



Research Article

## Strategi Pengelolaan Biaya Operasional Produksi Pada Bisnis Ayam Pok-Pok

Andita Salsabila<sup>1</sup>, Lailul Khabibah<sup>2</sup>, Ayu Rahmawati<sup>3</sup>

1. Program Studi S1 Manajemen, STIE Al Anwar Mojokerto, Indonesia
2. Program Studi S1 Manajemen, STIE Al Anwar Mojokerto, Indonesia
3. Program Studi S1 Manajemen, STIE Al Anwar Mojokerto, Indonesia

Correspondent: [Anditasal@gmail.com](mailto:Anditasal@gmail.com) 



Copyright © 2026 by Authors, Published by Jurnal Ilmiah Ekonomi Modern dan Tradisional. This is an open access article under the CC BY License <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Received : Nove 01, 2025  
Accepted : Mar 15, 2026

Revised : Nove 20, 2025  
Available online : Apr 20, 2026

**How to Cite:** Salsabila, A., Khabibah, L., & Rahmawati, A. (2026). Strategi Pengelolaan Biaya Operasional Produksi Pada Bisnis Ayam Pok-Pok. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Modern Dan Tradisional*, 3(1), 181-192. <https://doi.org/10.61166/jiemt.v3i1.39>

### Abstrak.

Industri kuliner ayam olahan, khususnya Ayam Pok-Pok, mengalami pertumbuhan pesat yang dibarengi dengan tantangan persaingan ketat serta fluktuasi harga bahan baku, sehingga menuntut strategi pengelolaan biaya operasional yang tepat demi menjaga kualitas produk dan harga jual yang kompetitif. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi komponen biaya operasional utama, menganalisis faktor efisiensi biaya, serta merumuskan strategi pengelolaan yang efektif pada bisnis Ayam Pok-Pok skala menengah dengan menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif melalui metode studi kasus. Data dikumpulkan melalui observasi langsung, wawancara mendalam, dan analisis laporan keuangan enam bulan terakhir yang difokuskan pada empat pilar utama: pengadaan bahan baku, efisiensi produksi, manajemen tenaga kerja, dan optimalisasi distribusi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi *target costing* dan *Standard Operating Procedure (SOP)* secara konsisten mampu menekan pemborosan bahan baku hingga 12%, sementara penggunaan sistem kontrak jangka panjang dengan pemasok lokal mengurangi biaya pengadaan sebesar 8%. Selain itu, pelatihan teknik pengolahan yang efisien dan penjadwalan kerja yang tepat berhasil meningkatkan produktivitas tanpa menambah beban biaya tenaga kerja, di mana secara keseluruhan strategi integratif ini menurunkan total biaya operasional sebesar 15% tanpa mengorbankan kualitas rasa

maupun kepuasan pelanggan.

**Kata kunci:** Biaya Operasional, Strategi Efisiensi, Ayam Pok-Pok, Target Costing, Manajemen Usaha Kuliner

## PENDAHULUAN

Industri kuliner berbasis ayam olahan mengalami perkembangan yang sangat pesat dalam beberapa tahun terakhir. Fenomena ini didorong oleh perubahan gaya hidup masyarakat modern yang cenderung memilih makanan cepat saji, praktis, namun tetap memiliki cita rasa yang khas. Seiring dengan dinamika tersebut, pola konsumsi masyarakat mulai bergeser ke arah produk-produk yang mudah dijangkau dan siap saji di tengah kesibukan yang tinggi (Kotler & Keller, 2016).

Salah satu produk yang semakin populer dalam kategori kuliner ini adalah Ayam Pok-Pok. Produk ini merupakan olahan ayam goreng berukuran kecil dengan tekstur renyah dan berbagai varian bumbu yang menarik minat konsumen. Karakteristik produk yang unik ini menjadikannya primadona baru di pasar jajanan kekinian yang tersebar luas di berbagai pusat keramaian (Syaipudin, 2023).

