



ANALISIS KLASIFIKASI BIAYA DAN IMPLIKASINYA TERHADAP PERENCANAAN DAN PENGENDALIAN STRATEGIK: STUDI KASUS WARUNG POJOK

Daffa Falih Syahbana ^{a*}, Rizkyka Delo Octaviana ^b, Muhammad Ammar Kahfi ^c

^a Fakultas Ekonomi dan Bisnis / Jurusan Akuntansi; daffafalih274@gmail.com, Universitas Bina Sarana Informatika; Kec. Kramat jati, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13630

^b Fakultas Ekonomi dan Bisnis / Jurusan Akuntansi; kikadeloo@gmail.com, Universitas Bina Sarana Informatika; Kec. Kramat jati, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13630

^c Fakultas Ekonomi dan Bisnis / Jurusan Akuntansi; ammarkahfi344@gmail.com, Universitas Bina Sarana Informatika; Kec. Kramat jati, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13630

* Penulis Korespondensi: Daffa Falih Syahbana

ABSTRACT

This research intends to examine how costs are categorized and their effects on strategic planning and management at Warung Pojok GG. Hj. Gumat III, which operates as a small business in the food industry. This study employed a descriptive qualitative method with a case study approach. Information was gathered through interviews, firsthand observations, and basic documentation pertaining to sales, operating expenses, and financial planning. The results show that the cost structure for Warung Pojok heavily relies on variable costs, particularly those related to raw materials, which are affected by the volume of sales and operations. An analysis of sales indicates that instant noodles and ready-to-eat meals are the key contributors to the establishment's revenue. The difference between projected budgets and actual spending indicates negative variances, primarily due to rising prices for raw materials and utility costs. Despite not having a formal accounting system in place, the use of straightforward cost classification enables the owner to grasp cost dynamics, enhance operational planning, assist in managing costs, and bolster strategic choices to ensure efficiency and the long-term viability of the business.

Keywords: Cost Classification; Cost Planning; Cost Control; Management Accounting; Micro Enterprise

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi klasifikasi biaya serta dampaknya pada perencanaan dan pengendalian strategi di Warung Pojok GG. Hj. Gumat III sebagai usaha mikro di sektor makanan. Penelitian dilakukan dengan pendekatan deskriptif kualitatif melalui metode studi kasus. Data dikumpulkan melalui wawancara, pengamatan langsung, dan dokumentasi dasar terkait aktivitas penjualan, biaya operasional, serta penyusunan anggaran usaha. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa struktur biaya operasional Warung Pojok sebagian besar terdiri dari biaya variabel, terutama biaya bahan baku yang dipengaruhi oleh tingkat penjualan dan aktivitas operasional. Analisis penjualan mengungkapkan bahwa produk mie instan dan makanan siap saji memberikan kontribusi terbesar terhadap pendapatan usaha. Perbandingan antara anggaran dan realisasi biaya menunjukkan adanya selisih yang merugikan akibat peningkatan biaya bahan baku dan utilitas. Meskipun sistem akuntansi formal belum diterapkan, klasifikasi biaya secara sederhana memungkinkan pemilik usaha untuk memahami perilaku biaya, meningkatkan perencanaan operasional, mendukung pengendalian biaya, serta memperkuat proses pengambilan keputusan strategis guna menjaga efisiensi dan keberlangsungan usaha.

Kata Kunci: Klasifikasi Biaya; Perencanaan Biaya; Pengendalian Biaya; Akuntansi Manajemen; Usaha Mikro

1. PENDAHULUAN

Perkembangan usaha kecil di Indonesia menunjukkan dampak yang berarti dalam mendukung ekonomi negara, terutama di sektor informal seperti usaha makanan dan minuman kecil. Usaha kecil memiliki ciri khas dalam pengelolaan yang mudah, keterbatasan dalam sumber daya, serta cara pencatatan keuangan

yang masih tidak terorganisir. Keadaan ini membuat banyak pengusaha tidak dapat mengelola pengeluaran dengan efisien, sehingga dapat mengakibatkan inefisiensi dan kesulitan dalam menjaga kelangsungan usaha dalam jangka panjang. Di tengah persaingan yang semakin ketat, kemampuan untuk mengelola biaya muncul sebagai salah satu elemen penting yang memengaruhi keberhasilan usaha.

