MUSYTARI
ISSN : 3025-9495
Neraca Akuntansi Manajemen, Ekonomi
Vol 25 No 9 Tahun 2026

PENYUSUNAN ANGGARAN OPERASIONAL PADA USAHA SATE PADANG X TAHUN 2026

Rifqi Agung[1], Sari Lestari Zainal Ridho[2], Rizal Afif Abdullah Napitupulu[3]
Program Studi Manajemen Bisnis, Politeknik Negeri Sriwijaya

Email: rian48093@gmail.com, sarilestari@polsri.ac.id, rizal.napitupulu@polsri.ac.id

Abstract

This study aims to describe the preparation of an operational budget for the traditional culinary MSME Sate Padang X in Palembang, which has not yet applied a formal budgeting system, detailed cost classification, or accurate profit calculation. A descriptive quantitative method was used, with primary data obtained through interviews, observation, and documentation with the business owner, complemented by secondary data on five years of sales history (2021-2025). The sales budget for 2026 was forecast using the Moment Method, and the resulting figure became the basis for preparing the production budget, direct material budget, direct labor budget, factory overhead budget, cost of goods manufactured, operating expense budget, and the projected income statement, followed by a variance analysis comparing the budget with actual sales for January-May 2026. The results show that the 2026 sales budget is projected at Rp1,175,040,000 for a volume of 48,960 servings, with a cost of goods manufactured of Rp16,582.70 per serving and a projected net profit of Rp289,750,774, or a net margin of 24.66%. The variance analysis indicates an overall achievement of 95.15% for the January-May 2026 period, with the shortfall fully explained by the reduced number of effective operating days during national religious holidays rather than by operational inefficiency. This research provides the business owner with a structured financial planning tool to support more effective cost control and profit planning.

Keywords: Operational Budget, Culinary MSME, Financial Planning, Sales Budget, Income Statement

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan penyusunan anggaran operasional pada UMKM kuliner tradisional Sate Padang X di Palembang, yang selama ini belum menerapkan sistem penganggaran secara formal, klasifikasi biaya secara rinci, maupun perhitungan laba yang akurat. Metode yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif, dengan data primer diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi bersama pemilik usaha, dilengkapi data sekunder berupa data penjualan lima tahun terakhir (2021-2025). Anggaran penjualan tahun 2026 diramalkan menggunakan Metode Momen, dan hasilnya menjadi dasar penyusunan anggaran produksi, anggaran bahan baku langsung, anggaran tenaga kerja langsung, anggaran biaya overhead pabrik, harga pokok produksi, anggaran beban operasional, serta laporan laba rugi proyeksi, dilengkapi analisis varians yang membandingkan anggaran dengan realisasi penjualan Januari-Mei 2026. Hasil penelitian menunjukkan bahwa anggaran penjualan tahun 2026 diproyeksikan sebesar Rp1.175.040.000 untuk volume 48.960 porsi, dengan harga pokok produksi sebesar Rp16.582,70 per porsi dan laba bersih yang diproyeksikan sebesar Rp289.750.774 atau margin bersih 24,66%. Analisis varians menunjukkan

Article History
Received: Agustus 2026
Reviewed: Agustus 2026
Published: Agustus 2026

Plagirism checker no 80
Copyright : author
Publish by : musytari

This work is licensed under a creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license

tingkat capaian keseluruhan sebesar 95,15% pada periode Januari-Mei 2026, dengan selisih yang sepenuhnya dijelaskan oleh berkurangnya hari kerja efektif akibat hari libur nasional keagamaan, bukan oleh inefisiensi operasional. Penelitian ini memberikan pedoman perencanaan keuangan yang terstruktur bagi pemilik usaha guna mendukung pengendalian biaya dan perencanaan laba yang lebih efektif.

