Implementasi Pengambilan Keputusan Taktis Melalui Analisis Biaya Relevan Untuk Meningkatkan Pendapatan (Studi Kasus: Pabrik Rumahan Roti Hangat Keliling di Kota Jambi)

Ayu Feranika[1*], Dwie Ananda Destari[2], Erin Fatrisia[3], Delfina Salsabila[4], Diza Yunia[5], Naya Aulia Putri[6], Bayu Setiawan[7]
[1,2,3,4,5,6,7]Universitas Dinamika Bangsa Jambi, Indonesia
E-mail: ayuferanika2@gmail.com[1]*, dwieananda02@gmail.com[2], erinfatrisia06@gmail.com[3], delfinasalsabila368@gmail.com[4] , dizayunia123@gmail.com[5], nayaaulya155@gmail.com[6], kotajambi201616@gmail.com[7]

Article History:
Received: 03 Juli 2024
Revised: 15 Agustus 2024
Accepted: 20 Agustus 2024

Keywords: *Roti Hangat Keliling, Continuing or Replacing, Relevant Cost, Tactical Decision Making.*

Abstract: *The Mobile Warm Bread Home Factory is a Micro, Small and Medium Enterprise (MSME) that processes raw materials into finished products, namely warm bread. The factory produces 2,100 loaves of bread a day, with flavor variants such as chocolate, strawberry, coconut, green bean, srikaya, and messes. In the production process, the mobile hot bread home factory still uses gas oven production tools or machines, in the midst of the development of equipment or Machines that use electrical energy are electric ovens. The aim of this research is to analyze the application of relevant costs in decision making to continue or replace a gas oven with an electric oven. This research methodology uses descriptive qualitative, with data collection through in-depth interviews, observation and data analysis. Decision making will always be related to the future so business owners need to review these decisions. To help business owners make the right decisions, by choosing the best decision alternative among the available decision alternatives. The results of this analysis show that the most appropriate decision is to continue using a gas oven because it obtains the most relevant total results and benefits rather than replacing it with an electric oven.*

PENDAHULUAN

Pada era teknologi 5.0 saat ini, perkembangan teknologi sangat meningkat pesat sehingga berdampak pada persaingan ketat bagi setiap industri, hal itu terlihat dari adanya penggunaan alat atau mesin yang menggunakan listrik. Dalam kegiatan produksi, pengoptimalan pengambilan keputusan yang tepat penting guna membantu mendapatkan hasil yang diinginkan. Membuat penilaian berdasarkan data akuntansi terkait adalah salah satu tanggung jawab utama seorang manajer (Ulfi Salsabila Azzahra et al. 2023). pengeluaran adalah pertimbangan paling penting ketika mengambil keputusan, khususnya pengeluaran terkait (Garrison, Ray H. Noreen, Eric W. dan Brewer 2008). Pertimbangan yang cermat harus dilakukan dalam setiap pilihan karena hal ini

membantu menurunkan kemungkinan hasil yang tidak menguntungkan yang merugikan uang perusahaan. Pengambilan keputusan merupakan pendekatan metodis terhadap suatu masalah yang harus diselesaikan (Siagian 2008).

Pengambilan keputusan harus memperhitungkan segala pertimbangan yang ada, apabila keputusan diambil hanya berdasarkan perkiraan maka akan berdampak buruk bagi usaha karena keputusan yang diambil tidak relevan sehingga dapat memunculkan berbagai risiko (Richsandiant, Sunanto, and Rachma Sari 2021). Beberapa faktor perlu dipertimbangkan ketika mengambil keputusan dengan menggunakan sistem penghitungan, termasuk biaya yang dikeluarkan saat ini, dapat disesuaikan, menguntungkan, fokus pada masa depan, dan mampu menghasilkan informasi operasional (Inria Rumopa 2016). Akibatnya, setiap organisasi harus membuat penilaian terbaik berdasarkan pemrosesan data yang diperhitungkan. Pengambilan keputusan pada akhirnya bergantung pada bagaimana keputusan tersebut akan dilaksanakan di masa depan (Alexandra 2010).

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Roti hangat keliling beralamat di Perumahan Alamanda Asri II Blok T No.20, Kelurahan Lingkar Selatan, Kecamatan Paalmerah, Kota Jambi, yang berdiri sejak tahun 2020. Sistem penjualan di jual secara langsung kepada konsumen oleh 7 orang tenaga kerja penjual dengan sistem keliling. Dalam proses produksinya, pabrik ini memproduksi sebanyak 2.100 roti per hari, yang dibuat oleh 3 orang tenaga kerja di rumah produksi. Adapun produk yang dihasilkan adalah roti hangat dengan berbagai varian rasa seperti cokelat, *strawberry*, kacang hijau, srikaya, meses, dan kelapa.