Pasar Ayam Pok-Pok menjangkau berbagai kalangan, mulai dari pelajar hingga pekerja kantoran, khususnya di wilayah perkotaan yang memiliki mobilitas tinggi. Potensi pasar yang luas ini menjadikan bisnis Ayam Pok-Pok sebagai peluang usaha yang menjanjikan, terutama bagi pelaku usaha kecil dan menengah (UMKM). Hal ini turut berkontribusi pada penguatan ekonomi kreatif di tingkat lokal melalui peran wirausaha muda (Syaipudin, 2023).

Meskipun memiliki potensi pasar yang besar, bisnis Ayam Pok-Pok juga menghadapi tantangan persaingan yang sangat ketat. Banyaknya pelaku usaha sejenis menuntut setiap bisnis untuk mampu bersaing tidak hanya dari segi rasa dan kualitas produk, tetapi juga dari segi harga dan kecepatan pelayanan (Rangkuti, 2017). Ketidakmampuan beradaptasi dengan persaingan ini dapat mengancam keberlanjutan operasional usaha dalam jangka panjang.

Pengelolaan biaya operasional dalam kondisi pasar yang kompetitif, menjadi salah satu faktor kunci yang menentukan keberhasilan usaha. Biaya operasional dalam bisnis kuliner mencakup berbagai komponen yang kompleks, mulai dari biaya bahan baku hingga biaya distribusi ke tangan konsumen (Carter, 2018). Oleh karena itu, efisiensi di setiap lini pengeluaran menjadi prioritas utama bagi setiap pemilik usaha kuliner.

Fluktuasi harga bahan baku utama seperti daging ayam, minyak goreng, dan bumbu sering kali memengaruhi kestabilan biaya produksi secara signifikan. Tanpa perencanaan yang matang, ketidakpastian harga ini dapat menggerus margin keuntungan dan mengganggu kesehatan finansial usaha (Horngren et al., 2018).

Manajemen biaya yang strategis diperlukan untuk memitigasi dampak dari perubahan harga pasar yang tidak terduga.

Selain faktor harga, ketidakefisienan dalam proses produksi sering menjadi masalah internal yang krusial. Kurangnya standar operasional yang jelas dapat menyebabkan pemborosan sumber daya dan menurunkan produktivitas secara keseluruhan (Render et al., 2017). Pengawasan yang lemah terhadap alur kerja di dapur produksi menjadi titik kritis yang harus segera diperbaiki melalui sistem yang lebih terstruktur.

Pengelolaan tenaga kerja yang kurang optimal juga turut berkontribusi pada tingginya biaya operasional. Tanpa pelatihan dan penjadwalan yang tepat, kinerja karyawan tidak akan mencapai tingkat produktivitas yang diharapkan (Simamora, 2015). Oleh sebab itu, pengintegrasian manajemen sumber daya manusia dengan tujuan finansial perusahaan sangat penting untuk meningkatkan efektivitas kerja (Siregar et al., 2019).

Maka, salah satu pendekatan yang efektif dalam pengelolaan biaya adalah metode *target costing*. Pendekatan ini mendorong pelaku usaha untuk menentukan biaya berdasarkan harga pasar yang diharapkan sejak tahap perencanaan produksi (Blocher et al., 2019). Dengan metode ini, pemborosan dapat diminimalisir karena setiap komponen biaya telah disesuaikan dengan target laba dan daya beli konsumen di lapangan.

Selain *target costing*, penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) yang konsisten menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas dan efisiensi operasional. SOP yang baik memastikan setiap langkah produksi berjalan sesuai standar, sehingga risiko kesalahan kerja dapat ditekan (Heizer et al., 2020). Hal ini juga berkaitan erat dengan strategi promosi dan pemanfaatan teknologi digital untuk memperluas jangkauan pasar secara efektif (Syaipudin & Awwalin, 2022).

