

IMPLEMENTASI AKUNTANSI BIAYA TENAGA KERJA DALAM MENDUKUNG EFISIENSI OPERASIONAL: STUDI KASUS PADA RUMAH MAKAN SRI WANGI KOTA GORONTALO

Aisa Rahayu Ismail¹, Inggik Ayu Lestari², Rosita Naswa³, Dwiputri Rianty Azhari⁴,
Moh. Fadly Halid⁵

^{1,2,3,4,5} Universitas Negeri Gorontalo

Email: aisarahyuismail327@gmail.com, inggiayu034@gmail.com, rositanaswa11@gmail.com, dwiputrizahari10@gmail.com, fadlyhalid07@gmail.com

Published: September, 2026

ABSTRAK

Pengelolaan biaya tenaga kerja yang tidak sistematis pada usaha kuliner skala kecil dapat menjadi penghambat tercapainya efisiensi operasional yang optimal. Penelitian ini bertujuan menganalisis implementasi akuntansi biaya tenaga kerja pada Rumah Makan Sri Wangi, Kota Gorontalo, melalui klasifikasi biaya tenaga kerja langsung dan tidak langsung sebagai instrumen pengendalian biaya sekaligus dasar pengambilan keputusan manajerial. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara mendalam, observasi lapangan, dan studi dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari enam karyawan yang dimiliki, dua orang karyawan bagian dapur diklasifikasikan sebagai tenaga kerja langsung dengan total Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) sebesar Rp2.000.000 per bulan, sedangkan empat orang karyawan lainnya yang terdiri atas dua pelayan, satu kasir, dan satu petugas kebersihan diklasifikasikan sebagai tenaga kerja tidak langsung dengan total Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung (BTKTL) sebesar Rp4.000.000 per bulan. Secara keseluruhan, total biaya tenaga kerja Rumah Makan Sri Wangi mencapai Rp6.000.000 per bulan dengan skema gaji tetap sebesar Rp1.000.000 per orang. Penelitian ini menyimpulkan bahwa klasifikasi biaya tenaga kerja yang tepat antara biaya tenaga kerja langsung dan tidak langsung memberikan landasan informasi yang lebih akurat bagi pemilik usaha dalam mengevaluasi struktur tenaga kerja, mengendalikan pengeluaran, dan mendorong efisiensi operasional.

Kata Kunci: *Akuntansi Biaya, Biaya Tenaga Kerja Langsung, Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung, Efisiensi Operasional, Usaha Kuliner*

ABSTRACT

Unsystematic management of labor costs in small-scale culinary businesses can hinder the achievement of optimal operational efficiency. This study aims to analyze the implementation of labor cost accounting at Sri Wangi Restaurant, Gorontalo City, through the classification of direct and indirect labor costs as an instrument of cost control and a basis for managerial decision-making. A descriptive quantitative approach was applied, with data collected through in-depth interviews, field observation, and documentation analysis. The results indicate that of the six employees, two kitchen staff are classified as direct labor with a total Direct Labor Cost (DLC) of IDR 2,000,000 per month, while the remaining four employees, consisting of two waiters, one cashier, and one cleaning staff, are classified as indirect labor with a total Indirect Labor Cost (ILC) of IDR 4,000,000 per month. Overall, the total labor cost of Sri Wangi Restaurant reaches IDR 6,000,000 per month under a fixed salary scheme of IDR 1,000,000 per employee. This study concludes that an

appropriate classification of direct and indirect labor costs provides a more accurate informational basis for owners to evaluate workforce structure, control expenditures, and promote operational efficiency.