Dalam sudut pandang akuntansi manajemen, klasifikasi biaya adalah langkah penting menyediakan informasi yang relevan untuk mendukung kegiatan perencanaan dan pengawasan operasional. Dengan klasifikasi biaya, pelaku bisnis bisa memahami cara biaya berperilaku tergantung pada tingkat aktivitas, seperti hubungan antara biaya dan jumlah penjualan. Data ini sangat krusial dalam menyusun anggaran dan menganalisis kinerja keuangan perusahaan. Namun, dalam praktiknya, banyak usaha mikro yang masih bertumpu pada pengalaman dan insting dalam keputusan, tanpa adanya dukungan informasi biaya yang terorganisir.

Selain itu, dari sudut pandang manajemen strategis, pengaturan biaya bukan sekadar alat untuk pengawasan, tetapi juga merupakan fondasi dalam membangun keunggulan bersaing. Usaha mikro yang efektif dalam mengelola biaya dengan baik memiliki kemampuan untuk menentukan harga dengan fleksibel serta dapat bertahan di tengah perubahan pasar yang cepat. Pengendalian biaya dapat menjadi pendekatan yang utama, terutama untuk usaha yang beroperasi di pasar yang peka terhadap harga.

Studi tentang klasifikasi biaya di sektor usaha mikro biasanya diarahkan pada usaha yang telah memiliki komponen biaya tetap seperti biaya sewa tempat dan gaji karyawan tetap. Namun, penelitian yang memfokuskan pada usaha mikro dengan struktur biaya yang sangat adaptif dan lebih banyak didominasi oleh biaya variabel masih sangat terbatas. Warung Pojok, sebagai usaha kuliner skala kecil, memiliki ciri-ciri tersebut, sehingga menjadikannya lokasi yang tepat untuk menganalisis bagaimana pengelompokan biaya dapat membantu dalam perencanaan dan pengawasan strategis usaha.

Berdasarkan penjelasan tersebut, studi ini tidak hanya berfokus pada penilaian klasifikasi biaya, melainkan juga meneliti hubungan antara hal tersebut dengan perencanaan serta pengendalian biaya menurut data yang dipresentasikan dalam format tabel. Di samping itu, penelitian ini juga menyelidiki dampak strategis dari komposisi biaya yang dimiliki oleh usaha mikro dalam mendukung keberlangsungan usaha. Oleh karena itu, diharapkan bahwa penelitian ini dapat memberikan sumbangan praktis bagi pelaku usaha mikro serta kontribusi ilmiah dalam pengembangan studi akuntansi manajemen yang terhubung dengan pandangan manajemen strategis.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Klasifikasi Biaya

Klasifikasi biaya adalah langkah mengelompokkan biaya berdasarkan atribut tertentu seperti biaya tetap, biaya variabel, biaya langsung, dan biaya tidak langsung. Tujuan klasifikasi ini adalah agar perusahaan dapat secara jelas memahami sumber-sumber pengeluaran, yang pada gilirannya akan mempermudah dalam perencanaan, pengawasan, serta pengambilan keputusan dalam manajemen. Dalam akuntansi manajemen, klasifikasi biaya sangat krusial karena setiap kategori biaya memiliki perlakuan yang berbeda dalam operasional perusahaan.

[1] menyebutkan bahwa klasifikasi biaya produksi yang terbagi menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik memiliki peran penting untuk mencapai tujuan perusahaan, karena dapat membantu manajemen memahami rincian struktur biaya produksi. Di samping itu, [2] menekankan bahwa informasi mengenai biaya tetap, biaya variabel, biaya langsung, dan biaya tidak langsung dapat memberikan dukungan bagi perusahaan dalam merumuskan strategi bisnis serta membuat keputusan yang lebih efisien.