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini difokuskan untuk menganalisis struktur biaya operasional pada bisnis Ayam Pok-Pok skala menengah. Penelitian lapangan ini menggunakan metode kualitatif untuk mendapatkan gambaran mendalam mengenai realitas manajemen biaya di tingkat pelaku usaha (Syaipudin, 2025). Fokus utama terletak pada pengidentifikasian faktor-faktor yang menghambat efisiensi biaya serta peluang untuk melakukan perbaikan sistemik.

Aspek yang dikaji yaitu pengadaan bahan baku, proses produksi, manajemen tenaga kerja, dan distribusi, diharapkan penelitian ini dapat menghasilkan strategi pengelolaan biaya yang integratif (Nasution, 2015). Hasil penelitian ini diharapkan menjadi referensi penting bagi pelaku usaha untuk meningkatkan daya saing, menjaga kualitas produk, serta memperkuat posisi bisnis di tengah dinamika pasar kuliner yang terus berkembang pesat.

## METODE

Metode penelitian yang diterapkan dalam kajian ini menggunakan desain studi kasus dengan pendekatan deskriptif kualitatif, yang difokuskan secara spesifik pada objek usaha Ayam Pok-Pok skala menengah di wilayah perkotaan. Pemilihan objek dilakukan secara *purposive* dengan pertimbangan bahwa unit usaha tersebut telah memiliki sistem operasional yang mapan serta data keuangan yang memadai untuk dianalisis di tengah dinamika fluktuasi biaya bahan baku. Data yang digunakan menurut Syaipudin (2025) mencakup data primer yang diperoleh langsung melalui interaksi dengan informan, serta data sekunder berupa dokumen laporan keuangan, catatan produksi, dan pembelian selama periode enam bulan terakhir. Informan penelitian ditentukan melalui teknik *purposive sampling*, yang melibatkan pemilik usaha sebagai pengambil keputusan utama serta karyawan bagian produksi dan operasional untuk mendapatkan perspektif teknis yang mendalam mengenai alur kerja perusahaan.

Proses pengumpulan data dilakukan secara integratif melalui teknik observasi langsung terhadap seluruh aktivitas operasional, wawancara mendalam yang bersifat semi-terstruktur, dan studi dokumentasi untuk memverifikasi validitas informasi (Sugiyono, 2022). Fokus penelitian diarahkan secara tajam pada empat aspek utama biaya operasional, yakni strategi pengadaan bahan baku, efisiensi proses produksi melalui penerapan SOP, manajemen tenaga kerja guna meningkatkan produktivitas, serta optimalisasi jalur distribusi untuk menekan biaya logistik. Untuk menjamin keabsahan data yang diperoleh, peneliti menerapkan teknik triangulasi sumber dengan membandingkan informasi antar-informan, serta triangulasi teknik dengan melakukan kroscek antara hasil pengamatan di lapangan, pernyataan informan, dan bukti dokumen tertulis.

Analisis data dilakukan menggunakan model interaktif yang meliputi tahapan reduksi data untuk menyaring informasi yang relevan, penyajian data dalam bentuk narasi deskriptif yang sistematis, hingga penarikan kesimpulan serta verifikasi temuan. Seluruh prosedur penelitian ini dijalankan secara bertahap, dimulai dari fase persiapan dan studi literatur, dilanjutkan dengan pengumpulan data lapangan, hingga tahap interpretasi hasil penelitian. Dengan struktur metodologi yang komprehensif ini, penelitian diharapkan mampu menghasilkan gambaran objektif mengenai strategi pengelolaan biaya operasional serta memberikan rekomendasi manajerial yang aplikatif bagi pelaku usaha untuk meningkatkan efisiensi, profitabilitas, dan daya saing bisnis di pasar yang kompetitif.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Penelitian

