



Pengaruh Strategi Pengelolaan Bahan Baku dan Efisiensi Biaya terhadap Kualitas Produk pada Mirah Catering

Yoni Mei Gantara^{1*}, Muhammad Syihabuddin²

¹⁻²Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Surakarta, Indonesia

*Penulis korespondensi: yoniigantara@gmail.com¹

Abstract. *This study aims to analyze the influence of raw material management strategies and cost efficiency on product quality at Mirah Catering in Surakarta. The research is motivated by the operational challenges commonly faced by catering businesses, particularly related to material availability, storage procedures, cost control, and consistency of food quality. A quantitative approach with an associative design was applied, involving a saturated sample of 56 employees directly engaged in production activities. Data were collected through structured questionnaires and analyzed using multiple linear regression supported by SPSS. The results indicate that raw material management strategies and cost efficiency show a positive direction of influence but are not statistically significant in improving product quality. The coefficient of determination ($R^2 = 0.067$) shows that both variables explain only 6.7% of variations in product quality, while the remaining 93.3% is influenced by other factors beyond the model. These findings imply that improvements in production standards, employee skills, and quality control procedures may play a more dominant role in determining product quality. The study contributes by integrating three operational variables—material management, cost efficiency, and product quality—into a single model within the catering industry context and provides practical recommendations for optimizing food production processes at small-to-medium catering businesses.*

Keywords: *Catering Business; Cost Efficiency; Material Management; Product Quality; Production Process*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan menganalisis pengaruh strategi pengelolaan bahan baku dan efisiensi biaya terhadap kualitas produk pada Mirah Catering di Surakarta. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh tantangan operasional yang umum terjadi dalam usaha katering, terutama terkait ketersediaan bahan, sistem penyimpanan, pengendalian biaya, serta konsistensi kualitas makanan yang dihasilkan. Pendekatan kuantitatif dengan desain asosiatif digunakan dengan melibatkan sampel jenuh sebanyak 56 pegawai yang terlibat langsung dalam proses produksi. Pengumpulan data dilakukan melalui kuesioner terstruktur, sedangkan analisis regresi linear berganda menggunakan SPSS digunakan untuk menguji hubungan antarvariabel. Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi pengelolaan bahan baku dan efisiensi biaya memiliki arah pengaruh positif namun tidak signifikan terhadap kualitas produk. Nilai koefisien determinasi ($R^2 = 0,067$) menunjukkan bahwa kedua variabel hanya mampu menjelaskan 6,7% variasi kualitas produk, sementara 93,3% lainnya dipengaruhi faktor lain di luar model. Temuan ini mengindikasikan bahwa kualitas produk lebih dipengaruhi oleh standar produksi, keterampilan tenaga kerja, serta mekanisme pengawasan kualitas. Penelitian ini memberikan kontribusi dengan memadukan tiga variabel operasional dalam satu model khususnya pada konteks industri katering, serta memberikan rekomendasi praktis untuk optimalisasi proses produksi makanan pada usaha katering kecil dan menengah.

Kata kunci: Efisiensi Biaya; Kualitas Produk; Pengelolaan Bahan; Proses Produksi; Usaha Katering

1. LATAR BELAKANG

Industri jasa boga atau katering menuntut pelaku usaha untuk tidak hanya mampu memenuhi kebutuhan konsumen, tetapi juga menjalankan proses operasional yang efektif. Keberhasilan usaha dipengaruhi oleh bagaimana bahan baku dikelola, seberapa efisien biaya produksi digunakan, serta kualitas makanan yang dihasilkan. Ketiga faktor tersebut saling terkait dan secara langsung berdampak pada tingkat kepuasan pelanggan serta kelangsungan usaha.

Pengelolaan bahan baku merupakan tahapan fundamental dalam operasional katering karena komponen ini menyumbang sebagian besar biaya produksi. Proses pengelolaan

mencakup perencanaan kebutuhan, pemesanan, penyimpanan, hingga penggunaan dalam produksi. Winarno (2004) menegaskan bahwa kesalahan dalam pengelolaan bahan baku dapat menimbulkan pemborosan, waktu yang tidak efisien, serta penurunan kualitas. Kesalahan umum yang muncul meliputi pembelian berlebih, penyimpanan tidak sesuai standar, dan penggunaan yang tidak mengikuti ukuran yang ditentukan.

Efisiensi biaya produksi menjadi indikator penting yang mencerminkan efektivitas proses operasional. Efisiensi terjadi jika sumber daya digunakan seoptimal mungkin untuk menghasilkan produk sesuai target tanpa pemborosan. Dalam konteks catering, hal ini berarti mampu menyediakan makanan yang baik dengan penggunaan bahan baku dan biaya yang proporsional. Mulyadi (2005) menyatakan bahwa efisiensi bukan hanya upaya mengurangi biaya, tetapi juga memastikan sumber daya dikelola agar standar kualitas tetap terpenuhi.

Namun, efisiensi tidak boleh mengorbankan kualitas produk. Dalam industri makanan, kualitas tidak hanya dilihat dari tampilan, tetapi juga rasa, aroma, tekstur, kebersihan, serta nilai gizinya. Kotler dan Keller (2009) mendefinisikan kualitas sebagai keseluruhan karakteristik yang mampu memenuhi kebutuhan pelanggan. Pada layanan catering, kualitas juga dikaitkan dengan konsistensi rasa, ketepatan waktu penyajian, dan keamanan makanan.

Kualitas yang rendah dapat menurunkan kepercayaan pelanggan meskipun efisiensi biaya telah dicapai. Oleh sebab itu, diperlukan keseimbangan antara efisiensi biaya dan kualitas produk. Salah satu cara menjaga kualitas adalah memastikan bahan baku digunakan tepat takaran dan tetap segar karena faktor ini sangat memengaruhi hasil akhir makanan.

Mirah Catering, yang beroperasi di Kota Surakarta, menghadapi tantangan terkait pengelolaan bahan baku dan pengendalian biaya. Data operasional bulan April 2025 menunjukkan adanya selisih antara target dan penggunaan aktual. Contohnya, pada 3 April 2025 penggunaan sayuran mencapai 34,5 kg dari target 32 kg, sehingga efisiensi hanya 92,8%. Ketidaksesuaian ini disebabkan oleh sayuran yang tidak segar, kesalahan penimbangan, dan proses memasak yang belum terstandar.

Ketidakefisienan tersebut bukan hanya menambah biaya, tetapi juga dapat menurunkan mutu makanan. Bahan yang tidak segar memengaruhi tekstur dan kesan kesegaran hidangan, sedangkan penggunaan bumbu yang tidak sesuai takaran dapat mengubah cita rasa. Kondisi ini memperlihatkan bahwa kualitas makanan sangat dipengaruhi oleh ketepatan pengelolaan bahan baku.

Melihat pentingnya tiga aspek utama pengelolaan bahan baku, efisiensi biaya, dan kualitas produk, penelitian ini ditujukan untuk memberikan pemahaman menyeluruh mengenai

kondisi operasional saat ini serta rekomendasi strategi yang dapat meningkatkan efisiensi tanpa mengurangi kualitas produk.

2. KAJIAN TEORITIS

Strategi Pengelolaan Bahan Baku

Pengelolaan bahan baku mencakup aktivitas mulai dari perencanaan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, hingga penggunaan bahan secara efisien untuk mendukung proses produksi. Efektivitas pengelolaan ini terbukti memengaruhi kualitas makanan dan biaya operasional. Wulandari (2020) menunjukkan bahwa perencanaan kebutuhan dan pengendalian persediaan yang terstruktur mampu mengurangi pemborosan hingga 15 persen, sehingga ketepatan dalam menentukan jumlah bahan menjadi faktor krusial agar tidak terjadi kelebihan atau kekurangan saat produksi. Arifin dan Sari (2021) juga menegaskan bahwa akurasi dalam proses pemesanan dan penerimaan bahan sangat berpengaruh terhadap konsistensi mutu hidangan, karena keterlambatan atau ketidaksesuaian spesifikasi dapat menurunkan kualitas produk.

Veranita (2025) menjelaskan bahwa Sistem persediaan dapat mempengaruhi proses produksi suatu produk pada perusahaan. Strategi penyimpanan dan penggunaan bahan turut menentukan efektivitas operasional. Rahmadani (2022) membuktikan bahwa penerapan sistem penyimpanan FIFO mampu meningkatkan kesegaran bahan sebesar 12 persen dan menekan kerusakan akibat kedaluwarsa. Sementara itu, Modalku Research (2024) menemukan bahwa standardisasi resep dan kontrol porsi dapat mengurangi variasi konsumsi bahan hingga 20 persen. Berdasarkan berbagai temuan tersebut, teori pengelolaan bahan baku dalam penelitian ini berfokus pada empat aspek utama, yaitu perencanaan kebutuhan, pemesanan dan penerimaan bahan, sistem penyimpanan, serta penggunaan bahan sesuai standar yang semuanya berkontribusi pada kualitas produk dan efisiensi operasional.

Efisiensi Biaya

Efisiensi biaya menggambarkan kemampuan perusahaan menggunakan sumber daya secara hemat untuk mencapai hasil produksi yang optimal. Dalam industri makanan, efisiensi ini dilihat dari kesesuaian penggunaan bahan dengan anggaran, rendahnya tingkat pemborosan, serta pemanfaatan tenaga kerja dan peralatan yang efektif. Yuliani (2019) menemukan bahwa pencatatan harian konsumsi bahan baku dan evaluasi sisa bahan dapat meningkatkan efisiensi biaya hingga 5–10 persen, sehingga menunjukkan pentingnya monitoring yang akurat. Selain itu, Rahmi et al. (2015) membuktikan bahwa penerapan biaya kualitas mampu menekan biaya

produksi secara signifikan, karena investasi pada pencegahan dan penilaian mutu justru membantu mengurangi total biaya kesalahan dalam proses produksi.

Upaya efisiensi juga dapat diperkuat melalui teknologi. Pratama (2021) menegaskan bahwa penggunaan aplikasi digital untuk pengendalian persediaan dapat menurunkan biaya operasional sebesar 8 persen. Secara keseluruhan, temuan-temuan tersebut memperlihatkan bahwa efisiensi biaya dapat dicapai melalui pengawasan bahan baku, optimalisasi tenaga kerja, pemanfaatan teknologi monitoring, serta evaluasi waste secara rutin. Ambarsari D.P (2023) mengemukakan pengendalian biaya diperlukan untuk menghindari pemborosan dengan tetap memperhatikan kualitas produk yang dihasilkan untuk meningkatkan kepuasan pelanggan dan stabilitas pasar jangka panjang. Konsep efisiensi biaya dalam penelitian ini didasarkan pada bukti empiris dari berbagai penelitian sehingga relevan untuk diterapkan dalam analisis operasional Mirah Catering.

Kualitas Produk

Kualitas produk dalam industri makanan mencakup berbagai aspek seperti rasa, aroma, tekstur, kebersihan, tampilan, dan keamanan makanan, yang semuanya berperan penting dalam memengaruhi kepuasan pelanggan. Siregar (2018) menegaskan bahwa kualitas bahan baku memiliki hubungan signifikan dengan mutu makanan yang dihasilkan, di mana kesegaran dan kesesuaian standar bahan menjadi faktor utama keberhasilan proses pengolahan. Utami (2020) juga menambahkan bahwa konsistensi rasa dan kebersihan selama proses produksi sangat menentukan tingkat kepuasan konsumen serta memengaruhi loyalitas mereka.

Selain kualitas bahan dan proses, penyajian dan kebersihan kemasan turut menentukan persepsi konsumen terhadap kualitas produk. Lestari (2022) menemukan bahwa tampilan hidangan yang menarik dan kemasan yang bersih dapat meningkatkan penilaian kualitas serta keputusan pembelian. Dalam layanan katering, kualitas produk juga mencakup ketepatan waktu penyajian dan keamanan makanan. Kledo Research (2024) menunjukkan bahwa standardisasi proses memasak dan kebersihan peralatan mampu meningkatkan keandalan produk. Kualitas produk harus dievaluasi secara berkala agar perusahaan dapat memperbaiki kesalahan-kesalahan yang ada pada produk yang diproduksinya, Putri N.A (2022). Berdasarkan temuan tersebut, penelitian ini menekankan kualitas produk pada dimensi rasa, kebersihan, tampilan, serta konsistensi hasil olahan.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan menyebar kuisioner. Menurut Sugiyono (2012), menjelaskan penelitian kuantitatif merupakan metode penelitian yang

hasilnya disajikan dalam bentuk statistik (Praxis, 2022). Analisis data dalam penelitian ini menggunakan bantuan software SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) untuk mengolah data kuesioner yang telah dikumpulkan. Tahapan analisis dilakukan untuk menguji validitas, reliabilitas, asumsi klasik, serta pengujian hipotesis yang melibatkan hubungan antara variabel strategi pengelolaan bahan baku dan efisiensi biaya terhadap kualitas produk pada Mirah Catering. Sehingga pada penelitian ini setelah melakukan penyebaran kuisisioner kemudian data diolah menggunakan sistem SPSS versi 25.

Beberapa sumber data yang digunakan dalam penelitian ini terbagi menjadi:

- a. Data Primer, diperoleh melalui observasi langsung serta penyebaran kuesioner berbasis skala Likert kepada karyawan perusahaan (Sugiyono, 2019).
- b. Data Sekunder, berupa data produksi Mirah Catering.

Metode pengumpulan data yang dilakukan adalah sebagai berikut :

- a. Observasi, peninjauan produksi secara langsung.
- b. Kuesioner, penyebaran angket secara online kepada seluruh karyawan untuk melihat perbedaan persepsi terkait tata pengelolaan bahan baku dan efisiensi biaya.

Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pegawai Mirah Catering yang terdiri dari:

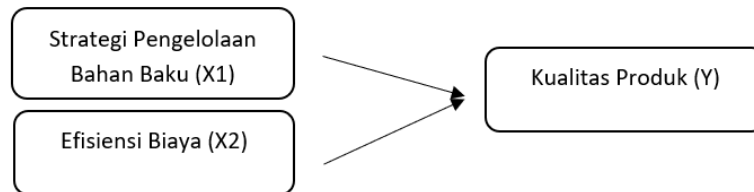
- a. Bagian administrasi : 3 orang
- b. Koki : 8 orang
- c. Tim produksi : 13 orang
- d. Delivery tim : 2 orang
- e. Event service tim : 30 orang

Dengan demikian, jumlah populasi keseluruhan dalam penelitian ini adalah 56 orang pegawai Mirah Catering.

Namun karena jumlah populasi di Mirah Catering tidak terlalu besar (56 orang), maka penelitian ini menggunakan teknik sampling jenuh (sensus). Menurut Sugiyono (2019:85), sampling jenuh adalah teknik penentuan sampel apabila seluruh anggota populasi digunakan sebagai sampel penelitian. Hasilnya, seluruh 56 pegawai Mirah Catering dijadikan sebagai sampel penelitian, karena jumlahnya masih memungkinkan untuk dilakukan pengumpulan data secara menyeluruh dan hasilnya akan lebih akurat dalam menggambarkan kondisi sebenarnya di perusahaan.

Tabel 1. Jumlah Sampel Pada Penelitian.

No.	Teknik Pengumpulan Data	Sub Populasi	Populasi	Sampel	Persentase
1.	Quisioner (Angket)	Karyawan Mirah Catering	56	56	100%



Gambar 1. Diagram Kerangka Pemikiran.

Hipotesis Penelitian

Pengaruh Strategi Pengelolaan Bahan Baku terhadap Kualitas Produk Mirah Catering

Penelitian Wulandari (2020) menunjukkan bahwa pengelolaan bahan baku yang terencana—meliputi perencanaan kebutuhan, ketepatan pemesanan, dan sistem penyimpanan—berpengaruh signifikan terhadap kualitas makanan yang dihasilkan. Semakin baik pengelolaan bahan baku, semakin tinggi konsistensi kualitas produk yang disajikan. Hal tersebut sejalan dengan penelitian Rahmadani (2022) yang menemukan bahwa penerapan metode penyimpanan seperti FIFO dapat meningkatkan kesegaran bahan, mengurangi kerusakan, dan pada akhirnya meningkatkan kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, peneliti mengajukan hipotesis sebagai berikut:

H1: Strategi pengelolaan bahan baku berpengaruh signifikan terhadap kualitas produk.

Pengaruh Efisiensi Biaya terhadap Kualitas Produk Mirah Catering

Penelitian Yuliani (2019) mengungkapkan bahwa efisiensi biaya produksi yang dicapai melalui pengurangan pemborosan bahan baku dan optimalisasi penggunaan tenaga kerja berpengaruh langsung terhadap peningkatan kualitas produk, karena proses produksi yang lebih efisien menghasilkan output yang lebih stabil dan terstandar. Temuan tersebut diperkuat oleh penelitian Rahmi et al. (2015) yang menunjukkan bahwa pengendalian biaya kualitas (quality cost control) dapat meningkatkan mutu produk melalui penekanan biaya kesalahan dan peningkatan biaya pencegahan. Ketika biaya dikelola secara efisien, perusahaan memiliki ruang untuk meningkatkan standarisasi proses, sehingga kualitas produk lebih terjamin. Dengan demikian, hipotesis penelitian dirumuskan sebagai berikut:

H2: Efisiensi biaya berpengaruh signifikan terhadap kualitas produk.

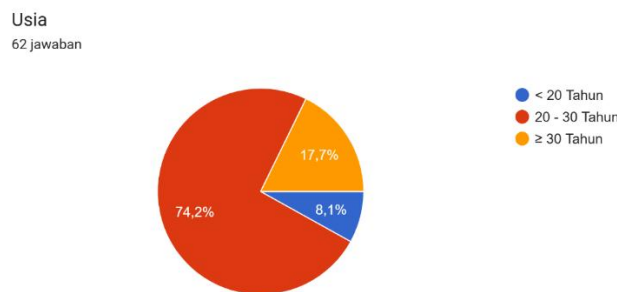
4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Mirah Catering yang berlokasi di Kecamatan Laweyan, Kota Surakarta, Jawa Tengah. Rentang waktu penelitian yang dilakukan adalah 3 bulan, unit analisis mengarah pada individu karyawan yang terlibat langsung dalam proses produksi yang mengetahui praktik pengelolaan bahan baku dan efisiensi biaya, serta memiliki pandangan tentang kualitas produk. Batasan penelitian terdapat pada kegiatan produksi makanan (persiapan bahan, pengolahan, penyimpanan, dan pengemasan) dan praktik pengendalian biaya pada periode operasional terakhir dengan fokus analisis pada peningkatan kualitas produk. Berikut hasil olah data pada penelitian ini dengan menggunakan spss versi 25.0 dan olah data primer :

Karakteristik responden

a. Karakteristik responden berdasarkan usia

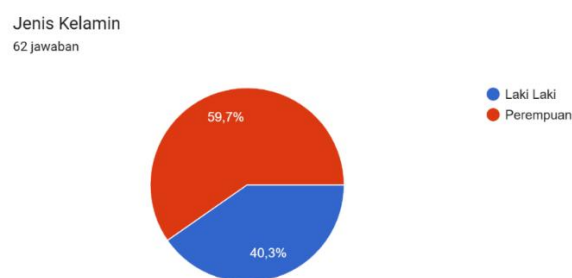


Gambar 2. Karakteristik Usia.

Sumber : Data Primer diolah, 2025.

Berdasarkan Gambar 1 dapat ditinjau dari usia responden yaitu pada usia kurang dari <20 Tahun adalah 8.1%, Usia 20-30 Tahun adalah 74.2%, Usia >30 Tahun atau 17.7%. Dapat ditarik kesimpulan bahwa sebagian besar karyawan di Mirah Catering ang mengisi kuesioner berada pada usia 20-30 tahun dengan persentase 74.2%.

b. Karakteristik Responden berdasarkan Jenis Kelamin



Gambar 3. Karakteristik Jenis Kelamin.

Sumber : Data Primer diolah, 2025.

Berdasarkan Gambar 2 dapat ditinjau dari jenis kelamin responden yaitu 40.3% responden berjenis kelamin laki-laki, dan 59.7% responden berjenis kelamin perempuan. Dapat ditarik kesimpulan bahwa rata – rata pelanggan produk mandom yang mengisi kuesioner berjenis kelamin Perempuan.

Uji Instrumen Data

a. Uji Validitas

Uji validitas dilakukan menggunakan nilai Corrected Item–Total Correlation pada output *Item-Total Statistics*. Item dikatakan valid apabila nilai korelasi $\geq 0,30$. Uji Validitas dapat disimpulkan bahwa pada seluruh pernyataan semua variabel dikatakan valid.

b. Uji Reliabilitas

Tabel 2. Uji Reliabilitas.

Variabel	Cronbach's Alpha	Jumlah Item	Keterangan
X1	0,669	6	Reliabel
X2	0,743	6	Reliabel
Y	0,752	6	Reliabel

Sumber : Data Primer diolah, 2025.

Instrumen dinyatakan reliabel apabila nilai Cronbach's Alpha $\geq 0,60$. Kesimpulannya seluruh instrumen penelitian reliabel dan konsisten.

Uji Asumsi Klasik

a. Uji Normalitas

Tabel 3. Uji Normalitas dengan Koefisien Varians.

Normalitas dengan Koefisien Varians Variabel	Asymp. Sig. (2-tailed)	Keterangan
Unstandardized Residual	0,200	Normal

Sumber : Data Primer diolah, 2025.

Tabel diatas menjelaskan bahwa hasil dari uji normalitas *kolmogorov-smirnov* dalam penelitian ini dinyatakan seluruh variabel berdistribusi normal, karena nilai Asymp.Sig (2-tailed) lebih besar dari 0,05 yaitu 0,200

b. Uji Multikolinearitas

Tabel 4. Uji Multikolinearitas.

Variabel	Tolerance	VIF	Keterangan
X1	0,996	1,004	Bebas multikolinearitas
X2	0,996	1,004	Bebas multikolinearitas

Sumber : Data Primer diolah, 2025.

Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa variabel dalam penelitian ini tidak terjadi atau bebas *multikolinearitas*, karena nilai Tolerance masing – masing variabel $> 0,10$ dan VIF masing – masing variabel < 10 .

c. Uji Heteroskedastisitas

Tabel 5. Uji Heteroskedastisitas.

Variabel	Sig.	Keterangan
Strategi pengelolaan bahan baku (X1)	1,000	Tidak terjadi heteroskedastisitas
Efisiensi biaya (X2)	1,000	Tidak terjadi heteroskedastisitas

Sumber : Data Primer diolah, 2025.

Penjelasan dari tabel diatas, diketahui bahwa keseluruhan variabel dalam penelitian ini memiliki nilai sig. Masing – masing variabel (2-tailed) > 0,05. Sehingga dapat disimpulkan bahwa hasil data tersebut tidak terjadi atau terbebas *heteroskedastisitas*.

Uji Regresi Linier Berganda

Tabel 6. Uji Regresi Linier Berganda.

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	15,234	4,132		3,686	,000
	X1	,114	,155	,093	,736	,465
	X2	,226	,121	,235	1,868	,067

Sumber : Data Primer diolah, 2025.

$$Y = 15,234 + 0,114 X1 + 0,226 X2$$

- Konstanta 15,234: Jika X1 dan X2 = 0, maka nilai Y adalah 15,234.
- Koefisien X1 = 0,114: Setiap kenaikan 1 satuan X1 meningkatkan Y sebesar 0,114.
- Koefisien X2 = 0,226: Setiap kenaikan 1 satuan X2 meningkatkan Y sebesar 0,226.

Kesimpulannya, X2 memiliki pengaruh yang lebih kuat terhadap Y dibandingkan X1.

Uji Hipotesis

a. Uji t (Parsial)

Tabel 7. Uji t (parsial).

Variabel	t hitung	Sig	Kriteria	Kesimpulan
X1 → Y	0,736	0,465	Sig > 0,05	Signifikan
X2 → Y	1,868	0,067	Sig > 0,05	Signifikan

Sumber : Data Primer diolah, 2025.

Berdasarkan tabel diatas, berikut adalah hasil dari analisis uji t (parsial) :

- Hasil Uji t Strategi pengelolaan bahan baku terhadap Kualitas produk memiliki nilai signifikansi 0.465 menunjukkan bahwa peningkatan pada variabel X1 secara langsung meningkatkan nilai Y. X1 juga memiliki koefisien terbesar (0.736), sehingga memberikan pengaruh kuat dalam model. Hal ini menunjukkan bahwa strategi pengelolaan bahan baku berpengaruh signifikan terhadap Kualitas produk.

- b. Hasil Uji t Efisiensi Biaya terhadap Kualitas produk memiliki nilai signifikansi 0.067, X2 juga terbukti memberikan kontribusi terhadap peningkatan nilai Y, meskipun pengaruhnya lebih kecil dibandingkan X1. Sehingga dapat disimpulkan bahwa efisiensi biaya juga memiliki pengaruh signifikan positif terhadap Kualitas produk.

b. Uji Koefisiensi Determinasi (R2)

Tabel 8. Uji Determinasi Koefisiensi (R2).

Model	R	R Square	Adjusted R Square
1	.259 ^a	.067	.035

Sumber : Data Primer diolah, 2025.

Nilai Adjusted R Square = 0,343

Hal ini berarti 6.7% pengaruh pada Kualitas Produk dipengaruhi oleh Strategi pengelolaan bahan baku dan efisiensi biaya, sedangkan sisanya 93.3% dipengaruhi oleh variabel lain yang tidak termasuk dalam penelitian ini.

Pembahasan

Pengaruh Strategi Pengelolaan Bahan Baku Terhadap Kualitas Produk Mirah Catering

Temuan ini mengindikasikan bahwa kualitas produk tidak hanya bergantung pada pengelolaan bahan baku, tetapi juga dipengaruhi oleh kondisi lainnya seperti faktor biaya. Sementara itu, Wulandari (2020) menemukan bahwa pengelolaan bahan baku memiliki pengaruh positif terhadap kualitas produk, meskipun pengaruhnya belum cukup kuat. Namun penggunaan bahan secara efisien untuk mengurangi pemborosan dan menjaga kualitas produksi. Hal yang serupa dengan temuan Arifin & Sari (2021) menunjukkan bahwa penggunaan bahan baku yang bermutu dapat mempengaruhi konsistensi kualitas produk. Berdasarkan teori dan temuan tersebut, dapat diasumsikan bahwa semakin baik pengelolaan bahan baku, semakin baik kualitas produk yang dapat dihasilkan. Oleh karena itu, strategi pengelolaan bahan baku berpengaruh positif terhadap peningkatan kualitas produk namun tidak begitu signifikan.

Pengaruh Efisiensi Biaya Terhadap Kualitas Produk Mirah Catering

Penggunaan biaya yang efisien dan pencatatan yang akurat serta evaluasi berkala akan mempengaruhi kualitas produk. Hasil penelitian Yuliani (2019) menunjukkan bahwa efisiensi biaya memiliki kontribusi terhadap kualitas produk, meskipun tingkat pengaruhnya tidak selalu signifikan. Hal serupa diungkapkan oleh Rahmi et al. (2015) yang menekankan bahwa efisiensi biaya berhubungan dengan biaya produksi yang dikeluarkan, maka perlu dilakukannya

pengendalian biaya. Dengan demikian, semakin efektif pengendalian biaya yang dijalankan perusahaan, semakin besar pula pengaruhnya terhadap kualitas produk.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Hasil analisis menunjukkan bahwa Strategi Pengelolaan Bahan Baku dan Efisiensi Biaya tidak berpengaruh signifikan terhadap Kualitas Produk. Meskipun kedua variabel memiliki arah hubungan positif, pengaruhnya tidak cukup kuat berdasarkan hasil uji t. Secara simultan, kedua variabel juga tidak memberikan pengaruh yang berarti terhadap kualitas produk. Nilai R^2 yang hanya sebesar 6,7% menegaskan bahwa kualitas produk lebih banyak ditentukan oleh faktor lain di luar model penelitian ini, terutama yang berkaitan dengan standar produksi, keterampilan tenaga kerja, dan kualitas bahan baku yang digunakan perusahaan.

Saran

Perusahaan perlu memfokuskan perhatian pada faktor-faktor utama yang memengaruhi kualitas produk, seperti peningkatan kompetensi tenaga kerja, penguatan standar operasional, serta pengawasan kualitas bahan baku. Upaya untuk menjaga konsistensi rasa, kebersihan, dan tampilan produk juga perlu ditingkatkan agar mutu layanan lebih optimal. Penelitian selanjutnya disarankan menambahkan variabel yang lebih relevan, seperti kualitas bahan baku, prosedur produksi, dan kontrol kualitas, serta memperluas cakupan responden untuk memperoleh hasil yang lebih komprehensif dan akurat.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, D. P. (2023). Pengaruh modal, biaya produksi, dan teknologi terhadap pendapatan UMKM (Studi kasus pada UMKM di Kecamatan Karangdowo). *Jurnal Manajemen Akuntansi*, 265–278. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Surakarta.
- Arifin, Z., & Sari, N. (2021). Pengaruh penggunaan bahan baku terhadap mutu produk kuliner. *Jurnal Manajemen Produksi*, 8(2), 112–120.
- Fadilah, R. (2022). Cost control strategies in catering services. *Journal of Culinary Management*, 3(1), 22–31.
- Ghozali, I. (2018). *Aplikasi analisis multivariate dengan program IBM SPSS 25*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Guilford, J. P. (1956). *Fundamental statistics in psychology and education*. McGraw-Hill.
- Hanum, T. (2023). Determinants of food service quality. *Journal of Service Operations*, 8(2), 77–89.
- Kledo Research. (2024). Food cost control in catering: Standardization and quality assurance. *Kledo Journal of Business Insights*, 5(1), 44–53.

- Lestari, D. (2022). Pengaruh penyajian produk terhadap persepsi konsumen UMKM. *Jurnal Bisnis Kuliner*, 5(1), 44–53.
- Modalku Research. (2024). Efisiensi bahan baku melalui standardisasi resep dan FIFO. *Journal of Culinary Operations*, 4(2), 66–78.
- Nugraha, A. (2021). Operational efficiency in culinary SMEs. *Journal of Business Performance*, 6(1), 55–66.
- Nunnally, J. (1978). *Psychometric theory* (2nd ed.). McGraw-Hill.
- Pratama, R. (2021). Efisiensi biaya melalui pengendalian berbasis teknologi. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 10(1), 55–65.
- Putri, N. A. (2024). Pengaruh kualitas produk, citra merek, dan customer experience terhadap loyalitas konsumen McDonald's Solo Raya. *Jurnal Ekonomi dan Akuntansi*. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Surakarta.
- Putri, S. (2023). Quality control in small catering businesses. *Journal of Food Operations*, 7(2), 101–112.
- Rahmadani, E. (2022). Sistem FIFO dalam penyimpanan bahan pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(3), 92–101.
- Rahmi, A., Fadila, M., & Hendra, R. (2015). Pengendalian biaya kualitas industri katering. *Jurnal Akuntansi*, 4(1), 23–31.
- Ramadhan, L. (2020). Food quality determinants in small restaurants. *Culinary Science Journal*, 9(1), 1–10.
- Riduwan. (2007). *Metode dan teknik menyusun tesis*. Alfabeta.
- Santoso, S. (2017). *Menguasai statistik dengan SPSS*. PT Elex Media Komputindo.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2017). *Research methods for business: A skill-building approach* (7th ed.). Wiley.
- Siregar, T. (2018). Kualitas bahan baku dan pengaruhnya terhadap mutu hidangan. *Jurnal Tata Boga*, 12(2), 76–84.
- Sugiyono. (2017). *Statistika untuk penelitian*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sujarweni, V. W. (2019). *Metodologi penelitian bisnis dan ekonomi*. Pustaka Baru Press.
- Syafitri, A. (2023). Customer perception of catering quality. *Hospitality Review Journal*, 5(2), 33–45.
- Utami, D. (2020). Pengaruh konsistensi rasa terhadap kepuasan konsumen. *Jurnal Pariwisata*, 6(1), 19–28.
- Veranita, W. P. (2025). Pengendalian persediaan bahan baku kedelai guna kelancaran proses produksi pada Pabrik Tahu Hikmah Muda di Kabupaten Wonogiri. *Jurnal Ekonomi*. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Surakarta.
- Wulandari, N. (2020). Pengelolaan stok untuk efisiensi bahan baku katering. *Jurnal Boga*, 9(1), 33–41.
- Yuliani, S. (2019). Efisiensi biaya produksi UMKM kuliner. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 4(2), 65–73.
- Zahra, M. (2021). The effect of operational procedures on food quality. *Food Industry Journal*, 10(2), 88–99.