

Penyusunan Anggaran Operasional Pada Umkm Kuliner di Kabupaten Maros

Nurafni Oktaviah

Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the process of planning and controlling through the preparation of the operational budget at Sido Mampir Food Stalls. This study used a qualitative descriptive approach using data collection techniques in the form of interviews and direct field observations. The results of the study show that Sido Mampir Food Stalls have not carried out planning and control through the operational budget, so it is necessary to prepare an operational budget that is used by the company.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proses perencanaan dan pengendalian melalui penyusunan anggaran operasional pada Warung Makan Sido Mampir. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan menggunakan teknik pengumpulan data berupa wawancara dan observasi langsung ke lapangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Warung Makan Sido Mampir belum melakukan perencanaan dan pengendalian melalui anggaran operasional sehingga perlu disusun anggaran operasional yang digunakan perusahaan.

Kata kunci: anggaran operasional, perencanaan, pengendalian

* Corresponding Author at Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar, Makassar, Sulawesi Selatan.

E-mail address: nurafni.oktaviah@unm.ac.id

1. Pendahuluan

Setiap perusahaan dibentuk untuk mencapai tujuan dan sasaran tertentu. Berbagai upaya dilakukan perusahaan untuk mencapai tujuan yang direncanakan tersebut. Salah satu tujuan perusahaan adalah memaksimalkan perolehan laba yang digunakan untuk kelangsungan hidup perusahaan. Tujuan perusahaan dapat tercapai dengan melakukan peningkatan efektifitas dan efisiensi kinerja perusahaan. Anggaran merupakan salah satu elemen penting dalam perencanaan dan pengendalian keuangan perusahaan.

Warung makan Sido Mampir merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang kuliner. Perusahaan ini beralamat di Jl. Melati Kelurahan Baju Bodoa Kabupaten Maros. Produk kuliner yang ditawarkan antara lain nasi goreng, soto ayam, dan ayam krispi. Saat ini jumlah karyawan yang dimiliki perusahaan sebanyak lima orang. Warung makan Sido Mampir didirikan pada tahun 2019. Sejak berdirinya perusahaan belum memiliki perencanaan dari segi anggaran perusahaan.

Penyusunan anggaran menjadi kebutuhan dalam perencanaan operasional perusahaan. Hal ini disebabkan karena dalam kegiatan operasionalnya, perusahaan mendapatkan pendapatan dan pengeluaran yang menjadi tolak ukur perhitungan laba atau rugi perusahaan. Anggaran sebagai fungsi perencanaan menurut Hilton et al., (2000) dibagi menjadi 4 yaitu partisipasi, proses perencanaan anggaran, komunikasi rencana, serta penggunaan rencana dan standar. Partisipasi dalam perencanaan sangatlah penting, karena pada perencanaan dibutuhkan individu-individu yang terlibat dan mempunyai pengaruh atas penyusunan target kedepannya. Partisipasi sebagai suatu proses dimana bawahan terlibat dan memiliki pengaruh terhadap penyusunan (Anthony dan Govindarajan, 2005). Anggaran perusahaan merupakan sebuah rencana formal, sistematis, bertanggung jawab, dan terkoordinasi yang disusun oleh perusahaan yang dalam pengukurannya menggunakan ukuran kuantitatif yang bertujuan untuk memperoleh gambaran mengenai sumber penerimaan dan pengeluaran perusahaan dalam kurun waktu satu tahun (Haruman & Rahayu, 2007; Munandar, 2015).

2. Kajian Literatur

2.1 Anggaran

Glenn A Welsch dalam Herlianto (2011) mendefenisikan anggaran sebagai berikut: "*Profit planning and control may be broadly as defined systematic and formalized approach for accomplishing the planning, coordinating and control responsibility of management*". Dari definisi tersebut, anggaran dikaitkan dengan fungsi-fungsi dasar manajemen yang meliputi

fungsi perencanaan, koordinasi dan pengawasan. Jadi bila anggaran dihubungkan fungsi dasar manajemen maka anggaran meliputi fungsi perencanaan, mengarahkan, mengorganisasi dan mengawasi setiap satuan dan bidang-bidang organisasional di dalam badan usaha.