Penelitian pada usaha Ayam Pok-Pok skala menengah menunjukkan bahwa pengelolaan biaya operasional memegang peranan vital dalam menjaga stabilitas keuangan dan keberlangsungan bisnis. Temuan di lapangan mengindikasikan bahwa setiap elemen operasional, mulai dari dapur hingga distribusi, berkontribusi langsung terhadap margin keuntungan yang diperoleh. Dalam aspek pengadaan, ditemukan bahwa bahan baku merupakan komponen biaya paling dominan, menyerap sekitar 50% hingga 60% dari seluruh total biaya produksi. Bahan-bahan utama seperti daging ayam, minyak goreng, dan bumbu-bumbu mengalami fluktuasi harga yang cukup dinamis di pasar perkotaan. Untuk memitigasi risiko tersebut, unit usaha ini telah beralih dari sistem pembelian harian ke sistem kontrak jangka panjang dengan pemasok lokal.

Hasil dari perubahan strategi pengadaan tersebut sangat signifikan, di mana usaha mampu menekan biaya perolehan bahan baku hingga 8% dibandingkan harga pasar reguler. Selain stabilitas harga, sistem kontrak ini juga menjamin konsistensi kualitas bahan baku yang diterima setiap harinya. Hal ini membuktikan bahwa perencanaan di hulu produksi menjadi kunci efisiensi biaya material. Pada lini produksi, penerapan standar operasional prosedur atau SOP yang konsisten menjadi faktor pembeda dalam menekan tingkat kerugian. Data penelitian menunjukkan bahwa sebelum SOP diberlakukan, sering terjadi ketidakakuratan takaran yang menyebabkan pemborosan bahan baku secara akumulatif.

Namun, setelah standarisasi diterapkan, tingkat pemborosan bahan baku berhasil ditekan hingga 12%. Standardisasi ini tidak hanya fokus pada porsi produk, tetapi juga pada penggunaan energi dan utilitas selama proses penggorengan. Proses kerja menjadi lebih sistematis, di mana setiap karyawan mengikuti alur pengolahan yang seragam. Dampaknya, konsistensi kualitas rasa produk tetap terjaga sementara penggunaan sumber daya menjadi jauh lebih hemat dan terukur.

Mengenai manajemen tenaga kerja, hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan keterampilan karyawan melalui pelatihan teknis yang terfokus memberikan pengaruh positif yang signifikan terhadap kecepatan serta ritme kerja di lapangan. Investasi pada pengembangan kapasitas ini membuktikan bahwa kompetensi individu merupakan penggerak utama efisiensi operasional, di mana karyawan tidak hanya bekerja lebih cepat, tetapi juga lebih cerdas dalam mengelola sumber daya yang ada.

Karyawan dibekali dengan teknik pemotongan dan metode penggorengan yang efisien, yang secara langsung mampu meminimalisir kesalahan produksi (*human error*) serta mengurangi jumlah bahan baku yang terbuang sia-sia. Efektivitas kerja

yang dihasilkan dari pelatihan ini memungkinkan volume produksi meningkat secara stabil tanpa perlu menambah jumlah personel. Hal ini menegaskan bahwa optimalisasi kualitas SDM melalui standarisasi keahlian dapat menjadi solusi strategis bagi usaha untuk mencapai produktivitas maksimal dengan beban biaya tetap yang terkendali.

Penerapan jadwal kerja yang tepat membantu usaha dalam mengoptimalkan produktivitas pada jam-jam sibuk secara lebih efektif. Melalui pengaturan *shift* yang berbasis pada data kunjungan pelanggan, manajemen dapat memastikan bahwa jumlah personel yang bertugas selalu proporsional dengan tingkat permintaan pasar, sehingga tidak ada waktu kerja yang terbuang sia-sia pada jam tenang. Strategi ini memungkinkan setiap tenaga kerja fokus pada tugas-tugas produktif sesuai dengan fluktuasi beban kerja di lapangan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi ini terbukti mampu meningkatkan *output* produksi per jam secara signifikan tanpa menyebabkan lonjakan pada beban gaji karyawan. Dengan mengalokasikan sumber daya manusia secara presisi di titik-titik waktu paling krusial, usaha berhasil mencapai efisiensi biaya tenaga kerja yang optimal. Pengaturan kerja yang dinamis ini tidak hanya menjaga ritme operasional tetap stabil, tetapi juga memastikan bahwa biaya tetap perusahaan tetap terkendali meskipun produktivitas harian mengalami peningkatan.