Kata Kunci: Anggaran Operasional, UMKM Kuliner, Perencanaan Keuangan, Anggaran Penjualan, Laba Rugi

PENDAHULUAN

Setiap perusahaan didirikan dengan tujuan memperoleh laba yang optimal guna menjamin keberlangsungan usaha, dan untuk mencapainya perusahaan memerlukan perencanaan yang matang sebagai dasar aktivitas operasionalnya. Anggaran merupakan salah satu alat perencanaan dan pengendalian yang membantu perusahaan memperkirakan kebutuhan sumber daya, mengendalikan biaya, serta mengevaluasi kinerja yang dicapai. Salah satu jenis anggaran yang banyak digunakan adalah anggaran operasional, yang mencakup anggaran penjualan, produksi, bahan baku, tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, beban operasional, hingga laba rugi (Sulistyowati dkk., 2020).

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu penopang utama perekonomian Indonesia, dengan kontribusi sekitar 61% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional dan menyerap sekitar 117 juta tenaga kerja pada tahun 2023. Meskipun berperan besar, banyak UMKM masih menghadapi keterbatasan modal, lemahnya pencatatan keuangan, serta belum diterapkannya sistem perencanaan dan penganggaran yang baik, sehingga sulit mengendalikan biaya dan memperkirakan keuntungan yang akan diperoleh.

Sate Padang X (nama disamarkan) merupakan UMKM kuliner tradisional Minangkabau yang berlokasi di kawasan Lemabang, Kota Palembang, dan telah beroperasi sejak tahun 1983 dengan total penjualan mencapai Rp1.075.200.000 dan volume 44.800 porsi pada tahun 2025. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, diketahui bahwa usaha ini belum pernah menyusun anggaran operasional secara formal, belum melakukan klasifikasi biaya produksi secara rinci, dan pencatatan keuangannya masih dilakukan secara sederhana, sehingga informasi mengenai laba yang diperoleh belum dapat diketahui secara akurat.

Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini dirumuskan pada pertanyaan bagaimana cara menyusun anggaran operasional yang tepat untuk mendukung pengelolaan usaha Sate Padang X. Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan penyusunan anggaran operasional pada usaha tersebut guna membantu mengoptimalkan laba pada periode berikutnya, dan diharapkan dapat memberikan pedoman perencanaan keuangan yang terstruktur bagi pemilik usaha serta menjadi referensi bagi penelitian anggaran operasional pada UMKM kuliner tradisional selanjutnya.

LANDASAN TEORI

a. Anggaran dan Anggaran Operasional

Anggaran merupakan suatu rencana keuangan yang disusun secara sistematis dalam satuan moneter, mencakup seluruh kegiatan perusahaan untuk periode waktu tertentu di masa yang akan datang dan bertujuan untuk mencapai target yang telah ditetapkan (Munandar dalam Rahayu dkk., 2023). Anggaran berfungsi sebagai alat perencanaan, alat koordinasi, dan alat

pengendalian bagi manajemen dalam menjalankan aktivitas usahanya (Sulistyowati dkk., 2020). Anggaran operasional sendiri merupakan perencanaan keuangan internal perusahaan yang memuat estimasi pendapatan dan pengeluaran dalam periode tertentu, terdiri dari anggaran penjualan, anggaran produksi, anggaran biaya-biaya pabrik (bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik), anggaran biaya non-produksi, serta anggaran laba rugi (Widajatun dkk., 2021).

b. Komponen Anggaran Operasional

Anggaran penjualan merupakan rencana penjualan perusahaan pada masa yang akan datang yang menjadi dasar penyusunan seluruh anggaran lainnya, mencakup jenis produk, harga jual per unit, dan proyeksi total pendapatan (Noor & Lestari, 2019). Anggaran produksi disusun berdasarkan anggaran penjualan yang telah ditetapkan, dengan mempertimbangkan persediaan awal dan akhir barang jadi, untuk menetapkan jumlah produksi yang optimal (Widajatun dkk., 2021). Anggaran bahan baku menggambarkan kuantitas dan biaya bahan baku yang diperlukan, diperoleh dengan mengalikan anggaran produksi dengan standar penggunaan bahan baku per unit. Anggaran tenaga kerja langsung menghitung biaya upah tenaga kerja yang secara langsung terlibat dalam proses produksi (Adnyana, 2020). Anggaran biaya overhead pabrik (BOP) mencakup seluruh biaya produksi selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung, yang terdiri dari komponen tetap dan variabel. Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan penjumlahan biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan BOP yang dibagi dengan jumlah unit yang diproduksi (Mulyadi & Winarso, 2020). Anggaran beban operasional mencakup biaya non-produksi seperti gaji karyawan penjualan serta biaya administrasi dan umum. Laporan laba rugi merupakan hasil akhir dari seluruh proses penganggaran, yang menggambarkan selisih antara pendapatan dan seluruh biaya yang dikeluarkan selama satu periode (Widajatun dkk., 2021).