Anggaran menurut Rudianto (2009) adalah rencana kerja organisasi di masa mendatang yang diwujudkan dalam bentuk kuantitatif, formal dan sistematis. Sedangkan menurut Nafarin (2013), anggaran merupakan rencana tertulis mengenai kegiatan suatu organisasi yang dinyatakan secara kuantitatif untuk jangka waktu tertentu dan umumnya dinyatakan dalam satuan uang, tetapi dapat juga dinyatakan dalam satuan barang maupun jasa. Anggaran berfungsi sebagai pedoman kerja, alat mengkoordinasikan kerja dan alat pengawasan kerja (Munandar, 2015). Fungsi anggaran sebagai pedoman kerja adalah anggaran akan berfungsi sebagai pedoman kerja dan pemberi arahan bagi karyawan mengenai hal-hal apa saja yang menjadi target kerja dan jadwal kerja pada periode tersebut. Langkah-langkah dalam penyusunan anggaran menurut Munandar (2015) adalah 1) Mengumpulkan data dan informasi, 2) Mengolah data dan informasi, 3) Menyusun dan mendiskusikan *budget* sementara, dan 4) Menyusun dan sosialisasi budget definitif.

Dalam penyusunan anggaran (*budget*) menurut Herlianto (2011), yang berwenang dan bertanggung jawab atas penyusunan anggaran serta kegiatan penganggaran lainnya adalah di tangan pimpinan tertinggi perusahaan. Hal tersebut disebabkan karena pimpinan tertinggi perusahaanlah yang paling berwenang dan bertanggung jawab atas kegiatan-kegiatan secara keseluruhan.

2.2 Anggaran Operasional

Anggaran operasional merupakan deskripsi rinci pendapatan dan biaya yang dibutuhkan untuk mencapai hasil laba yang memuaskan dan *operating budget* berisi tentang rencana kegiatan-kegiatan perusahaan selama periode tertentu yang akan datang, baik kegiatan yang berhubungan dengan sektor penghasilan maupun kegiatan yang berhubungan dengan sektor biaya (Herlianto, 2011). Menurut Nafarin (2013), anggaran operasional (*operational budget*) merupakan anggaran yang bertujuan untuk menyusun anggaran laba rugi. Dimana anggaran laba rugi itu sendiri adalah anggaran berupa daftar yang disusun secara sistematis tentang pendapatan, beban, serta laba (rugi) yang diperoleh suatu perusahaan selama periode tertentu.

Herlianto (2011) menyatakan bahwa pada dasarnya kegiatan-kegiatan perusahaan selama periode tertentu terkait dengan ruang lingkup anggaran operasional meliputi dua sektor yaitu sektor penghasilan (*revenues*) dan sektor biaya (*expenses*).

Anggaran operasional perusahaan terdiri atas (Haruman & Rahayu, 2007; Herlianto, 2011; Munandar, 2015):

1. Anggaran penjualan.

Anggaran penjualan merupakan sebuah rencana formal, sistematis, bertanggung jawab, dan terkoordinasi yang disusun oleh perusahaan yang berisi tentang jenis barang yang akan dijual, harga barang yang akan dijual, dan perkiraan pendapatan penjualan.

2. Anggaran produksi.

Anggaran produksi merupakan sebuah rencana formal, sistematis, bertanggung jawab dan terkoordinasi yang disusun oleh perusahaan yang berisi tentang rencana produksi perusahaan yang meliputi jenis barang yang diproduksi, kuantitas barang yang diproduksi, dan waktu dilakukannya kegiatan produksi.

3. Anggaran bahan baku langsung

Anggaran bahan baku langsung merupakan sebuah rencana formal, sistematis, bertanggung jawab, dan terkoordinasi yang disusun oleh perusahaan yang berisi tentang kebutuhan bahan baku langsung, pembelian bahan baku langsung dan harga pokok bahan baku langsung.

