Inisiatif: Jurnal Ekonomi, Akuntansi dan Manajemen
Volume 5, Nomor 4, Oktober 2026
e-ISSN: 2962-0813; p-ISSN: 2964-5328, Hal. 435-440
DOI: https://doi.org/10.30640/inisiatif.v5i4.7951
Tersedia: https://jurnaluniv45sby.ac.id/index.php/Inisiatif

Analisis Efisiensi Biaya Produksi dalam Meningkatkan Profitabilitas Melalui Pendekatan *Food Waste Accounting* pada UMKM *Catering* di Sidoarjo

Febrin Putri Dita Sari[1*], Dian Fahriani[2]
[1-2] Program Studi Akuntansi, Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo, Indonesia
*Email: 32423010.student@unusida.ac.id[1] *; dianfahriani.akn@unusida.ac.id[2]*

**Penulis Korespondensi: 32423010.student@unusida.ac.id*

Abstract. *The catering MSME sector plays a crucial role in meeting the public's consumption needs, particularly for various events such as celebrations, meetings, corporate events, and other social activities. However, high competition and rising raw material costs require catering businesses to manage production costs efficiently. One common problem is food waste, which has not been recorded and accounted for as part of production costs. This study aims to analyze production cost efficiency in increasing profitability through a Food Waste Accounting approach for catering MSMEs in Sidoarjo Regency. The research method used was a descriptive qualitative case study approach. Data were obtained through observations and interviews of the production activities of catering MSMEs. The analysis shows that food waste contributes to increased production costs, thus reducing business profitability. The application of Food Waste Accounting can identify sources of waste, calculate losses due to food waste, and assist businesses in making decisions to improve production cost efficiency. Therefore, Food Waste Accounting can be used as a management accounting tool to sustainably increase the profitability of catering MSMEs.*

Keywords: *Catering; Food Waste Accounting; Msmes; Production Cost Efficiency; Profitability.*

Abstrak. UMKM catering merupakan salah satu sektor usaha yang memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat, khususnya pada berbagai kegiatan seperti hajatan, rapat, acara perusahaan, dan kegiatan sosial lainnya. Namun, tingginya tingkat persaingan serta meningkatnya biaya bahan baku menyebabkan pelaku usaha catering harus mampu mengelola biaya produksi secara efisien. Salah satu permasalahan yang sering dihadapi adalah terjadinya *Food Waste* yang belum dicatat dan dihitung sebagai bagian dari biaya produksi. Penlitian ini bertujuan untuk menganalisis efisiensi biaya produksi dalam meningkatkan profitabilitas melalui pendekatan *Food Waste Accounting* pada UMKM catering di Kabupaten Sidoarjo. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Data diperoleh melalui observasi, wawancara terhadap aktivitas produksi UMKM catering. Hasil analisis menunjukan bahwa *Food Waste* memberikan kontribusi terhadap peningkatan biaya produksi sehingga menurunkan profitabilitas usaha. Penerapan *Food Waste Accounting* mampu mengidentifikasi sumber pemborosan, menghitung nilai kerugian akibat limbah makanan, serta membantu pelaku usaha dalam mengambil keputusan untuk meningkatkan efisiensi biaya produksi. Dengan demikian, *Food Waste Accounting* dapat dijadikan sebagai alat akuntansi manajemen untuk meningkatkan profitabilitas UMKM catering secara berkelanjutan.

Kata Kunci : Efisiensi Biaya Produksi; *Food Waste Accounting;* Katering; Profitabilitas*;* UMKM.

1. PENDAHULUAN

Biaya dapat digolongkan menjadi beberapa bagian, diantaranya adalah biaya produksi. Pengertian biaya produksi menurut Soemarso (1996, 295) : adalah biaya yang dibebankan dalam proses produksi selama suatu periode. Biaya ini terdiri dalam proses awal ditambah biaya biaya pabrik. Termasuk dalam biaya-biaya yang dibebankan pada persdiaan dalam proses akhir periode.

