

PENERAPAN ANALISIS BIAYA DIFERENSIAL DALAM PENGAMBILAN KEPUTUSAN MEMBUAT ATAU MEMBELI PADA USAHA YANG BERGERAK DI BIDANG KULINER

Lovanka Salsabila Aulia Putri¹, Andi Adelia Dwi Fitriyani², Emylia Yuniarti³
Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Sriwijaya

E-mail: yuniartiemylia@unsri.ac.id¹, 01031382328150@student.unsri.ac.id²,
01031382328140@student.unsri.ac.id³

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk memahami bagaimana analisis biaya diferensial diterapkan dalam pengambilan keputusan membuat atau membeli pada usaha yang bergerak di bidang kuliner. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan menelaah sejumlah studi terdahulu yang membahas praktik pengambilan keputusan berdasarkan perbandingan biaya relevan antara dua alternatif tersebut. Dengan menganalisis beberapa kasus dari berbagai jenis usaha makanan, ditemukan bahwa pendekatan biaya diferensial membantu pelaku usaha dalam membandingkan alternatif yang tersedia melalui identifikasi biaya relevan. Hasil kajian menunjukkan bahwa sebagian besar usaha kuliner memilih opsi yang paling efisien berdasarkan perhitungan selisih biaya antara alternatif, terutama dengan memperhatikan biaya relevan seperti biaya variabel dan biaya tambahan. Selain faktor biaya, aspek seperti kualitas produk dan fleksibilitas produksi juga menjadi pertimbangan penting. Analisis ini terbukti membantu pelaku usaha dalam pengambilan keputusan strategis yang berdampak langsung pada peningkatan profit dan efisiensi operasional.

Kata kunci: analisis biaya diferensial, membuat atau membeli, pengambilan keputusan, usaha makanan, efisiensi biaya

ABSTRACT

This study aims to understand how differential cost analysis is applied in making decisions to make or buy in culinary businesses. This study uses a qualitative descriptive method by reviewing a few previous studies that discuss decision-making practices based on a comparison of relevant costs between the two alternatives. By analyzing several cases from several types of food businesses, it was found that the differential cost approach helps businesses in comparing available alternatives through the identification of relevant costs. The results of the study show that most culinary businesses choose the most efficient way based on calculating the cost difference between alternatives, especially by considering relevant costs such as variable costs and other costs. In addition to cost factors, aspects such as product quality and production flexibility are also important considerations. This analysis has been proven to help business actors in making strategic decisions that have a direct impact on increasing profits and operational efficiency.

Keywords: differential cost analysis, make or buy, decision making, food business, cost efficiency

Article history

Received: Mei 2025
Reviewed: Mei 2025
Published: Mei 2025

Plagiarism checker no 852
Doi : prefix doi :
10.8734/musytari.v1i2.359
Copyright : author
Publish by : musytari



This work is licensed under a [creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

PENDAHULUAN

Pendahuluan

Usaha di bidang kuliner merupakan salah satu usaha yang berkembang pesat dan memiliki tingkat persaingan yang tinggi. Seiring meningkatnya kebutuhan masyarakat akan makanan olahan yang praktis dan berkualitas, pelaku usaha makanan dituntut untuk terus berinovasi serta melakukan efisiensi biaya dalam setiap lini operasional. Keputusan membuat atau membeli (*make or buy decision*) merupakan bagian dari analisis biaya diferensial, yang menitikberatkan pada perbandingan antara biaya yang timbul dari dua alternatif atau lebih. Salah satu tantangan utama dalam menjalankan usaha ini adalah bagaimana mengambil keputusan yang tepat dalam proses produksi, khususnya ketika dihadapkan pada pilihan antara membeli bahan baku dari luar atau memproduksinya sendiri. Keputusan tersebut tidak hanya berdampak pada biaya, tetapi juga menyangkut kualitas produk, kapasitas produksi, serta keberlangsungan usaha.

