

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Dalam era persaingan bisnis yang semakin kompetitif, pengelolaan sumber daya manusia yang baik, sangat penting untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi Perusahaan untuk memaksimalkan hasil dan meminimalkan *input* mencakup waktu, biaya dan tenaga kerja menurut Rizaludin & Astuti, (2025:990) Salah satu aspek penting dalam pengelolaan usaha adalah penentuan pola produksi yang tepat. Pola produksi yang tidak efisien dapat menyebabkan pemborosan bahan baku, tenaga kerja, dan waktu, yang pada akhirnya berdampak pada meningkatnya biaya produksi serta menurunnya daya saing usaha. Efisiensi operasional dan optimalisasi sumber daya produksi adalah kunci untuk menekan biaya dan meningkatkan profitabilitas Perusahaan (Heizer Jay et al., 2019:210)

Usaha Dagang Cappucino Happy merupakan usaha mikro yang bergerak diminuman siap saji berbasis kopi, dimulai sejak tahun 2019 dan berlokasi di Jalan Raya Narogong Kelurahan Bantargebang, Kecamatan Bantargebang, Kota Bekasi. Usaha Dagang Cappucino Happy diproduksi secara manual dan dikemas dalam bentuk siap saji. Kualitas bahan baku menjadi salah satu penentu keberhasilan usaha. Salah satu komponen utama dalam penyajian minuman cappucino adalah bubuk cappuccino instan, yang diracik sendiri (*home made*) dari berbagai bahan seperti gula, susu bubuk, bubuk kopi, dan bubuk krimer. Proses peracikan bubuk cappuccino memerlukan proporsi bahan yang tepat guna menghasilkan cita rasa yang khas.

Bahan-bahan pembuat bubuk cappucino memiliki sifat yang cukup sensitif, terutama terhadap suhu dan kelembaban udara. Sebagian besar bahan seperti gula dan susu bubuk bersifat mudah menyerap air dari udara di sekitarnya. Jika tidak disimpan dengan baik misalnya tidak menggunakan kemasan yang kedap udara atau disimpan di tempat dengan suhu yang tidak stabil bubuk akan cepat mengalami penurunan kualitas. Beberapa tanda kerusakan yang sering muncul adalah bubuk menjadi menggumpal, berubah warna, aromanya memudar, bahkan bisa tumbuh

jamur jika kadar air terlalu tinggi. Karena tidak melalui proses pengawetan seperti produk pabrikan, bubuk cappucino racikan sendiri umumnya tidak bisa disimpan terlalu lama. Umur simpannya tergolong pendek, sehingga jika tidak segera digunakan bisa menyebabkan kerugian karena terbuang.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pihak perusahaan diketahui bahwa Usaha Dagang Cappucino Happy dalam menjalankan produksinya hanya mengandalkan intuisi atau berdasarkan perkiraan pribadi tanpa menggunakan data penjualan yang jelas. Saat ini pelaku usaha belum menerapkan pola produksi yang tepat dalam perencanaan produksi. sehingga mengakibatkan ketidakseimbangan antara jumlah produksi dan jumlah permintaan. Saat permintaan meningkat ketersediaan produk tidak mencukupi, sedangkan ketika permintaan menurun, terjadi kelebihan produksi yang berujung pada pemborosan bahan baku, terutama bahan baku yang mudah rusak dan terbuang sia-sia karena kadaluwarsa seperti es batu, bubuk cappucino dan boba yang memiliki masa simpan pendek. Berikut data produksi dan permintaan Usaha Dagang Cappucino Happy

Tabel 1.1

Data Produk dan Permintaan Cappucino Happy Priode Januari-Desember Tahun 2024

Bulan	Produksi (cup)	Permintaan (cup)	Selisih
Januari	10.000	9.550	450
Februari	8.500	8.100	400
Maret	9.000	9.150	-150
April	9.500	9.450	50
Mei	7.800	7.300	500
Juni	9.000	8.700	300
Juli	10.500	10.050	450
Agustus	9.800	10.000	-200
September	9.500	9.250	250
Oktober	8.600	8.555	45
November	8.300	8.055	245
Desember	10.200	10.110	90
Total	110.700	108.270	
Total Kelebihan produk			2.430
Total Kekurangan produk			-350

Sumber: UD. Cappucino Happy (2024)

Berdasarkan tabel 1.1 data permintaan bulanan produk Cappucino Happy selama periode Januari hingga Desember 2024, diketahui bahwa total produksi mencapai 110.700 cup, sedangkan total permintaan adalah sebesar 108.270 cup dengan demikian, terdapat selisih *underproduction* (kekurangan produksi) yaitu 350 cup dan selisih *overproduction* (kelebihan produksi) sebanyak 2.430 cup. Menurut Putera et al., (2024:2544) kesulitan dalam memperkirakan permintaan menjadi masalah besar, yang berpotensi menyebabkan *overproduction* (kelebihan produksi) maupun *underproduction* (kekurangan propduksi). Kondisi ini berdampak pada tidak efisien biaya produksi, baik dari sisi bahan baku yang terbuang, tenaga kerja, maupun waktu kondisi.

Kelebihan produksi menyebabkan penumpukan persediaan yang meningkatkan biaya penyimpanan, risiko kerusakan bahan baku yang memiliki masa simpan terbatas, serta penggunaan tenaga kerja dan energi yang tidak efisien. Menurut Putera et al.,(2024:2551). bahwa *overproduction* pada UMKM berdampak pada pemborosan biaya dan menurunkan efisiensi operasional. Sebaliknya, kekurangan produksi dapat menghambat proses produksi karena bahan baku tidak tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi permintaan mendesak, sehingga pelaku usaha terpaksa membeli bahan dengan harga lebih tinggi dan kualitas yang belum tentu konsisten. Menurut Cahyani Pangestuti et al., (2023:13)“menekankan pentingnya pengelolaan risiko kekurangan stok agar proses produksi tetap berjalan lancar dan berkelanjutan”.

Permasalahan lain penggunaan tenaga kerja yang tidak optimal. Pada jam-jam operasional yang sepi, tenaga kerja tetap bekerja meskipun tidak ada kegiatan produksi, sehingga biaya oprasional terutama gaji tetap berjalan tanpa memberikan kontribusi yang sebanding terhadap *output*. Gaji tenaga kerja yang harus dibayarkan setiap bulan sebesar Rp 3.000.000 tetap dikeluarkan, meskipun tidak diimbangi dengan aktivitas produksi yang efektif. Di sisi lain, Ketika terjadi lonjakan permintaan yang mendadak, usaha tidak siap dalam hal ketersediaan bahan baku maupun kesiapan tenaga kerja, sehingga berakibat pada keterlambatan pelayanan dan potensi kehilangan pelanggan. Kondisi ini menyebabkan biaya produksi menjadi tidak efisien, karena perusahaan mengeluarkan biaya tetap seperti gaji

tenaga kerja meskipun aktivitas produksi tidak berjalan secara optimal. Akibatnya biaya yang dikeluarkan tidak sebanding dengan *output* yang dihasilkan.

Biaya produksi salah satu faktor penting yang sangat memengaruhi keuntungan dan kelangsungan sebuah usaha. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual, yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik Mulyadi (2016:15) dengan demikian, penting bagi pelaku usaha untuk merancang perencanaan dan pengendalian biaya produksi yang efektif agar mampu menghasilkan *output* secara efisien, menjaga kualitas produk, dan meminimalkan pemborosan. Namun, masih banyak pelaku usaha yang menghadapi masalah tingginya biaya produksi, yang sering kali disebabkan oleh pemborosan bahan baku dan kesalahan dalam menentukan jumlah produksi setiap harinya. Biaya produksi yang tinggi akan berdampak langsung pada harga jual produk, daya saing di pasar, serta margin keuntungan perusahaan.

Pengelolaan biaya produksi merupakan aspek yang sangat krusial. Biaya produksi yang tidak terkontrol dapat menyebabkan kerugian yang berdampak langsung pada keuntungan bersih usaha. Oleh karena itu, efisiensi dalam penggunaan bahan baku serta penyesuaian produksi dengan permintaan pasar menjadi hal yang sangat penting diterapkan. Berikut adalah rincian harga dan estimasi biaya bahan baku yang digunakan untuk satu cup produk.

Tabel 1.2
Biaya Bahan Baku Per Cup Usaha Dagang Cappucino Happy

Komponen	Rata-rata per cup	Harga satuan	Biaya per cup (Rp)
Gula Pasir	10 gr	Rp 16.425/ kg	Rp 164,25
Es batu	200 gr	Rp 20.000/ 20 kg	Rp 200
Bubuk Cappucino	20 gr	Rp 60.833/ kg	Rp 1.216,66
Boba	30 gr	Rp 25.000/kg	Rp 750
Cup + Sedotan	1 set	Rp 500 / set	Rp 500
Total Biaya/Cup			Rp. 2.830,91

Sumber : Data Primer diolah 2025

Dari table 1.2 diketahui bahwa biaya bahan baku per cup mencapai Rp. 2.830,91. biaya ini akan menjadi tidak efisien apabila terjadi kelebihan produksi yang tidak diiringi dengan permintaan pasar yang seimbang. Kelebihan produksi sebesar 2.430 cup dalam setahun. Berikut rincian total bahan baku terbuang.

Tabel 1.3

Total Biaya Bahan Baku Terbuang Usaha Dagang Cappucino Happy

Komponen	Jumlah terbuang 1 tahun	Harga per Kg	Total biaya terbuang
Gula pasir	24,3 Kg	Rp 16.425	Rp 399.127
Es batu	486 Kg	Rp 1.000	Rp 486.000
Bubuk cappuccino	48,6 Kg	Rp 60.833	Rp 2.956.483
Boba	72,9 Kg	Rp 25.000	Rp 1.822.500
Total			Rp 5.664.110

Sumber : Data Primer diolah 2025

Dari table diatas, kelebihan produksi sebesar 2.430 cup dalam satu tahun kelebihan ini berdampak langsung pada terbuangnya bahan baku utama seperti gula pasir, es batu, bubuk cappuccino, boba. Dari pemborosan bahan baku tersebut menimbulkan kerugian biaya bahan baku Rp 5.664.110. Kondisi ini mencerminkan bahwa produksi yang tidak disesuaikan secara tepat dengan permintaan pasar menimbulkan inefisiensi dan pemborosan sumber daya.

Oleh karena itu diperlukan strategi pengendalian biaya produksi tidak hanya terbatas pada penentuan pola produksi yang efisien, tetapi juga mencakup berbagai pendekatan lain yang melibatkan aspek perencanaan, pengadaan bahan baku, manajemen tenaga kerja, penggunaan teknologi, serta pengendalian kualitas. Beberapa metode yang umum diterapkan antara lain *Economic Order Quantity* (EOQ) untuk meminimalkan biaya persediaan menurut Heizer & Render (2015:220). Serta *Just In Time (JIT)* guna menghindari penumpukan stok Azahra et al., (2025:8), serta *Lean manufacturing* dan *kaizen* untuk mengidentifikasi dan menghilangkan aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah (*non-value-added*)

activities) pada rantai propduksi menurut Wahyudi et al., (2024:12), selain itu pendekatan Activity Based Costing membantu mengidentifikasi aktivitas yang menyerap biaya tinggi menurut Anggreini et al., (2024:7) dan Total Quality Management (TQM) berperan dalam menekan biaya kegagalan melalui peningkatan mutu sejak awal proses produksi Putra et al., (2024:7). Dengan demikian, penentuan pola produksi yang tepat menjadi bagian penting dalam strategi efisiensi biaya produksi secara keseluruhan.

Menurut Heizer & Render (2015:220), “pola produksi adalah suatu pendekatan dalam mengatur volume dan jadwal produksi untuk memenuhi permintaan konsumen dengan cara yang paling efisien”. Berdasarkan analisis tersebut, dapat disimpulkan bahwa biaya produksi dapat ditekan melalui strategi yang tepat, tidak hanya dari segi jumlah produksi, tetapi juga dari efisiensi pengadaan bahan baku, manajemen tenaga kerja, pengendalian *overhead*, dan penyesuaian terhadap permintaan pasar. Oleh karena itu, penting dilakukan kajian lebih lanjut terhadap strategi biaya produksi yang diterapkan pada UD Cappucino Happy, dengan mengaitkannya pada data produksi dan penjualan yang ada, untuk menemukan pola yang paling efisien dan tepat sasaran. Berikut ini data produksi dan penjualan aktual pada tabel dibawah ini.

Data produksi dan permintaan yang udah disajikan sebelumnya jadi dasar utama untuk mengitung kebutuhan bahan baku bulanan. Dari situ, kita bisa melihat gimana pergerakan harga bahan baku khususnya bubuk cappucino dan gula bisa berdampak langsung ke biaya produksi tiap bulannya. Berikut adalah tabel harga bahan baku per kilogram priode januari-desember tahun 2024.

Tabel 1.4

Harga Bahan Baku per Kilogram Priode Januari-Desember Tahun 2024

Bulan	Bubuk Cappucino (Rp/Kg)	Gula (Rp/Kg)
Januari	55.000	16.000
Februari	56.500	16.000
Maret	58.000	16.200
April	59.000	16.400
Meri	60.500	16.000
Juni	61.000	16.400
Juli	62.000	16.500

Agustus	63.000	16.500
September	62.500	16.600
Oktober	63.500	16.700
November	64.000	16.800
Desember	65.000	17.000

Sumber: UD. Cappucino Happy Tahun 2024

Harga bahan baku utama, seperti bubuk cappucino dan gula, menunjukkan tren fluktuatif dalam 12 bulan terakhir. Hal ini berdampak pada tidak stabilnya biaya produksi per cup produk. Berdasarkan data harga selama tahun 2024, diketahui bahwa harga bubuk cappuccino meningkat dari Rp. 55.000 per kilogram pada bulan januari menjadi Rp.65.000 perkilogram pada bulan desember, atau naik sekitar 18%. Hal serupa juga terjadi pada gula pasir yang naik sekitar 13,3%. Kondisi ini secara langsung berdampak pada peningkatan biaya produksi per cup produk. bahan baku utama yang digunakan adalah bubuk cappucino sebanyak 20 gram dan gula pasir sebanyak 10 gram.

Penelitian yang dilakukan oleh Azahra et al., (2025:8) dalam jurnal *"Implementasi Just-In-Time dalam Mengurangi Biaya Produksi pada Industri Manufaktur"* menunjukkan bahwa penerapan metode Just-In-Time (JIT) secara signifikan mampu menekan biaya produksi hingga 15%. Pendekatan JIT berfokus pada pengurangan persediaan bahan baku serta produksi yang disesuaikan dengan permintaan aktual pasar. Dengan memproduksi tepat pada waktunya dan dalam jumlah yang dibutuhkan, perusahaan dapat menghindari biaya penyimpanan yang tinggi, mengurangi pemborosan bahan baku, serta meningkatkan efisiensi tenaga kerja dan ruang produksi. Hasilnya adalah proses produksi yang lebih ramping dan efisien secara biaya.

Sementara itu, dalam penelitian yang dilakukan oleh Muqorobin et al. (2015:10) berjudul *"Penentuan Pola Produksi dalam Upaya Efisiensi Incremental cost pada Usaha Dagang New Water Hasta Agung Jember"*, pendekatan yang digunakan adalah metode *incremental cost*. Metode ini menitikberatkan pada perbandingan *Incremental Cost* (biaya tambahan) yang terjadi akibat perubahan volume produksi. Penelitian ini membuktikan bahwa dengan menganalisis biaya tambahan secara cermat, perusahaan dapat menentukan pola produksi yang optimal untuk menekan pemborosan, terutama dalam penggunaan bahan baku dan tenaga

kerja, sehingga efisiensi biaya dapat tercapai tanpa mengorbankan kapasitas produksi.

Jika dibandingkan, metode JIT lebih menekankan efisiensi dari sisi pengelolaan waktu produksi dan persediaan bahan, sangat cocok untuk perusahaan manufaktur dengan permintaan tinggi dan fluktuatif. Sedangkan metode *incremental cost* lebih relevan untuk pengambilan keputusan dalam jangka pendek yang mempertimbangkan perubahan-perubahan kecil dalam volume produksi, sehingga sangat cocok digunakan oleh usaha kecil dan menengah (UKM) yang perlu berhati-hati dalam alokasi biaya. Berdasarkan latar belakang tersebut, melalui analisis penentuan pola produksi menggunakan metode *incremental cost*, diharapkan Usaha Dagang Cappucino Happy dapat meminimalisasi biaya produksi, meningkatkan efisiensi operasional, serta memperkuat daya saingnya di tengah persaingan pasar yang semakin ketat. Hal ini melatar belakangi penelitian **“Analisis Penentuan Pola Produksi dalam Upaya Meminimalisasi Biaya Produksi pada Usaha Dagang Cappucino Happy”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah yang dapat diambil antara lain:

1. Bagaimana pola produksi yang diterapkan pada Usaha Dagang Cappucino Happy?
2. Pola produksi manakah yang dapat menghasilkan biaya tambahan terendah pada Usaha Dagang Cappucino Happy?
3. Apakah pola produksi yang telah diterapkan pada Usaha Dagang Cappucino sudah tepat sehingga dapat menghasilkan biaya efisien?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan Masalah

Adapun beberapa tujuan pokok penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pola produksi yang diterapkan Cappucino Happy
2. Memilih alternatif pola produksi yang menghasilkan biaya tambahan terendah dibandingkan pola produksi yang lain pada Cappucino Happy.
3. Memberikan gambaran apakah pola produksi yang diterapkan pada Cappucino Happy dalam proses produksinya sudah efisien.

1.3.2 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dan saran positif pada Perusahaan tentang bagaimana melakukan penentuan pola produksi, dan dapat juga digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam melakukan pengambilan keputusan pola produksi.

2. Bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan bagi pembaca dalam bahan pertimbangan bagi pihak-pihak yang ingin melakukan penelitian selanjutnya.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan antara teori-teori yang telah diperoleh di bangku kuliah yang berhubungan antara judul proposal skripsi dengan kenyataan yang sebenarnya di lapangan.

1.4 Ruang Lingkup atau Pembatasan Masalah

Topik yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah hanya untuk menganalisis penentuan pola produksi yang paling optimal. Perusahaan yang menjadi objek dari penelitian adalah Cappucino Happy yang berlokasi di Jalan Raya Narogong Bantargebang, Kelurahan Bantargebang, Kecamatan Bantargebang, Kota Bekasi. Priode penelitian dilakukan dari Oktober 2024 sampai

Maret 2025. Penelitian ini terfokus pada menganalisis penentuan pola produksi untuk produk minuman berdasarkan *Incremental Cost* atau biaya tambahan yang terkait dengan biaya simpan, biaya subkontrak, biaya lembur dan biaya perputaran tenaga kerja pada Usaha Dagang Cappucino Happy. Usaha Dagang ini termasuk usaha mikro karena berdasarkan UU 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).

1.5 Sistematika Pelaporan

Hasil dan pembahasan atas masalah penelitian akan dituangkan ke dalam sistematika pelaporan. Sistematika pelaporan hasil penelitian disusun terinci dalam 5 (lima) bab dan subbab sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menguraikan latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, pembatasan masalah, dan sistematika pelaporan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini menjelaskan mengenai penentuan pola produksi, pengertian produksi, proses produksi, jenis-jenis proses produksi, optimalisasi produksi, perencanaan dan pengawasan produksi, kapasitas produksi, biaya tambahan (*incremental cost*), dan kerangka pemikiran.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini menguraikan desain penelitian mencakup metode penelitian yang digunakan, lokasi dan waktu penelitian, populasi dan sampel penelitian, jenis dan sumber data yang digunakan, serta teknik pengumpulan data, serta metode analisis data yang digunakan.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini menguraikan hasil penelitian meliputi: gambaran umum Usaha Dagang Cappucino Happy deskripsi hasil penelitian, deskripsi sampel penelitian, objek penelitian serta analisis data hasil analisis pola produksi dalam upaya meminimalisasi biaya produksi pada Usaha Dagang Cappucino Happy.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini menguraikan simpulan hasil analisis pola produksi dalam upaya meminimalisasi biaya produksi pada Usaha Dagang Cappucino Happy. Di samping itu, juga saran yang perlu disampaikan sebagai rekomendasi kepada pihak Usaha Dagang Cappucino Happy bahan masukan dan pertimbangan dalam analisis pola produksi upaya meminimalisasi biaya produksi pada Usaha Dagang Cappucino Happy.