c. Analisis Varians

Analisis varians merupakan instrumen pengendalian manajemen yang membandingkan anggaran yang telah ditetapkan dengan realisasi yang sesungguhnya terjadi, guna mengidentifikasi, menganalisis, dan menindaklanjuti penyimpangan yang terjadi (Nafarin, 2019). Selisih dihitung dengan rumus Selisih = Realisasi - Anggaran, sedangkan tingkat capaian dihitung dengan rumus Capaian (%) = (Realisasi / Anggaran) x 100%. Dalam konteks usaha kuliner, anggaran yang baik perlu mempertimbangkan faktor kondisional seperti hari libur nasional dan momen keagamaan yang memengaruhi kapasitas hari kerja efektif dan pola permintaan konsumen (Warningtyas & Rohmatiah, 2022).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif, yaitu penggambaran data yang diteliti secara sistematis dan terukur melalui angka dan analisis statistik sederhana (Sahir, 2021). Objek penelitian adalah Usaha Sate Padang X (nama usaha disamarkan atas permintaan pemilik) yang berlokasi di kawasan Lemabang, Kota Palembang, dengan pemilik usaha sebagai narasumber utama. Data yang digunakan terdiri dari data primer, yaitu hasil wawancara langsung dengan pemilik usaha, dan data sekunder berupa catatan penjualan serta biaya operasional usaha selama lima tahun terakhir (2021-2025) dan realisasi penjualan Januari-Mei 2026. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui riset kepustakaan serta riset lapangan berupa wawancara, observasi, dan dokumentasi.

Anggaran penjualan tahun 2026 diproyeksikan menggunakan Metode Momen (Least Square) atas data penjualan tahun 2021-2025, kemudian didistribusikan ke dua belas bulan berdasarkan pangsa pasar musiman. Anggaran produksi disusun mengikuti kebijakan tanpa persediaan awal

dan akhir barang jadi, sehingga volume produksi identik dengan volume penjualan. Anggaran bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik dihitung berdasarkan standar penggunaan per satuan produksi yang diperoleh dari hasil wawancara dan observasi lapangan. Selanjutnya, seluruh komponen biaya disintesiskan ke dalam harga pokok produksi dan laporan laba rugi proyeksi. Sebagai pelengkap, dilakukan analisis varians dengan membandingkan anggaran dan realisasi penjualan Januari-Mei 2026, dengan mempertimbangkan penyesuaian jumlah hari kerja efektif akibat hari libur nasional keagamaan (Lebaran dan Idul Adha).

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Anggaran Penjualan Tahun 2026

Berdasarkan data historis penjualan tahun 2021-2025 yang menunjukkan pertumbuhan rata-rata sekitar 8,85% per tahun, hasil peramalan dengan Metode Momen menghasilkan proyeksi penjualan tahun 2026 sebesar 48.960 porsi. Volume tersebut didistribusikan ke dalam dua belas bulan berdasarkan pola musiman, dengan puncak permintaan pada bulan Juni-Agustus (10% per bulan) dan titik terendah pada Februari-Mei (7% per bulan) akibat faktor libur Lebaran dan Idul Adha. Dengan harga jual Rp24.000 per porsi, total anggaran penjualan tahun 2026 diproyeksikan sebesar Rp1.175.040.000, sebagaimana disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Anggaran Penjualan Sate Padang X Tahun 2026

