



Analisis Biaya Produksi dalam Peningkatan Penjualan (Studi Kasus Industri Kecil Sultan Bakery di Bandarjo Dusun II, Kec. Pasaman, Kab. Pasaman Barat)

Mardiana^{1*}, Yossi Eriawati², Novi Susanti³
^{1,2,3}STAI-YAPTIP Pasaman Barat, Indonesia

*Korespondensi penulis: mardianap278@gmail.com

Abstract. *This study aims to analyze production costs in increasing sales in the Sultan Bakery small industry in Bandarjo Dusun II, Kec.Pasaman, Kab.Pasaman Barat. The main focus of the research includes the relationship between production costs and selling prices, the effectiveness of production cost management on profit margins and increased sales, and factors that influence production costs in the context of market competitiveness. This research used a qualitative method with a descriptive approach, where data were obtained through observation, in-depth interviews, and documentation studies. The results showed that efficiency in managing production costs has a significant influence on the ability of businesses to set competitive selling prices. The main factors that support this efficiency include raw material management, labor optimization, and overhead cost control. In addition, the selection of quality raw materials and effective labor management help maintain cost stability without compromising product quality. This strategy not only maintains customer loyalty but also increases the competitiveness of the business in the local market. The increase in sales achieved by Sultan Bakery is consistently supported by planned cost management, production scale efficiency, and the application of modern technology. This study concludes that production cost efficiency plays an important role in supporting profit margins, increasing sales, and strengthening the competitiveness of small businesses in the local market.*

Keywords: *Technology, Knowledge, Income.*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis biaya produksi dalam peningkatan penjualan pada industri kecil Sultan Bakery di Bandarjo Dusun II, Kec.Pasaman, Kab.Pasaman Barat. Fokus utama penelitian mencakup hubungan antara biaya produksi dengan harga jual, efektivitas pengelolaan biaya produksi terhadap margin keuntungan dan peningkatan penjualan, serta faktor-faktor yang memengaruhi biaya produksi dalam konteks daya saing pasar. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif, di mana data diperoleh melalui observasi, wawancara mendalam, dan studi dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa efisiensi dalam pengelolaan biaya produksi memiliki pengaruh signifikan terhadap kemampuan usaha untuk menetapkan harga jual yang kompetitif. Faktor utama yang mendukung efisiensi ini meliputi pengelolaan bahan baku, optimalisasi tenaga kerja, dan pengendalian biaya overhead. Selain itu, pemilihan bahan baku berkualitas serta pengelolaan tenaga kerja yang efektif membantu menjaga stabilitas biaya tanpa mengurangi kualitas produk. Strategi ini tidak hanya mempertahankan loyalitas pelanggan tetapi juga meningkatkan daya saing usaha di pasar lokal. Peningkatan penjualan yang dicapai Sultan Bakery secara konsisten didukung oleh pengelolaan biaya yang terencana, efisiensi skala produksi, dan penerapan teknologi modern. Penelitian ini menyimpulkan bahwa efisiensi biaya produksi berperan penting dalam mendukung margin keuntungan, meningkatkan penjualan, dan memperkuat daya saing usaha kecil di pasar lokal.

Kata Kunci: Teknologi, Pengetahuan, Pendapatan.

1. LATAR BELAKANG

Industri kuliner di Indonesia terus menunjukkan perkembangan yang signifikan dan menjadi salah satu sektor ekonomi yang sangat dinamis. Hal ini sejalan dengan teori perkembangan ekonomi menurut Schumpeter (1934), yang menekankan bahwa inovasi menjadi pendorong utama pertumbuhan ekonomi, termasuk dalam sektor kuliner. Industri ini mencakup berbagai jenis usaha, mulai dari skala mikro hingga besar, yang menyediakan beragam produk makanan dan minuman sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Selain sebagai kebutuhan dasar, kuliner telah menjadi bagian penting dari gaya hidup modern, ditandai dengan meningkatnya minat terhadap makanan yang berkualitas, inovatif, dan tetap terjangkau.

Salah satu produk kuliner yang memiliki peran penting adalah roti. Dalam perspektif ekonomi mikro, produk ini dapat dikategorikan sebagai barang elastis yang permintaannya dipengaruhi oleh harga dan preferensi konsumen (Mankiw, 2018). Roti menawarkan fleksibilitas sebagai makanan pokok alternatif sekaligus camilan. Dalam pola konsumsi masyarakat Indonesia, roti menjadi pilihan populer karena kemudahan konsumsi dan variasinya yang beragam. Hal ini mendorong berkembangnya berbagai merek lokal yang bersaing dengan perusahaan besar di industri serupa, termasuk pelaku usaha kecil seperti Roti Sultan.

Biaya produksi menjadi elemen kunci dalam keberhasilan sebuah usaha, terutama pada sektor usaha kecil dan menengah (UKM). Menurut Hansen dan Mowen (2009), biaya produksi meliputi tiga elemen utama, yaitu bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Dalam industri roti, bahan baku utama seperti tepung terigu, gula, dan susu sering mengalami fluktuasi harga yang signifikan, sehingga memengaruhi biaya produksi secara keseluruhan. Efisiensi dalam pengelolaan biaya produksi menjadi sangat penting untuk menjaga daya saing produk. Kenaikan harga bahan baku, misalnya, dapat memaksa pelaku usaha menaikkan harga jual, yang berisiko menurunkan minat konsumen (Kotler & Keller, 2016). Di sisi lain, biaya tenaga kerja dan operasional, seperti listrik dan transportasi, juga memengaruhi margin keuntungan.

Sultan Bakery, sebuah usaha kecil yang berlokasi di Dusun II, Bandarjo, Kecamatan Pasaman, Kabupaten Pasaman Barat, merupakan salah satu contoh pelaku usaha yang terus bertumbuh meskipun menghadapi banyak tantangan. Sejak didirikan pada tahun 2022, Sultan Bakery memproduksi sekitar 2.500 unit roti per hari dengan berbagai varian rasa yang disukai masyarakat, seperti cokelat, kelapa, dan meses. Namun, usaha ini menghadapi kendala utama, yakni fluktuasi harga bahan baku, terutama tepung terigu, yang sering kali memengaruhi harga

jual produk. Selain itu, keterbatasan tenaga kerja menghambat peningkatan kapasitas produksi dan distribusi.

Sistem distribusi tradisional yang digunakan, seperti sistem titip-kutip, meskipun memungkinkan perluasan jangkauan pasar, juga memiliki risiko kerugian akibat produk yang tidak terjual atau rusak karena umur simpan yang pendek. Hal ini mengacu pada teori manajemen distribusi yang menekankan pentingnya efisiensi rantai pasok untuk meminimalkan kerugian dan meningkatkan efektivitas distribusi (Christopher, 2017). Oleh karena itu, diperlukan inovasi dan strategi yang tepat untuk menghadapi tantangan ini.

Penelitian ini dilakukan untuk memahami bagaimana pengelolaan biaya produksi yang efektif dapat mendukung peningkatan penjualan pada usaha kecil seperti Roti Sultan. Dengan biaya produksi yang efisien, usaha kecil dapat menetapkan harga jual yang kompetitif, menjaga margin keuntungan, dan meningkatkan daya saing produk. Penelitian ini berfokus pada strategi pengelolaan biaya yang mencakup pemilihan bahan baku yang ekonomis, pengoptimalan tenaga kerja, serta pengembangan sistem distribusi yang lebih efektif. Hasil penelitian ini diharapkan tidak hanya memberikan manfaat langsung bagi perkembangan Sultan Bakery, tetapi juga menjadi panduan bagi pelaku usaha kecil lainnya yang menghadapi tantangan serupa. Dengan demikian, penelitian ini dapat memberikan kontribusi pada pertumbuhan ekonomi lokal dan meningkatkan daya saing industri kuliner Indonesia secara keseluruhan.

2. METODE PENELITIAN

Pada skripsi ini menggunakan jenis penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif bertujuan untuk memahami fenomena secara mendalam dengan menggali makna, persepsi, pengalaman, serta motivasi dari subjek penelitian (Creswell, 2014). Metode ini menitikberatkan pada proses interpretasi data daripada pengukuran kuantitatif, sehingga cocok digunakan dalam konteks analisis yang bersifat subjektif, seperti tindakan, persepsi, atau fenomena sosial. Penelitian kualitatif memiliki karakteristik eksploratif yang memungkinkan peneliti untuk mengungkap aspek-aspek yang tidak dapat dijelaskan hanya dengan angka, seperti hubungan interpersonal, pola pikir, atau faktor-faktor kontekstual yang memengaruhi suatu fenomena.

Dalam penelitian ini, pendekatan kualitatif dilakukan dengan penelitian lapangan (field research). Penelitian lapangan merupakan metode yang melibatkan pengumpulan data langsung dari tempat penelitian dengan melakukan observasi, wawancara, dan dokumentasi (Bogdan & Biklen, 1982). Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk memahami permasalahan secara kontekstual, baik melalui interaksi dengan subjek penelitian maupun dengan mengamati kondisi lingkungan yang memengaruhi objek penelitian. Dalam hal ini,

fokus penelitian adalah pada Analisis Biaya Produksi dalam Peningkatan Penjualan dengan studi kasus pada usaha kecil Sultan Bakery di Bandarjo Dusun II, Kecamatan Pasaman, Kabupaten Pasaman Barat.

Penggunaan metode kualitatif dalam penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi secara rinci bagaimana biaya produksi dapat memengaruhi proses pengambilan keputusan, seperti penentuan harga jual, margin keuntungan, serta strategi pemasaran. Selain itu, penelitian ini juga berupaya untuk memahami dinamika dan tantangan yang dihadapi oleh pelaku usaha kecil seperti Sultan Bakery dalam menghadapi fluktuasi harga bahan baku, keterbatasan tenaga kerja, dan sistem distribusi tradisional. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran komprehensif tentang pengelolaan biaya produksi yang efektif dalam meningkatkan daya saing produk di pasar lokal.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hubungan Antara Biaya Produksi dengan Harga Jual Produk di Bakery Sultan

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi hubungan antara biaya produksi dan harga jual produk di Industri Kecil Roti Sultan, Pasaman Barat. Fokus utama dari penelitian ini adalah analisis terhadap komponen biaya produksi, yaitu bahan baku, tenaga kerja, biaya operasional, dan overhead, serta dampaknya terhadap penetapan harga jual dan margin keuntungan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian biaya produksi sangat penting untuk memastikan harga jual yang kompetitif tanpa mengorbankan kualitas produk.

Industri Kecil Roti Sultan memiliki komponen biaya produksi yang cukup beragam. Berdasarkan wawancara dengan Ronal, pemilik usaha, biaya produksi tidak hanya melibatkan bahan baku, tetapi juga tenaga kerja, biaya operasional, dan overhead. Dalam kondisi fluktuasi harga bahan baku yang cukup tajam, pengendalian biaya produksi menjadi tantangan utama yang mempengaruhi keberlanjutan bisnis. Pengurangan jumlah tenaga kerja akibat fluktuasi harga bahan baku mengakibatkan stagnasi dalam perkembangan bisnis karena ketidakmampuan untuk mencapai target produksi. Hal ini memerlukan strategi efisiensi yang lebih inovatif agar dapat bersaing di pasar yang semakin ketat.

Selain itu, biaya overhead, seperti listrik, air, dan pemeliharaan peralatan produksi, memainkan peran penting dalam mendukung operasional bisnis. Dalam wawancara, Ronal menjelaskan pentingnya pengendalian biaya secara ketat untuk menjaga margin keuntungan. Berdasarkan analisis keuangan, total pendapatan per siklus produksi tercatat sebesar Rp 4.500.000, dengan biaya produksi langsung dan overhead mencapai Rp 3.623.000. Setelah memperhitungkan biaya tambahan seperti transportasi dan distribusi, margin bersih yang

diperoleh adalah Rp 877.000. Temuan ini menegaskan pentingnya pengelolaan biaya secara cermat untuk menjaga profitabilitas usaha.

Pengelolaan Biaya Produksi dan Pengaruhnya terhadap Margin Keuntungan serta Peningkatan Penjualan

Pengelolaan biaya produksi yang efektif memiliki dampak signifikan terhadap margin keuntungan di Sultan Bakery. Berdasarkan data produksi, Sultan Bakery memproduksi sekitar 2.500 pcs roti per siklus produksi, dengan total biaya produksi mencapai Rp 3.623.000. Dengan harga jual per pcs roti sebesar Rp 1.800, pendapatan kotor yang diperoleh adalah Rp 4.500.000, menghasilkan margin keuntungan sebesar Rp 877.000. Keberhasilan dalam mempertahankan margin keuntungan yang sehat ini menunjukkan bahwa pengelolaan biaya bahan baku, tenaga kerja, dan biaya operasional secara efisien sangat berpengaruh terhadap profitabilitas usaha.

Ronal menekankan bahwa meskipun margin keuntungan cukup sehat, perusahaan tetap harus menjaga kualitas produk agar pelanggan tetap loyal. Dalam usaha kecil seperti Sultan Bakery, keberlanjutan keuntungan tidak hanya bergantung pada harga jual dan biaya, tetapi juga pada kepuasan pelanggan. Peningkatan penjualan di Sultan Bakery sangat dipengaruhi oleh kualitas produk yang konsisten dan harga jual yang terjangkau. Produk roti dengan rasa enak dan tekstur lembut menjadi daya tarik utama bagi konsumen, yang juga turut mendukung pertumbuhan penjualan.

Selain itu, Sultan Bakery menggunakan strategi pemasaran yang efisien melalui distribusi langsung ke berbagai toko dan warung di Pasaman Barat. Hal ini memperluas pasar tanpa menambah biaya promosi yang besar. Dengan demikian, pengelolaan biaya yang efisien, kualitas produk yang terjaga, dan strategi pemasaran yang efektif menjadi kunci dalam peningkatan penjualan dan daya saing di pasar lokal.

Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Biaya Produksi dan Dampaknya terhadap Kemampuan Bersaing di Pasar

Beberapa faktor utama mempengaruhi biaya produksi di Sultan Bakery, yang pada gilirannya berpengaruh terhadap daya saing usaha ini di pasar. Faktor-faktor tersebut meliputi harga bahan baku, efisiensi tenaga kerja, skala produksi, serta penggunaan infrastruktur dan teknologi yang mendukung proses produksi.

a. Harga Bahan Baku

Harga bahan baku, seperti tepung, gula, telur, dan margarin, menjadi faktor utama yang memengaruhi biaya produksi. Fluktuasi harga bahan baku sering kali

menjadi tantangan dalam pengelolaan biaya. Ronal menjelaskan bahwa pemilihan pemasok yang tepat sangat penting untuk menjaga biaya bahan baku tetap kompetitif tanpa mengorbankan kualitas. Harga bahan baku yang meningkat memaksa perusahaan untuk menyesuaikan harga jual produk, namun mereka tetap berusaha menjaga harga jual yang terjangkau bagi konsumen.

b. Efisiensi Tenaga Kerja

Efisiensi tenaga kerja berperan penting dalam menekan biaya produksi. Sultan Bakery mempekerjakan empat karyawan tetap dengan biaya tenaga kerja sekitar Rp 510.000 per hari. Pengelolaan waktu dan pembagian tugas yang efisien memungkinkan perusahaan untuk menjaga biaya tenaga kerja tetap terkendali. Efisiensi dalam penggunaan bahan baku juga membantu meningkatkan produktivitas dan mengurangi pemborosan.

c. Skala Produksi

Skala produksi yang besar memungkinkan Sultan Bakery untuk menekan biaya produksi per unit. Dengan memproduksi 2.500 pcs roti per siklus produksi, biaya tetap yang terkait dengan operasional, seperti biaya sewa tempat dan biaya tenaga kerja, dapat ditekan. Selain itu, produksi dalam jumlah besar memungkinkan pembelian bahan baku dalam jumlah grosir, yang membantu mengurangi biaya per unit.

d. Infrastruktur dan Teknologi

Penggunaan infrastruktur dan teknologi yang efisien turut berkontribusi dalam pengelolaan biaya produksi. Dengan menggunakan peralatan modern seperti oven besar dan mixer otomatis, Sultan Bakery mampu meningkatkan efisiensi produksi, mengurangi kesalahan, dan menghemat waktu. Teknologi ini membantu dalam mengurangi pemborosan bahan baku, sehingga biaya produksi dapat lebih terkendali.

Dari hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa pengelolaan biaya produksi yang efisien memiliki pengaruh besar terhadap keberlanjutan usaha dan daya saing di pasar. Sultan Bakery berhasil mempertahankan margin keuntungan yang sehat dengan pengelolaan bahan baku, tenaga kerja, dan overhead yang efisien. Meskipun menghadapi tantangan fluktuasi harga bahan baku, Sultan Bakery tetap menjaga harga jual yang kompetitif tanpa mengorbankan kualitas produk. Dengan strategi pemasaran yang tepat dan penggunaan teknologi yang efisien, Sultan Bakery mampu meningkatkan penjualan dan memperkuat posisinya di pasar Pasaman Barat.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Efisiensi dalam pengelolaan biaya produksi di Sultan Bakery terbukti memiliki pengaruh signifikan terhadap penetapan harga jual produk yang kompetitif di Pasaman Barat. Dalam penelitian ini, ditemukan bahwa pengendalian biaya yang baik, yang melibatkan komponen biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead, memungkinkan usaha ini untuk mempertahankan margin keuntungan yang stabil, meskipun harga bahan baku dan biaya operasional lainnya dapat berfluktuasi. Hal ini sejalan dengan pernyataan Ronal, pemilik Sultan Bakery, yang menekankan pentingnya efisiensi biaya sebagai dasar untuk dapat bersaing di pasar yang semakin ketat. Dengan pengelolaan biaya yang tepat, harga jual produk tetap terjangkau bagi konsumen, sementara perusahaan tetap dapat menghasilkan keuntungan yang memadai.