Pabrik Rumahan Roti Hangat Keliling masih menggunakan alat atau mesin produksi lama yaitu oven gas, di tengah kemajuan teknologi yang telah menggunakan alat atau mesin yang lebih canggih dengan memanfaatkan peralatan bertenaga listrik yaitu oven listrik. Dengan kemajuan teknologi tersebut membuat pabrik roti hangat dihadapkan oleh dua pilihan atau alternatif, yaitu apakah akan meneruskan penggunaan oven gas atau menggantikannya dengan oven listrik, hal tersebut tentu menjadi keputusan yang harus dipertimbangkan dengan sebaik-baiknya, apakah biaya yang dikeluarkan dalam penggunaan oven listrik merupakan keputusan yang tepat dan menghasilkan total biaya yang paling relevan daripada penggunaan oven gas atau malah sebaliknya, salah satu metode yang dapat digunakan bila dihadapkan dengan dua pilihan tersebut adalah dengan pengambilan keputusan taktis.

Sejumlah penelitian sebelumnya, termasuk penelitian yang dilakukan oleh (Windriawati 2024) (Pusung, Saerang, and Mandagi 2014) (Maryati et al. 2020) yang menggunakan teknik pengambilan keputusan taktis, telah menunjukkan bahwa dengan mempertimbangkan biaya terkait ketika mengambil keputusan dapat menghasilkan hasil keputusan yang tercermin, yang harus diterapkan oleh perusahaan sesuai dengan persyaratan yang diperlukan, dan dengan mengidentifikasi biaya-biaya yang relevan dan sesuai terhadap keputusan yang akan diambil, menjadi penentu keberhasilan bisnis kedepannya. Menurut penelitian (Ayu Saptahani 2024), biaya terkait dapat membantu menentukan tindakan terbaik sehingga keputusan yang diambil membantu bisnis memecahkan masalah. Selain itu, dengan menggunakan metode pengambilan keputusan taktis setiap usaha dapat mengetahui dan menentukan keputusan apa yang paling tepat dan memiliki hasil manfaat yang paling relevan bagi suatu usaha di antara beberapa alternatif pilihan yang ada.

Tujuan dari penelitian ini adalah menerapkan pendekatan teoritis untuk mengiplementasikan penerapan biaya terkait dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif, pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan analisis data di dalam penggunaannya pada metode pengambilan keputusan taktis untuk mengetahui dan menentukan keputusan yang harus

di ambil yaitu meneruskan penggunaan oven gas atau menggantikannya menjadi oven listrik pada penggunaan alat atau mesin produksi Pabrik Rumahan Roti Hangat Keliling.

LANDASAN TEORI

Pengertian Pengambilan Keputusan Taktis

Pengambilan keputusan adalah proses memutuskan apa yang harus dilakukan guna mengatasi hambatan dan mencari solusi . Membuat (Hariyani 2018) penilaian dari serangkaian alternatif yang dipilih dengan baik merupakan fase lain dalam proses pengambilan keputusan yang mengarah pada hasil yang diinginkan (Enandra and Bahari 2023). Di sisi lain, manajer tingkat menengah, yang duduk di pusat struktur perusahaan, membuat keputusan taktis Oleh karena itu, pilihan taktis biasanya dibuat untuk tujuan jangka panjang dan diwujudkan dalam tindakan skala kecil (Mowen 2017).

Menurut interpretasi diatas, keputusan taktis dapat diartikan proses memilih tindakan yang optimal dengan mengikuti prosedur yang benar, mempertimbangkan variabel terkait, dan memanfaatkan teknik yang efisien untuk mengelola bisnis ke depan dengan lebih efektif.

Biaya Relevan

Pertimbangan biaya sangat penting saat membuat keputusan taktis (I Gusti Putu Darya 2019). Manajer harus mampu memperhitungkan semua pengeluaran dan pendapatan terkait dengan setiap pilihan pilihan yang digunakan, sebagaimana ditentukan (Amirah Zulfa 2017). Menurut (Maryati et al. 2020), industri harus mampu menggunakan gagasan biaya yang relevan saat mengambil keputusan. Pengeluaran relevan adalah biaya yang dicari pada masa yang akan datang. (Emor 2019) mencantumkan enam prosedur yang digunakan saat mengambil keputusan, termasuk:

1. Mengenali dan menemukan masalah
2. Mengidentifikasikan setiap alternatif
3. Mengidentifikasikan setiap biaya serta manfaat yang berkaitan dengan setiap alternatif yang layak
4. Menghitung total biaya dan manfaat relevan dari masing-masing alternatif
5. Memberikan pertimbangan dan menilai terhadap aspek kualitatif dari masing-masing faktor
6. Membuat keputusan dengan memilih alternatif yang memberikan manfaat terbesar

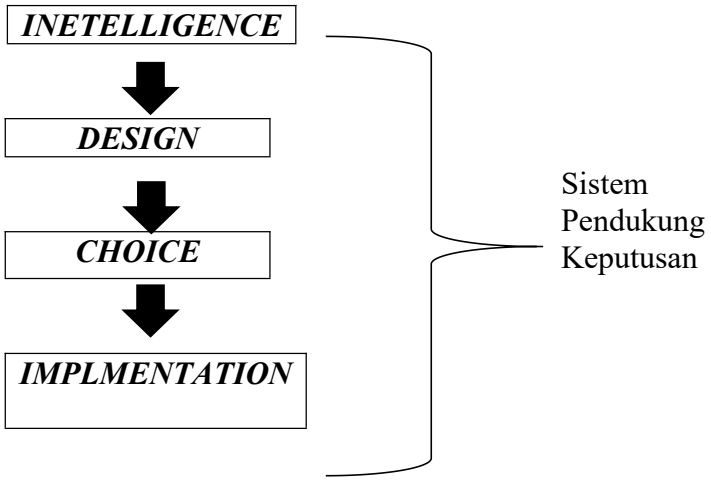
Jika pilihan taktis bertentangan dengan tujuan strategis organisasi secara menyeluruh, maka pilihan tersebut tidak perlu diambil (Mowen 2017). Semua biaya yang berdampak pada pengambilan keputusan disebut biaya relevan, dan oleh karena itu, biaya-biaya ini perlu diperhitungkan ketika mengambil keputusan tertentu (Inria Rumopa 2016). Pengeluaran masa depan yang bervariasi dari satu pilihan ke pilihan lainnya dianggap sebagai biaya relevan, sesuai (Maryati et al. 2020) pengambil keputusan menggunakan banyak ide biaya terkait, seperti Biaya Diferensial, Biaya Trecable, Biaya Peluang, dan Biaya Tambahan.

Teori Rasional Model

Teori ini tentang kerasionalan seorang manajer dalam memilih untuk mengambil keputusan dengan mempertimbangkan hal-hal yang menjadi asumsi pengambilan keputusan rasional yang didasari dengan informasi yang lengkap. Pengambilan keputusan melibatkan sejumlah langkah dan prosedur (Lucas, 1992) dalam (Kholmi 2019). Menurut Simon (1960) dalam (Hariyani 2018), ada empat proses yang berurutan dan terhubung dalam proses

pengambilan keputusan. Di antara keempat prosedur tersebut adalah:

1. *Intelligence* merupakan proses menemukan dan mengembangkan.
2. *Design* merupakan proses menemukan dan mengembangkan alternatif.
3. *Choice* merupakan proses pemilihan di antara berbagai alternatif tindakan yang mungkin dijalankan.
4. *Implementation* merupakan proses pelaksanaan dari keputusan yang telah diambil.



Gambar 1. Fase Proses Pengambilan Keputusan

METODE PENELITIAN

Metode deskriptif kualitatif dan metodologi penelitian kualitatif dipadukan dalam penelitian ini. Penelitian kualitatif menggunakan serangkaian pendekatan alami untuk menyelidiki fenomena seperti perilaku, motivasi, tindakan, dan aspek lain dari pengalaman partisipan penelitian secara komprehensif dan holistik (Kriyantono 2020). Alat utama dalam penelitian kualitatif yang melihat pada hal-hal yang alamiah adalah peneliti. Triangulasi atau analisis data terpadu digunakan untuk melaksanakan metodologi pengumpulan data (Sugiyono 2015).

Data primer dan sekunder dikumpulkan dari pemilik tanaman sebagai sumber data informasi untuk penelitian ini. Tujuan pengumpulan data ini adalah untuk memastikan bahwa informasi yang diberikan benar dan konsisten dengan observasi lapangan. Metode yang peneliti gunakan untuk memperoleh data antara lain:

a. Wawancara

Wawancara merupakan percakapan antara periset dan informan (Kriyantono 2020). Wawancara mendalam yang dilakukan secara langsung dengan pemilik pabrik untuk mendapatkan informasi yang diperlukan seperti: bagaimana sejarah singkat pabrik tersebut didirikan hingga sekarang.

b. Observasi

Observasi merupakan pengamatan langsung terhadap objek yang diteliti guna mendapatkan data mengenai biaya-biaya yang berkaitan dengan tenaga kerja, mesin produksi, bahan baku, overhead, dan biaya-biaya lainnya.

c. Analisis Data

Proses pengumpulan informasi secara metodis dari catatan lapangan dan wawancara dikenal sebagai analisis data. Hal ini melibatkan pengklasifikasian informasi, membaginya

menjadi unit-unit, mensintesisnya, menyusunnya menjadi pola, memutuskan apa yang penting dan akan diselidiki, dan menarik kesimpulan yang mudah dipahami baik oleh Anda maupun orang lain (Sugiyono 2015).

Setelah temuan wawancara, observasi, dan menganalisis data diterima, teknik reduksi digunakan untuk menganalisis data kualitatif, dan tabel digunakan untuk menggambarkan hasilnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Identifikasi Masalah

Masalah yang perlu diselesaikan pada pabrik rumahan roti hangat keliling adalah memilih oven yang tepat untuk memproduksi roti yang paling efisien dan ekonomis. Pemilihan oven harus mempertimbangkan biaya operasional, kontrol suhu yang akurat, ketersediaan energi, dan dampak lingkungan. Oven gas cenderung lebih ekonomis dalam penggunaan energi namun kurang presisi dalam pengaturan suhu, yang dapat mempengaruhi kualitas dan konsistensi roti. Di sisi lain, oven listrik menawarkan kontrol suhu yang lebih akurat namun biaya operasionalnya dapat lebih tinggi dan ketergantungan pada pasokan listrik dapat menjadi kendala. Keputusan ini tidak hanya mempengaruhi operasional sehari-hari, tetapi juga mencerminkan komitmen terhadap keberlanjutan usaha dan kepuasan pelanggan yang konsisten dalam menikmati roti hangat yang berkualitas.

2. Identifikasi Beberapa Alternatif Keputusan

Alternatif yang dapat diidentifikasi oleh produksi pabrik rumahan roti hangat keliling ada 2 (dua) yaitu:

a. Meneruskan menggunakan oven gas tanpa mengikuti perkembangan teknologi elektronik.
b. Menghentikan penggunaan oven gas dan menggantikannya dengan oven listrik.

3. Identifikasi Biaya dan Manfaat

Berdasarkan setiap opsi pilihan, biaya dan keuntungan akan diidentifikasi. Biaya-biaya yang relevan dan yang tidak relevan kini akan dibagi. Keputusan akan diambil berdasarkan biaya-biaya yang dianggap relevan, dengan mengabaikan biaya-biaya yang tidak relevan. Oleh karena itu, keputusan hanya akan dipengaruhi oleh informasi yang benar-benar signifikan.

a. Oven Gas

Biaya sewa oven gas bulanan perusahaan, yang terdiri dari biaya tenaga kerja langsung, harga bahan baku langsung, dan biaya overhead produksi variabel:

Tabel 1. Biaya Produksi Penggunaan Oven Gas

Keterangan	Jumlah	
Biaya Bahan Baku Langsung :		
1. Tepung	Rp	27.450.000
2. Mentega	Rp	1.200.000
3. Gula Pasir	Rp	870.000
4. Meses	Rp	1.350.000
5. Selai Cokelat	Rp	1.500.000
6. Selai *Strawberry*	Rp	1.500.000

7.	Selai Kacang Hijau	Rp	810.000
8.	Selai Kelapa	Rp	300.000
9.	Selai Srikaya	Rp	1.110.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung			
Biaya Tiga (3) Tenaga Kerja Pabrik		Rp	12.000.000
Biaya Overhead Variabel Pabrik :			
1.	Biaya gas untuk oven	Rp	2.100.000
2.	Biaya listrik untuk pencahayaan dan peralatan	Rp	300.000
3.	Biaya pemeliharaan dan perbaikan	Rp	100.000
4.	Biaya air	Rp	50.000
5.	Biaya alat dan bahan pembersih	Rp	50.000
6.	Biaya keamanan	Rp	100.000
7.	Biaya pengangkutan bahan baku atau produk jadi	Rp	1.800.000
8.	Biaya gaji tenaga kerja produksi	Rp	28.000.000
9.	Biaya lain-lain	Rp	100.000
Jumlah		**Rp**	**80.690.000**

Sumber :Data Olahan, 2024.

Pabrik rumahan roti hangat keliling membutuhkan tepung sebanyak 3.750 kg selama satu bulan. Bahan baku yang digunakan selain tepung adalah mentega sebanyak 50 kg dan gula pasir sebanyak 1.500 kg. Ada 6 isian roti yang digunakan yaitu meses, cokelat, *strawberry*, kacang hijau, kelapa dan srikaya. Di mana setiap varian membutuhkan 150 kg untuk satu bulannya. Sehingga produksi roti hangat untuk satu bulan yaitu 63.000 roti. Untuk penggunaan oven gas, gas yang dibutuhkan setiap bulannya yaitu 60 gas, sehingga untuk sebulan harus mengeluarkan biaya sebesar Rp 2.100.000. Selain itu untuk biaya pemeliharaan dan perbaikan oven gas mengeluarkan Rp 100.000 dan biaya listrik Rp 300.000 per bulan. Kemudian biaya yang dikeluarkan untuk 3 (Tiga) orang tenaga kerja pabrik adalah sebesar Rp 12.000.000 per bulan.

Dari tabel 1 dapat dilihat bahwa biaya operasional yang dikeluarkan untuk penggunaan oven gas adalah senilai Rp 80.690.000.

b. Oven Listrik

Biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk penggunaan oven listrik selama satu bulan, di mana rincian ini mencakup biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead variabel pabrik, yaitu sebagai berikut:

Tabel 2. Biaya Produksi Penggunaan Oven Listrik

Keterangan		Jumlah	
Biaya Bahan Baku Langsung :			
1.	Tepung	Rp	27.450.000
2.	Mentega	Rp	1.200.000
3.	Gula Pasir	Rp	870.000
4.	Meses	Rp	1.350.000
5.	Selai Cokelat	Rp	1.500.000
6.	Selai *Strawberry*	Rp	1.500.000
7.	Selai Kacang Hijau	Rp	810.000

8.	Selai Kelapa	Rp	300.000
9.	Selai Srikaya	Rp	1.110.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung			
Biaya Tiga (3) Tenaga Kerja Pabrik		Rp	12.000.000
Biaya Overhead Pabrik :			
1.	Biaya listrik untuk oven dan peralatan lainnya	Rp	3.500.000
2.	Biaya pemeliharaan dan perbaikan	Rp	150.000
3.	Biaya air	Rp	50.000
4.	Biaya alat dan bahan pembersih	Rp	50.000
5.	Biaya keamanan	Rp	100.000
6.	Biaya pengangkutan bahan baku atau produk jadi	Rp	1.800.000
7.	Biaya Mesin Gengset (*Generator Set*)	Rp	200.000
8.	Biaya gaji tenaga kerja produksi	Rp	28.000.000
9.	Biaya lain-lain	Rp	100.000
Jumlah		**Rp**	**82.040.000**

Sumber :Data Olahan, 2024.

Untuk penggunaan oven listrik, listrik yang digunakan lebih besar dari penggunaan oven gas, yaitu Rp 3.500.000. Selain itu, untuk biaya pemeliharaan dan perbaikan oven listrik mengeluarkan Rp 150.000 per bulan dan biaya mesin gengset yaitu Rp 200.000 per bulan, di mana mesin gengset digunakan untuk menyediakan listrik sendiri dari bahan bakar (bensin, diesel, atau gas) untuk digunakan sebagai sumber daya alternatif saat terjadi pemadaman listrik. Dikarenakan penggunaan oven listrik bergantung pada pasokan listrik, penting untuk memastikan sumber daya listrik yang stabil dan andal agar proses produksi tidak terganggu. Kemudian biaya yang dikeluarkan untuk 3 (Tiga) orang tenaga kerja pabrik adalah sebesar Rp 12.000.000 per bulan.

Dari tabel 2 dapat dilihat bahwa biaya operasional yang dikeluarkan oleh penggunaan oven listrik lebih tinggi yaitu sebesar Rp 82.040.000, hal itu dikarenakan biaya listrik umumnya lebih mahal daripada gas. Listrik tersedia secara luas, yang memungkinkan operasi dapat dilakukan di berbagai lokasi dengan fleksibilitas yang lebih besar.

c. Biaya Pemasaran dan Biaya Administrasi Umum

Biaya pemasaran dan biaya administrasi umum yang dikeluarkan oleh pabrik dalam satu bulan adalah sebagai berikut :

Tabel 3. Biaya Pemasaran dan Biaya Administrasi Umum

Keterangan	Jumlah	
Biaya Pemasaran:		
1. Biaya kemasan	Rp	600.000
Biaya Administari Umum		
1. Biaya alat tulis dan lain lain	Rp	50.000
2. Biaya telepon dan internet	Rp	100.000
Total Biaya Pemasaran dan Biaya Adm Umum	**Rp**	**750.000**

Sumber :Data Olahan, 2024.

4. Menghitung Total Dan Manfaat Biaya Relevan

Berikut ini adalah hasil implementasi berdasarkan perhitungan total dan manfaat biaya relevan pada usaha rumahan roti hangat keliling, dengan membandingkan berdasarkan alternatif keputusan yang akan diambil :

Tabel 4. Total Biaya Relevan

No	Keterangan	Mempertahankan Oven Gas	Mengganti Ke Oven Listrik	Perbedaan Biaya Relevan
1.	Membeli oven listrik	-	Rp 30.000.000	Rp 30.000.000
2.	Bahan baku langsung	Rp 36.090.000	Rp 36.090.000	-
3.	Tenaga kerja langsung	Rp 12.000.000	Rp 12.000.000	-
3.	Overhead variabel pabrik	Rp 32.600.000	Rp 33.950.000	Rp 1.350.000
Total Biaya		Rp 80.690.000	Rp 112.040.000	Rp 31.350.000

Sumber :Data Olahan, 2024.

Total biaya relevan untuk meneruskan oven gas adalah Rp 80.690.000, sedangkan mengganti ke oven listrik totalnya mencapai Rp 112.040.000. Dengan demikian, terdapat perbedaan biaya sebesar Rp 31.350.000, yang menunjukkan bahwa mengganti oven gas dengan oven listrik memerlukan biaya tambahan yang signifikan. Meskipun biaya awal untuk beralih ke oven listrik lebih tinggi, perlu dipertimbangkan juga manfaat jangka panjang yang mungkin didapatkan dari penggunaan oven listrik. Selain itu, biaya pemeliharaan dan perbaikan oven gas mungkin lebih rendah dalam jangka panjang dibandingkan dengan oven listrik, yang sering memerlukan perawatan lebih intensif.

Perhitungan dan Analisis Rasio Profitabilitas

Rasio profitabilitas merupakan metrik keuangan yang digunakan untuk mengukur kemampuan perusahaan dalam menghasilkan keuntungan dari pendapatan, aset dan ekuitasnya (Firmansyah, Saepuloh, and Susetyo 2020). Perlu dilakukan perhitungan ini agar perusahaan dapat membandingkan mana yang terbaik untuk perusahaannya (Purwanti 2023)**.** Berikut merupakan perhitungan analisis rasio profitabilitas pada pabrik rumahan roti hangat keliling :

Tabel 5. Perhitungan Laba Berdasarkan Biaya yang Dikeluarkan

Keterangan	Oven gas	Oven listrik
Gros Profit Margin (Laba kotor : Total Pendapatan) x 100%	(80.690.000:126.000.000)x100% = 64,3 %	(112.040.000:126.000.000)x100% =88,%
Net Profit Margin (Laba Bersih : Total Pendapatan)x100%	(45.310.000:126.000.00)x100% =35,9%	(23.960.000: 126.000.00)x100% =19%
Return On Sales (ROS) Laba sebelum pajak dan bunga : Pendapatan)x100%	(80.690.000:126.000.000)x100% = 64,3 %	(112.040.000:126.000.000)x100% =88%

Return On Asset (ROA) (Laba Bersih : Total Pendapatan)x100%	(45.310.000:126.000.00)x100% =35,9%	(23.960.000:126.000.00)x100% =19%
Return On Equity (ROE) (Laba bersih setelah pajak : Ekuitas Pemengang Saham) x 100%	(45.310.000:81.400.000)x100% =55,6%	(23.960.000:50.050.000)x100% =47,8%

Sumber : Data Olahan, 2024.

Dari hasil perhitungan yang telah dilakukan oleh peneliti pada tabel diatas didapatkan hasil sebagai berikut :

1. Margin laba kotor pada oven gas sebesar 64,3 % sedangkan oven listrik sebesar 88%, hal ini menunjukkan bahwa laba kotor yang dihasilkan pada oven listrik lebih besar.
2. Margin laba bersih pada oven gas 35,9%sedangkanoven listrik sebesar 19%, hal ini menunjukkan bahwa laba bersih yang dihasilkan pada oves gas lebih besar.
3. ROS pada oven gas sebesar 64,3 % sedangkan oven listrik sebesar 88%, hal ini menunjukkan bahwa laba kotor yang dihasilkan pada oven listrik lebih besar.
4. ROA pada oven gas 35,9%sedangkan oven listrik sebesar 19%, hal ini menunjukkan bahwa laba bersih yang dihasilkan pada oves gas lebih besar.
5. ROE pada oven gas 55,6% sedangka noven listrik sebesar 47,8%, hal ini berarti perusahaan mampu menghasilkan modal yang diinvestasikan oleh pemegang saham jika menggunakan oven gas.

Secara keseluruhan, jika menggunakan oven gas rasio profitabilitas perusahaan tersebut menunjukkan perusahaan sedang dalam kondisi keuangan yang sehat dan mampu menghasilkan keuntungan yang cukup, sedangkan dengan menggunakan oven listrik rasio profitabilitas perusahaan tesebut menunjukkan perusahaan sedang dalam kondisi keuangan yang tidak sehat dan tidak mampu menghasilkan keuntungan yang sebagaimana mestinya.

5. Analisi dengan Menilai Faktor-Faktor Kualitatif

Dalam pengambilan keputusan, pertimbangan biaya dan manfaat finansial memang penting, namun tidak selalu cukup. Faktor-faktor kualitatif ini tidak dapat diukur secara moneter dengan mudah, namun memiliki dampak signifikan pada keberhasilan dan keberlanjutan keputusan yang diambil. Faktor-faktor kualitatif dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Faktor-faktor non keuangan yang menjadi pertimbangan dalam penggunaan oven gas.
   1) Keandalan pasokan gas
      Ketersediaan gas yang terjamin dan konsisten sangat penting untuk menjaga kelancaran operasional. Memastikan pasokan gas yang tidak terputus membantu menghindari gangguan produksi yang dapat mempengaruhi kualitas dan kuantitas roti hangat yang dihasilkan.
   2) Ketersediaan teknisi terlatih
      Ketersediaan teknisi terlatih yang mampu mengelola dan memelihara sistem oven gas menjadi faktor penting dalam mempertimbangkan keberlanjutan penggunaan teknologi ini.
   3) Pengaruh pada tekstur roti

Oven gas dapat memberikan tekstur yang khas pada roti yang mungkin sulit ditiru oleh oven listrik. Tekstur ini biasanya meliputi kerak yang lebih renyah di bagian luar, sementara bagian dalam tetap lembut dan kenyal. Panas dari oven gas cenderung lebih intens dan dapat menciptakan lapisan luar yang garing dan menggiurkan, memberikan sensasi makan yang unik dan memuaskan bagi pelanggan.

4) Aroma roti
Oven gas sering kali memberikan aroma panggangan yang khas dan sulit ditandingi oleh oven listrik. Aroma ini merupakan hasil dari proses pembakaran yang terjadi di oven gas, yang memberikan aroma hangat dan menggoda.
5) Kelezatan tradisional
Oven gas sering kali digunakan dalam metode tradisional yang bisa memberikan xita rasa autentik pada roti, sesuatu yang dihargai oleh konsumen yang mencari rasa klasik.

2. Faktor-faktor non keuangan yang menjadi pertimbangan dalam penggunaan oven listrik
1) Dampak lingkungan
Transisi ke oven listrik dapat mengurangi dampak lingkungan karena oven listrik tidak menghasilkan emisi gas langsung seperti oven gas. Namun, perlu juga dipertimbangkan sumber energi listrik yang digunakan. Memilih sumber energi terbarukan untuk listrik dapat membantu mengurangi jejak karbon dan mendukung praktik produksi yang lebih ramah lingkungan.
2) Efisiensi energi dan operasional
Oven listrik cenderung lebih efisien dalam penggunaan energi dibandingkan oven gas, terutama dengan teknologi pengaturan suhu yang canggih, efisiensi energi dapat mengurangi biaya operasional jangka panjang dan meningkatkan produktivitas produksi roti hangat.
3) Keselamatan
Oven listrik mungkin menawarkan tingkat keselamatan yang lebih tinggi, mengurangi risiko kebakaran atau ledakan yang terkait dengan penggunaan gas.
4) Pengendalian suhu yang lebih presisi
Oven listrik menawarkan kontrol suhu yang lebih tepat dan merata, yang bisa menghasilkan roti dengan rasa dan tekstur yang konsisten setiap kali dipanggang.
5) Penyebaran panas yang merata
Oven listrik dapat memberikan distribusi panas yang lebih merata, sehingga mengurangi kemungkinan bagian roti yang kurang matang atau terlalu matang.

6. Membuat Keputusan

Setelah melakukan analisis mendalam tentang biaya, manfaat, dan faktor kualitatif, oven gas terpilih sebagai solusi terbaik untuk produksi roti hangat keliling. Meskipun oven listrik menawarkan efisiensi, presisi pengaturan suhu, dan dampak lingkungan yang lebih rendah, keunggulan oven gas dalam hal biaya operasional jangka panjang menjadi penentu utama. Biaya energi yang lebih hemat pada oven gas memberikan keuntungan signifikan bagi bisnis roti hangat keliling. Namun demikian, aspek-aspek kualitatif seperti konsistensi dalam kualitas roti, keandalan dalam operasi sehari-hari, dan respon terhadap kebutuhan pasar tetap menjadi fokus utama. Penggunaan oven gas ini harus dipastikan mampu menghasilkan roti hangat yang berkualitas tinggi, handal, dan sesaui dengan permintaan pasar.

KESIMPULAN

Peneliti dapat menyimpulkan bahwa tetap menggunakan oven dalam proses produksi merupakan tindakan yang paling tepat untuk pabrik roti panas keliling rumahan berdasarkan temuan analisis dan penelitian yang telah peneliti lakukan dan uraikan. bahan bakar hal itu dikarenakan melihat hasil total biaya dan manfaat yang relevan untuk jangka panjangnya berdasarkan segala pertimbangan dan perhitungan yang telah dilakukan. Selain itu, peneliti juga menjabarkan beberapa kesimpulan lainnya, diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Penerapan dan penggunaan biaya relevan sangat dibutuhkan di dalam pengambilan keputusan taktis bagi pabrik rumahan roti hangat keliling. Di mana dengan menggunakan analisis biaya relevan, dapat dilakukan perhitungan biaya dan manfaat yang paling relevan guna mendapatkan hasil keputusan yang paling efektif dan efisien bagi keberlangsungan usaha.
2. Berdasarkan hasil dan pembahasan diperoleh total biaya sebesar Rp 80.690.000 untuk penggunaan oven gas dan Rp 112.040.000 untuk penggunaan oven listrik, maka dengan itu, penggunaan oven gas menghasilkan total biaya yang lebih murah dibandingkan penggunaan oven listrik dengan perbandingan biaya sebesar Rp 31.350.000.
3. Secara keseluruhan, penggunaan biaya relevan di dalam pengambilan keputusan taktis dapat memberikan hasil yang positif dan akurat dalam memilih keputusan apa yang akan diambil, karena dengan adanya analisis biaya relevan tersebut dapat dilakukannya perhitungan berbagai hal yang dapat menjadi bahan pertimbangan untuk mendapatkan hasil keputusan yang paling relevan dan baik bagi suatu usaha.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan penelitian ini, khususnya kepada objek penelitian yaitu UMKM Roti hangat keliling.

DAFTAR REFERENSI

Alexandra, Daniel Socea. 2010. “Managerial Decision Making and Financial Accounting Information.” *Pocedia - Social and Behavioral Sciences 58* 47-55.

Amirah Zulfa, Rosy Aprieza Puspita Zandra. 2017. “Dengan Mengidentifikasi Biaya-Biaya Yang Relevan Dan Sesuai Terhadap Keputusan Yang Akan Diambil, Menjadi Penentu Keberhasilan Bisnis Kedepannya.” *AKTIVA Jurnal Akuntansi dan Investasi* 2(2): 205–18.

Ayu Saptahani, dkk. 2024. “MENERAPKAN KONSEP PENGAMBILANKEPUTUSANTAKTISBERBAGAI SITUASI BISNIS : MEMBUAT SENDIRI ATAUMEMBELI ‘KALENG’ PADA PT. WAKA MURNI.” *Journal Ekonomi dan Bisnis* 3(1): 1–10.

Emor, Chelsia F. 2019. “The Analysis of Relevant Cost in Decision Making Whether to Buy or Maintain Fixed Assets in PT. Jor Gabrindo Pratama.” *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi* 7(1): 911–20.

Enandra, Yayu, and Asniati Bahari. 2023. “Pengambilan Keputusan Taktis Menggunakan Analisis Biaya Relevan: Studi Kasus Pada Usaha Tani Maswir Kabupaten Agam.” *Tamwil* 9(2): 126.

Firmansyah, Deri, Dadang Saepuloh, and Dwianto Priyo Susetyo. 2020. “Akuntansi Manajemen.” *Informasi dan Alternatiif Untuk Pengambilan Keputusan*.

Hariyani, Diyah S. 2018. “Akuntansi Manajemen.” *Malang: Aditya Media Publishing*.

I Gusti Putu Darya, M M. 2019. *Akuntansi Manajemen*. Uwais Inspirasi Indonesia.

Inria Rumopa, Dkk. 2016. "PENERAPAN BIAYA RELEVAN DALAM PENGAMBILAN KEPUTUSAN MEMBUAT SENDIRI ATAU MEMBELI 'KALENG' PADA PT. DEHO BITUNG." *Jurnal Riset Akuntansi* 11(1): 19.

Kholmi, Masiyah. 2019. 2 *Akuntansi Manajemen*. UMMPress.

Kriyantono, R. 2020. *Teknik Praktis Riset Komunikasi Kuantitatif Dan Kualitatif.*

Maryati, Ulfi, Kurniawati Putri, Armel Yentifa, and Dita Maretha Rissi. 2020. "Analisis Pengambilan Keputusan Taktis: Tetap Mempertahankan Koran Cetak Atau Mengganti Ke Media Online." *Akuntansi dan Manajemen* 15(1): 1–17.

Mowen, Hansen. 2017. *Dasar-Dasar Akuntansi Manajemen : Teori Dan Praktik*. Edisi 5. Jakarta: Salemba Empat.

Purwanti, Ari. 2023. *Akuntansi Manajemen*. Penerbit Salemba.

Pusung, Rudy, David Saerang, and Wulan Mandagi. 2014. "Analisis Biaya Relevan Dalam Pengambilan Keputusan Menjual Atau Memproses Lebih Lanjut Produk Pada PT. Fortuna Inti Alam." *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi* 2(2): 1043–54.

Richsandiant, Nurkhaliza, Sunanto, and Kartika Rachma Sari. 2021. "Pengambilan Keputusan Pesanan Khusus Berdasarkan Perhitungan Biaya Relevan." *Jurnal Ekonomi, Bisnis, Akuntansi dan Sistem Informasi (EKSISTANSI)* 10(1): 2085–2401. https://jurnal.polsri.ac.id/index.php/eksistansi.

Siagian, P. Sondang. 2008. *Filsafat Administrasi*. Jakarta: Bumi Askara.

Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kuantitaif, Kualitatif Dan R & D*. Bandung: Alfabeta.

Ulfi Salsabila Azzahra et al. 2023. "Analisis Biaya Relevan Dalam Pengambilan Keputusan Jangka Pendek Pasca Pandemi Covid 19." *Jurnal Akuntansi dan Manajemen Bisnis* 3(3): 147–56.

Windriawati, Rudi Abdullah. 2024. "MENERAPKAN KONSEP PENGAMBILAN KEPUTUSAN TAKTIS DALAM BERBAGAI SITUASI BISNIS: MEMBELI ATAU MEMPERTAHANKANKAN AKTIVA PADA PT MUTIARA SELATAN." *Journal Ekonomi dan Bisnis* 3(1): 1–10.