

ANALISIS BIAYA MARTABAK GUNA MENINGKATKAN USAHA MARTABAK (PENELITIAN PADA MARTABAK SURABAYA)

Mutiarni, Yusriandi, Nur Azizah, Nuryanti Sakinah, Resky, Edi Suyuti, Muhammad Imanullah Ibrahim, Vivin Reskiana

**PRODI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR**

Abstrak

Salah satu makanan yang cukup sederhana dan sangat cocok untuk menjadi makanan konsumsi di malam hari, sekaligus makanan ringan yang cukup istimewa. Makanan itu bernama "MARTABAK". Untuk membuat makanan ini sangatlah sederhana dan pembuatan makanan ini akan lebih dilakukan secara higienis serta akan dijual dengan harga yang dapat dijangkau semua kalangan, tentunya hal ini akan bisa menarik minat masyarakat.

Keberadaan makanan martabak ini merupakan sebagai salah satu makanan yang memiliki rasa lezat, enak, nikmat dan juga mengandung nutrisi protein serta makanan ini telah dikenal dari masa ke masa. Oleh karena itulah, makanan ini sungguh harus memiliki pengaturan atau perencanaan biaya produksi yang maksimal yang ada di Indonesia. Dengan perencanaan biaya produksi ini maka akan memaksimalkan keuntungan, pengatiran biaya, dan keuntungan yang maksimal.

Kata Kunci : Manfaat Biaya Standar

PENDAHULUAN

Martabak (bahasa Arab: مطبق, berarti "terlipat") merupakan sajian yang biasa ditemukan di Arab Saudi (terutama di wilayah Hijaz), Yaman, Indonesia, Malaysia, Singapura, dan Brunei. Bergantung pada lokasinya, nama, dan komposisi martabak dapat bervariasi.

Di Indonesia merupakan negara yang memiliki bermacam-macam kuliner, makanan dari sabang sampai marauke, terdiri dari makanan yang memiliki Khas yanh unik dengan beraneka ragam bentuk dan rasa yang Dimilikinya. Martabak adalah salah satu makanan yang sangat mudah di jumpai di indonesia dan yang disukai masyarakat, karena martabak memiliki beraneka Ragam rasa. Martabak terdiri dari dua jenis, martabak manis dan martabak telur. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, martabak manis adalah

makanan terbuat dari adonan terigu, telur, gula, yang ditaburi bubuk kacang tanah dan coklat, kemudian dipanggang dan dilipat, sedangkan definisi martabak telur adalah makanan terbuat dari adonan tepung terigu (untuk lapisan luar) dan adonan telur, daging giling (cincang), dan rempah (untuk bagian isi) yg kemudian digoreng. usaha bisnis berjualan martabak semakin hari semakin meningkat walaupun penjual martabak banyak terdapat diberbagai daerah. Peningkatan usaha ini memang menjanjikan karena banyaknya masyarakat Indonesia yang gemar mengkonsumsi martabak. Penjual martabak dengan Modal kecil ini menggunakan gerobak dalam berjualan martabak. Menurut kamus besar bahasa Indonesia, gerobak adalah alat yang berupa kotak besar beroda dua, tiga, atau empat untuk mengangkut sesuatu yang ditarik atau didorong oleh manusia.(kbbi.web.id) Gerobak yang biasa digunakan oleh penjual martabak saat ini adalah gerobaksederhana dengan bahan stainless steel, alumunium, kayu dan kaca. Ukuran gerobak dibuat dengan perkiraan seadanya, yaitu tidak terlalu sempit atau lebar, dan tidak terlalu pendek atau tinggi, yang penting bisa digunakan untuk membuat martabak. Gerobak yang ada selama ini ada tidak berdasarkan perhitungan teknis berdasarkan dimensi tubuh. Pembuatan gerobak yang baik seharusnya diukur dengan tepat, baik panjang, lebar, dan tinggi gerobak sesuai dengan dimensi tubuh.