Penelitian oleh [3] menunjukkan bahwa klasifikasi biaya yang efektif dapat memberikan bantuan bagi perusahaan dalam menganalisis profitabilitas dan menilai efisiensi operasional. Dengan klasifikasi biaya yang akurat, perusahaan dapat mengidentifikasi jenis biaya yang paling berpengaruh terhadap keuntungan, sehingga pengendalian biaya dapat dilakukan dengan lebih baik.

Di usaha kecil seperti Warung Pojok GG. Hj. Gumat III, klasifikasi biaya sangat penting agar pemilik dapat membedakan antara biaya operasional usaha dan pengeluaran pribadi. Dengan pemisahan ini, usaha akan

lebih mampu mengetahui total biaya yang sebenarnya digunakan selama operasional serta memudahkan penyusunan anggaran usaha.

2.2 Perencanaan Biaya

Perencanaan biaya adalah proses yang melibatkan penataan anggaran untuk menjadi acuan dalam melaksanakan aktivitas perusahaan. Anggaran ini dibuat berdasarkan estimasi kebutuhan biaya dalam jangka waktu tertentu agar perusahaan dapat memanfaatkan sumber daya dengan cara yang optimal. Perencanaan biaya sangat krusial karena berfungsi sebagai landasan untuk memantau biaya dan menilai performa perusahaan.

[4] menjelaskan bahwa anggaran produksi serta anggaran kas berfungsi vital dalam membantu perusahaan menyiapkan kebutuhan sumber daya sambil mengantisipasi kendala yang mungkin muncul selama proses produksi. Penyusunan anggaran yang efektif mendukung perusahaan dalam mengawasi pengeluaran serta menekan kemungkinan pemborosan pada biaya operasional.

Studi oleh [5] menunjukkan bahwa anggaran biaya produksi yang disusun berdasar pada data sebelumnya dan pengkategorian biaya yang jelas dapat memperkuat pengendalian biaya di perusahaan. Di samping itu, penelitian oleh [6] mengungkapkan bahwa perencanaan anggaran biaya produksi yang akurat dapat mengurangi perbedaan biaya dan meningkatkan efisiensi dalam aktivitas operasional perusahaan.

Dalam bisnis makanan seperti Warung Pojok GG. Hj. Gumat III, sangat penting melakukan perencanaan biaya untuk memperkirakan pengeluaran untuk bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya listrik, dan biaya operasional lainnya. Dengan perencanaan biaya yang matang, pemilik usaha bisa memahami kebutuhan dana operasional dan menghindari pengeluaran yang berlebihan sehingga bisnis dapat beroperasi dengan lebih stabil.

2.3 Pengendalian Biaya

Pengendalian biaya adalah proses pemantauan terhadap biaya aktual dibandingkan dengan anggaran yang telah dibuat untuk mendeteksi adanya perbedaan biaya selama kegiatan operasional. Tujuan dari pengendalian biaya adalah untuk memastikan bahwa penggunaan sumber daya perusahaan berlangsung secara efisien dan sesuai dengan rencana yang telah ditentukan.

Menurut [7], pengendalian biaya dilaksanakan melalui pengawasan dan penilaian biaya nyata terhadap standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan agar dapat meminimalisir pemborosan dan meningkatkan efisiensi dalam operasi. Pengendalian biaya menjadi aspek penting dalam sistem akuntansi manajemen karena berhubungan langsung dengan seberapa efektif sumber daya perusahaan digunakan.

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Septiana dkk., 2021 terdapat bukti bahwa anggaran biaya produksi berfungsi sebagai alat yang efektif dalam pengendalian biaya karena membantu perusahaan mendeteksi penyimpangan serta meningkatkan efisiensi operasional. Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh [8] menerangkan bahwa pengendalian biaya yang efektif dapat memperbaiki efektivitas operasional perusahaan melalui analisis perbedaan antara anggaran dan aktual biaya produksi.