4. Anggaran tenaga kerja langsung

Anggaran tenaga kerja langsung merupakan sebuah rencana formal, sistematis, bertanggung jawab, dan terkoordinasi yang disusun oleh perusahaan yang berisi tentang waktu yang dihabiskan untuk membuat barang jadi, biaya yang diperlukan untuk tenaga kerja langsung dan jumlah tenaga kerja yang diperlukan.

5. Anggaran biaya *overhead* pabrik

Anggaran biaya *overhead* pabrik merupakan sebuah rencana formal, sistematis, bertanggung jawab, dan terkoordinasi yang disusun oleh perusahaan yang berisi tentang biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan yang terdiri atas bahan baku tidak langsung dan tenaga kerja tidak langsung.

6. Anggaran harga pokok penjualan

Harga pokok penjualan merupakan segala biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan yang berhubungan dengan kegiatan produksinya, baik secara langsung maupun secara tidak langsung.

3. Metode, Data, dan Analisis

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan data primer dan data sekunder yang diperoleh melalui wawancara dan observasi. Peneliti menggambarkan kondisi perusahaan sesuai data dan informasi yang didapatkan. Peneliti tidak memberikan perlakuan yang tidak sebenarnya terhadap variabel yang diteliti. Peneliti memperoleh data melalui wawancara dengan pemilik perusahaan dan melakukan observasi pada kegiatan operasional perusahaan. Penelitian ini dilakukan pada Warung makan Sido Mampir yang berlokasi di Jl. Melati Kelurahan Baju Bodoa Kabupaten Maros. Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus – Oktober 2022.

Penelitian ini menempatkan peneliti sebagai instrumen dan pengumpul data sekaligus. Peneliti berperan sebagai pengamat dan langsung melakukan wawancara kepada narasumber yaitu pemilik perusahaan.

Analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah melakukan wawancara mengenai jenis biaya yang dikeluarkan perusahaan dan melakukan observasi terhadap penggunaan biaya-biaya tersebut. Selanjutnya, data dianalisis dengan menyusun anggaran operasional berdasarkan jenis anggaran untuk perencanaan kegiatan operasional perusahaan.

4. Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan permasalahan pada Warung makan Sido Mampir yaitu belum memiliki anggaran operasional dalam kegiatannya sehingga perhitungan laba tidak efektif, maka peneliti melakukan pengumpulan data mengenai biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan. Selanjutnya peneliti melakukan proses penyusunan anggaran operasional berdasarkan data biaya tersebut.

Data-data biaya yang diperoleh dari hasil wawancara dan observasi di Warung makan Sido Mampir kemudian disusun menjadi anggaran operasional dengan melakukan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Anggaran penjualan

Anggaran penjualan disusun berdasarkan *forecasting* (peramalan). Penyusunan anggaran ini mempertimbangkan jumlah unit produk yang akan terjual dan harga jualnya. Hasil dari ramalan penjualan yaitu berbentuk pernyataan ataupun penilaian yang dapat diukur atau dikuantifisir terhadap kondisi di masa yang akan datang terkait penjualan selama jangka waktu tertentu. Berikut tabel anggaran penjualan Warung makan Sido Mampir selama empat bulan:

Tabel 4.1 Anggaran Penjualan Warung makan Sido Mampir

Perhitungan	Bulan				Total
	I	II	III	IV	
Jumlah unit terjual	3,000	4,000	4,500	7,200	18,700
Harga Jual	Rp 12.000				
Anggaran Penjualan	Rp 36.000.000	Rp 48.000.000	Rp 54.000.000	Rp 86.400.000	Rp 224.400.000

Berdasarkan tabel diperoleh kesimpulan bahwa anggaran penjualan terbesar berada pada bulan ke empat yaitu Rp86.400.000,-. Total anggaran penjualan selama empat bulan adalah Rp224.400.000,-

2. Anggaran produksi

Anggaran produksi disusun terlebih dahulu sebelum penyusunan anggaran bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik. Penyusunan anggaran produksi mempertimbangkan rencana penjualan, persediaan akhir, kebutuhan, dan persediaan awal yang menghasilkan rencana produksi. Berikut tabel anggaran produksi pada Warung makan Sido Mampir:

Tabel 4.2 Anggaran Produksi pada Warung makan Sido Mampir

	I	II	III	IV	Total
Rencana Penjualan	3,000	4,000	4,500	7,200	18,700
Persediaan Akhir	100	150	170	350	770
Kebutuhan	3,100	4,150	4,670	7,550	18,120
Persediaan Awal	80	120	160	250	610
Rencana Produksi	3,020	4,030	4,510	7,300	11,560

Berdasarkan tabel anggaran produksi dapat disimpulkan bahwa anggaran produksi terbesar sebanyak 7.300 unit pada bulan ke empat. Total jumlah produksi selama empat bulan adalah 11.560 unit.

3. Anggaran bahan baku

Anggaran bahan baku disusun sebagai bentuk pertimbangan perusahaan dalam menentukan jumlah bahan baku yang akan dipakai atau disediakan untuk kegiatan produksi. Tujuannya adalah penggunaan bahan baku yang lebih efektif dan efisien. Penyediaan bahan baku berkaitan dengan perencanaan jumlah produk yang akan diproduksi. Berikut tabel anggaran bahan baku pada Warung makan Sido Mampir untuk kebutuhan bahan baku ayam:

Tabel 4.3 Anggaran Bahan Baku pada Warung Makan Sido Mampir

Keterangan	Dalam	Harga	Dalam Rp
Pembelian Bahan Baku	5960	12,000	71,520,000
Persediaan Bahan Baku Awal	80	12,000	960,000
Bahan Baku yang tersedia	6040	12,000	72,480,000
Persediaan Bahan Baku Akhir	0	12,000	-
Bahan Baku yang dipakai (BBB)	6040	12,000	72,480,000

Berdasarkan tabel di atas bahan baku yang dibeli untuk memenuhi kebutuhan produksi adalah 5.960 ekor ayam dengan harga Rp12.000,- per ekor sehingga jumlah bahan baku yang dipakai setelah mendapatkan jumlah bahan baku yang tersedia adalah Rp72.480.000,-

4. Anggaran tenaga kerja langsung

Tenaga kerja langsung merupakan salah satu faktor produksi yang penting dalam perusahaan. Penyusunan anggaran tenaga kerja perlu disusun sehingga perusahaan memiliki tolak ukur dalam memberikan kompensasi atas kinerja yang diberikan oleh tenaga kerja berdasarkan kompetensi dan tanggung jawabnya. Berikut tabel anggaran tenaga kerja langsung yang memepertimbangkan jam kerja dan standa upah tenaga kerja per jam:

Tabel 4.4 Anggaran Tenaga Kerja pada Warung Makan Sido Mampir

	I	II	III	IV	Total
Unit yang Diproduksi	3,000	4,000	4,500	7,200	18,700
Jam Tenaga Kerja Langsung	0.40	0.40	0.40	0.40	2
Jumlah Jam yang dibutuhkan	1,200	1,600	1,800	2,880	7,480
Standar upah per jam	4,000	4,000	4,000	4,000	16,000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	4,800,000	6,400,000	7,200,000	11,520,000	29,920,000

Berdasarkan tabel di atas dapat disimpulkan bahwa jam tenaga kerja langsung 0,40 jam dengan standar upah per jam sebesar Rp4.000,-. Jumlah jam yang dibutuhkan sebanding dengan jumlah unit yang akan di produksi. Total biaya tenaga kerja langsung selama empat bulan adalah Rp29.920.000,-

5. Anggaran biaya *overhead* pabrik

Biaya *overhead* memiliki peranan penting dalam penentuan alokasi biaya perusahaan. Penyusunan anggaran biaya *overhead* akan membantu perhitungan biaya produksi secara keseluruhan. Ketentuan dalam menyusun biaya *overhead* pabrik bisa berdasarkan jam kerja atau biaya per satuan produk atau bisa juga berdasarkan persentase tertentu dari biaya produksi. Berikut anggaran biaya *overhead* pabrik Warung makan Sido Mampir:

Tabel 4.5 Anggaran Biaya *Overhead* Pabrik

	I	II	III	IV	Total
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	45,300	46,300	46,000	48,000	185,600
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	54,800	54,800	54,800	67,000	231,400
Jumlah <i>Overhead</i> Pabrik	100,100	101,100	100,800	115,000	417,000

Berdasarkan tabel di atas dapat disimpulkan bahwa biaya *overhead* pabrik pada bulan keempat menjadi biaya *overhead* terbesar yaitu Rp115.000,-. Total biaya *overhead* dari biaya *overhead* pabrik variabel dan tetap selama empat bulan adalah Rp417.000,-

6. Anggaran harga pokok penjualan

Perhitungan harga pokok penjualan mampu memberikan pengaruh pada keakuratan perhitungan laba perusahaan. Anggaran harga pokok penjualan dapat digunakan sebagai perencanaan penentuan harga jual. Jika harga jual melebihi harga jual pada anggaran harga pokok penjualan maka perusahaan memperoleh laba dari kegiatan operasionalnya. Berikut anggaran harga pokok penjualan Warung makan Sido Mampir:

Tabel 4.6 Anggaran Harga Pokok Penjualan

Keterangan	Produk Ayam Krispi
Bahan Baku	1,470,000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	250,000
Biaya Overhead Pabrik	417,000
Total Harga Pokok Produksi	2,137,000
Harga Pokok Produksi Per Unit	17,808

Berdasarkan tabel di atas dapat disimpulkan bahwa untuk jumlah produksi sebanyak 120 unit maka harga pokok produksi per unitnya adalah Rp17.808,33,-

5. Kesimpulan

Berdasarkan uraian pada hasil dan deskripsi maka dapat disimpulkan bahwa Warung Makan Sido Mampir merupakan usaha yang bergerak di bidang kuliner yang termasuk perusahaan manufaktur. Warung makan Sido Mampir belum menerapkan proses penyusunan anggaran untuk kegiatan operasionalnya. Warung makan ini mengandalkan pengalaman dari pemilik dalam menentukan pembelian kebutuhan bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik.

Penyusunan anggaran operasional Warung Makan Sido Mampir mampu meningkatkan efisiensi dan efektifitas perusahaan dalam penentuan pengeluaran biaya dan kebijakan lain seperti penentuan harga jual yang sesuai dengan total biaya yang dikeluarkan dan unit produksinya. Penyusunan anggaran operasional dilakukan berdasarkan data biaya dan penghasilan perusahaan dalam kurun waktu empat periode. Adapun langkah yang dilakukan adalah dengan menyusun anggaran-anggaran secara sistematis seperti anggaran penjualan, anggaran produksi, anggaran bahan baku, anggaran tenaga kerja langsung, anggaran biaya overhead pabrik, dan anggaran harga pokok penjualan.

Saran yang diberikan peneliti kepada Warung Makan Sido Mampir adalah melakukan penyusunan anggaran operasional perusahaan dalam satu periode sehingga mampu membantu meningkatkan kinerja dan efektifitas serta efisiensi biaya perusahaan. Selain itu, Warung Makan

Sido Mampir sebaiknya mulai melakukan pencatatan atas transaksi keuangan sehingga kinerja keuangan perusahaan lebih terlihat.

Reference

Anthony dan Govindarajan. 2005. *Management Control System*, Edisi 11, penerjemah: F.X. Kurniawan Tjakrawala, dan Krista. Penerbit Salemba.

Haruman, T., & Rahayu, S. 2007. *Penyusunan Anggaran Perusahaan (Kedua)*. Graha Ilmu.

Herlianto, D. 2011. *Teknik Penyusunan Anggaran Operasional Perusahaan (Pertama)*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.

Munandar, D. M. 2015. *Budgeting Perencanaan Kerja Pengkoordinasian Kerja Pengawasan Kerja (Kedua)*. Yogyakarta: BPFY-Yogyakarta

Nafarin, M. 2013. *Penganggaran Perusahaan Edisi 3*. Jakarta: Salemba Empat.

Rudianto. 2009. *Penganggaran*. Jakarta: Erlangga