Martabak Manis

Martabak manis atau yang aslinya bernama Hok Lo Pan awalnya adalah makanan khas Bangka Belitung. Hok Lo Pan atau Martabak diciptakan oleh orang-orang Hakka (Khek) Bangka. Satu-satunya di dunia, makanan orang suku Hakka (khek) yang memakai nama suku Hoklo. Hampir semua orang di kota-kota besar seperti di kota Jakarta mengenal Martabak Bangka, nama aslinya di Bangka adalah Hok Lo Pan (Martabak). Arti Hurfiah Hok Lo Pan (Martabak) adalah Kue Orang Hok Lo.

Martabak Telur

Berawal dari seorang pemuda dari Tegal Jawa tengah yang bernama Ahmad bin Abdul Karim berkelana ke kota besar yaitu Semarang untuk berdagang pada tahun 1930. Kemudian beliau bertemu seorang warga India bernama Abdullah bin Hasan al-Malibary yang pandai memasak dan menjadi sahabat.

Suatu ketika Abdullah yang berasal dari India ini diajak kekampung halaman Ahmad dan diperkenalkan dengan saudara perempuannya, dan perkenalan tersebut menghasilkan pernikahan antara keduanya. Abdullah ini juga pandai membuat sebuah masakan yang terbuat dari terigu yang disebut martabak, karena beliau tinggal di Indonesia sehingga membuat kue Martabak yang lebih disesuaikan untuk lidah orang Jawa yang suka memakan sayuran, yaitu martabak yang berisi sayuran yang dicampur dengan bahan lainnya.

Karena makanan ini banyak disukai maka banyak kerabat dan tetangga dari Ahmad sahabatnya dan istrinya yang diajari membuat kue martabak tersebut, bahkan makanan ini juga sering diperkenalkan diberbagai acara diluar kota seperti pasar malam, maupun

acara sekatenan di Yogyakarta dan dugderan di Semarang. Dan kini martabak telur sangat populer di Indonesia dan sudah tersebar dimana-mana.

KAJIAN PUSTAKA

Biaya standar adalah biaya yang harus dikeluarkan untuk membuat satu unit produk dengan mempertimbangkan kondisi ekonomi, efisiensi dan faktor-faktor tertentu lainnya. Menurut Abdul Halim, 1998: 9. Biaya standar adalah biaya yang telah ditentukan sebelumnya (diperkirakan akan terjadi) dan jika penyimpangan dari mereka, maka biaya standar ini dianggap benar.

Manfaat Biaya Standar

Sistem biaya standar memberikan panduan kepada manajemen beberapa biaya yang seharusnya melakukan kegiatan tertentu untuk memungkinkan mereka melakukan pengendalian biaya dengan meningkatkan metode produksi, memilih tenaga kerja dan kegiatan lainnya (Mulyadi, 1991: 416).

Penggunaan sistem biaya standar memberikan manfaat bagi perusahaan untuk (Abdul Halim, 1995: 270):

1. Perencanaan dan persiapan anggaran
2. Pengambilan keputusan tentang harga jual produk, strategi pengembangan produk dan sebagainya.
3. Pengendalian biaya
4. Menilai hasil implementasi
5. Tingkatkan kesadaran akan pentingnya penghematan biaya
6. Implementasikan Management By Objective (MBO)
7. Membedakan biaya yang telah dihabiskan untuk produksi jadi, inventaris produk dalam proses dan sebagainya
8. Tekan biaya administrasi
9. Menyajikan laporan biaya dengan cepat

Penentuan Biaya Standar

Penentuan biaya standar dapat dibagi menjadi tiga bagian: biaya bahan baku standar, biaya tenaga kerja standar dan biaya overhead pabrik standar (Mulyadi, 1991: 419).

1. Biaya bahan baku standar
 - a. Harga standar (tarif) bahan langsung ditentukan oleh
 - 1) Harga satuan bahan langsung yang harus dibeli
 - 2) Perubahan harga yang terjadi selama tahun yang bersangkutan
 - 3) Standar terpisah harus ditetapkan untuk setiap bahan
 - 4) Bagian akuntansi biaya atau pembelian

- b. Jumlah standar bahan baku dapat ditentukan dengan:
 - 1) Investigasi teknis
 - 2) Analisis catatan masa lalu
2. Biaya tenaga kerja langsung standar
 - a. Jam kerja standar dapat ditentukan oleh:
 - 1) Hitung rata-rata jam kerja yang dikonsumsi dalam suatu pekerjaan dari lembar biaya periode sebelumnya.
 - 2) Lakukan uji coba operasi produksi dalam kondisi normal yang diharapkan.
 - 3) Melakukan investigasi terhadap gerak dan waktu dari berbagai kondisi kerja karyawan yang diharapkan.
 - 4) Tahan estimasi yang masuk akal, yang didasarkan pada pengalaman dan pengetahuan operasi produksi dan produk
 - b. Tingkat upah standar ditentukan oleh:
 - 1) Perjanjian dengan organisasi karyawan.
 - 2) Data upah masa lalu yang dapat digunakan sebagai tingkat upah standar.
 - 3) Perhitungan tingkat upah dalam kondisi operasi normal
3. Biaya overhead pabrik standar
 - a. Siapkan anggaran untuk biaya overhead pabrik dengan mempertimbangkan tingkat aktivitas (kapasitas) yang termasuk.

Kapasitas teoritis adalah kapasitas pabrik atau departemen untuk menghasilkan produk dengan kecepatan penuh tanpa berhenti selama jangka waktu tertentu.

Kapasitas normal adalah kemampuan perusahaan untuk memproduksi dan menjual produk mereka dalam jangka panjang.

Kapasitas nyata adalah kapasitas yang diharapkan akan tercapai di tahun mendatang.
 - b. Pilih dasar untuk memuat biaya overhead pabrik untuk produk, termasuk:
 - 1) Unit produk.
 - 2) Biaya bahan baku.
 - 3) Biaya tenaga kerja langsung.
 - 4) Jam kerja langsung.
 - 5) Jam mesin

Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang bersifat deskriptif dan cenderung menggunakan analisis. Proses dan makna (perspektif subjek) lebih ditekankan dalam penelitian kualitatif. Landasan teori dimanfaatkan sebagai pemandu agar fokus penelitian sesuai dengan fakta di lapangan. Selain itu landasan teori ini juga bermanfaat untuk memberikan gambaran umum tentang latar penelitian dan sebagai bahan pembahasan hasil penelitian. Dalam metode ini juga dikerjakan evaluasi serta perbandingan-perbandingan terhadap hal-hal yang telah dikerjakan orang dalam menangani situasi atau masalah yang serupa dan hasilnya dapat digunakan dalam pembuatan rencana dan pengambilan keputusan di masa mendatang.

Jenis dan Sumber Data Data Primer

Pengambilan data primer yang diambil langsung dari sumbernya, diperoleh dari responden di lapangan. Data primer yang dibutuhkan yaitu trend dan biaya pembuatan martabak yang diambil dari narasumber yang berjualan martabak yang terdapat di pinggir jalan.

Cara Pengambilan Data

Cara pengambilan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Teknik Wawancara. Wawancara digunakan dalam metode penelitian kualitatif, merupakan bentuk komunikasi verbal, percakapan untuk dapat mengumpulkan informasi. Metode wawancara ini dengan acuan pertanyaan yang telah dibuat dan di susun.

Analisis Data

Analisis data dilakukan untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan penelitian yang telah dinyatakan sebelumnya. Analisis data adalah proses penyederhanaan data dan penyajian data dengan mengelompokannya dalam suatu bentuk yang mudah dibaca atau diterapkan

PEMBAHASAN

Trend Martabak

Martabak adalah Makanan yang bisa di katakan hampir selalu ada hampir di seluruh pelosok Indonesia. Meski demikian, seorang warga Malaysia mengklaim martabak merupakan makanan asli negaranya. Dari masa ke masa, martabak mulai mengikuti tren kuliner yang ada. Dahulu martabak asin atau telur terbuat dari campuran telur dan daging. Martabak manis alias terang bulan biasanya diisi cokelat, kacang, wijen, dan keju.