Dalam konteks usaha kecil seperti Warung Pojok GG. Hj. Gumat III, pengendalian biaya dapat dilakukan melalui pencatatan harian pengeluaran, monitoring pemakaian bahan baku, dan evaluasi terhadap biaya operasional usaha. Dengan pengendalian biaya yang optimal, usaha tersebut dapat mengurangi pemborosan dan meningkatkan efisiensi dalam pemanfaatan modal usaha.

3. METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian kali ini menerapkan pendekatan kualitatif deskriptif dengan menggunakan metode studi kasus yang bertujuan untuk memperoleh pemahaman mendalam mengenai praktik pengelolaan biaya di usaha mikro, khususnya pada Warung Pojok. Metode ini dipilih karena fokus penelitian bukanlah pada pengujian hipotesis, melainkan pada analisis fenomena dalam konteks yang berakar pada kondisi riil di lapangan.

Data yang digunakan untuk penelitian ini meliputi dua jenis, yaitu data primer dan sekunder. Data primer dikumpulkan melalui wawancara tatap muka dengan para pemilik usaha dan melalui pengamatan aktivitas operasional harian. Sedangkan data sekunder diperoleh dari catatan yang sederhana yang dipegang oleh pemilik usaha, meliputi informasi tentang penjualan, pengeluaran operasional, serta anggaran biaya dalam

jangka waktu tertentu. data kuantitatif tersebut kemudian disusun dalam bentuk tabel untuk memperkuat analisis dengan cara yang lebih terstruktur.

Teknik pengumpulan informasi dilaksanakan melalui wawancara semi-terstruktur guna mendapatkan data mengenai bagaimana pemilik bisnis mengatur pengeluaran, observasi langsung untuk memahami pemanfaatan sumber daya, serta dokumentasi untuk memperoleh data angka yang berkaitan dengan penjualan dan biaya. triangulasi teknik ini dilakukan untuk memastikan bahwa informasi yang dikumpulkan mencerminkan situasi sebenarnya dari usaha.

Analisis data dilakukan secara bertahap dengan menggabungkan data kuantitatif dalam format tabel serta analisis kualitatif. Langkah awal adalah analisis penjualan untuk mengevaluasi kontribusi setiap produk terhadap total pendapatan. Langkah berikutnya adalah analisis biaya operasional guna mengenali elemen biaya yang paling signifikan. Setelah itu, dilakukan klasifikasi biaya ke dalam kategori biaya tetap dan semi tetap agar dapat memahami perilaku pengeluaran. Tahap selanjutnya adalah analisis perencanaan biaya dengan membandingkan anggaran dan kebutuhan operasional, diikuti oleh analisis pengendalian biaya melalui perbandingan antara anggaran dan realisasi untuk mengetahui selisih pengeluaran.

Hasil dari pemeriksaan itu selanjutnya dianalisis untuk memahami seberapa efisien operasi dan dampak strategis dari pengeluaran yang ada di Warung Pojok. Keabsahan data dipastikan dengan metode triangulasi sumber, yakni mengontraskan hasil wawancara dengan informasi dari dokumentasi, sehingga output penelitian dapat memberikan gambaran yang tepat tentang cara pengelolaan biaya di usaha mikro.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bagian ini disajikan hasil penelitian dan pembahasan mengenai klasifikasi biaya serta implikasinya terhadap perencanaan dan pengendalian strategik pada Warung Pojok. Analisis dilakukan berdasarkan data penjualan, biaya operasional, klasifikasi biaya, penyusunan anggaran, serta perbandingan antara anggaran dan realisasi biaya. Data tersebut disusun dalam bentuk tabel untuk mempermudah proses analisis dan memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai kondisi operasional usaha.