Pemilihan bahan baku yang tepat serta pengelolaan tenaga kerja yang efektif menjadi elemen penting yang memungkinkan Sultan Bakery menjaga stabilitas biaya tanpa mengorbankan kualitas produk. Dalam wawancara dengan Ronal dan karyawan bakery, diketahui bahwa bahan baku berkualitas tinggi dipilih dengan cermat untuk memastikan konsistensi rasa dan tekstur roti. Selain itu, tenaga kerja yang efisien dalam mengelola bahan baku dan proses produksi turut berperan dalam menekan pemborosan dan memaksimalkan hasil produksi. Dengan demikian, meskipun terjadi fluktuasi harga bahan baku, kualitas produk tetap terjaga, yang pada akhirnya meningkatkan kepercayaan dan loyalitas pelanggan. Hal ini juga terlihat pada pernyataan pelanggan setia yang mengaku terus membeli roti dari Sultan Bakery karena kualitas produk yang konsisten dan harga yang terjangkau.

Strategi pengelolaan biaya yang terencana, ditunjang dengan pemasaran yang efektif, telah membantu Sultan Bakery mencatatkan peningkatan penjualan secara konsisten. Efisiensi dalam skala produksi, yang memungkinkan produksi dalam jumlah besar dengan biaya per unit yang lebih rendah, serta pemanfaatan infrastruktur yang optimal, berperan dalam menekan biaya produksi dan meningkatkan efisiensi operasional. Penerapan teknologi modern, seperti oven besar dan mixer otomatis, juga membantu meningkatkan produktivitas serta mengurangi pemborosan bahan baku, yang pada gilirannya memperkuat daya saing usaha ini. Selain itu, pemasaran yang aktif melalui distribusi ke toko-toko di sekitar Pasaman Barat semakin memperluas jangkauan pasar tanpa harus menambah biaya promosi yang signifikan.

DAFTAR REFERENSI

- Bogdan, R., & Biklen, S. K. (1982). *Qualitative research for education: An introduction to theory and methods*. Allyn & Bacon.
- Creswell, J. W. (2014). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (4th ed.). Sage Publications.
- Croitoru, A., & Schumpeter, J. A. (1934). *The theory of economic development: An inquiry into profits, capital, credit, interest, and the business cycle* (R. Opie, Trans.; 2008). Transaction Publishers. (Original work published 1934). <https://ssrn.com/abstract=4499769>
- Hansen, M., & Mowen, M. M. (2009). *Akuntansi manajerial* (7th ed., D. Fitriyani & D. A. Kwary, Trans.). Salemba Empat.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management* (15th ed.). Pearson Education.
- Kumar, H., & Christopher, L. P. (2017). Recent trends and developments in dissolving pulp production and application. *Cellulose*, 24, 2347–2365. <https://doi.org/10.1007/s10570-017-1285-y>
- Mankiw, N. G., & Reis, R. (2018). Friedman's presidential address in the evolution of macroeconomic thought. *Journal of Economic Perspectives*, 32(1), 81–96. <https://doi.org/10.1257/jep.32.1.81>
- Moleong, L. J. (2017). *Metodologi penelitian kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya.
- Patton, M. Q. (2002). *Qualitative research and evaluation methods*. Sage Publications.
- Qazzafi, S. H. E. I. K. H. (2019). Consumer buying decision process toward products. *International Journal of Scientific Research and Engineering Development*, 2(5), 130–134.
- Ronal, B. (2024, September 9). Wawancara dengan pemilik industri roti Sultan Bandarejo Dusun II.
- Safitri, D. (2024, September 9). Wawancara dengan karyawan industri roti Sultan Bandarejo Dusun II.
- Setiawan, R. (2024, September 9). Wawancara dengan karyawan industri roti Sultan Bandarejo Dusun II.
- Sugiyono. (2016). *Metode penelitian: Pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Tina, I. (2024, September 9). Wawancara dengan bendahara industri roti Sultan Bandarejo Dusun II.
- Yin, R. K. (2018). *Case study research and applications: Design and methods* (6th ed.). Sage Publications.