Bulan	Pangsa Pasar	Volume (Porsi)	Total Penjualan (Rp)
Januari	8%	3.917	94.003.200
Februari	7%	3.427	82.252.800
Maret	7%	3.427	82.252.800
April	7%	3.427	82.252.800
Mei	7%	3.427	82.252.800
Juni	10%	4.896	117.504.000
Juli	10%	4.896	117.504.000
Agustus	10%	4.896	117.504.000
September	9%	4.406	105.753.600
Oktober	9%	4.406	105.753.600
November	8%	3.917	94.003.200
Desember	8%	3.917	94.003.200
Total	100%	48.960	1.175.040.000

Sumber: Data primer, diolah (2026)

b. Anggaran Produksi, Bahan Baku, dan Tenaga Kerja Langsung

Karena kebijakan manajemen tidak menghendaki adanya persediaan awal maupun akhir produk jadi mengingat sifat produk yang mudah rusak (perishable), anggaran produksi tahun 2026 ditetapkan identik dengan anggaran penjualan, yaitu sebesar 48.960 porsi, dengan produksi tertinggi pada Juni-Agustus (4.896 porsi/bulan) dan terendah pada Februari-Mei (3.427 porsi/bulan).

Bahan baku langsung yang digunakan terdiri dari daging sapi, jantung sapi, daging kambing, rempah-rempah, dan tepung beras, dengan standar penggunaan 0,1 kg daging campuran, 0,01 kg rempah, dan 0,085 kg tepung beras per porsi. Harga bahan baku, khususnya daging sapi, berfluktuasi mengikuti kondisi pasar dan mencapai titik tertinggi menjelang Lebaran. Rekapitulasi kebutuhan dan biaya bahan baku langsung tahun 2026 disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Rekapitulasi Anggaran Bahan Baku Langsung Tahun 2026

Jenis Bahan Baku	Kuantitas Setahun	Total Biaya (Rp)
Daging Sapi	1.632,00 kg	244.228.800
Jantung Sapi	1.632,00 kg	121.828.800
Daging Kambing	1.632,00 kg	218.035.200
Rempah-Rempah	489,60 kg	25.508.160
Tepung Beras	4.161,60 kg	62.881.776
Total Bahan Baku Langsung	-	672.482.736

Sumber: Data primer, diolah (2026)

Total biaya bahan baku langsung tahun 2026 diproyeksikan sebesar Rp672.482.736 atau sekitar 82,83% dari total biaya produksi, dengan daging sapi sebagai komponen terbesar. Struktur biaya ini menegaskan bahwa pengendalian biaya bahan baku, terutama daging sapi, merupakan prioritas utama dalam manajemen biaya usaha ini.

Sementara itu, biaya tenaga kerja langsung dihitung berdasarkan sistem upah borongan per batch produksi (1 batch = 15 kg daging campuran), yang melibatkan dua tenaga kerja spesialis, yaitu pemotong daging (Rp80.000/batch) dan penusuk sate (Rp100.000/batch). Dengan total 326 batch produksi sepanjang tahun 2026, total biaya tenaga kerja langsung diproyeksikan sebesar Rp58.752.000 atau 7,24% dari total biaya produksi.

c. Anggaran Biaya Overhead Pabrik (BOP)

BOP terdiri dari komponen variabel (daun pisang, bawang goreng, tusuk sate, plastik lontong, arang, gas elpiji, serta plastik dan karet takeaway) yang berubah proporsional terhadap volume produksi, dan komponen tetap (listrik, air, bensin motor, dan bensin mobil) yang tidak dipengaruhi fluktuasi produksi. Total BOP tahun 2026 diproyeksikan sebesar Rp80.654.490, terdiri dari BOP variabel sebesar Rp71.054.490 dan BOP tetap sebesar Rp9.800.000, atau sekitar 9,93% dari total biaya produksi. Bawang goreng dan tusuk sate merupakan dua komponen BOP variabel terbesar, mencerminkan intensitas penggunaan bahan pendukung dalam proses penyajian sate.