4.1 Tabel

Tabel 1. Rata-Rata Penjualan Warung Pojok per Bulan

Jenis Produk	Total Penjualan (Rp)
Mie instan	1.200.000
Sosis dan nugget	950.000
Telur	350.000
Makanan ringan kemasan	700.000
Minuman sachet	600.000
Total Penjualan	3.800.000

Sumber: data hasil wawancara dan observasi

Berdasarkan Tabel 1, rata-rata total penjualan Warung Pojok setiap bulan adalah Rp3.800.000, di mana kontribusi terbesar datang dari produk mie instan yang mencapai Rp1.200.000, atau sekitar 31,6 persen dari keseluruhan penjualan. Angka penjualan mie instan yang tinggi menandakan bahwa produk ini merupakan pilihan utama yang paling diminati oleh konsumen, berkat harganya yang terjangkau dan cara penyajian yang cepat. Di samping itu, produk sosis dan nugget menyumbang Rp950.000, sementara makanan ringan dalam kemasan dan minuman sachet masing-masing menghasilkan Rp700.000 dan Rp600.000. Ini menunjukkan bahwa produk pelengkap juga memainkan peran penting dalam meningkatkan pendapatan bisnis.

Di sisi lain, produk telur memberikan kontribusi terkecil yakni Rp350.000, mengindikasikan bahwa permintaannya lebih rendah dibanding produk lainnya. Secara keseluruhan, struktur penjualan di Warung Pojok mengindikasikan bahwa pendapatan usaha tidak hanya tergantung pada satu jenis produk saja, tetapi berasal dari berbagai kategori produk yang saling melengkapi. Situasi ini mencerminkan beragamnya pola konsumsi para siswa dan turut menguntungkan usaha, karena risiko penurunan pendapatan bisa diminimalkan melalui variasi produk yang ditawarkan.

Implikasi strategis dari susunan penjualan ini menunjukkan bahwa Warung Pojok sangat bergantung pada mie instan sebagai sumber pendapatan utama. Meski begitu, hadirnya produk tambahan seperti camilan dan

*Analisis Klasifikasi Biaya dan Implikasinya Terhadap Perencanaan dan Pengendalian Strategik:
Studi Kasus Warung Pojok (Daffa Falih Syahbana)*

minuman sachet berkontribusi pada kestabilan pendapatan dan mengurangi kemungkinan penurunan penjualan dari satu kategori produk tertentu.

Tabel 2. Biaya Operasional Warung Pojok per Bulan

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Pembelian mie instan	900.000
Sosis, nugget, dan telur	700.000
Gas elpiji	200.000
Listrik dan air	150.000
Plastik, tisu, saus	120.000
Total Biaya Operasional	2.070.000

Sumber: data hasil wawancara dan observasi

Berdasarkan Tabel 2, total pengeluaran operasional Warung Pojok setiap bulan mencapai Rp2.070.000. Pengeluaran terbesar berasal dari pembelian mie instan yang mencapai Rp900. 000, yang merupakan sekitar 43,5% dari keseluruhan biaya operasional. Besarnya pengeluaran ini sejalan dengan kontribusi penjualan mie instan sebagai produk utama dari bisnis tersebut. Di samping itu, biaya untuk sosis, nugget, dan telur yang mencapai Rp700. 000 menunjukkan bahwa bahan makanan adalah bagian pengeluaran yang paling signifikan dalam kegiatan operasional usaha.

Pengeluaran lainnya mencakup gas elpiji yang sebesar Rp200.000, biaya listrik dan air sebesar Rp150. 000, serta perlengkapan seperti plastik, tisu, saus, dan bumbu yang menghabiskan Rp120. 000. Walaupun total pengeluaran untuk komponen pendukung ini relatif lebih kecil dibandingkan dengan bahan baku, elemen-elemen tersebut tetap memiliki peranan krusial dalam menjaga kelancaran operasi sehari-hari. Secara keseluruhan, struktur biaya operasional memperlihatkan bahwa usaha ini sangat dipengaruhi oleh penggunaan bahan baku, sehingga pengelolaan biaya pada komponen tersebut menjadi hal yang esensial untuk mempertahankan efisiensi dan profitabilitas usaha.

Implikasi strategis dari struktur biaya operasional ini menunjukkan bahwa efisiensi usaha sangat ditentukan oleh kecakapan pemilik dalam mengawasi pengeluaran bahan baku. Pengelolaan bahan baku yang tidak efisien dapat secara langsung mengakibatkan penurunan laba usaha karena mayoritas biaya operasional berasal dari elemen tersebut.

