

Penetapan Biaya Standar Sebagai Pengendalian Biaya Produksi Pada Avos Coffee And Resto Medan

Magdalena^{1*}, Zulia Rifda Daulay²

¹Akuntansi, Politeknik Unggul LP3M, Medan, Indonesia

^{2,3}Akuntansi Perpajakan, Politeknik Unggul LP3M, Medan, Indonesia

Email Korespondensi: ¹magdalenazega26@gmail.com

Abstrak—Avos Coffee and Resto Medan setiap harinya memproduksi 1.000 gelas coffee dengan target penjualan yang telah ditentukan. Namun, target tersebut sulit dicapai serta biaya produksi yang tidak terkontrol dapat menurunkan laba sehingga perlu adanya pengendalian. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menganalisis penerapan biaya standar sebagai pengendalian biaya produksi pada Avos Coffee and Resto Medan. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif dengan menggunakan data biaya produksi aktual dan biaya produksi standar dengan perhitungan analisis penyimpangan model satu selisih. Teknik pengumpulan data dengan observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan biaya standar yang telah dilakukan di Avos Coffee and Resto Medan belum optimal hal ini dikarenakan indikator utamanya adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik lumayan optimal. Namun terdapat penyimpangan yang merugikan pada biaya bahan baku yang disebabkan kenaikan harga di bulan Desember sehingga menyebabkan kurang optimal, sedangkan untuk biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik dalam keadaan lumayan optimal. Meski belum optimal dan terdapat banyak kendala yang di alami, namun Avos Coffee and Resto Medan mampu mempertahankan usahanya dan tetap melakukan produksi. Sehingga dengan penerapan biaya standar tersebut Avos Coffee and Resto Medan dapat mempertahankan konsistensinya dan menjadi lebih baik ke depannya. Penelitian menghasilkan penerapan biaya standar pada Avos Coffe and Resto Medan sudah sesuai dengan kebutuhan biaya produksi.

Kata Kunci: Avos Coffee and Resto, Biaya Produksi, Biaya Standar, Penetapan Biaya, Pengendalian Biaya

Abstract—Avos Coffee and Resto Medan produces 1,000 cups of coffee every day with a predetermined sales target. However, this target is difficult to achieve and uncontrolled production costs can reduce profits, so control is needed. The aim of this research is to analyze the application of standard costs to control production costs at Avos Coffee and Resto Medan. This research is a descriptive qualitative research using data on actual production costs and standard production costs with one difference model deviation analysis calculations. Data collection techniques using observation, interviews and documentation. The results of this research show that the implementation of standard costs that has been carried out at Avos Coffee and Resto Medan is not optimal, this is because the main indicators are raw material costs, direct labor costs and factory overhead costs which are quite optimal. However, there were adverse deviations in raw material costs caused by price increases in December, causing them to be less than optimal, while direct labor costs and factory overhead costs were in a fairly optimal condition. Even though it is not optimal and there are many obstacles experienced, Avos Coffee and Resto Medan is able to maintain its business and continue producing. So by implementing these standard costs, Avos Coffee and Resto Medan can maintain its consistency and become better in the future. The research resulted in the application of standard costs at Avos Coffee and Resto Medan in accordance with production cost requirements.

Keywords: Avos Coffee and Resto, Production Costs, Standard Costs, Costing, Cost Control

1. PENDAHULUAN

Perkembangan ekonomi semakin meningkat, hal ini dapat dilihat dari pesatnya pertumbuhan industri. Pembangunan industri tidak hanya untuk kesejahteraan rakyat saja tetapi juga merupakan pembangunan jangka panjang untuk mencapai struktur ekonomi yang seimbang. Sektor industri pada umumnya lebih tinggi dibandingkan sektor lainnya sehingga lambat laun pertumbuhan industri sangat penting kehadirannya [1]. Hal ini dapat dilihat dari perkembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) serta program-program yang di lakukan pemerintah untuk mendukung kegiatan UMKM di Indonesia agar dapat meningkatkan usahanya [2].