d. Harga Pokok Produksi (HPP)

Harga Pokok Produksi diperoleh dari penjumlahan biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan BOP, yang kemudian dibagi dengan jumlah porsi yang diproduksi. Ringkasan perhitungan HPP tahun 2026 disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Harga Pokok Produksi Tahun 2026

Komponen Biaya	Jumlah (Rp)	Proporsi
Biaya Bahan Baku Langsung	672.482.736	82,83%
Biaya Tenaga Kerja Langsung	58.752.000	7,24%
Biaya Overhead Pabrik	80.654.490	9,93%
Total Biaya Produksi	811.889.226	100,00%
Unit Produksi (porsi)	48.960	-
HPP per Porsi (Rp)	16.582,70	-

Sumber: Data primer, diolah (2026)

Dengan harga jual Rp24.000 per porsi, margin keuntungan kotor per porsi adalah Rp7.417,30 atau setara 30,91%, yang mencerminkan kemampuan usaha menghasilkan keuntungan yang wajar setelah menutup seluruh biaya produksi langsung.

e. Anggaran Beban Operasional dan Laporan Laba Rugi

Beban operasional non-produksi terdiri dari gaji dua karyawan toko sebesar Rp51.200.000 per tahun, serta beban umum dan administrasi berupa listrik, air, dan sewa gedung sebesar Rp22.200.000 per tahun, sehingga total beban operasional tahun 2026 diproyeksikan sebesar Rp73.400.000. Laporan laba rugi proyeksi tahun 2026 disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Laporan Laba Rugi Proyeksi Tahun 2026

Keterangan	Jumlah (Rp)
Penjualan (48.960 porsi x Rp24.000)	1.175.040.000
Harga Pokok Penjualan	811.889.226
Laba Kotor	363.150.774
Beban Operasional	73.400.000
Laba Bersih	289.750.774

Sumber: Data primer, diolah (2026)

Proyeksi laba rugi menunjukkan margin laba kotor sebesar 30,91% dan margin laba bersih sebesar 24,66%, angka yang tergolong sehat bagi usaha kuliner skala UMKM mengingat rata-rata margin usaha makanan dan minuman di Indonesia umumnya berkisar 15%-30%. Berdasarkan struktur biaya tersebut, titik impas (break-even point) usaha ini tercapai pada volume penjualan minimum 3.485 porsi per tahun atau setara nilai penjualan Rp83.640.000, sebuah batas bawah yang jauh di bawah kapasitas produksi riil perusahaan sehingga usaha ini berada pada posisi keuangan yang cukup aman.

f. Analisis Perbandingan Anggaran dan Realisasi Penjualan Januari-Mei 2026

Sebagai alat evaluasi terhadap anggaran yang telah disusun, dilakukan analisis varians antara anggaran dan realisasi penjualan periode Januari-Mei 2026. Pada periode ini terdapat pengurangan hari kerja efektif akibat libur Lebaran (Maret), pasca-Lebaran (April), dan Idul Adha (Mei).

Tabel 5. Perbandingan Anggaran dan Realisasi Penjualan Januari-Mei 2026

Bulan	Anggaran (Porsi)	Realisasi (Porsi)	Selisih (Porsi)	Capaian (%)	Keterangan
Januari	3.916	4.040	+124	103,2%	Favorable
Februari	3.427	3.600	+173	105,0%	Favorable
Maret	3.427	2.700	(727)	78,8%	Unfavorable (Lebaran)
April	3.427	3.170	(257)	92,1%	Unfavorable (pasca-Lebaran)
Mei	3.427	3.260	(167)	95,1%	Unfavorable (Idul Adha)
Total	17.625	16.770	(854)	95,15%	Hampir Tercapai

Sumber: Data primer, diolah (2026)