Tabel 3. Klasifikasi Biaya Operasional

Jenis Biaya	Biaya Variabel (Rp)	Biaya Semi Variabel (Rp)
Bahan baku	1.600.000	-
Gas elpiji	200.000	-
Listrik dan air	-	150.000
Perlengkapan	120.000	-
Total	1.920.000	150.000

Sumber: data hasil wawancara dan observasi

Berdasarkan Tabel 3, sebagian besar pengeluaran operasional Warung Pojok termasuk dalam kategori biaya variabel dengan jumlah total mencapai Rp1.920.000, sedangkan biaya semi variabel tercatat sebesar Rp150.000. Dominasi kategori biaya variabel menandakan bahwa mayoritas pengeluaran bisnis berfluktuasi sejalan dengan tingkat penjualan dan aktivitas operasional yang dilakukan. Biaya untuk bahan baku menjadi komponen yang paling besar yaitu Rp1.600.000, diikuti oleh biaya gas elpiji sejumlah Rp200. 000 dan pengeluaran untuk perlengkapan sebesar Rp120.000. Kondisi ini menunjukkan bahwa kenaikan dalam penjualan akan berdampak langsung pada peningkatan biaya operasional usaha.

Biaya energi listrik dan air termasuk dalam klasifikasi biaya semi variabel karena mengandung elemen biaya tetap serta variabel. Walaupun konsumsi listrik dan air dipengaruhi oleh kegiatan operasional bisnis, ada biaya minimal seperti tarif dasar listrik yang harus dibayarkan meskipun aktivitas usaha menurun atau toko tidak beroperasi secara maksimal. Dengan demikian, biaya ini tidak sepenuhnya berubah sejalan dengan jumlah penjualan, sehingga termasuk dalam kategori biaya semi variabel.

Implikasi strategis dari dominasi biaya variabel menunjukkan bahwa Warung Pojok mempunyai kapasitas

yang sangat baik untuk menyesuaikan pengeluaran sesuai dengan perubahan permintaan di pasar. Namun, situasi ini juga membuat bisnis menjadi lebih sensitif terhadap perubahan harga bahan baku yang bisa berdampak pada profitabilitas usaha.

Tabel 4. Anggaran Biaya Operasional

Jenis Biaya	Anggaran (Rp)
Bahan baku	1.500.000
Gas elpiji	180.000
Listrik dan air	140.000
Perlengkapan	120.000
Total Anggaran	1.940.000

Sumber: data hasil wawancara dan observasi

Berdasarkan Tabel 4, total biaya operasional Warung Pojok adalah Rp1.940.000 setiap bulan. Sebagian besar anggaran, sebesar Rp1.500.000, dialokasikan untuk bahan baku, yang menunjukkan bahwa perhatian utama dalam perencanaan biaya usaha adalah pada pengadaan stok produk untuk memenuhi permintaan penjualan. Di samping itu, anggaran untuk gas elpiji adalah Rp180.000, sementara listrik dan air diasumsikan sebesar Rp140.000, yang menunjukkan bahwa pemilik usaha telah menghitung kebutuhan utilitas berdasarkan aktivitas operasional sebelumnya.

Sementara itu, anggaran untuk perlengkapan yang mencapai Rp120.000 menunjukkan bahwa biaya tambahan seperti plastik, tisu, saus, dan bumbu juga termasuk dalam perencanaan operasional. Secara keseluruhan, penyusunan anggaran masih dilakukan dengan cara yang sederhana yang didasarkan pada pengalaman dan taksiran pemilik. Walau belum mengadopsi sistem akuntansi yang resmi, proses penyusunan anggaran ini mencerminkan adanya usaha dalam merencanakan dan mengendalikan biaya agar penggunaan sumber daya usaha dapat berlangsung lebih efisien dan terarah.

Implikasi strategis dari pembuatan anggaran yang mudah ini menggambarkan bahwa walaupun bisnis belum menerapkan sistem akuntansi yang resmi, pemilik sudah menyadari pentingnya merencanakan biaya sebagai fondasi untuk keputusan operasional.