Menurut (Agung Pangestu et al., 2024), keputusan untuk memproduksi sendiri dapat memberikan keuntungan yang lebih besar apabila perusahaan mampu memanfaatkan kapasitas produksinya secara optimal dan menekan biaya variabel. Hal serupa juga dikemukakan oleh (Nainggolan et al., 2020) dalam studi pada rumah makan, di mana mereka menunjukkan bahwa produksi sendiri lebih efisien dibandingkan pembelian jika biaya tetap tidak mengalami perubahan signifikan dan bahan baku tersedia dengan harga bersaing.

Sementara itu, (Yahya Ganda Yulistiana, Supri Wahyudi Utomo, 2018) menekankan pentingnya menghitung biaya diferensial secara akurat agar pelaku usaha tidak hanya terpaku pada harga beli, melainkan juga mempertimbangkan biaya lainnya dan potensi kerugian jika kapasitas produksi dibiarkan tidak terpakai. Dalam konteks usaha kuliner, (Wanda J.N. Tumbol., A.T. Poputra., 2014) bahkan menunjukkan bahwa keputusan membeli atau membuat bakso sendiri tidak hanya berkaitan dengan penghematan biaya, tetapi juga kualitas dan ketergantungan terhadap pemasok luar. Dengan mempertimbangkan berbagai studi tersebut, penting untuk menelaah lebih dalam bagaimana analisis biaya diferensial diterapkan dalam pengambilan keputusan membeli atau memproduksi sendiri, khususnya pada sektor usaha makanan yang memiliki dinamika tinggi dan karakteristik biaya yang beragam.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan biaya diferensial dalam pengambilan keputusan membeli atau memproduksi sendiri pada usaha yang bergerak di bidang kuliner. Secara khusus, tujuan penelitian ini:

1. Mengidentifikasi faktor-faktor biaya yang relevan dalam pengambilan keputusan tersebut.
2. Membandingkan hasil keputusan berdasarkan studi kasus dari berbagai pelaku usaha makanan.
3. Memberikan gambaran mengenai hasil keputusan tersebut terhadap efisiensi dan profitabilitas usaha.

Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini antara lain:

1. Bagi pelaku usaha makanan, penelitian ini dapat menjadi referensi dalam mengambil keputusan strategis terkait proses produksi yang lebih efisien.
2. Bagi akademisi dan mahasiswa, penelitian ini memperkaya kajian mengenai akuntansi manajemen, khususnya dalam penerapan analisis biaya diferensial.

TINJAUAN PUSTAKA

1. Akuntansi Manajemen

Akuntansi manajemen merupakan sistem informasi yang menyediakan data keuangan maupun non-keuangan untuk membantu manajemen dalam membuat keputusan yang

bersifat internal dan strategis. Fokus utama akuntansi ini adalah bagaimana informasi biaya dapat diolah untuk menentukan tindakan yang paling menguntungkan bagi perusahaan.

2. Analisis Biaya Diferensial

Analisis Biaya diferensial adalah perbedaan biaya antara dua atau lebih alternatif keputusan. Biaya ini menjadi penting ketika manajemen harus menentukan apakah lebih baik memproduksi suatu komponen sendiri atau membelinya dari pihak luar. (Hendro Tilaar, Herman Karamoy, 2015) menyebutkan bahwa biaya diferensial sangat membantu dalam proses perbandingan alternatif keputusan produksi.

3. Keputusan Membuat atau Membeli

Keputusan membuat atau membeli umumnya diambil untuk mengefisienkan kegiatan operasional dan meningkatkan laba. (Rantung, 2014) menjelaskan bahwa penerapan analisis biaya diferensial memberikan gambaran konkret bagi pengusaha kuliner dalam menentukan keputusan membuat atau membeli bahan baku dengan mempertimbangkan efisiensi biaya.

4. Faktor-faktor yang Memengaruhi Keputusan Membuat atau Membeli

Berbagai faktor memengaruhi keputusan membuat atau membeli, antara lain:

1. Biaya produksi dan pembelian,
2. Ketersediaan kapasitas internal,
3. Kualitas produk,
4. Risiko ketergantungan terhadap pemasok,
5. Kebutuhan fleksibilitas produksi, dan
6. Strategi jangka panjang perusahaan.

5. Analisis Efisiensi dan Keuntungan

Analisis biaya diferensial juga menjadi alat ukur efisiensi dalam kegiatan produksi dan pembelian. Menurut (Ningrum et al., 2020), perhitungan yang tepat terhadap biaya relevan memungkinkan pelaku usaha mengetahui potensi penghematan dan peningkatan keuntungan dalam jangka panjang.

6. Optimalisasi Laba Usaha Kuliner

Optimalisasi laba dapat dicapai ketika pemilik usaha memahami perbedaan biaya dan manfaat dari masing-masing alternatif keputusan. Dengan melakukan analisis terhadap biaya yang timbul dalam setiap pilihan, pelaku usaha dapat mengetahui mana yang lebih menguntungkan secara finansial. Keputusan yang didasarkan pada informasi biaya diferensial memungkinkan alokasi sumber daya menjadi lebih efisien dan berdampak langsung terhadap peningkatan laba usaha.

7. Risiko dalam Keputusan Membuat atau Membeli

Keputusan membuat atau membeli tidak hanya berkaitan dengan perhitungan biaya, tetapi juga menyangkut berbagai risiko operasional yang dapat memengaruhi hasil akhir. Risiko seperti gangguan produksi, kerusakan mesin, dan hasil produk yang tidak sesuai standar merupakan tantangan dalam produksi internal. Di sisi lain, keputusan membeli dari luar juga memiliki risiko tersendiri, seperti ketergantungan pada kualitas pemasok, kenaikan harga bahan baku, serta ketidakpastian pengiriman. Oleh karena itu, aspek risiko harus dipertimbangkan dalam pengambilan keputusan strategis seperti ini.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode pendekatan deskriptif kualitatif. Tujuan dari pendekatan ini adalah untuk menyusun kajian secara sistematis terhadap berbagai penelitian terdahulu yang membahas topik pengambilan keputusan membuat atau membeli dalam konteks usaha kuliner. Fokus kajian diarahkan pada analisis biaya diferensial, biaya relevan, serta strategi pengambilan keputusan lainnya yang berkaitan.

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan secara studi pustaka tanpa keterikatan pada lokasi fisik tertentu, dengan menggunakan artikel jurnal ilmiah nasional sebagai sumber data utama. Pengumpulan dan analisis data dilakukan pada bulan April 2025.

Jenis Data dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan adalah data sekunder yang diperoleh dari artikel-artikel jurnal ilmiah. Data diperoleh melalui pencarian di berbagai platform publikasi ilmiah dan relevan dengan topik analisis biaya diferensial dalam pengambilan keputusan membuat atau membeli pada usaha yang bergerak di bidang kuliner. Semua artikel tersebut membahas topik-topik terkait pengambilan keputusan membuat atau membeli, biaya relevan, biaya diferensial.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dilakukan dengan tahapan sebagai berikut:

1. Identifikasi
Menentukan kata kunci pencarian seperti “membuat atau membeli”, “biaya diferensial”, “biaya relevan”, dan topik sejenis lainnya.
2. Seleksi
Menyeleksi artikel jurnal berdasarkan kriteria, yaitu artikel yang membahas keputusan membuat atau membeli dalam usaha yang bergerak di bidang kuliner.
3. Ekstraksi
Mengambil informasi penting dari artikel terpilih, termasuk pendekatan analisis, variabel yang digunakan, serta kesimpulan utama penelitian.
4. Sintesis
Menyusun dan merangkum artikel yang ditemukan untuk dianalisis secara tematik dan sistematis, lalu membandingkannya. Sehingga menghasilkan gambaran umum mengenai pengambilan keputusan membuat atau membeli.

Metode Analisis Data

Data dianalisis dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif. Fokus pada makna, pola, dan keterkaitan antar temuan dari berbagai literatur yang membahas analisis biaya diferensial dalam pengambilan keputusan membuat atau membeli pada usaha yang bergerak di bidang kuliner. Langkah-langkah analisis meliputi:

1. Klasifikasi
Mengelompokkan artikel berdasarkan jenis keputusan yang dianalisis, khususnya keputusan membuat atau membeli bahan baku
2. Perbandingan
Setelah diklasifikasi, dilakukan perbandingan atas informasi biaya diferensial yang digunakan dalam tiap keputusan.
3. Sintesis Tematik
Menyusun tema-tema utama berdasarkan faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan, seperti biaya produksi, kapasitas internal, risiko ketergantungan pemasok, kualitas produk, serta strategi peningkatan laba.
4. Interpretasi
Menarik kesimpulan umum mengenai bagaimana keputusan membuat atau membeli diambil berdasarkan analisis biaya relevan dan biaya diferensial yang berperan dalam mendukung keputusan yang lebih efisien dan strategis pada usaha yang bergerak di bidang kuliner.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif. Berdasarkan hasil telaah dari beberapa jurnal yang membahas penerapan analisis biaya diferensial dalam pengambilan keputusan membuat atau membeli pada usaha yang bergerak di bidang kuliner, terlihat bahwa setiap studi memiliki pendekatan dan latar belakang usaha yang berbeda, namun tetap mengarah pada tujuan yang sama yaitu menentukan pilihan paling efisien dan menguntungkan bagi perusahaan.

Dalam artikel yang berjudul “Analisis Biaya Diferensial dalam Pengambilan Keputusan Membeli atau Memproduksi Sendiri pada RM. Minang Putra”, pembahasan diarahkan pada perbandingan biaya antara membeli nasi kotak dari pihak luar dan memproduksinya sendiri. Hasil kajian menunjukkan bahwa memproduksi sendiri terbukti lebih menguntungkan secara ekonomis, karena dapat menekan total biaya dan memberikan pengendalian lebih besar terhadap kualitas produk. Selain itu, dengan menyewakan lahan kandang maka RM. Minang Putra dapat menekan biaya tenaga kerja yang bisa digunakan untuk membeli daging ayam dari luar. Menurut (Nainggolan et al., 2020) dalam pengambilan keputusan membeli atau memproduksi sendiri harus dilihat dari biaya yang relevan saja, dan tidak memperhitungkan biaya tetap yang tidak relevan karena tidak akan berubah meskipun alternatif berubah.

Penelitian selanjutnya berjudul “Analisis Biaya Diferensial Dalam Pengambilan Keputusan Membeli Atau Memproduksi Sendiri Bahan Baku Ikan Gurami Untuk Meningkatkan Laba Pada Rumah Makan Hargo Dumilah” membahas tentang pengambilan keputusan antara membeli bahan baku ikan gurami dari pemasok luar atau memproduksi sendiri melalui budidaya dalam rangka meningkatkan laba usaha Rumah Makan Hargo Dumilah. Dengan pendekatan biaya diferensial, ditemukan bahwa memproduksi sendiri ikan gurami memberikan efisiensi biaya yang lebih besar serta potensi penghematan dalam jangka panjang dengan menganalisis perbedaan biaya antara kedua opsi tersebut, rumah makan dapat membuat keputusan yang optimal untuk meningkatkan laba. Dalam pembahasannya, Murwani menekankan bahwa “pengambilan keputusan alternatif yang diambil harus berdasarkan pada perbandingan biaya dan pendapatan yang relevan dari masing-masing alternatif keputusan” (Yahya Ganda Yulistiana, Supri Wahyudi Utomo, 2018). Ini memberikan gambaran bahwa dalam sektor kuliner, pemilihan sumber bahan baku melalui analisis diferensial tidak hanya berdampak pada pengurangan beban biaya, tetapi juga pada peningkatan kendali atas kualitas dan bahan baku.

Dalam artikel berjudul “Analisis Biaya Diferensial dalam Pengambilan Keputusan Membeli atau Memproduksi Sendiri pada RM. Ino”, peneliti membandingkan antara biaya yang timbul apabila rumah makan membeli bahan baku dari pihak luar dengan biaya jika memproduksinya sendiri. Hasil kajian memperlihatkan bahwa memproduksi sendiri bahan baku daging babi lebih menguntungkan karena total biaya yang dikeluarkan lebih rendah dibandingkan dengan opsi membeli. Selain itu, keputusan ini juga dinilai mampu memberikan kestabilan operasional dan lebih terjamin dikarenakan kontrol sendiri. Dalam pengambilan keputusan membuat atau membeli harus memperhatikan perbedaan biaya yang timbul dan biaya yang relevan terhadap keputusan menurut (Richardy Oktovian Sallao, 2019). Ini memperkuat argumentasi bahwa dalam praktik usaha kuliner, pemahaman dan penerapan analisis biaya diferensial sangat penting untuk mencapai efisiensi biaya dan keberlanjutan operasional.