Keywords: *Cost Accounting, Direct Labor Cost, Indirect Labor Cost, Operational Efficiency, Culinary Business*

© The Author(s). 2021 Open Access This article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits use, sharing, adaptation, distribution and reproduction in any medium or format, as long as you give appropriate credit to the original author(s) and the source, provide a link to the Creative Commons licence, and indicate if changes were made. The images or other third party material in this article are included in the article's Creative Commons licence, unless indicated otherwise in a credit line to the material. To view a copy of this licence, visit <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0>

PENDAHULUAN

Pertumbuhan sektor kuliner di Indonesia terus menunjukkan tren positif seiring dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap layanan makanan dan minuman siap saji. Perubahan gaya hidup masyarakat, meningkatnya mobilitas, serta berkembangnya teknologi digital dalam layanan pemesanan makanan telah mendorong industri kuliner menjadi salah satu sektor ekonomi yang mengalami perkembangan paling pesat. Kontribusi sektor kuliner tidak hanya berdampak terhadap peningkatan pendapatan pelaku usaha, tetapi juga berperan dalam menciptakan lapangan pekerjaan, memperkuat perekonomian daerah, serta mendukung pertumbuhan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Kondisi tersebut menyebabkan persaingan antarpelaku usaha kuliner semakin kompetitif sehingga setiap perusahaan dituntut mampu mengelola sumber daya secara efektif dan efisien agar dapat mempertahankan keberlangsungan usahanya.

Dalam menghadapi persaingan tersebut, pelaku usaha tidak lagi cukup hanya mengandalkan kualitas produk dan pelayanan kepada pelanggan. Pengelolaan biaya operasional menjadi faktor yang sama pentingnya dalam menentukan keberhasilan suatu usaha. Menurut Mulyadi (2018), akuntansi biaya merupakan proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya yang digunakan sebagai dasar perencanaan, pengendalian, serta pengambilan keputusan manajemen. Informasi biaya yang akurat memungkinkan perusahaan mengetahui sumber-sumber pemborosan, meningkatkan efisiensi operasional, serta menentukan strategi penetapan harga yang lebih kompetitif. Oleh karena itu, sistem akuntansi biaya menjadi instrumen penting dalam mendukung keberlangsungan usaha, terutama pada sektor kuliner yang memiliki karakteristik biaya operasional yang dinamis.

Salah satu komponen biaya operasional yang memiliki proporsi cukup besar adalah biaya tenaga kerja. Tenaga kerja merupakan sumber daya utama yang berperan langsung dalam proses produksi maupun pelayanan kepada konsumen. Keberhasilan operasional rumah makan sangat dipengaruhi oleh produktivitas tenaga kerja, mulai dari proses pengolahan bahan baku, penyajian makanan, hingga pelayanan kepada pelanggan. Menurut Carter (2019), biaya tenaga kerja merupakan seluruh pengorbanan ekonomi yang dikeluarkan perusahaan sebagai kompensasi atas jasa yang diberikan karyawan dalam proses operasional perusahaan. Pengelolaan biaya tenaga kerja yang tepat tidak hanya berdampak pada efisiensi biaya, tetapi juga meningkatkan produktivitas, kualitas layanan, dan daya saing perusahaan secara keseluruhan.

Lebih lanjut, Horngren dkk. (2021) menjelaskan bahwa informasi biaya tenaga kerja merupakan salah satu elemen utama dalam sistem akuntansi biaya karena berkaitan dengan perencanaan anggaran, pengendalian biaya, evaluasi kinerja, serta pengambilan keputusan manajerial. Apabila biaya tenaga kerja tidak dikelola secara sistematis, perusahaan akan mengalami kesulitan dalam mengidentifikasi efisiensi penggunaan tenaga kerja, menghitung biaya produksi secara akurat,

maupun menentukan laba yang sebenarnya diperoleh. Oleh sebab itu, pencatatan biaya tenaga kerja harus dilakukan secara tepat sesuai dengan karakteristik pekerjaan masing-masing karyawan.

Dalam konsep akuntansi biaya, biaya tenaga kerja pada dasarnya dibedakan menjadi biaya tenaga kerja langsung (*direct labor cost*) dan biaya tenaga kerja tidak langsung (*indirect labor cost*). Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya yang secara langsung dapat ditelusuri terhadap produk atau jasa yang dihasilkan, sedangkan biaya tenaga kerja tidak langsung adalah biaya tenaga kerja yang mendukung proses produksi namun tidak dapat dibebankan secara langsung pada suatu produk tertentu. Menurut Blocher dkk. (2021), ketepatan dalam mengklasifikasikan biaya tenaga kerja menjadi dasar penting dalam menghasilkan informasi biaya yang relevan sehingga manajemen dapat melakukan pengendalian biaya secara lebih efektif. Kesalahan dalam pengelompokan biaya dapat menyebabkan terjadinya distorsi biaya produksi yang berdampak pada kesalahan penentuan harga pokok maupun pengambilan keputusan bisnis.