Pengertian biaya produksi menurut Mulyadi (1999,8) adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi untuk tujuan tertentu. Sedangkan

Naskah Masuk: 14 Juli 2026; Revisi: 20 Agustus 2026; Diterima: 23 September 2026; Terbit: 01 Oktober 2026

pengertian biaya produksi menurut Mas'ud Machfoedz (1989,109) : merupakan biaya yang dipakai untuk menilai persediaan yang dicantumkan dalam laporan keuangan dan jumlahnya relatif lebih besar daripada jenis biaya lain yang selalu terjadi berulang-ulang dalam pola yang sama secara rutin.

Menurut L. Gayle Rayburn (1995,27). Biaya produksi merupakan pengeluaran biaya terbesar bagi perusahaan manufaktur, oleh karena itu pihak manajemen harus melakukan suatu pengendalian biaya produksi dan mengoptimalkan pemanfaatannya secara rasional dan sistematis agar biaya produksi menjadi rasional dan efektif.

Penelitian Amicarelli et.al., (2022) menjelaskan industri bisnis makanan dapat menghasilkan 2 (dua) bagian limbah yakin food loss dan food waste. *Food loss* terjadi pada rangkaian proses produksi sebelum makanan siap pada pelanggan, sementara *food waste* terdiri dari proses saat produk sudah sampai ke tangan pelanggan dan tidak dikonsumsi. Hingga saat ini belum ada definisi baku *food loss* dan *food waste*.

Menurut Lins et al., (2021) isu keberlanjutan *(sustainability)* dalam sektor pangan berapa tahun terakhir semakin banyak diperbincangkan. *Food waste* atau pemborosan makanan salah satu yang menarik perhatiaan. Fenomena ini tidak hanya muncul di level rumah tangga dan restoraan besar, tetapi juga pada usaha kuliner skala kecil hingga menengah. Food waste sering kali terjadi karena kelebihan produksi, kesalahan perhitungan permintaan konsumen, keterbatasan masa simpan produk, atau standar estetika yang membuat makanan layak konsumsi akhirnya tidak dijual (Wikipedia, 2021).

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu penggerak utama perekonomian Indonesia. Sektor ini berkontribusi terhadap penciptaan lapangan kerja, peningkatan pendapatan masyarakat, serta pertumbuhan ekonomi daerah. Salah satu jenis UMKM yang berkembang pesat adalah usaha catering.

Sidoarjo merupakan salah satu pusat pertumbuhan UMKM kuliner di Jawa Timur. Usaha catering menjadi pilihan banyak pelaku UMKM karena permintaannya tinggi untk acara pernikahan, rapat kantor, hajatan, hingga langganan harian. Namun dibalik omzet yang terlihat besar, margin keuntungan UMKM catering seringkali tipis. Penyebab utamanya harga bahan baku fluktuatif, biaya operasional tinggi, dan pemborosan yang tidak terdeteksi.

Kabupaten Sidoarjo juga dikenal sebagai salah satu daerah dengan pertumbuhan UMKM kuliner yang cukup tinggi. Meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap jasa penyedia makanan membuka peluang usaha catering untuk berkembang. Akan tetapi, perkembangan tersebut juga diikuti dengan berbagai tantangan, antara lain kenaikan harga

bahan baku, tingginya persaingan, perubahan selera konsumen, serta pengelolaan biaya produksi yang belum optimal.

Dalam praktiknya, banyak UMKM catering masih menggunakan sistem pencatatan sederhana yang hanya berfokus pada biaya pembelian bahan baku, tenaga kerja, dan biaya operasional lainnya. Sementara itu, biaya yang timbul akibat bahan makanan rusak, sisa produksi, makanan tidak terjual, atau makanan yang dibuang sering kali tidak dicatat secara khusus. Kondisi tersebut menyebabkan biaya produksi yang sesungguhnya menjadi tidak terukur secara akurat.