Realisasi penjualan kumulatif Januari-Mei 2026 mencapai 16.770 porsi dari anggaran 17.625 porsi, atau capaian 95,15% dengan selisih defisit 854 porsi. Performa di atas anggaran (favorable) tercapai pada Januari dan Februari, sedangkan penyimpangan di bawah anggaran pada Maret-Mei murni disebabkan oleh berkurangnya hari kerja efektif akibat hari libur nasional keagamaan, bukan oleh penurunan daya serap pasar. Hal ini dibuktikan dengan produktivitas harian yang justru tetap tinggi pada hari-hari kerja aktif menjelang Lebaran. Temuan ini menegaskan pentingnya bagi manajemen untuk mengintegrasikan kalender hari libur nasional sebagai variabel penyesuaian utama (flexible seasonal budgeting) dalam penyusunan anggaran penjualan periode berikutnya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, anggaran penjualan tahun 2026 yang diproyeksikan menggunakan Metode Momen menghasilkan volume 48.960 porsi dengan total pendapatan Rp1.175.040.000, yang menjadi dasar bagi seluruh anggaran operasional lainnya. Total biaya bahan baku langsung sebesar Rp672.482.736 mendominasi struktur biaya produksi dengan proporsi 82,83%, sehingga menjadi komponen paling kritis untuk dikendalikan. Harga Pokok Produksi diperoleh sebesar Rp16.582,70 per porsi, menghasilkan margin laba kotor 30,91% dan laba bersih yang diproyeksikan sebesar Rp289.750.774 atau margin bersih 24,66%. Analisis varians periode Januari-Mei 2026 menunjukkan tingkat capaian 95,15%, dengan penyimpangan yang sepenuhnya dijelaskan oleh faktor eksternal berupa hari libur nasional keagamaan, bukan oleh inefisiensi operasional usaha.

Saran

Pemilik usaha disarankan menerapkan pencatatan keuangan harian yang konsisten agar realisasi dapat dibandingkan secara berkala dengan anggaran, membangun kemitraan jangka panjang dengan pemasok daging guna menjaga stabilitas harga bahan baku, serta menyusun anggaran penjualan berbasis flexible seasonal budgeting yang memperhitungkan kalender hari libur nasional. Bagi penelitian selanjutnya, disarankan untuk memperluas objek penelitian pada beberapa UMKM kuliner tradisional sejenis guna memperoleh tolok ukur (benchmarking) efisiensi biaya produksi, serta mengintegrasikan anggaran kas dan proyeksi neraca untuk memperdalam analisis likuiditas dan solvabilitas usaha.

ISSN : 3025-9495

DAFTAR PUSTAKA

Adnyana, I. M. S. (2020). Manajemen Keuangan Bisnis: Konsep dan Aplikasinya. Jakarta: Kencana.

Anthony, R. N., & Govindarajan, V. (2007). Management Control Systems (12th ed.). New York: McGraw-Hill.

Mulyadi, & Winarso, W. (2020). Akuntansi Biaya. Jakarta: Salemba Empat.

Nafarin, M. (2019). Penganggaran Perusahaan (Edisi 3). Jakarta: Salemba Empat.

Noor, R. M., & Lestari, A. Y. (2019). Anggaran Perusahaan: Pendekatan Praktis. Yogyakarta: Deepublish.

Rahayu, D., dkk. (2023). Penganggaran Perusahaan. Bandung: Media Sains Indonesia.

Sahir, S. H. (2021). Metodologi Penelitian. Yogyakarta: KBM Indonesia.

Sulistyowati, C., Anggraeni, E. R., Hanna, D., & Mulyani, S. (2020). Anggaran Perusahaan: Teori dan Praktiknya. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.

Warningtyas, S. E., & Rohmatiah, A. (2022). Penganggaran Perusahaan. Nganjuk: Penerbit Adjie Media Nusantara.

Widajatun, V. W., Astuti, Inrawan, A., Silitonga, H. P., Putri, D. E., Manurung, S., Ervina, N., Susanti, A. N., & Ichsani, S. (2021). Anggaran Operasional Perusahaan Manufaktur. Yogyakarta: Zahir Publishing.