Tabel 5. Perbandingan Anggaran dan Realisasi Biaya

Jenis Biaya	Anggaran (Rp)	Realisasi (Rp)	Selisih (Rp)
Bahan baku	1.500.000	1.600.000	-100.000
Gas elpiji	180.000	200.000	-20.000
Listrik & air	140.000	150.000	-10.000
Perlengkapan	120.000	120.000	0
Total	1.940.000	2.070.000	-130.000

Sumber: Data primer hasil wawancara dan observasi yang diolah peneliti

Berdasarkan Tabel 5, total pengeluaran operasional Warung Pojok mencapai Rp2.070.000, yang lebih tinggi daripada anggaran yang ditetapkan sebesar Rp1.940.000, sehingga terdapat selisih yang merugikan sebesar Rp130.000. Perbedaan terbesar terletak pada pengeluaran bahan baku yang mencapai Rp100.000, mengindikasikan bahwa kebutuhan bahan baku yang sesungguhnya lebih besar daripada estimasi awal. Faktor ini mungkin dipicu oleh peningkatan permintaan dari pelanggan atau kenaikan harga bahan baku selama operasional.

Di samping itu, pengeluaran untuk gas elpiji dan biaya listrik serta air juga menunjukkan selisih masing-masing sebesar Rp20.000 dan Rp10.000, sementara pengeluaran untuk perlengkapan tidak menunjukkan perbedaan antara anggaran dan realisasi. Dengan demikian, keseluruhan analisis ini memperlihatkan bahwa pengendalian biaya di Warung Pojok perlu mendapatkan perhatian lebih, khususnya dalam hal estimasi kebutuhan bahan baku dan utilitas. Penting untuk melakukan evaluasi terhadap selisih biaya ini agar perencanaan anggaran di masa mendatang dapat lebih tepat dan efisien.

Implikasi strategis dari perbedaan biaya yang tidak menguntungkan menekankan pentingnya peningkatan ketepatan dalam perencanaan anggaran, terutama terkait dengan biaya bahan utama dan penggunaan energi. Penemuan ini sejalan dengan penelitian oleh Olivia dan rekan-rekannya (2022) yang menunjukkan bahwa

kurangnya ketepatan dalam perkiraan biaya bahan utama merupakan salah satu faktor utama penyebab ketidakefisiensian pada usaha mikro.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil dari penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa klasifikasi biaya di Warung Pojok memainkan peran krusial dalam mendukung perencanaan serta pengendalian biaya operasional usaha. Temuan menunjukkan bahwa struktur biaya dalam usaha ini terutama didominasi oleh biaya variabel, khususnya pada bagian bahan baku yang secara langsung terpengaruh oleh tingkat penjualan dan kegiatan operasional. Dengan melakukan klasifikasi thebiaya, pemilik usaha dapat lebih memahami perilaku biaya dengan lebih baik, sehingga proses penyusunan anggaran serta pengawasan pengeluaran menjadi lebih terorganisir. Di samping itu, analisis mengenai perbandingan antara anggaran dan realisasi biaya mengindikasikan adanya ketidaksesuaian pengeluaran yang menunjukkan bahwa proses perencanaan biaya masih memerlukan peningkatan akurasi, terutama dalam memperkirakan kebutuhan bahan baku dan utilitas. Meskipun Warung Pojok belum mengimplementasikan sistem akuntansi yang formal, penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan klasifikasi biaya yang sederhana dapat membantu usaha dalam mengelola pengeluaran, meminimalkan kemungkinan pemborosan, serta mendukung pengambilan keputusan operasional. Dari perspektif manajemen strategis, fleksibilitas struktur biaya yang dimiliki oleh usaha mikro juga memberikan kemampuan bagi usaha untuk beradaptasi terhadap perubahan permintaan pasar dan mempertahankan kelangsungan usaha di tengah persaingan yang ada.