Food Waste atau limbah makanan merupakan salah satu bentuk pemborosan yang sering terjadi pada industri catering. Food waste dapat berupa bahan baku yang tidak terpakai, kesalahan proses produksi, makanan yang tersisa setelah acara selesai, maupun produk jadi yang tidak dapat dijual kembali. Jika tidak dikelola dengan baik, food waste dapat meningkatkan biaya produksi dan mengurangi laba usaha.

Pendekatan Food Waste Accounting hadir sebagai solusi untuk mengidentifikasi, mengukur, dan mencatat biaya yang timbul akibat food waste. Melalui pendekatan ini, pelaku usaha dapat mengetahui besarnya kerugian yang ditimbulkan oleh limbah makanan sehingga dapat menyusun strategi pengendalian biaya secara lebih efektif.

2. METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini metode yang digunakan yaitu metode deskriptif kualitatif. Menurut Maleong (2012:6) penelitian deskriptif kualitatif yaitu sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa wawancara dan observasi terhadap orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Dalam pendekatan kualitatif , peneliti berusaha mengamati dan mengungkap realita di lapangan terkait dengan Analisis Efisiensi Biaya Produksi dalam Meningkatkan Profitabilitas melalui Pendekatan Food Waste Accounting pada UMKM Catering di Sidoarjo. Kajian ini dilakukan di Desa Kedungkendo, Kecamatan Candi, Kabupaten Sidoarjo.

Kajian fokus ini dipilih karena bertujuan untuk memahami secara mendalam fenomena Analisis Efisiensi Biaya Produksi dalam Meningkatkan Profitabilitas melalui Pendekatan Food Waste Accounting pada UMKM Catering di Sidoarjo.. Penelitian kualitatif berfokus pada pengungkapan makna, proses, serta kondisi nyata, yang terjadi di lapangan secara menyeluruh. Penelitian ini dilaksanakan secara langsung di Desa KedungKendo, Kecamatan Candi, Kabupaten Sidoarjo. Pada metode kualitatif ini menggunakan data primer dan sekunder. Melalui observasi lapangan dan wawancara merupakan data primer.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Identifikasi Biaya Produksi

Contoh biaya produksi UMKM catering per bulan :

Tabel 1. Rincian Biaya Produksi

Komponen Biaya	Jumlah (Rp)
Bahan Baku	45.000.000
Tenaga Kerja	15.000.000
Gas dan Listrik	3.000.000
Transportasi	2.000.000
Peralatan	1.000.000
TOTAL	**66.000.000**

Identifikasi *Food Waste*

Berdasarkan observasi ditemukan beberapa sumber food waste : a.) Kelebihan pembelian bahan baku;b.) Kesalahan perencanaan jumlah porsi;c.) Kerusakan bahan akibat penyimpanan;d.) Makanan sisa acara;e.) Produk gagal produksi.

Perhitungan Food Waste

Tabel 2. Identifikasi Jenis dan Nilai Ekonomi *Food Waste*

Jenis Food Waste	Nilai (Rp)
Sayuran Rusak	500.000
Daging Tidak Terpakai	1.200.000
Nasi Sisa Acara	800.000
Produk Gagal	500.000
TOTAL FOOD WASTE	**3.000.000**

Total food waste sebesar Rp 3.000.000 menunjukkan adanya pemborosan sebesar 4,55% dari total biaya produksi.

Analisis Profitabilitas

Sebelum pengendalian food waste:

a) Penjualan : Rp 85.000.000
b) Total Biaya : Rp 66.000.000
c) Laba Bersih : Rp 19.000.000
d) Margin Laba Bersih : Rp 22,35%

Setelah pengurangan food waste sebesar 50% :

a) Penghematan : Rp 1.500.000
b) Total Biaya : Rp 64.500.000
c) Laba Bersih : Rp 20.500.000
d) Margin Laba Bersih : 24,12%

Hal tersebut menunjukkan bahwa pengendalian food waste dapat meningkatkan laba bersih sebesar Rp 1.500.00 atau sekitar 7,89%.