Berbeda dengan artikel berjudul “Penerapan Biaya Diferensial Dalam Pengambilan Keputusan Membeli Atau Memproduksi Sendiri Outlet Pisang Goreng Nugget”, pembahasan diarahkan pada evaluasi biaya antara membeli bahan baku jadi dari luar dan memproduksinya sendiri di outlet. Hasil penelitian menunjukkan keputusan membeli dari luar adalah keputusan yang tepat dari pada membuat sendiri karena dapat menekan total biaya produksi dan menghemat waktu operasional. Keputusan tersebut tersebut diambil setelah dilakukan perhitungan selisih biaya yang timbul dari masing-masing alternatif. Menurut (Agung

Pangestu et al., 2024), “analisis biaya diferensial dilakukan untuk melihat besarnya selisih biaya antara membuat sendiri dan membeli dari pihak luar, sehingga diperoleh keputusan yang paling menguntungkan.” Temuan ini mendukung bahwa penggunaan informasi biaya diferensial sangat penting untuk pengambilan keputusan strategis di bidang usaha makanan.

Pada konteks produksi bahan baku olahan, “Analisis Biaya Diferensial dalam Pengambilan Keputusan Membeli atau Memproduksi Sendiri Bahan Baku Daging Ayam Olahan pada UD. Adi Paslah Manado”, membandingkan dua alternatif sumber bahan baku membeli dari luar atau memproduksi sendiri. Berdasarkan hasil perhitungan biaya diferensial, membeli bahan baku daging ayam olahan memberikan keuntungan biaya yang lebih besar dan lebih menghemat waktu bagi perusahaan. Analisis ini memperhitungkan elemen biaya variabel seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Menurut (Hendro Tilaar, Herman Karamoy, 2015) dengan menggunakan analisis biaya diferensial, UD. Adi Paslah Manado dapat membuat keputusan yang lebih tepat dan menguntungkan terkait dengan pilihan membeli atau memproduksi sendiri bahan baku daging ayam olahan.

Dalam artikel “Analisis dengan Menggunakan Informasi Akuntansi Diferensial dalam Pengambilan Keputusan Membeli atau Membuat Sendiri Bakso pada Bakso Pasuruan”, pembahasan diarahkan pada pilihan antara membuat sendiri atau membeli bakso dari luar sebagai bahan utama usaha. Membuat sendiri bakso lebih ekonomis karena biaya yang dikeluarkan lebih rendah dibandingkan membeli dari pemasok, lalu pertimbangan lainnya yaitu perusahaan bisa mengontrol sendiri rasa serta kualitas dari bakso. (Wanda J.N. Tumbol., A.T. Poputra., 2014) menambahkan bahwa setiap alternatif yang dibandingkan dengan alternatif lain, tentu dilihat mana biaya yang lebih meringankan perusahaan tetapi manfaatnya akan lebih besar atau sekurang-kurangnya sama

Sejalan dengan itu, artikel “Penerapan Biaya Diferensial dalam Pengambilan Keputusan Membeli atau Memproduksi Sendiri pada RM. Pangsit Tompasso” menyoroti pentingnya analisis biaya relevan dalam menentukan strategi pengadaan bahan baku. Hasil penelitian memperlihatkan bahwa banyak manfaat memproduksi dari internal karena terbukti lebih menguntungkan dibanding membeli dari luar, dapat menurunkan biaya dan meningkatkan efisiensi operasional, dapat mengurangi ketergantungan pada pemasok luar, kontrol lebih besar atas kualitas bahan baku mie dan bebas dari bahan pengawet. Menurut (Rantung, 2014), perusahaan harus berusaha mencari cara bagaimana untuk dapat menghasilkan produk dengan biaya serendah mungkin dan tentu dengan kualitas yang sebaik mungkin agar dapat meningkatkan laba perusahaan.

Pertimbangan seperti itu juga dibahas dalam artikel “Analisis Biaya Diferensial dalam Pengambilan Keputusan Membuat Sendiri atau Membeli dari Luar Produk *Bakery* pada Hotel Granpuri Manado”, pihak hotel mengevaluasi efisiensi biaya antara membeli produk *bakery* dari luar atau memproduksi sendiri. Meskipun produksi internal memerlukan investasi awal yang lebih tinggi, hasil perhitungan menunjukkan bahwa secara jangka panjang keputusan tersebut lebih menguntungkan secara finansial. Hal ini dikuatkan oleh kutipan bahwa “keputusan membuat sendiri atau membeli dari luar hendaknya ditentukan dari informasi biaya relevan seperti biaya variabel dan biaya tambahan yang mungkin timbul” (Lantu et al., 2016), sehingga keputusan akhir lebih mengarah pada perhitungan rasional, bukan hanya berdasarkan biaya historis atau asumsi umum.

Terakhir “Analisis Biaya Diferensial dalam Pengambilan Keputusan Membeli atau Membuat Sendiri pada Toko Nayra Pekanbaru” Toko Nayra bergerak dalam dunia usaha kue seperti kue ulang tahun, *black forest*, kue coklat, dan donat. Dari hasil analisis, studi ini membandingkan biaya variabel, biaya tetap, dan biaya peluang untuk memproduksi kue sendiri daripada membeli bahan jadi, dan hasilnya menunjukkan bahwa membuat sendiri menghasilkan penghematan biaya yang signifikan. Selain biaya, faktor-faktor lain seperti kualitas produk, kontrol proses, dan fleksibilitas produksi juga dapat memengaruhi keputusan untuk membuat sendiri atau membeli. Sebagaimana disebutkan dalam jurnal bahwa “biaya

diferensial membantu manajer dalam pengambilan keputusan karena menyajikan informasi tentang perubahan biaya dari berbagai alternatif” (Ningrum et al., 2020), maka pendekatan ini membantu pemilik usaha mengambil keputusan dan berdampak langsung terhadap profit.

Dari uraian berbagai penelitian yang telah dijelaskan, dapat disimpulkan bahwa penggunaan analisis biaya diferensial berperan penting dalam membantu pelaku usaha yang bergerak di bidang kuliner menentukan keputusan yang paling menguntungkan antara memproduksi sendiri atau membeli dari luar. Meskipun latar belakang dan karakteristik masing-masing usaha berbeda, namun seluruhnya menekankan pentingnya pemahaman terhadap selisih biaya yang timbul dari tiap alternatif keputusan. Selain memberikan gambaran efisiensi secara biaya, pendekatan ini juga mendorong pengusaha untuk mempertimbangkan manfaat lain seperti kontrol mutu, kelancaran operasional, dan peningkatan laba. Maka, penerapan analisis ini bukan hanya sekadar pilihan, tetapi bagian dari strategi bisnis yang mendukung keberlanjutan usaha di bidang kuliner.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kajian terhadap beberapa kasus pada berbagai usaha kuliner, dapat disimpulkan bahwa analisis biaya diferensial merupakan pendekatan yang tepat dalam membantu pemilik usaha menentukan keputusan yang paling rasional antara membuat produk sendiri atau membeli dari pihak luar. Keputusan semacam ini tidak hanya bergantung pada intuisi semata, melainkan memerlukan perhitungan yang sistematis terhadap biaya-biaya yang berubah akibat pilihan yang diambil. Biaya relevan seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, dan *overhead* variabel menjadi poin kunci dalam proses ini, karena biaya-biaya inilah yang secara langsung memengaruhi besar kecilnya pengeluaran dan potensi keuntungan usaha. Setiap studi menunjukkan bahwa hasil keputusan dapat berbeda tergantung pada rincian biaya masing-masing usaha.

