produksi yang berguna dalam meningkatkan laba. Hasil analisis diferensial yang diteliti didapatkan bahwa menerima pesanan khusus lebih menguntungkan pada peningkatan laba. Dalam penelitian Singal & Gerungai (2023) menggunakan analisis biaya dalam pengambilan keputusan jangka pendek dengan hasil perbandingnya menunjukkan bahwa pendapatan biaya diferensial lebih besar dibandingkan biaya diferensial yang keputusan akhir bahwa menerima pesanan khusus paling tepat. Sedangkan menurut Kartika (2019) Analisis biaya diferensial sangat berguna dalam perencanaan dan pengambilan keputusan dalam menerima atau menolak pesanan khusus. Dalam menerima pesanan khusus dapat dilihat dari biaya produksi pesanan khusus yang memberikan tambahan laba, sebaliknya jika pendapatan tidak bisa menutup biaya produksi maka diharapkan untuk menolak pesanan khusus tersebut. Hasil analisisnya menunjukkan bahwa analisis biaya diferensial mempengaruhi hasil produksi terhadap perilaku biaya dalam pengambilan keputusan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, peneliti mengambil kesimpulan sebagai berikut:

- 1) Hasil analisis biaya diferensial dengan pesanan khusus dan tanpa pesanan khusus pada Tahun 2023 menunjukkan bahwa menerima pesanan khusus pada bulan Agustus, November dan Desember sebanyak 1.600 porsi memberikan peningkatan laba sebesar Rp. 8.000.000.
- 2) Alternatif yang terbaik untuk digunakan pada RM. Lalapan Tanta Anna yaitu dengan menerima pesanan khusus karena dapat meningkatkan laba usaha dibandingkan tidak menerima pesanan khusus.

SARAN

Berdasarkan kesimpulan yang dibuat dari hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat disarankan beberapa hal sebagai berikut:

- 1) Diharapkan RM. Lalapan Tanta Anna bisa dapat menganalisis biaya diferensial sebelum mengambil keputusan menerima pesanan khusus agar dapat mengetahui laba atau rugi pesanan khusus yang akan diterima.
- 2) Bagi penelitian selanjutnya, yang akan melakukan penelitian biaya diferensial diharapkan menggunakan metode analisis biaya diferensial yang berbeda. Dengan cara ini, peneliti mengharapkan hasil yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Arfan I. (2019). Pengantar Praktis Akuntansi. Edisi Pertama. Graha Ilmu Yogyakarta.
- Bitar. (2020). Akuntansi Manajemen. <https://www.gurupendidikan.co.id/pengertian-akuntansi-manajemen/>
- Basuki, A. T., & Prawoto, N. (2017). Analisis Regresi dalam Penelitian Ekonomi dan Bisnis. PT Rajagrafindo Persada, 1–239.
- Fatin N. (2018). <http://seputarpengertian.blogspot.com/2018/07/pengertian-akuntansi-manajemen-serta-fungsi-tujuan.html>
- Hariyani, D. S. (2018). Akuntansi Manajemen Teori dan Aplikasi. Aditya Media Publishing.
- Harmony. (2020). <https://www.harmony.co.id/blog/pengertian-akuntansi-lengkap-dan-perkembangannya-hingga-saat-ini>.
- Kartika, E. (2019). Analisis Perilaku Biaya Dalam Membuat Keputusan Menerima atau Menolak Pesanan Khusus Pada PT. Address: Jl. Imam Bonjol, 9(2), 50173.
- Mufanti, G., Saerang, D. P. E., & Mawikere, L. M. (2023). Analisis Penerapan Biaya Diferensial Dan Opportunity Cost Dalam Pengambilan Keputusan Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada Pabrik Tempe Rumahan Kleak Analysis of the Application of Differential Costs and Opportunity Costs in Making Decisions to Accep. Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, Dan Hukum), 07(04), 4–11.
- Nurul, S., Jurusan, F., Politeknik, A., Bandung, N., & Politeknik, J. A. (2023). Analisis Diferensial Dalam Pengambilan Keputusan Menerima atau Menolak Pesanan Khusus (Studi Kasus pada UMKM Keripik Singkong Sedulur) Differential Analysis In Decision Making Accept or Reject Special Orders (Case Study at UMKM Keripik Singkong Sedulur). Indonesian Accounting Literacy Journal, 4(1), 13–28.
- Pertiwi, G. (2020). Analisis Biaya Diferensial Dalam Pengembalian Keputusan Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada UD. Sumber Rejeki Surabaya.
- Prawironegoro D, Dan Purwanti A. (2018). Akuntansi Manajemen. Mitra Wacana Media. Jakarta.
- Reswari D. M. I. (2019). <https://www.jurnal.id/blog/pengertian-akuntansi-dan-pentingnya-dalam-bisnis/>.
- Rosita, F., Anggraini, N., & Noermaning A, P. (2023). Analisis Biaya Differensial Untuk Pengambilan Keputusan Membuat Sendiri Atau Membeli Guna Meningkatkan Laba Perusahaan. 8(July), 1–23.
- Sahla, A. W. (2020). Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan Harga Pokok Produk. Banjarmasin Utara: Poliban Press.
- Singal, V. A., & Gerungai, N. (2023). Analisis Biaya Diferensial Dalam Pengambilan Keputusan Menerima atau Menolak Pesananan Khusus pada Anna Bakery Manado (Vol. 7, Issue 1).
- Subekti W. (2020). <https://www.wibowopajak.com/2012/05/pengertian-akuntansi-accounting.html>.
- Tiwa, J. D., Ilat, V., & Kho Walandouw, S. (2022). Analisis Biaya Diferensial Dalam Pengambilan Keputusan Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada RM. New Ayam Bandung Di Kota Manado Differential Cost Analysis In Decision Making To Accept Or Reject Special Orders At RM. New Ayam Bandung In Manado City. In Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, dan Hukum) (Vol. 5, Issue 2).
- Utami N. W. (2018). <https://www.jurnal.id/blog/2018-akuntansi-manajemen-pengertian-fungsi-dan-penerapannya-dalam-perusahaan>