Saran yang bisa disampaikan adalah bahwa Warung Pojok sebaiknya mulai memantau biaya dan pendapatan dengan lebih sistematis agar perencanaan dan pengendalian biaya dapat dilakukan dengan lebih efisien. Pemilik bisnis juga harus meningkatkan akurasi penyusunan anggaran, terutama terkait dengan biaya bahan baku dan utilitas yang paling berpengaruh pada pengeluaran operasional. Selain itu, keberagaman produk yang saat ini ada harus dijaga untuk mempertahankan kestabilan pendapatan bisnis. Untuk penelitian selanjutnya, dianjurkan agar menggunakan cakupan objek penelitian yang lebih beragam dan jangka waktu pengamatan yang lebih lama sehingga hasil penelitian dapat memberikan wawasan yang lebih menyeluruh mengenai penerapan klasifikasi biaya di usaha mikro dan kecil.

Penelitian ini terbatas pada satu usaha mikro yang memiliki struktur biaya terutama terdiri dari biaya variabel dan tidak memiliki biaya tetap yang berarti, sehingga temuan dari penelitian ini belum dapat diterapkan secara umum pada usaha mikro lain yang memiliki pengeluaran untuk sewa atau pekerja tetap.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Fauziah Nursya'bani Fadillah, "Klasifikasi Biaya Berdasarkan Produksi Dan Perannya Terhadap Goal Perusahaan," *J. Ris. Ekon. dan Akunt.*, vol. 2, no. 1, pp. 249–257, 2023, doi: 10.54066/jrea-itb.v2i1.1320.
- [2] Muhammad Bachtiar Nur Fa'izi, Elsa Lestari, Jocelyn Lauren, Vallen Dwiana Putri, Vallena Eka Putri, and Husni Mubarak, "Analisis Penerapan Klasifikasi Biaya sebagai Dasar Pengambilan Keputusan Manajerial pada Perusahaan Manufaktur," *J. Ekon. Bisnis dan Kewirausahaan*, vol. 2, no. 3, pp. 61–65, 2025, doi: 10.69714/zxw8w976.
- [3] F. Fithyatulhaq, M., Sangkala, M., & Azis, "Pengaruh Biaya Kualitas Terhadap Profitabilitas pada PT. Sementonasa," *J. Akunt. Indones.*, vol. 13, no. 2, pp. 174–191, 2024.
- [4] Oky Resita Rahmania, "Analisis Pengaruh Anggaran Biaya Produksi Dan Kas Terhadap Anggaran Perencanaan Dan Pengendalian Perusahaan," *J. Ris. Ekon. dan Akunt.*, vol. 2, no. 1, pp. 224–228, 2023, doi: 10.54066/jrea-itb.v2i1.1318.
- [5] S. R. Sari, Erna Safitry, F. S. Anugrah, L. M. Aurellia, and Yusnaini, "Analisis Anggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Pengendalian Biaya Pada Cv. Pinang Advertising Tanjungpinang," vol. 4, no. 02, pp. 113–121, 2021, doi: 10.52624/cash.v4i02.2220.
- [6] J. L. Olivia, M. Jenny, and R. Sintje, "ANALISIS ANGGARAN BIAYA PRODUKSI SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN BIAYA PADA UD.IMMANUEL," vol. 17, no. 4, pp. 194–203, 2022.
- [7] A. N. F. Chalimi and T. Syaifuloh, "Pengaruh Struktur Organisasi, Perencanaan, Pelaksanaan dan Sistem Pelaporan Biaya terhadap Pengendalian Biaya Standar PT. Inkasa Jaya Aluminium," *J. Indones. Econ. Res.*, vol. 1, no. 1, pp. 1–11, 2023, doi: 10.61105/jier.v1i1.38.
- [8] D. J. Sasongke, L. Kalangi, and S. S. E. Mintalangi, "Analisis Anggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Untuk Meningkatkan Efektivitas Pengendalian Biaya Produksi Pada Pt Sari Tuna Makmur," *J. LPPM Bid. EkoSosBudKum (Ekonomi, Sos. Budaya, dan Hukum)*, vol. 6, no. 2, pp. 1297–1310,

2023, [Online].
<https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/lppmekosobudkum/article/view/45446>

Available: