

ANALISIS PENERAPAN BIAYA SISA BAHAN, PRODUK RUSAK, DAN Pengerjaan KEMBALI DALAM PROSES PRODUKSI PADA UMKM “SEMASA THAI TEA” DI KABUPATEN BEKASI

Purwanti¹, Beby Berlian Elyzafah², Maedina Wilda Arrofi³, Titha Egis Tina⁴, Zahra Eka Pratiwi⁵, Yudha Febrian Gunawan⁶, Genta Anas Umayah⁷, Andhika Rahman Veriyanto⁸, Cahya Navita⁹, Novia Dwi Krisnani¹⁰, M. Kamil Syahroni¹¹, Nurul Azmi Adriena¹²

Program Studi Manajemen, Universitas Pelita Bangsa

wantiup@yahoo.com

ABSTRAK

UMKM merupakan akronim untuk usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Ini merujuk pada kegiatan ekonomi yang dimiliki oleh individu dan entitas usaha yang memenuhi syarat tertentu berdasarkan undang – undang nomor 20 tahun 2008. UMKM sebagai bagian penting dalam ekonomi memiliki peranan krusial dalam mendukung pertumbuhan ekonomi nasional. Namun, dalam aktivitas sehari-hari, UMKM sering kali menghadapi kesulitan dalam pengelolaan biaya produksi, terutama yang berhubungan dengan sisa bahan, barang yang cacat, serta pekerjaan ulang. Penelitian ini bertujuan untuk menyelidiki penerapan akuntansi biaya terhadap sisa bahan dan barang cacat di UMKM Thai tea yang berada di Kabupaten Bekasi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara mendalam dengan pemilik dari UMKM tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pencatatan biaya untuk sisa bahan dan barang cacat masih dilakukan secara tidak teratur. Sisa bahan umumnya diabaikan dalam evaluasi efisiensi produksi, dan biaya untuk pekerjaan ulang tidak dipisahkan dari biaya produksi utama. Situasi ini mengakibatkan kurangnya informasi yang optimal untuk pengambilan keputusan manajerial. Penelitian ini merekomendasikan perlunya penerapan akuntansi biaya yang sederhana tetapi terstruktur, agar UMKM dapat lebih akurat dalam mengidentifikasi elemen biaya dan meningkatkan efisiensi produksi. Temuan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan literatur akuntansi biaya di sektor UMKM, serta menjadi pedoman praktis bagi pelaku usaha dalam melakukan pengelolaan biaya produksi secara efisien.

Kata Kunci: Akuntansi biaya, Sisa bahan, Produk rusak, Pengerjaan Ulang, UMKM

ABSTRACT

MSMEs (Micro, Small, and Medium Enterprises) refer to economic activities owned by individuals or business entities that meet specific criteria as outlined in Law Number 20 of 2008. As a vital component of the national economy, MSMEs play a crucial role in supporting economic growth. However, in their daily operations, MSMEs often face challenges in managing production costs, particularly those related to leftover materials, defective products, and rework. This study aims to investigate the application of cost accounting for leftover materials and defective products in the MSME Thai Tea, located in Bekasi Regency. The research adopts a qualitative descriptive approach, with data collected through in-depth interviews with the owner of the MSME. The findings reveal that cost recording for leftover materials and defective products is still conducted irregularly. Leftover materials are generally overlooked in production efficiency evaluations, and rework costs are not separated from the main production costs. This situation results in a lack of optimal information for managerial decision-making. The study recommends the implementation of a simple yet structured cost accounting system to help MSMEs more accurately identify cost elements and improve production efficiency. These findings are expected to contribute to the development of cost accounting literature in the MSME sector and serve as a practical guideline for business owners in managing production costs effectively.

Keywords: Cost Accounting, Leftover Materials, Defective Products, Rework, MSMEs

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peranan yang krusial dalam ekonomi Indonesia, tidak hanya berfungsi sebagai penampung tenaga kerja tetapi juga sebagai pendorong ekonomi lokal. Salah satu bidang UMKM yang mengalami pertumbuhan pesat saat ini adalah sektor minuman kekinian, seperti Thai tea. Usaha Thai tea termasuk dalam kategori minuman siap saji yang sangat diminati masyarakat khususnya masyarakat Indonesia, terutama di kalangan remaja dan mahasiswa, karena menawarkan rasa yang unik, harga yang terjangkau, dan mudah ditemukan di banyak tempat strategis.

Dalam kegiatan produksi, UMKM Thai tea menggunakan berbagai bahan baku seperti teh khas Thailand, susu, tambahan topping, dan juga kemasan. Seperti bisnis produksi lainnya, operasi Thai tea juga menghasilkan sisa bahan, kemungkinan produk gagal atau cacat, serta pekerjaan ulang jika kualitas produk tidak memenuhi standar. Namun, masalah yang sering muncul adalah pencatatan dan pengendalian biaya yang belum optimal, yang dapat mengakibatkan ketidakakuratan perhitungan harga pokok produksi dan keuntungan usaha.

Beberapa riset sebelumnya mengindikasikan bahwa terjadinya suatu proses pengelolaan biaya mutu, meliputi pengeluaran untuk produk rusak atau tidak layak dan sisa-sisa bahan, merupakan elemen yang menjadi kunci dalam meningkatkan efisiensi produksi. Contohnya, pada penelitian yang dilakukan oleh Susanti dan Rahman (2022) menekankan pentingnya pemanfaatan limbah dari bahan baku untuk mengurangi biaya produksi, sementara Kusumadewi (2021) menunjukkan bahwa sistematisasi pencatatan biaya perbaikan dapat berpengaruh untuk meningkatkan efisiensi dalam operasional. Penelitian oleh Rahmah dan Sari (2022) pada usaha mikro kecil menengah yang memproduksi keripik singkong mengungkapkan bahwa biaya produk yang cacat memiliki dampak langsung pada perhitungan harga pokok produksi, yang selanjutnya mempengaruhi ketepatan dalam menetapkan harga jual dan tingkat keuntungan.

Di lapangan, banyak pelaku UMKM, termasuk yang bergerak dalam bisnis Thai tea, belum menerapkan sistem akuntansi biaya secara baik. Hal ini mengakibatkan biaya dari sisa bahan, produk yang rusak, dan pekerjaan ulang tidak tercantum dengan jelas dalam laporan keuangan mereka. Padahal, akuntansi biaya sangat penting dalam mendukung keputusan manajerial, termasuk dalam menentukan harga jual, mengontrol pengeluaran, serta meningkatkan efisiensi proses produksi.

Oleh sebab itu, penelitian ini diarahkan pada salah satu UMKM Thai tea yang berada di Kabupaten Bekasi yaitu Semasa Thai Tea yang telah berdiri sejak 10 September 2024 dengan pendirinya yaitu Ka Hani. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana praktik pencatatan dan pengelolaan biaya untuk sisa bahan, produk yang tidak layak, dan pekerjaan ulang diterapkan oleh pelaku usaha, serta menganalisis sejauh mana pemahaman dan penerapan akuntansi biaya dapat mendukung peningkatan efisiensi dan efektivitas usaha.

KAJIAN PUSTAKA

Akuntansi Biaya dalam Konteks UMKM

Sistem informasi yang dikenal dengan akuntansi biaya berfungsi untuk mengukur, mencatat, dan melaporkan pengeluaran yang terkait dengan produksi dalam suatu organisasi bisnis. Di ranah UMKM, penerapan sistem akuntansi biaya sangat krusial untuk



mengelola pengeluaran dan meningkatkan efisiensi operasional. Penelitian yang dilakukan oleh Santoso dan Kusumaningtias pada tahun 2023 menegaskan bahwa estimasi biaya produksi yang akurat dapat membantu UMKM dalam menentukan harga pasar yang kompetitif serta mengoptimalkan profit.

Pengelolaan Sisa Bahan dan Produk Rusak

Sisa bahan adalah bahan baku yang tidak terpakai atau tidak dapat dimanfaatkan kembali dalam proses produksi. Jika tidak dikelola dengan baik, sisa bahan dapat menyebabkan pemborosan yang berdampak langsung terhadap efisiensi biaya. Sisa bahan dan barang yang tidak layak adalah aspek yang tak terelakkan dalam proses produksi. Namun, pengelolaan yang efektif terhadap komponen-komponen ini dapat memperkecil kerugian. Nurdiansyah dan Afrinandra (2020) juga menyatakan bahwa pemanfaatan limbah produksi dapat menekan biaya operasional secara signifikan dan meningkatkan nilai tambah bagi perusahaan. Suatu penelitian yang dilakukan oleh Niarti (2021) menunjukkan bahwa pencatatan produk rusak secara akuntansi memberikan kontribusi terhadap transparansi dalam laporan keuangan, terutama bagi UMKM.

Efisiensi Biaya Persediaan Bahan Baku

Pengelolaan yang efisien dalam persediaan bahan baku bisa dicapai dengan teknik seperti Jumlah Pesanan Ekonomi (EOQ). Penelitian oleh Korawijayanti dan tim pada tahun 2023 yang berfokus pada UMKM Klaster Kerajinan Enceng Gondok “Klinting” di Kabupaten Semarang menemukan bahwa penerapan model EOQ berhasil menurunkan biaya persediaan serta meningkatkan efisiensi operasional.

Penerapan Sistem Informasi Akuntansi dalam Pengendalian Persediaan

Pemanfaatan sistem informasi akuntansi mampu meningkatkan ketepatan dalam pencatatan persediaan dan pengendalian pengeluaran. Umam dan rekan-rekan (2023) memberikan bimbingan kepada UMKM Adhinata Batik dengan memanfaatkan perangkat lunak Jurnal.id, dan hasilnya menunjukkan peningkatan dalam keteraturan pencatatan dan pengawasan persediaan. Wardhani dan Arfan (2020) juga menyoroti pentingnya penggunaan *software* akuntansi oleh UMKM untuk meningkatkan akurasi pencatatan biaya dan efisiensi manajemen produksi.

Teori Akuntansi Biaya Terkait Produk Rusak dan Rework

Produk rusak (*spoilage*) adalah hasil produksi yang tidak memenuhi standar kualitas dan tidak dapat dijual atau hanya bisa dijual dengan harga lebih rendah. Produk rusak dapat diklasifikasikan menjadi normal *spoilage* (kerusakan yang wajar) dan *abnormal spoilage* (kerusakan di luar batas toleransi).

Sementara itu, pengerjaan ulang (*rework*) adalah proses memperbaiki produk yang mengalami kesalahan produksi agar bisa kembali dijual. Biaya *rework* seharusnya dicatat secara khusus agar tidak membebani biaya produksi utama memerlukan pencatatan biaya terpisah agar perusahaan dapat mengevaluasi proses mana yang menyebabkan inefisiensi dan melakukan perbaikan.

METODE PENELITIAN

Studi ini mengaplikasikan pendekatan kualitatif deskriptif dengan melakukan wawancara kepada pemilik UMKM Semasa Thai tea yaitu Ka Hani yang dilakukan pada bulan April 2025. Wawancara ini bertujuan untuk memberikan gambaran yang terstruktur dan akurat tentang situasi yang ada di lapangan terkait penerapan akuntansi biaya pada



UMKM Thai tea di Kabupaten Bekasi. Pendekatan ini dipilih karena sejalan dengan tujuan penelitian, yaitu untuk memahami secara mendalam cara Semasa Thai tea sebagai UMKM mengelola serta mencatat biaya dari bahan sisa, produk yang rusak, dan proses pengerjaan ulang saat produksi berlangsung.

Data diperoleh melalui teknik wawancara semi-terstruktur. Peneliti menyiapkan beberapa panduan pertanyaan terbuka yang fleksibel untuk mendalami informasi dari narasumber yaitu Ka Hani. Wawancara dilakukan secara langsung kepada pemilik UMKM untuk mengumpulkan informasi mengenai:

1. Modal yang digunakan dalam menjalankan usaha.
2. Pencatatan biaya untuk bahan baku dan sisa bahan.
3. Manajemen produk yang tidak layak dan biaya pengerjaan ulang.
4. Sistem pencatatan biaya yang diterapkan dalam proses produksi secara umum.

Sumber data yang dimiliki bersumber dari data primer hasil wawancara langsung dengan pemilik usaha Semasa Thai tea. Analisis data dilakukan melalui beberapa langkah:

1. Reduksi data
Menyaring informasi dari hasil wawancara untuk mendapatkan data yang relevan dari pemilik usaha.
2. Penyajian data
Menyusun informasi dalam format narasi atau tabel untuk memfasilitasi pemahaman.
3. Penarikan kesimpulan
Menarik kesimpulan mengenai praktik pengelolaan biaya produksi yang diimplementasikan oleh UMKM.
4. Validitas data
Untuk memastikan keabsahan data, peneliti memanfaatkan teknik triangulasi sumber dan melakukan konfirmasi ulang kepada narasumber mengenai jawaban-jawaban kunci yang berhubungan langsung dengan fokus penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian dilakukan melalui observasi langsung dan wawancara dengan pemilik UMKM Semasa Thai tea. Usaha ini beroperasi dengan kapasitas produksi antara 80 - 100 cup per hari saat *weekday* dengan 250 - 300 cup saat *weekend*, serta dengan harga jual Thai tea yang berkisar mulai dari Rp8.000 - Rp20.000 per cup, dalam proses produksinya Semasa Thai tea juga memperkerjakan karyawan yang saat ini berjumlah 4 orang.

Modal dalam Menjalankan Usaha

Semasa Thai tea memulai usahanya dengan modal awal yang digunakan berkisar sekitar Rp7.000.000. Jumlah biaya tersebut sudah mencakup seluruh kebutuhan awal, mulai dari alat produksi, bahan baku, hingga perlengkapan pendukung lainnya. Seiring dengan berjalannya waktu dan proses bisnis yang semakin stabil, pengeluaran untuk operasional harian, terutama bahan baku mengalami penyesuaian yang cukup baik. Saat ini, untuk kebutuhan bahan hanya memerlukan biaya sekitar Rp933.500 untuk memproduksi 1.000 cup Thai tea dan memperkerjakan 4 orang karyawan dengan sistem upah bulanan yaitu sebesar Rp700.000 per orang. Keberadaan karyawan ini tidak hanya membantu memperlancar proses produksi, tetapi juga bukti nyata yang menunjukkan adanya kontribusi UMKM dalam membuka lapangan pekerjaan untuk penduduk lokal.



Berdasarkan data yang diperoleh dari pelaku usaha, diketahui bahwa terdapat tiga komponen utama biaya produksi yang meliputi biaya tidak langsung, biaya bahan baku, dan biaya tenaga kerja. Berikut merupakan uraian rincian biaya yang dikeluarkan serta estimasi volume produksi yang dihasilkan oleh Semasa Thai tea dalam proses produksinya saat ini dalam satu bulan:

Tabel 1. Biaya Tidak Langsung

Komponen	Jumlah biaya
Sewa tempat	Rp2.000.000
Listrik	Rp150.000
Peralatan produksi	Rp3.150.500
Total biaya	Rp5.300.500

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Untuk 1.000 Cup Thai Tea

Komponen	Kuantitas	Biaya persatuan	Jumlah biaya
Bubuk minuman thai tea	10 pack	Rp43.000	Rp430.000
Krimer	1 pack	Rp40.500	Rp40.500
Yakult	3 pack	Rp13.000	Rp39.000
Oreo	1 pack	Rp24.500	Rp24.500
Bubble tapioca	1 pack	Rp27.500	Rp27.500
Gula	3 pack	Rp17.500	Rp52.500
Es batu	1 pack	Rp20.000	Rp20.000
Air mineral	1 galon	Rp20.500	Rp20.500
Susu kental manis	3 kaleng	Rp15.000	Rp45.000
Kopi	1 pack	Rp69.000	Rp69.000
Gula aren	1 kg	Rp30.000	RP30.000
Es krim	8 liter	Rp135.000	Rp135.000
Total biaya			Rp933.500

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Jumlah karyawan	Gaji per bulan	Total biaya
4 orang	Rp700.000	Rp2.800.000

Tabel 4. Estimasi Volume Produksi Bulanan

Hari	Rata-rata penjualan	Jumlah Hari	Total
Weekday	90 cup	22 hari	1.980 cup
Weekend	275 cup	8 hari	2.200 cup
Total estimasi volume produksi			4.180 cup

Berdasarkan data biaya dan volume produksi tersebut, adapun yang diperlukan untuk menghitung biaya produksi per cup thai tea adalah sebagai berikut:

Tabel 5. Perhitungan Biaya Produksi

Biaya Produksi	Total
Biaya tidak langsung	Rp5.300.500
Biaya bahan baku (untuk penjualan bulanan)	Rp3.902.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp2.800.000
Total biaya produksi	Rp12.002.500
Jumlah cup yang dihasilkan (bulan)	4.180 cup
Total biaya per cup	Rp2.900

Proses Produksi dan Sisa Bahan

Dalam proses produksi, bahan baku utama seperti susu UHT, teh, gula, dan serbuk rasa digunakan setiap hari. Sisa bahan baku masih terjadi, khususnya pada susu UHT sebanyak $\frac{1}{2}$ hingga 1 botol per hari. Susu yang belum habis dapat disimpan di lemari pendingin dan digunakan kembali selama belum melewati masa kedaluwarsa. Untuk teh tidak dapat digunakan kembali karena perubahan rasa dan kualitas jika dibiarkan terlalu lama. Gula masih bisa dipakai selama tempat penyimpanannya tetap kering. Sementara itu, serbuk rasa disimpan dalam plastik klip sesuai takaran satu cup, sehingga masih dapat digunakan kembali dengan efisien.

Produk Rusak dan Penyebabnya

Produk rusak umumnya terjadi pada tahap penyegelan (*sealing*) akibat cup yang basah atau cup pecah. Produk yang gagal tersegel dibuang dan diganti dengan cup baru. Pemilik UMKM menyebutkan bahwa produk rusak tidak terjadi dalam jumlah besar yaitu sekitar 3-5 cup dalam sehari. Namun, kerugian pernah dialami akibat tumpahnya bubuk, yang menyebabkan sekitar 15–20 produk tidak bisa dijual. Berikut merupakan uraian mengenai estimasi jumlah produk rusak dalam proses produksi selama satu bulan. Data ini diperoleh dari hasil analisis yang telah dilakukan mengenai produk rusak serta total biaya yang terbuang karena kerusakan produk tersebut:

Tabel 6. Estimasi Produk Rusak dalam Satu Bulan

Rata-rata kerusakan	Hari	Total kerusakan
4 cup	30	120 cup

Tabel 7. Biaya Produk Rusak

Komponen	Jumlah
Biaya produksi per cup	Rp2.900
Produk rusak per bulan	120 cup
Total biaya terbuang	Rp348.000

Pengerjaan Kembali (*Rework*)

Proses *rework* tidak dilakukan untuk produk yang gagal di *sealer*, karena sifat produk tidak memungkinkan untuk diperbaiki. Jika cup gagal disegel, maka langsung diganti. Namun, jika terjadi kesalahan takaran, beberapa produk dapat disesuaikan kembali

dengan menambah air atau susu, tetapi tidak ada pencatatan khusus mengenai aktivitas ini sebagai *rework*.

Sistem Pencatatan Biaya

Sistem pencatatan masih dilakukan secara manual dengan buku tulis. Tidak ada pemisahan biaya untuk bahan baku, produk rusak, dan *rework*. Saat hari libur nasional atau musim tertentu terkadang menurunkan angka penjualan. Beberapa pengeluaran lain yang tidak terlihat atau tercatat dan produk rusak yang harus dibuang juga mempengaruhi omzet penjualan. Sehingga, keuntungan bersih yang diperoleh berkisar antara Rp 10–12 juta per bulan dari omzet sekitar Rp 15–20 juta.

Strategi Pengendalian Bahan Baku

UMKM “Semasa Thai tea” mengatur strategi produksi dengan menyesuaikan volume produksi yaitu membuat bahan dalam jumlah kecil saat *weekday* dan produksi lebih besar saat *weekend* untuk meminimalkan sisa bahan dan kerugian. Untuk memperjelas hasil observasi lapangan, berikut ini disajikan ringkasan temuan terkait volume produksi, sisa bahan, penanganan produk rusak, dan sistem pencatatan pada UMKM “Semasa Thai Tea”.

Tabel 8. Ringkasan hasil observasi lapangan

Aspek	Keterangan
Modal	Modal awal senilai Rp7.000.000
Biaya produksi	Biaya produksi untuk saat ini dalam sebulan sekitar Rp12.002.500 untuk menghasilkan 4.180 cup thai tea.
Harga jual	Berkisar Rp8.000-Rp20.000
Volume produksi	80-100 cup (<i>weekday</i>) 250-300 cup (<i>weekend</i>) 4.180 cup (satu bulan)
Karyawan	4 orang dengan gaji Rp700.000 per orang
Sisa bahan	a. Sisa susu UHT: $\frac{1}{2}$ - 1 botol per hari: disimpan di lemari pendingin dan masih bisa digunakan sebelum masa <i>expired</i> b. Sisa teh: Jika teh yang sudah dibuat tidak bisa digunakan kembali dan akan dibuang c. Air gula dan serbuk rasa: Masih bisa digunakan dan disimpan di tempat yang tidak lembab, sementara serbuk rasa disimpan dalam plastik klip disesuaikan setara dengan 1 porsi minuman yang dibuat
Penyebab produk rusak	Cup basah saat proses penyegelan (<i>sealing</i>), produk pecah, dan bubuk minuman tumpah
Penanganan produk rusak	Produk yang rusak akan dibuang dan diganti menggunakan cup baru
Jumlah produk rusak	Dalam sehari diperkirakan 3-5 cup, sehingga dalam sebulan diperkirakan terjadi produk rusak yaitu sekitar 120 cup
Biaya produk rusak	Biaya yang terbuang karena terjadinya produk rusak berkisar senilai Rp348.000 dalam sebulan



Aspek	Keterangan
<i>Rework</i> (Pengerjaan ulang)	Dilakukan hanya untuk kesalahan ringan dan tidak dicatat secara terpisah
Estimasi omzet bulanan	Bisa mencapai Rp 15-20 juta
Estimasi laba bersih bulanan	Bisa mencapai Rp 10-12 juta
Strategi pengendalian produksi	Produksi sedikit pada hari kerja (<i>weekdays</i>) dan akan meningkat pada akhir pekan (<i>weekend</i>)

Analisis dan Interpretasi Data

Berdasarkan Tabel 8, dapat diketahui bahwa Semasa Thai Tea memiliki harga yang bervariasi, dengan modal awal dan biaya produksi yang terstruktur menandakan peningkatan produksi dan penjualan. Diketahui juga bahwa sisa bahan baku terbesar berasal dari susu UHT, yang masih dapat digunakan kembali jika belum melewati masa kedaluwarsa. Hal ini menunjukkan adanya upaya efisiensi dalam pemanfaatan bahan baku. Namun, sisa teh dan produk yang gagal tersegel tetap menimbulkan pemborosan karena tidak dapat dimanfaatkan kembali. Sistem pencatatan yang masih manual dan belum terpisah antara bahan baku, produk rusak, serta *rework*, menjadi kendala dalam pengendalian biaya secara akurat. Meskipun begitu, UMKM telah memiliki strategi yang cukup baik dengan mengatur jumlah produksi berdasarkan hari kerja dan akhir pekan untuk menghindari kelebihan produksi dan sisa bahan. Produk rusak hanya terjadi pada tahap penyegelan, bukan pada kesalahan racikan. Namun, produk rusak memiliki potensi terjadi secara rutin, meskipun dalam jumlah yang relatif kecil per hari. Akibat dari kerusakan ini UMKM mengalami kerugian biaya. Jika diakumulatifkan dalam jangka waktu yang panjang, kerugian menjadi dampak yang besar bagi usaha. Secara keseluruhan hal ini menandakan bahwa kualitas bahan dan peracikan sudah cukup konsisten, tapi perlu peningkatan pada aspek teknis dan kebersihan alat *sealing* untuk mengurangi kerusakan.

Evaluasi Terhadap Sistem yang Ada

Meski sistem pencatatan masih sederhana, strategi operasional UMKM ini cukup adaptif terhadap volume permintaan, yang ditandai dengan perbedaan kapasitas produksi antara *weekday* dan *weekend*. Namun, ketiadaan catatan biaya *rework* serta produk rusak menyebabkan kurangnya informasi akuntansi yang dibutuhkan untuk pengambilan keputusan manajerial jangka panjang yang matang, seperti perencanaan produksi dan pengendalian biaya.

Rekomendasi Pencatatan Biaya Terpisah

Sebagai solusi awal, UMKM dapat membuat tabel harian yang mencatat bahan yang digunakan, bahan sisa, jumlah produk gagal, dan jenis *rework*. Hal ini dapat membantu dalam: Menghitung *waste rate* atau tingkat pemborosan, Menentukan *cost* per unit secara lebih akurat, Mengevaluasi performa produksi per hari atau per *shift*.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada UMKM “Semasa Thai Tea” di Kabupaten Bekasi, dapat disimpulkan bahwa praktik pencatatan biaya sisa bahan, produk rusak, dan pengerjaan kembali belum dilakukan secara optimal. Sisa bahan seperti susu



UHT masih bisa dimanfaatkan, namun teh yang tidak terpakai dan harus langsung dibuang, menandakan adanya potensi inefisiensi. Produk rusak adalah hal yang tidak dapat dihindari umumnya terjadi akibat kesalahan teknis saat sealing yang mengakibatkan produk tumpah, sementara rework hanya dilakukan untuk kesalahan ringan tanpa pencatatan terpisah.