Industri makanan dan minuman merupakan industri yang paling dominan di Indonesia, sehingga pertumbuhannya pun sangat pesat [3]. Sehingga tidak heran jika industri ini menjadi andalan penopang pertumbuhan manufaktur dan ekonomi sosial. Kementerian Perindustrian mencatat sumbangan industri makanan dan minuman mencapai 34,95 persen [4].

Kota Medan merupakan salah satu daerah yang pertumbuhan industri makanannya mencapai 14,9 ribu usaha atau sekitar 47,3 persen[5]. Banyak minat para konsumen terhadap produk makanan dan minuman jadi membuat banyak hadirnya pelaku usaha untuk menciptakan lapangan pekerja untuk dirinya maupun orang lain dalam bidang tersebut [6].

Coffee and Resto merupakan salah satu tempat yang banyak diminati oleh konsumen di Kota Medan [7]. Banyaknya minat mengunjungi Coffee and Resto di Kota Medan menimbulkan banyak hadirnya Coffee and Resto yang



baru berdiri maupun yang bertahan hingga saat ini, salah satunya Avos Coffee and Resto Medan yang merupakan salah satu usaha yang bergerak dalam bidang produksi dan penjualan makanan dan minuman [8].

Avos Coffee and Resto Medan merupakan usaha yang telah melakukan usahanya sejak tahun 2015. Avos Coffee and Resto Medan setiap harinya mampu memproduksi dan menjual sekitar 45 varian makanan dan kopi, maupun minuman lainnya. Makanan dan minuman yang tersedia di Avos Coffee and Resto Medan antara lain seperti nasi goreng, soto, bermacam-macam mie goreng, ayam penyet, kopi hitam, kopi susu, sanger, teh tarik, kopi tarik, avocado Coffee, dan lainnya. Mulai dari harga Rp15.000 sampai dengan Rp35.000. Makanan dan minuman di Avos Coffee and Resto Medan mempunyai cita rasa unik. Dibuat dari bahan-bahan terbaik yang langsung didatangkan dari produsen aslinya. Seperti kopi yang langsung didatangkan dari aceh. Gula aren yang didatangkan dari tanah karo. Sayur dan bumbu yang didatangkan dari aceh, dan lainnya.

Avos Coffee and Resto Medan melakukan produksinya dengan rutin. Bahan baku yang digunakan disesuaikan dengan makanan dan minuman yang dipesan oleh pelanggan. Harga bahan baku yang sering mengalami fluktuasi menjadi kendala dalam produktivitas. Berdasarkan hasil observasi berikut laporan laba rugi Avos Coffee and Resto Medan Bulan November sampai dengan Desember 2022:

Tabel 1. Pengelompokan dan Spesifikasi Barang
Avos Coffee and Resto Medan

Laporan Laba Rugi

Periode November – Desember 2022

	November	Desember
Penjualan	40.015.000	40.032.000
Retur Penjualan	11.985.000	11.968.000
Laba Kotor	28.030.000	28.064.000
Beban Operasi		
Biaya bahan baku	11.310.000	11.310.000
Biaya Bahan Penolong	5.382.000	5.382.000
Biaya Gaji	4.000.000	4.000.000
Biaya Gas LPG	2.145.000	2.145.000
Beban Listrik	221.000	221.000
Sewa Gedung	667.000	667.000
Biaya Tenaga Kerja	1.716.000	1.716.000
Bensin	260.000	260.000
Reparasi	45.000	45.000
Harga Pokok Produksi	25.746.000	25.746.000
Laba Bersih/Bulan	2.284.000	2.318.000

Setiap pelaku usaha ingin menghasilkan laba yang besar dengan biaya yang minimal agar tidak melakukan pemborosan yang mengakibatkan kerugian. Untuk menghindari pemborosan yang dapat menimbulkan kerugian maka perlunya pengendalian biaya. Pengendalian biaya dilakukan agar biaya dari produksi yang dipakai dapat seefektif dan seefisien mungkin. Salah satu metode yang dapat digunakan sebagai alat pengendalian terhadap biaya suatu produksi adalah dengan menetapkan perhitungan terhadap biaya standar [9].

2. METODOLOGI PENELITIAN

2.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian yakni penelitian bersifat kualitatif Penelitian kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata tertulis atau lisan dari orang dan perilaku yang dapat diamati. Penulisan melakukan penelitian pada Avos Coffee and Resto Medan. Sumber data yang penulis gunakan adalah pengendalian biaya produksi pada Avos Coffee and Resto Medan [10].