Pentingnya pengelolaan biaya tenaga kerja juga semakin dirasakan pada usaha berskala mikro dan kecil, termasuk rumah makan tradisional yang umumnya masih menerapkan sistem pencatatan keuangan secara sederhana. Sebagian besar UMKM masih berfokus pada pencatatan arus kas masuk dan keluar tanpa melakukan penggolongan biaya berdasarkan prinsip akuntansi biaya. Akibatnya, informasi mengenai besarnya biaya produksi maupun biaya operasional belum mampu menggambarkan kondisi usaha secara akurat. Padahal, informasi tersebut sangat dibutuhkan sebagai dasar evaluasi efisiensi penggunaan tenaga kerja serta penyusunan strategi pengembangan usaha dalam jangka panjang.

Beberapa penelitian terdahulu menunjukkan bahwa pengelolaan biaya tenaga kerja memiliki pengaruh yang signifikan terhadap efisiensi operasional perusahaan. Penelitian yang dilakukan oleh Nur Kholifah dkk. (2023) menunjukkan bahwa pengendalian biaya tenaga kerja mampu meningkatkan efisiensi operasional melalui pengalokasian sumber daya manusia yang lebih optimal. Selain itu, penelitian Monoarfa dkk. (2024) menyatakan bahwa klasifikasi biaya tenaga kerja yang tepat memberikan informasi biaya yang lebih akurat sehingga membantu manajemen dalam melakukan perencanaan biaya, pengendalian operasional, serta evaluasi kinerja perusahaan. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa penerapan akuntansi biaya tenaga kerja memiliki peranan strategis dalam mendukung efektivitas pengelolaan usaha.

Rumah Makan Sri Wangi yang beroperasi di Limba U I, Kota Gorontalo, merupakan salah satu usaha kuliner berskala mikro yang menghadapi tantangan serupa. Berdasarkan hasil observasi awal, diketahui bahwa pencatatan biaya tenaga kerja masih dilakukan secara sederhana dengan mencatat total pengeluaran gaji setiap bulan tanpa melakukan pemisahan berdasarkan fungsi pekerjaan masing-masing karyawan. Seluruh biaya tenaga kerja dicatat sebagai satu kelompok pengeluaran sehingga belum mencerminkan klasifikasi biaya tenaga kerja langsung maupun biaya tenaga kerja tidak langsung sesuai dengan prinsip akuntansi biaya. Kondisi tersebut menyebabkan informasi biaya yang dihasilkan belum sepenuhnya dapat digunakan sebagai dasar pengendalian biaya maupun evaluasi efisiensi operasional usaha.

Selain itu, belum adanya sistem klasifikasi biaya tenaga kerja menyebabkan manajemen kesulitan dalam mengetahui besarnya kontribusi masing-masing fungsi pekerjaan terhadap biaya operasional rumah makan. Dampaknya, perusahaan belum memiliki dasar yang memadai untuk melakukan evaluasi produktivitas tenaga kerja, menyusun anggaran tenaga kerja secara lebih akurat, maupun menentukan strategi efisiensi biaya tanpa mengurangi kualitas pelayanan kepada pelanggan. Mengingat tenaga kerja merupakan salah satu komponen biaya terbesar dalam operasional rumah