Meski terlihat seperti hal yang sepele, berbagai hal yang mengganggu proses produksi harian ini menyebabkan potensi biaya beban yang terus berulang. Dari sistem akuntansi biaya, setiap cup yang rusak berarti hilangnya nilai bahan baku. Bila mana hal ini terus berlanjut, maka hal tersebut akan mengurangi margin keuntungan. Sistem pencatatan yang dilakukan juga masih bersifat manual dan tidak memisahkan biaya-biaya tersebut, sehingga menyulitkan analisis biaya yang mendalam serta pengambilan keputusan manajerial yang lebih strategis, sehingga tidak adanya efisiensi biaya yang terjadi. Oleh sebab itu, UMKM seperti Semasa Thaitea sangat membutuhkan penerapan sistem pencatatan biaya pada sisa bahan, produk rusak, dan pengerjaan kembali secara konsisten. Dengan demikian, Semasa Thai tea dapat menjaga efisiensi, menekan biaya operasional, meningkatkan omzet penjualan, dan menutup lubang-lubang kecil yang selama ini luput dari perhatian pemilik usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, R. D., & Rahmawati, S. (2021). "Penerapan Akuntansi Biaya pada UMKM di Kota Surakarta". *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan*, 21(2), 145–153.
- Kusumadewi, I. A. (2021). "Strategi Penanganan Produk Cacat dan Rework dalam Menekan Biaya Produksi." *Jurnal Ilmu Manajemen dan Bisnis*, 12(1), 33-45.
- Korawijayanti, R., Wahyuni, S., & Prasetyo, A. (2023). "Penerapan Metode EOQ dalam Efisiensi Persediaan Bahan Baku di UKM Klaster Enceng Gondok 'Klinting'." *Jurnal Ekonomi dan UMKM*, 8(2), 45–52.
- Mardianti, E., Meriana, M., & Hermelinda, T. (2022). "Penerapan Akuntansi Biaya Produk Rusak untuk Penyajian Laporan Keuangan pada Zasqia Cake Curup". *Jurnal Multidisiplin Raflesia*, 1(1), 23–33.
- Niarti, U. (2021). "Analisis Akuntansi Persediaan Produk Rusak pada Toko Rosmart Sukaraja." *Jurnal Ilmiah Raflesia Akuntansi*, 7(1), 1–7.
- Nurdiansyah, A., & Afrinandra, H. (2020). "Pemanfaatan Limbah Produksi untuk Efisiensi Biaya Pabrik di PTPN I Unit PKS Tanjung Seumantoh." *Jurnal Teknik Industri dan Manajemen*, 5(1), 23–30.
- Pratiwi, Z. E., & Elyzafah, B. B. (2025). Wawancara langsung dengan Kak Hani pemilik UMKM "Semasa Thai Tea". Bekasi, 20 April 2025.
- Putra, H. A., & Lestari, M. (2023). "Evaluasi Sistem Pencatatan Biaya Produksi pada UMKM Makanan Ringan di Surabaya". *Jurnal Akuntansi UKM*, 7(2), 60–70.
- Putri, A., & Endiana, I. (2020). "Pengaruh Sistem Informasi Akuntansi terhadap Kinerja UMKM di Lombok Timur." *Jurnal Akuntansi dan Keuangan*, 10(1), 58–65.
- Rahmah, A., & Sari, M. (2022). "Analisis Biaya Produk Rusak dan Pengaruhnya terhadap Harga Pokok Produksi di UMKM Keripik Singkong". *Jurnal Akuntansi dan Keuangan Rakyat*, 5(1), 15–26.
- Santoso, B., & Kusumaningtias, R. (2023). "Estimasi Biaya Produksi dalam Menentukan Harga Jual di UMKM." *Jurnal Riset Ekonomi dan Bisnis*, 7(3), 101–110.