2.2 Metode Pengumpulan Data

Untuk mendukung penelitian yang dilakukan, maka diperlukan data yang berhubungan dengan masalah yang akan dibahas. Untuk mendapatkan data-data tersebut, dipergunakan dua metode penelitian yaitu [11]:

1. Metode Penelitian Kepustakaan (Library Reserch)

Penelitian ini dilakukan dengan membaca buku, tulisan ilmiah dan mengambil beberapa kutipan para ahli yang berhubungan dengan penelitian.

2. Metode Penelitian Lapangan

Dalam menggunakan metode ini, penulis mengumpulkan beberapa data dengan cara langsung ke perusahaan yang telah ditentukan untuk mengadakan penelitian. Penulis juga melakukan suatu teknik pengambilan data melalui [12]:

a. Observasi

Pengumpulan data atau informasi dengan cara mengamati langsung terhadap objek penelitian yakni pada Avos Coffee and Resto Medan.

b. Wawancara

Penulis langsung berdialog pada responden untuk menggali informasi dari responden.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil Penelitian

3.1.1 Penetapan Biaya Standar Sebagai Pengendalian Biaya Produksi pada Pada Avos Coffee and Resto Medan

Penerapan biaya standar di Avos Coffee and Resto Medan ditentukan dalam tiga bagian yaitu biaya bahan baku standar, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik:

a. Biaya bahan baku standar dihitung berdasarkan dengan harga bahan baku standar dan kuantitas bahan standar.

1. Harga bahan baku standar

Penyusunan harga bahan baku ditentukan berdasarkan data yang di gunakan pada bulan November 2022, begitu juga dengan penetapan harga bahan baku yang ditetapkan sebagai standar. Alasan peneliti menggunakan data harga bulan November 2022 sebagai penetapan standar karena Avos Coffee and Resto Medan belum melakukan pencatatan, sehingga harga tersebut merupakan harga yang berlaku saat penyusunan. Berikut rincian bahan baku pada Bulan November 2022 selama 26 hari, yaitu:

Tabel 2. Harga Standar Bahan Baku

No	Nama Bahan Baku	Kebutuhan Per Hari (Kg)	Kebutuhan Per Bulan (Kg)	Harga Standar per Kg (Rp)	Total (Rp)
1	Coffee	25	650	8.000	5.200.000
2	Gula	7	182	13.000	2.366.000
3	Caramel	2	52	23.000	1.196.000
4	Cream	5	130	11.000	1.430.000
5	Gula Merah	0,5	13	60.000	780.000
6	Susu	0,5	13	26.000	338.000
Total					11.310.000

2. Kuantitas Standar Bahan Baku

Kuantitas standar bahan baku yang digunakan oleh Avos Coffee and Resto Medan selama proses produksi varian makanan berdasarkan jumlah pemakaian bahan baku yang di gunakan menghasilkan 1000 gelas coffee setiap harinya. Berikut rincian kuantitas bahan baku:

Tabel 3. Kuantitas Standar Bahan Baku

No.	Nama Bahan Baku	Kebutuhan Per Hari (Kg)	Kebutuhan Per Bulan (Kg)	Kuantitas Standar Per Kg
1	Coffee	25	650	650
2	Gula	7	182	182
3	Caramel	2	52	52
4	Cream	5	130	130



5	Gula Merah	0,5	13	13
6	Susu	0,5	13	13
Total				1.040

- b. Biaya tenaga kerja standar dihitung berdasarkan jam tenaga kerja standar dan tarif upah tenaga kerja standar. Avos Coffee and Resto Medan dalam memproduksi varian makanannya memerlukan waktu 16 jam. Melakukan produksi selama satu bulan 26 hari kerja dengan waktu 4 hari libur yaitu setiap hari Sabtu dengan mempekerjakan 10 orang karyawannya. Untuk penetapan jam tenaga kerja standar dapat dilihat pada tabel:

Tabel 4. Jam Tenaga Kerja Standar

No.	Jumlah Pekerja	Jam Kerja Standar Per Hari	Jumlah Hari	Total Jam Kerja dalam Sebulan	Jumlah Produksi (Gelas)	Standar Jam Per Gelas
1	10	16	26	4160	26.000	0,16

3.2 Pembahasan

Sistem biaya standar merupakan sistem yang di bentuk untuk berbagai aktivitas operasi yang dapat dijadikan sebagai pengendalian biaya produksi yaitu dengan cara membandingkan periode akuntansi biaya aktual dengan biaya standar sehingga akan terlihat selisih antara keduanya. Jika biaya aktual mengalami selisih yang lebih kecil dari biaya standarnya maka terjadi selisih menguntungkan kemudian jika biaya aktual mengalami selisih yang lebih besar maka terjadi selisih tidak menguntungkan pada biaya produksi yang di keluarkan.

Sistem biaya ini akan membantu pelaku usaha untuk mengontrol pemborosan-pemborosan yang terjadi baik pada biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya bahan penolong, dan biaya overhead pabrik. Penyusunan sistem biaya standar ini dapat dilakukan dengan menentukan biaya di awal yang dapat diperoleh dengan cara mencari harga pasar setempat (HPS) untuk memperkirakan biaya-biaya yang mungkin akan berlaku untuk beberapa periode ke depan. Namun pada penelitian ini menggunakan harga yang berlaku saat penyusunan yaitu pada bulan November 2022.

Berdasarkan observasi dan wawancara yang dilakukan di Avos Coffee and Resto Medan terhadap perhitungan biaya-biaya yang digunakan dalam melakukan produksi belum sesuai dengan standarnya, selama ini hanya melakukan perhitungan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja saja sebagai pembebanan biaya produksi sedangkan untuk biaya overhead pabrik belum secara keseluruhan di bebaskan. Avos Coffee and Resto Medan hanya membebankan biaya bahan penolong dan biaya tenaga kerja tidak langsung saja sebagai pembebanan biaya produksi sedangkan seperti biaya reparasi, biaya sewa gedung, biaya listrik dan sebagainya tidak dibebankan. Hal ini tentunya mengakibatkan kurang efektif dan efisien terhadap penetapan harga pokok produksi yang dijadikan sebagai penentuan harga jual.

Kemudian untuk hasil dari perhitungan unsur-unsur biaya produksi aktual dan standar Avos Coffee and Resto Medan yang dilakukan terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik yaitu: Pertama, berdasarkan hasil perhitungan biaya bahan baku di ketahui total biaya bahan baku standar sebesar Rp11.310.000. Total tersebut di dapat dari kebutuhan per Kg bahan baku dalam sebulan dikalikan dengan harga bahan baku, harga tersebut merupakan standar harga yang menjadi patokan penetapan biaya produksi standar Avos Coffee and Resto Medan untuk bulan selanjutnya. Berdasarkan pemakaian bahan baku standar tersebut menghasilkan varian makanan sebanyak 1000 varian per harinya dan sebanyak 26.000 selama satu sebulan dengan kuantitas bahan baku selama sebulan sebesar 1.040, maka didapat total bahan baku Avos Coffee and Resto Medan sebesar Rp435. Sehingga dapat disimpulkan bahwa harga varian per jenisnya adalah sebesar Rp435 dengan total biaya bahan baku yang digunakan adalah Rp11.310.000 dan menghasilkan 26.000 varian makanan dalam sebulan. Sedangkan untuk biaya bahan baku produksi aktual harga gula pasir dan Coffee mengalami penurunan, gula pasir yang awalnya dari Rp8.000 menjadi Rp7.840 dan harga Coffee yang awalnya Rp23.000 menjadi Rp22.500 per kilo. Selanjutnya untuk Caramel mengalami kenaikan dari Rp11.000 menjadi Rp11.700 per kg dan untuk bahan lainnya seperti gula merah, susu, creamer tidak mengalami perubahan sehingga harga dan kuantitas nya tetap stabil. Jadi dapat di ketahui bahwa biaya aktual bahan baku selama bulan Desember 2022 Avos Coffee and Resto Medan didapat total bahan baku Rp11.271.000.

Kedua, berdasarkan perhitungan biaya tenaga kerja langsung standar Avos Coffee and Resto Medan dihitung berdasarkan jam kerja standar dan tarif upah standar. Dengan waktu kerja 11 jam, hari kerja selama 26 hari dengan 4 hari libur, dan jumlah karyawan 2 orang serta jam tenaga kerja standar per Gelasnya sebesar 0,022. Kemudian untuk tarif upah standar Avos Coffee and Resto Medan dengan tarif sebesar Rp77.000 per harinya dan tarif upah standar per jamnya sebesar Rp6.993, sehingga diketahui total biaya tenaga kerja langsung standar pada varian makanan per jenisnya sebesar Rp153,8. Kemudian untuk perhitungan biaya tenaga kerja langsung aktual terdapat 2 karyawan yang

bekerja di Avos Coffee and Resto Medan tersebut dan berkaitan langsung dengan proses produksi. Dengan jam kerja sehari dimulai pukul 06:00 sampai dengan pukul 17:00 dan waktu istirahat pukul 11:30 sampai dengan pukul 13:00, untuk hari kerja yaitu selama 6 hari dan libur 1 hari setiap hari Sabtu. Upah yang diberikan sebesar Rp77.000 setiap harinya dan dibayar pada akhir bulan dengan total upah tenaga kerja langsung sebesar Rp4.000.000 setiap bulannya.

Ketiga, berdasarkan hasil dari perhitungan biaya overhead standar pabrik ini peneliti menggunakan dalam satuan tarif dan satuan jam kerja. Biaya overhead pabrik ini dapat di ditentukan dengan menghitung total BOP yang digunakan kemudian di bagi dengan jam tenaga kerja langsung selama sebulan dan di kali dengan jam per unit produk. Sehingga didapat biaya standar overhead Avos Coffee and Resto Medan sebesar Rp401,3. Perhitungan biaya overhead tersebut berdasarkan biaya-biaya yang dikeluarkan pada bulan November 2022 yang di jadikan standar untuk periode selanjutnya. Untuk hasil perhitungan biaya overhead pabrik aktual untuk biaya listrik mengalami penurunan yang awalnya Rp221.000 menjadi Rp200.000 karena pemakaian pada bulan Desember 2022 lebih sedikit. Sedangkan untuk biaya lain seperti biaya bahan penolong, gas LPG, sewa gedung, reparasi dan lainnya tetap sama dan tidak mengalami kenaikan atau penurunan. Sehingga di dapat hasil biaya overhead pabrik pada bulan Desember 2022 sebesar Rp10.415.000.

Laporan laba rugi Avos Coffee and Resto Medan pada bulan Desember sebesar Rp2.318.000 dan mengalami kenaikan penjualan di bandingkan pada bulan November yang disebabkan oleh permintaan pasar, namun laba tersebut belum diterapkannya biaya standar. Penetapan biaya standar yang diterapkan pada laporan laba rugi Avos Coffee and Resto Medan menunjukkan adanya selisih menuntungkan terhadap laba yang diperoleh yaitu laba sebelum diterapkan biaya standar sebesar Rp2.318.000 dan setelah menerapkan biaya standar laba yang di peroleh sebesar Rp2.378.000. Meskipun terdapat selisih yang tidak begitu besar namun hal ini akan sangat menguntungkan jika hal tersebut dapat terus terjadi setiap periodenya.

Dari analisis di atas selisih-selisih yang terjadi akan berdampak pada biaya produksi Avos Coffee and Resto Medan secara keseluruhan dan tentunya akan berdampak juga pada harga jual varian. Selisih yang terjadi pada gula pasir, Coffee dan Caramel terdapat selisih menguntungkan dan merugikan tentunya akan mempengaruhi pada perolehan laba Avos Coffee and Resto Medan nantinya. Namun kenaikan bahan baku tersebut masih dalam batas kewajaran yang terjadi akibat fluktuasi harga bahan baku. Kemudian pada biaya overhead pabrik terdapat selisih menguntungkan pada biaya listrik akibat pemakaian pada bulan Desember menurun.

Berdasarkan hasil analisis pada biaya produksi standar dan aktual di atas memiliki kesesuaian dengan teori dimana dalam melakukan perhitungan biaya standar dan aktual pada Avos Coffee and Resto Medan ditentukan berdasarkan jenis biaya standar mulai dari penentuan harga bahan baku standar, kuantitas bahan baku standar, jam tenaga kerja langsung standar, dan biaya overhead pabrik standar. Kemudian juga pada penggunaan jenis biaya aktual yang terdapat pada Avos Coffee and Resto Medan yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan yang telah dipaparkan pada bab sebelumnya, maka dapat ditarik kesimpulan yaitu Avos Coffee and Resto selama ini belum melakukan pengendalian biaya dan tidak melakukan pembebanan biaya produksi secara keseluruhan. Berdasarkan hasil perhitungan biaya standar pada yang dilakukan menunjukkan adanya selisih menguntungkan pada bahan baku gula pasir dan kopi, bahan baku bubuk mengalami selisih tidak menguntungkan karena adanya kenaikan harga. Untuk biaya tenaga kerja mengalami selisih seimbang, sedangkan untuk biaya overhead pabrik mengalami selisih menguntungkan pada biaya listrik.

REFERENCES

- [1] S. Ayu and A. Lahmi, "Peran e-commerce terhadap perekonomian Indonesia selama pandemi Covid-19," *J. Kaji. Manaj. Bisnis*, vol. 9, no. 2, pp. 114–123, 2020.
- [2] R. A. Purba *et al.*, *Konsep Dasar Sistem Informasi dalam Dunia Usaha*. Yayasan Kita Menulis, 2022.
- [3] R. N. Fajri, "Pertumbuhan Ekonomi melalui Pengembangan Sistem Keuangan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) Makanan dan Minuman di Yogyakarta," *Own. Ris. dan J. Akunt.*, vol. 6, no. 2, pp. 1318–1335, 2022.
- [4] R. Riza, "Pengaruh Tingkat Ketergantungan Daerah, Efektifitas Pad Dan Tax Effort Terhadap Kemandirian Daerah Pada Pemerintah Kota Bukittinggi," *JEMSI (Jurnal Ekon. Manajemen, dan Akuntansi)*, vol. 9, no. 5, pp. 1961–1973, 2023.
- [5] F. Diza, S. Moniharapon, and W. J. Imelda, "Pengaruh kualitas pelayanan, kualitas produk dan kepercayaan terhadap kepuasan konsumen (studi pada pt. ffgroup cabang manado)," *J. EMBA J. Ris. Ekon. Manajemen, Bisnis Dan Akunt.*, vol. 4, no. 1, 2016.
- [6] A. M. Ginting *et al.*, *Telisik Daya Tahan Usaha dan Masyarakat di Tengah Pandemi Covid-19*. Publica Indonesia Utama, 2021.
- [7] R. A. Purba, "Application design to help predict market demand using the waterfall method," *Matrix J. Manaj. Teknol. dan Inform.*, vol. 11, no. 3, pp. 140–149, 2021.
- [8] R. A. Purba, S. Samsir, M. Siddik, S. Sondang, and M. F. Nasir, "The optimalization of backpropagation neural networks to



- simplify decision making,” *IOP Conf. Ser. Mater. Sci. Eng.*, vol. 830, p. 022091, May 2020, doi: 10.1088/1757-899X/830/2/022091.
- [9] M. I. Nursidi and S. Wulandari, “Analisis Perkembangan Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) Dalam Mendukung Pertumbuhan Ekonomi di Kota Medan,” in *Seminar Nasional Sains dan Teknologi Informasi (SENSASI)*, 2021, vol. 3, no. 1, pp. 196–198.
- [10] M. Makbul, “Metode pengumpulan data dan instrumen penelitian,” 2021.
- [11] R. A. Purba and U. Verawardina, “Deteksi Mahasiswa Yang Dapat Menyusun Tugas Akhir dengan Metode Visekriterijumsko Kompromisno Rangiranje (VIKOR),” *Techno. Com*, vol. 20, no. 2, pp. 210–220, 2021.
- [12] R. A. Purba, “The Effectiveness Combination of Blended Learning and Flipped Classroom with Edmodo as a Digital Media Innovation for Learning From Home,” *J. Educ. Technol.*, vol. 5, no. 3, 2021.