4. KESIMPULAN

Efisiensi biaya produksi merupakan faktor penting dalam meningkatkan profitabilitas UMKM catering di Sidoarjo. Salah satu penyebab efisiensi adalah food waste yang selama ini belum diperhitungkan secara sistematis dalam pencatatan biaya produksi. Melalui pendekatan food waste accounting, pelaku usaha dapat mengidentifikasi sumber pemborosan, menghitung nilai kerugian akibat limbah makanan, serta menyusun strategi pengendalian yang tepat.

Hasil analisis menunjukkan bahwa pengurangan food waste mampu menurunkan biaya produksi dan meningkatkan margin laba bersih. Oleh karena itu, penerapan Food Waste Accounting layak dijadikan sebagai alat akuntansi manajemen untuk mendukung keberlanjutan dan daya saing UMKM catering.

REFERENSI

Amicarelli, V., Lagioia, G., & Bux, C. (2022). Global warming potential of food waste: A review of current knowledge and future perspectives. *Journal of Cleaner Production*.

Christ, K. L., & Burritt, R. L. (2017). Material flow cost accounting for food waste in the restaurant industry. *British Food Journal, 119*(3), 600–612. https://doi.org/10.1108/BFJ-07-2016-0318

Fajri, T. N., & Shauki, E. R. (2023). Potensi *food loss* dan *food waste* pada UMKM: MFCA, *nudging* dan *neutralization theory*. *Jurnal Aplikasi Akuntansi, 7*(2), 328–345.

Hidayat, L., & Halim, S. (2013). Analisis biaya produksi dalam meningkatkan profitabilitas perusahaan. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan, 1*(2), 159–168.

Kusumawardani, N. (2026). Implementasi akuntansi manajemen melalui perhitungan biaya produksi dan pengendalian limbah dapur pada UMKM Raisya Catering. *Journal of Innovation and Sustainable Empowerment, 5*(1).

Lins, M., Zandonadi, R. P., Raposo, A., & Ginani, V. C. (2021). Food waste on foodservice: An overview through the perspective of sustainable dimensions. *Foods, 10*(6), 1175. https://doi.org/10.3390/foods10061175

Lutfiyah, L., & Saryoko, A. (2021). E-Marketplace usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) catering untuk wilayah Jakarta. *Paradigma - Jurnal Komputer dan Informatika, 23*(1). https://doi.org/10.31294/p.v23i1.9121

Mar'i, H., Arianto, S., Razak, L. A., & Badollahi, I. (2026). Penerapan Material Flow Cost Accounting (MFCA) untuk mengungkap biaya tersembunyi limbah pada UMKM kafe: Studi kasus pada kafe dan pastry di Kota Makassar. *PERFORMANCE: Jurnal Bisnis & Akuntansi, 16*(1).

Mulyadi. (1999). *Akuntansi biaya*. Yogyakarta: Aditya Media.

Nugroho, D., & Sudjiman, L. S. (2026). The effect of the implementation of green accounting and material flow cost accounting on company profitability. *Analitika: Journal of Economics, Management, and Business, 1*(1).

Rayburn, L. G. (1995). *Cost accounting: Using a cost management approach*. Irwin.

Sari, S. M. A., Gumelar, M. G., Falah, M. Z., & Djuanda, G. (2024). *Penentuan HPP menggunakan Activity Based Costing pada UMKM catering*. Penerbit Tahta Media.

Soemarso. (1996). *Akuntansi suatu pengantar*. Jakarta: Rineka Cipta.

Soewarno, N., Basoeki, S. O. A., & Tjahjadi, B. (2023). External pressures and financial performance of Indonesian MSMEs: Role of material flow cost accounting. *International Journal of Globalisation and Small Business, 13*(3), 268–290. https://doi.org/10.1504/IJGSB.2023.130315

United Nations Environment Programme. (2024). *Food waste index report 2024*. UNEP.