Martabak kini tampil lebih banyak variasi. Tapi citarasa klasik terus dicari karena tak pernah membosankan untuk dinikmati kapan saja. Sejak lama martabak sudah jadi camilan favorit banyak orang. Namun perkembangan zaman membuat kemunculan variasi martabak yang tak pernah terduga sebelumnya. Mulai dari pemakaian selai premium sampai cream cheese. Bahkan kini ada yang menambahkan es krim dalam martabak. Tak cuma itu, martabak juga hadir dengan Ukuran adonan lebih beragam. Terutama pada martabak yang memiliki banyak peminat. Meski tren martabak muncul dengan membawa inovasi baru, tapi banyak orang tak meninggalkan martabak klasik martabak. Baik untuk martabak manis maupun martabak gurih. Penjual martabak punya standar rasa yang selalu tersedia. Untuk martabak manis, ada 4 macam rasa yang banyak mereka pakai. Diantaranya cokelat, kacang, keju dan wijen. Bisa dipilih satu topping saja atau dikombinasikan dengan rasa lainnya. Rasa cokelat pada martabak klasik biasanya

berupa meisjes. Perbedaan hanya terletak pada kualitas meisjes yang digunakan tiap penjual.

Sedangkan Rasa kacang memakai jenis kacang tanah yang dicincang. Penggunaan kacang mampu memberi tekstur renyah saat martabak manis masuk ke mulut. Seperti kacang, rasa wijen putih sangrai juga menambah kerenyahan. Baik kacang maupun wijen umumnya dijadikan paduan topping coklat.

Untuk rasa gurih pada martabak manis klasik, keju jadi pilihan isianya. Penjual martabak menggunakan keju cheddar yang diparut halus. Rasanya makin nikmat dengan guyuran susu kental manis yang legit.

Rasa-rasa baru martabak bisa jadi tren sesaat atau mungkin bertahan lama. Tergantung selera masyarakat.

Satu yang pasti, rasa klasik martabak tak akan tergerus waktu. Karena pada akhirnya rasa ini yang paling lekat dengan memori akan kenikmatan martabak

Biaya Standar

PERALATAN USAHA

No.	Nama Barang	Jumlah
1	Gerobak	1
2	Open	1
3	Kompor gas	1
4	Meja	1
5	Box makanan	60
6	Pisau	2
7	Pemanggang	1
8	Kursi plastik kecil	5

Biaya Variabel

No.	Nama	Biaya/bulan
1	Tempat	
2	Listrik dan air	
3	Gas LPG	
4	box makan	
5	Transportasi	
6	Gaji pegawai	

Bahan Baku

No.	Nama Barang	Jumlah	Harga satuan
1	Terigu	4 Kg	8.000
2	Telur	5 Rak	35.000
3	Air	-	-
4	Gula	2 L	12.000
5	Garam	1 Kg	3.000
6	Soda kue	3 Kg	5.000
7	Blue Band	1 bngkus	1.000

Bahan Pelengkap

No.	Nama barang	Jumlah	Harga Satuan
1	Keju	1 Batang	10.000
2	Mesis	1/2 kg	10.000
3	Susu kental manis	3 kaleng	8.000
4	Kacang tanah	2 Kg	15.000
5	Wijen	3 Ons	6.000

KESIMPULAN

Usaha makanan olahan Martabak ini adalah salah satu peluang usaha yang cukup sudah maju dan di perkirakan akan semakin meningkat untuk kedepannya yang akan menghasilkan inovasi baru. Apalagi sekarang ini penjualan martabaknya sudah banyak di ketahui dan sudah memiliki pelanggan tetap. sehingga peluang yang dimiliki kedepannya sangat baik apabila ia meningkatkan pelayanan-pelayanan pada pelanggannya.

SARAN

Bagi penjual

Penjual di harapkan menetapkan harga normal dan selalu memberikan inovasi serta pelayanan yang baik pada pelanggan sehingga pelanggan akan selalu mencari pi memu martabak ini.

Bagi pelanggan

Pelanggan diharapkan tidak hanya sekedar membeli tetapi memiliki saran pada penjual untuk selalu memberikan pelayanan yang baik dan sehingga penjual bisa memunculkan inovasi baru dari menu martabak ini.

DAFTAR PUSTAKA.

- [1]. <https://id.m.wikipedia.org/wiki/Martabak>
- [2]. https://id.m.wikipedia.org/wiki/Akuntansi_biaya