makan, penerapan akuntansi biaya tenaga kerja yang sesuai dengan teori menjadi kebutuhan yang penting bagi keberlangsungan usaha.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan mendeskripsikan implementasi akuntansi biaya tenaga kerja pada Rumah Makan Sri Wangi, khususnya dalam aspek klasifikasi serta perhitungan biaya tenaga kerja langsung (*direct labor cost*) dan biaya tenaga kerja tidak langsung (*indirect labor cost*) berdasarkan sistem penggajian bulanan yang diterapkan perusahaan. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran empiris mengenai penerapan akuntansi biaya tenaga kerja pada UMKM sektor kuliner serta menjadi referensi bagi pelaku usaha dalam menyusun sistem pengelolaan tenaga kerja yang lebih terstruktur, akurat, dan berbasis data. Selain memberikan kontribusi praktis bagi pengelolaan usaha, penelitian ini juga diharapkan dapat memperkaya kajian ilmiah mengenai implementasi akuntansi biaya pada UMKM, khususnya yang bergerak di bidang jasa makanan dan minuman.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif yang bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis implementasi akuntansi biaya tenaga kerja pada objek yang diteliti. Pendekatan kuantitatif dipilih karena data yang dianalisis berbentuk numerik dalam satuan moneter yang dapat diukur, dihitung, dan dianalisis secara objektif sehingga menghasilkan informasi yang akurat mengenai besaran biaya tenaga kerja. Menurut Sugiyono (2023), metode penelitian kuantitatif merupakan metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivisme, digunakan untuk meneliti populasi atau sampel tertentu dengan pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian serta analisis data bersifat statistik atau kuantitatif guna menguji maupun mendeskripsikan fenomena yang diteliti. Sementara itu, Creswell (2018) menjelaskan bahwa pendekatan kuantitatif menghasilkan data yang bersifat objektif melalui proses pengukuran sehingga mampu memberikan gambaran yang lebih terukur terhadap suatu fenomena penelitian.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif. Menurut Nazir (2019), penelitian deskriptif bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta, karakteristik, serta hubungan antarfenomena yang diteliti tanpa melakukan manipulasi terhadap variabel penelitian. Oleh karena itu, penelitian ini tidak dimaksudkan untuk menguji hubungan sebab akibat, melainkan mendeskripsikan bagaimana implementasi akuntansi biaya tenaga kerja diterapkan pada Rumah Makan Sri Wangi berdasarkan kondisi yang sebenarnya.

Objek penelitian adalah Rumah Makan Sri Wangi yang berlokasi di Limba U I, Kecamatan Kota Selatan, Kota Gorontalo, Provinsi Gorontalo. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa usaha tersebut merepresentasikan karakteristik UMKM sektor kuliner yang masih menerapkan sistem pencatatan biaya secara sederhana, sehingga relevan untuk dikaji dalam perspektif akuntansi biaya tenaga kerja. Penelitian dilaksanakan mulai tanggal 11 Mei 2026 hingga seluruh data yang dibutuhkan berhasil diperoleh.

Sumber data yang digunakan terdiri atas data primer dan data sekunder. Menurut Sugiyono (2023), data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari sumber pertama melalui interaksi antara peneliti dengan responden, sedangkan data sekunder merupakan data yang diperoleh dari dokumen, arsip, maupun sumber lain yang telah tersedia sebelumnya. Dalam penelitian ini, data primer diperoleh melalui wawancara terstruktur dengan pemilik Rumah Makan Sri Wangi mengenai struktur tenaga kerja, sistem penggajian, pembagian tugas karyawan, serta mekanisme pengawasan

tenaga kerja. Adapun data sekunder diperoleh dari dokumen internal perusahaan berupa daftar karyawan, catatan penggajian, serta dokumen pendukung lainnya yang berkaitan dengan biaya tenaga kerja.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui tiga metode yang saling melengkapi, yaitu wawancara, observasi, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan secara terstruktur menggunakan pedoman pertanyaan yang telah disusun sebelumnya agar informasi yang diperoleh sesuai dengan kebutuhan penelitian. Menurut Arikunto (2021), wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui proses tanya jawab secara langsung guna memperoleh informasi yang lebih mendalam dari responden. Selanjutnya, observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung aktivitas operasional rumah makan, khususnya pembagian tugas karyawan dan proses pelayanan kepada konsumen. Sementara itu, dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan berbagai dokumen yang berkaitan dengan sistem penggajian dan pencatatan biaya tenaga kerja. Menurut Moleong (2021), dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data yang memanfaatkan dokumen tertulis maupun arsip sebagai sumber informasi untuk mendukung hasil penelitian.

Untuk meningkatkan keabsahan data, penelitian ini menerapkan triangulasi teknik, yaitu membandingkan informasi yang diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Menurut Sugiyono (2023), triangulasi teknik dilakukan dengan menggunakan beberapa metode pengumpulan data terhadap sumber yang sama sehingga tingkat kepercayaan terhadap data penelitian menjadi lebih tinggi.

Analisis data dilakukan melalui beberapa tahapan secara sistematis. Tahap pertama adalah pengumpulan seluruh data yang berkaitan dengan tenaga kerja dan sistem penggajian. Tahap kedua adalah klasifikasi tenaga kerja berdasarkan konsep akuntansi biaya menjadi biaya tenaga kerja langsung (*direct labor cost*) dan biaya tenaga kerja tidak langsung (*indirect labor cost*) sesuai dengan keterlibatan masing-masing tenaga kerja dalam proses produksi maupun kegiatan pendukung operasional. Tahap ketiga adalah menghitung besarnya Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) dan Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung (BTKTL) berdasarkan data penggajian yang dimiliki perusahaan. Tahap terakhir adalah melakukan interpretasi terhadap hasil perhitungan untuk menilai implementasi akuntansi biaya tenaga kerja serta implikasinya terhadap efisiensi operasional Rumah Makan Sri Wangi.

Menurut Miles, Huberman, dan Saldaña (2014), analisis data merupakan proses mengorganisasi, mengelompokkan, serta menginterpretasikan data sehingga menghasilkan informasi yang bermakna. Meskipun konsep tersebut banyak digunakan dalam penelitian kualitatif, prinsip pengorganisasian dan interpretasi data juga relevan dalam penelitian deskriptif kuantitatif karena membantu peneliti menyajikan hasil analisis secara sistematis dan mudah dipahami. Seluruh hasil analisis dalam penelitian ini disajikan dalam bentuk tabel dan uraian deskriptif sehingga dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai implementasi akuntansi biaya tenaga kerja pada Rumah Makan Sri Wangi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rumah Makan Sri Wangi beroperasi setiap hari melayani berbagai segmen konsumen dengan menyajikan beragam pilihan makanan dan minuman. Aktivitas operasionalnya ditopang oleh enam orang tenaga kerja. Intensitas operasional usaha ini mengalami fluktuasi yang cukup berarti sepanjang hari. Lonjakan kunjungan pelanggan umumnya berlangsung pada jam makan siang (pukul

11.00–13.00) dan jam makan malam (pukul 18.00–20.00), sedangkan di luar rentang tersebut aktivitas operasional relatif sepi. Merespons pola ini, pemilik usaha secara aktif menyesuaikan penempatan tenaga kerja dengan kebutuhan aktual, disertai pengawasan rutin terhadap kehadiran dan disiplin kerja karyawan sebagai bagian dari pengendalian biaya internal.

Klasifikasi Tenaga Kerja

Berdasarkan kaidah akuntansi biaya, karyawan Rumah Makan Sri Wangi dibedakan menjadi dua kategori, yaitu tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung, sebagaimana disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Klasifikasi Tenaga Kerja Rumah Makan Sri Wangi

No	Jenis Tenaga Kerja	Jabatan	Jumlah	Gaji/Bulan (Rp)
1	Tenaga Kerja Langsung	Karyawan Dapur	2 Orang	1.000.000
2	Tenaga Kerja Tidak Langsung	Pelayan	2 Orang	1.000.000
3	Tenaga Kerja Tidak Langsung	Kasir	1 Orang	1.000.000
4	Tenaga Kerja Tidak Langsung	Kebersihan	1 Orang	1.000.000

Tabel 1 menunjukkan bahwa karyawan bagian dapur dikategorikan sebagai tenaga kerja langsung karena keterlibatannya secara langsung dalam proses pengolahan bahan baku menjadi produk siap saji yang dijual kepada pelanggan. Sementara itu, pelayan, kasir, dan petugas kebersihan dikategorikan sebagai tenaga kerja tidak langsung karena perannya bersifat mendukung kelancaran operasional, yaitu pelayanan pelanggan, transaksi pembayaran, dan kebersihan lingkungan usaha, tanpa terlibat langsung dalam proses produksi makanan. Seluruh karyawan menerima gaji tetap bulanan sebesar Rp1.000.000 per orang yang dibayarkan secara konsisten di setiap akhir bulan tanpa mempertimbangkan fluktuasi volume pelanggan maupun jam kerja aktual.

Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)

Perhitungan BTKL merujuk pada formula standar dalam akuntansi biaya, yaitu:

$$\text{BTKL} = \text{Jumlah Tenaga Kerja Langsung} \times \text{Upah per Tenaga Kerja}$$

Dengan jumlah tenaga kerja langsung sebanyak 2 orang dan upah per individu Rp1.000.000 per bulan, perhitungan BTKL Rumah Makan Sri Wangi adalah sebagai berikut:

$$\text{BTKL} = 2 \times \text{Rp1.000.000} = \text{Rp2.000.000 per bulan}$$

Rincian perhitungan tersebut disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung

No	Divisi / Bagian Kerja	Jumlah TK	Gaji/Bulan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Dapur	2 Orang	1.000.000	2.000.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)				2.000.000

Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung (BTKTL)

Perhitungan BTKTL menggunakan formula yang serupa dengan BTKL, yaitu:

$$\text{BTKTL} = \text{Jumlah Tenaga Kerja Tidak Langsung} \times \text{Upah per Tenaga Kerja}$$

Dengan jumlah tenaga kerja tidak langsung sebanyak 4 orang, yang terdiri atas dua orang pelayan, satu orang kasir, dan satu orang petugas kebersihan, serta upah per individu Rp1.000.000 per bulan, perhitungan BTKTL Rumah Makan Sri Wangi adalah sebagai berikut:

$$\text{BTKTL} = 4 \times \text{Rp1.000.000} = \text{Rp4.000.000 per bulan}$$

Rincian perhitungan tersebut disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

No	Divisi / Bagian Kerja	Jumlah TK	Gaji/Bulan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Pelayan	2 Orang	1.000.000	2.000.000
2	Kasir	1 Orang	1.000.000	1.000.000
3	Kebersihan	1 Orang	1.000.000	1.000.000
Total Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung (BTKTL)				4.000.000

Total Biaya Tenaga Kerja

Dengan menggabungkan BTKL dan BTKTL, total biaya tenaga kerja Rumah Makan Sri Wangi per bulan dapat dihitung sebagai berikut:

$$\text{Total Biaya Tenaga Kerja} = \text{BTKL} + \text{BTKTL} = \text{Rp2.000.000} + \text{Rp4.000.000} = \text{Rp6.000.000 per bulan}$$

Tabel 4. Total Biaya Tenaga Kerja Rumah Makan Sri Wangi

Komponen Biaya	Jumlah (Rp)	Proporsi (%)
Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)	2.000.000	33,3%
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung (BTKTL)	4.000.000	66,7%
Total Biaya Tenaga Kerja	6.000.000	100%

Hasil tersebut menunjukkan bahwa proporsi biaya tenaga kerja tidak langsung (66,7%) jauh lebih besar dibandingkan proporsi biaya tenaga kerja langsung (33,3%) dari total biaya tenaga kerja. Kondisi ini menggambarkan bahwa alokasi tenaga kerja pada Rumah Makan Sri Wangi lebih banyak difokuskan pada kegiatan pendukung operasional, seperti pelayanan pelanggan, pengelolaan transaksi, serta kebersihan lingkungan usaha, dibandingkan pada kegiatan produksi itu sendiri.

Pembahasan

Data hasil perhitungan menunjukkan bahwa Rumah Makan Sri Wangi menanggung total biaya tenaga kerja sebesar Rp6.000.000 setiap bulan, yang terbentuk dari enam kompensasi individu masing-masing senilai Rp1.000.000. Karakter biaya ini bersifat tetap (fixed cost), artinya besarnya tidak terpengaruh oleh naik-turunnya jumlah pelanggan maupun tingkat penjualan harian. Kestabilan

ini menguntungkan dalam hal perencanaan anggaran, namun di sisi lain menuntut pemilik usaha untuk senantiasa memastikan produktivitas setiap karyawan berada pada tingkat yang memadai agar pengeluaran tetap tersebut menghasilkan nilai yang sepadan.

Pemisahan biaya tenaga kerja menjadi BTKL dan BTKTL pada Rumah Makan Sri Wangi memberikan informasi yang lebih rinci dibandingkan apabila seluruh biaya tenaga kerja diperlakukan sebagai satu kesatuan. Klasifikasi ini sejalan dengan pandangan Ahmadi dan Abdillah (2024) yang menegaskan bahwa pengelompokan tenaga kerja yang tepat berpengaruh signifikan terhadap efektivitas pengendalian biaya secara keseluruhan. Dengan mengetahui bahwa BTKTL (Rp4.000.000) lebih besar dibandingkan BTKL (Rp2.000.000), pemilik usaha dapat mengevaluasi apakah proporsi tenaga kerja pendukung saat ini sudah sesuai dengan kebutuhan operasional, ataukah terdapat peluang untuk melakukan penyesuaian agar struktur biaya menjadi lebih efisien.

Temuan ini juga memperkuat argumen Raidah et al. (2026) yang menegaskan bahwa ketepatan klasifikasi biaya tenaga kerja berdampak langsung pada akurasi perhitungan harga pokok produksi, yang selanjutnya menentukan ketepatan penetapan harga jual dan realisasi margin keuntungan. Zaini et al. (2023) juga mengingatkan bahwa inkonsistensi metode maupun klasifikasi perhitungan biaya tenaga kerja dapat menghasilkan distorsi pada laporan keuangan, sehingga konsistensi dalam penerapan klasifikasi—meskipun pada usaha berskala mikro—mutlak untuk dijaga.

Dari perspektif efisiensi operasional, sistem penggajian tetap yang diklasifikasikan dengan baik memudahkan pemilik usaha dalam memetakan struktur biaya secara lebih transparan, sejalan dengan temuan Nurmalasari et al. (2025) bahwa pencapaian efisiensi operasional berkontribusi langsung terhadap peningkatan kinerja dan profitabilitas usaha. Peta biaya yang jelas antara BTKL dan BTKTL ini menjadi dasar evaluasi periodik, misalnya ketika mempertimbangkan perlu tidaknya penambahan atau pengurangan tenaga kerja pendukung seiring perubahan skala operasional. Hal ini juga relevan dengan pandangan Monoarfa et al. (2024) bahwa analisis efisiensi biaya tenaga kerja secara berkala dapat mengungkapkan potensi penghematan yang signifikan, bahkan pada entitas usaha yang tidak terlalu besar.

Sandi et al. (2026) menambahkan bahwa pengendalian biaya tenaga kerja mencakup pemantauan produktivitas harian, pengaturan jadwal kerja, serta mekanisme insentif. Pada Rumah Makan Sri Wangi, penyesuaian jumlah tenaga kerja yang aktif berdasarkan jam ramai dan jam sepi merupakan bentuk praktik pengendalian yang sejalan dengan prinsip tersebut, meskipun belum didukung oleh dokumentasi produktivitas yang terukur secara kuantitatif.

Secara keseluruhan, implementasi akuntansi biaya tenaga kerja pada Rumah Makan Sri Wangi melalui klasifikasi BTKL dan BTKTL telah memperlihatkan potensi nyata dalam mendukung efisiensi dan tata kelola keuangan usaha. Dengan penyempurnaan lebih lanjut dalam hal dokumentasi produktivitas dan evaluasi berkala, usaha ini memiliki peluang untuk meningkatkan kualitas pengelolaan keuangannya ke arah yang lebih profesional dan berbasis data.

KESIMPULAN

Penelitian ini berhasil mengidentifikasi bahwa Rumah Makan Sri Wangi mengimplementasikan akuntansi biaya tenaga kerja melalui klasifikasi enam karyawannya ke dalam dua kategori, yaitu tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung, dengan skema gaji tetap Rp1.000.000 per orang per bulan. Dua orang karyawan bagian dapur diklasifikasikan sebagai tenaga

kerja langsung dengan total BTKL sebesar Rp2.000.000 per bulan, sedangkan empat orang karyawan lainnya yang terdiri atas pelayan, kasir, dan petugas kebersihan diklasifikasikan sebagai tenaga kerja tidak langsung dengan total BTKTL sebesar Rp4.000.000 per bulan. Total biaya tenaga kerja yang ditanggung usaha ini mencapai Rp6.000.000 per bulan, dengan proporsi biaya tenaga kerja tidak langsung yang lebih besar dibandingkan biaya tenaga kerja langsung. Struktur biaya yang bersifat tetap memberikan kepastian dalam perencanaan anggaran, sekaligus menuntut konsistensi produktivitas dari seluruh karyawan. Penelitian ini menegaskan bahwa penerapan akuntansi biaya yang sistematis melalui klasifikasi biaya tenaga kerja langsung dan tidak langsung, bahkan pada skala usaha mikro, memberikan kontribusi nyata bagi efisiensi operasional dan kualitas pengambilan keputusan manajerial yang berbasis data.

REFERENCES

- Ahmadi, M. A., & Abdillah, M. I. T. (2024). Pengendalian biaya tenaga kerja dalam organisasi sektor publik: Studi tentang pengelolaan pegawai tidak tetap (PTT) dan alternatif *outsourcing*. 1(April 2023), 38–43.
- Arikunto, S. (2021). *Dasar-dasar evaluasi pendidikan* (3rd ed.). Bumi Aksara.
- Creswell, J. W. (2018). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (5th ed.). SAGE Publications.
- Gulo, N., & Zebua, S. (2021). Analisis selisih biaya tenaga kerja langsung PT. Haganai Mandiri. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan*, 2(1), 50–57.
- Hanun, N. R., & Sari, D. N. (2025). Accounting cost determination practices in notary office company establishment. *Indonesian Journal of Law and Economics Review*, 20(3). <https://doi.org/10.21070/ijler.v20i3.1500>
- Iriawan, S., & Sharlina, W. (2023). Perhitungan *cost of goods manufactured* pada perusahaan mikro: Pendekatan *full costing* (Studi kasus). *Jurnal Akuntansi Manajemen*, 3(2), 167–181.
- Melina, Kacaribu, A., Satria, F., & Andoko. (2022). *Akuntansi biaya*. CV. Pena Persada.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). SAGE Publications.
- Moleong, L. J. (2021). *Metodologi penelitian kualitatif* (Rev. ed.). PT Remaja Rosdakarya.
- Monoarfa, V., Taufik, L. P., & Husain, K. P. (2024). Analisis efisiensi biaya tenaga kerja langsung pada PT. Davinci Airindo. *ManBiz: Journal of Management and Business*, 3(2), 206–210. <https://doi.org/10.47467/manbiz.v3i2.5566>
- Nazir, M. (2019). *Metode penelitian*. Ghalia Indonesia.
- Nur Kholifah, S., Fauzia, Naufal, N., Putra, A. S., & Maharani, A. (2023). Peran dan fungsi *internal control* biaya tenaga kerja. 2(2), 98–108.
- Nurmalasari, Sulastri, & Carmelita, D. (2025). Exploring the impact of operational efficiency on performance: Case of basic industry 2023–2024. *Journal of Business Economics*, 2(1), 43–63.
- Qolbi, A. K. N., Lannai, D., & Tenriwaru. (2025). Analisis upaya efisiensi biaya pengolahan beras di Perum BULOG Unit Bisnis Industri Regional III Makassar untuk meningkatkan kinerja operasional. 8(2), 809–826.
- Raidah, H., Julianti, E., Saputri, E., & S, L. E. (2026). Analisis penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada Rumah Makan Bungo Lado Jambi. *Jurnal Akuntansi Keuangan*, 15(1), 519–526.

- Sandi, G., Noviyana, R., Rafikasari, D., Rahayu, R. S., & Tanemu, A. (2026). Studi literatur: Pengendalian bahan baku dan biaya tenaga kerja terhadap efisiensi biaya produksi. *Jurnal Riset Akuntansi*, 3(3), 548–555.
- Sugiyono. (2023). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D* (2nd ed.). Alfabeta.
- Zaini, M., Sahara, K., & Agustin, B. H. (2023). Perbandingan biaya tenaga kerja langsung berdasarkan jam kerja dan unit produksi guna meningkatkan laba. *Jurnal Akuntansi Biaya dan Manajemen*, 8(4), 60–75.