Dalam beberapa kasus, membuat sendiri lebih menguntungkan karena dapat mengurangi ketergantungan pada pemasok luar dan memberi kontrol penuh terhadap kualitas, sedangkan di kasus lain, membeli dari luar justru lebih efisien dari sisi waktu, tenaga, dan biaya, terutama bila skala produksi masih terbatas. Artinya, tidak ada satu keputusan yang berlaku umum untuk semua jenis usaha, karena setiap bisnis memiliki kondisi operasional yang berbeda, dan faktor-faktor seperti kapasitas produksi, kualitas yang diharapkan, serta tujuan jangka panjang juga turut menjadi pertimbangan.

Oleh karena itu, pemahaman yang mendalam terhadap konsep biaya diferensial sangat diperlukan bagi pelaku usaha. Tidak hanya sebagai alat bantu hitung, tetapi juga sebagai kerangka berpikir dalam membuat keputusan strategis yang menyangkut keberlanjutan bisnis. Dengan mempertimbangkan semua informasi biaya yang relevan, pelaku usaha dapat lebih siap dalam menghadapi tantangan pasar yang kompetitif serta mampu memaksimalkan efisiensi biaya untuk meningkatkan laba. Penerapan analisis biaya diferensial pada sektor kuliner terbukti tidak hanya berdampak pada penghematan biaya, tetapi juga pada perbaikan kualitas pengambilan keputusan secara keseluruhan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agung Pangestu, P., Nusantoro, J., & Hendri, N. (2024). Penerapan Biaya Diferensial Dalam Pengambilan Keputusan Membeli Atau Memproduksi Sendiri Outlet Pisang Goreng Nugget. *Expensive: Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 3(1), 118-125. <https://doi.org/10.24127/exclusive.v3i1.5616>
- Hendro Tilaar, Herman Karamoy, W. P. (2015). Analisis Biaya Diferensial Dalam Pengambilan Keputusan Membeli Atau Memproduksi Sendiri Bahan Baku Daging Ayam Olahan Pada Ud. Adi Paslah Manado. *Jurnal EMBA*, 3(ISSN 2303-1174), 933-940.
- Lantu, S. E. A., Karamoy, H., Tirayoh, V. Z., & Ekonomi, F. (2016). Produk Bakery Pada Hotel Granpuri Manado. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 16(04), 501-508.

<https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/jbie/article/view/13632>

- Nainggolan, S. F., Ilat, V., & Pontoh, W. (2020). Analisis Biaya Diferensial Dalam Pengambilan Keputusan Membeli Atau Memproduksi Sendiri Pada Rm. Minang Putra. *Going Concern : Jurnal Riset Akuntansi*, 15(2), 244. <https://doi.org/10.32400/gc.15.2.28228.2020>
- Ningrum, A. E. K., Rahmadhani, P., & Irna, I. (2020). Analisis Biaya Differensial dalam Pengambilan Keputusan Membeli atau Membuat Sendiri pada Toko Nayra Pekanbaru. In *Research In Accounting Journal* (Vol. 1, Issue 1, pp. 89-96).
- Rantung, D. (2014). Penerapan Biaya Diferensial dalam Pengambilan Keputusan Membeli atau Memproduksi Sendiri pada RM. Pangsit Tompasso. *Jurnal EMBA*, 2(3), 30-37.
- Richardy Oktovian Sallao, P. I. N. (2019). "Analisis Biaya Diffrensial Dalam Pengambilan keputusan Membeli atau Memproduksi Sendiri Pada RM INO." *Jurnal Akuntansi Universitas Kristen Satya Wacana*, Vol.9,(No 9:2), 106-113.
- Wanda J.N. Tumbol., A.T. Poputra., T. R. (2014). *ANALISIS DENGAN MENGGUNAKAN INFORMASI AKUNTANSI DIFERENSIAL DALAM PENGAMBILAN KEPUTUSAN MEMBELI ATAU MEMBUAT SENDIRI BAKSO PADA BAKSO PASURUAN*. 2(2), 1440-1447.
- Yahya Ganda Yulistiana, Supri Wahyudi Utomo, J. M. (2018). Analisis Biaya Diferensial Dalam Pengambilan Keputusan Membeli Atau Memproduksi Sendiri Bahan Baku Ikan Gurami Untuk Meningkatkan Laba Pada Rumah *FIPA: Forum Ilmiah* <http://prosiding.unipma.ac.id/index.php/FIPA/article/view/580>