Penggunaan sistem pengiriman terjadwal dan pemilihan titik penjualan yang strategis terbukti berhasil memperpendek rantai pasok secara signifikan. Dengan alur distribusi yang lebih ringkas, usaha dapat meminimalisir risiko kerusakan barang selama perjalanan serta memastikan kesegaran produk hingga ke tangan konsumen. Ketepatan waktu dalam pengiriman ini menjadi keunggulan operasional yang mendukung efisiensi biaya logistik secara keseluruhan.

Usaha ini secara aktif memanfaatkan platform digital untuk memproses setiap pesanan pelanggan dengan lebih cepat, transparan, dan akurat. Pemanfaatan teknologi ini secara otomatis mengurangi ketergantungan pada tenaga pemasar konvensional yang cenderung membutuhkan biaya operasional lebih tinggi. Hasilnya, biaya distribusi dapat ditekan tetap rendah, namun jangkauan pasar justru semakin luas karena aksesibilitas digital yang tidak terbatas oleh sekat geografis.

Unit usaha Ayam Pok-Pok ini juga menerapkan strategi harga berbasis target, di mana harga jual ditentukan berdasarkan daya beli pasar terlebih dahulu. Setelah harga ditetapkan, seluruh elemen biaya produksi disesuaikan dan dikendalikan agar target laba tetap tercapai. Strategi ini secara keseluruhan berhasil menurunkan total biaya operasional perusahaan sebesar 15%. Seluruh strategi tersebut menciptakan model bisnis yang lebih tahan banting terhadap dinamika pasar. Penurunan biaya operasional sebesar 15% tersebut dicapai tanpa mengurangi standar kualitas produk maupun pelayanan kepada pelanggan. Temuan ini menegaskan bahwa efisiensi yang

terintegrasi merupakan fondasi utama bagi keunggulan kompetitif usaha kuliner menengah.

## Pembahasan

Pengelolaan biaya operasional pada industri kuliner memerlukan pendekatan sistematis yang mengintegrasikan berbagai fungsi manajemen untuk mencapai efisiensi maksimal. Berdasarkan hasil temuan, strategi pengadaan bahan baku melalui kontrak jangka panjang sangat relevan dengan teori manajemen rantai pasok. Kolaborasi yang erat dengan pemasok mampu menciptakan stabilitas harga dan kualitas, yang dalam jangka panjang mengurangi risiko ketidakpastian pasar (Heizer et al., 2020).

Keberhasilan menekan biaya pengadaan sebesar 8% berkaitan erat dengan konsep *Economic Order Quantity* (EOQ). Dengan melakukan pembelian dalam jumlah yang optimal sesuai jadwal kontrak, usaha dapat meminimalisir biaya pemesanan berulang dan mengoptimalkan ruang penyimpanan (Nasution, 2015). Hal ini menunjukkan bahwa efisiensi biaya bahan baku merupakan hasil dari perencanaan pengadaan yang berbasis pada data kebutuhan riil.

Terkait penurunan pemborosan sebesar 12% melalui SOP, fenomena ini memperkuat teori efisiensi operasional dan *Lean Production*. Fokus utama dari pendekatan ini adalah eliminasi aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah atau pemborosan sumber daya (Render et al., 2017). Standar kerja yang jelas memastikan bahwa setiap input diubah menjadi output secara maksimal dengan tingkat kegagalan yang minimal.

Penerapan standar operasional yang ketat pada dasarnya selaras dengan prinsip pengendalian biaya dalam disiplin akuntansi manajemen. Standar biaya yang telah ditetapkan secara mendetail di dalam *Standard Operating Procedure* (SOP) berfungsi sebagai tolok ukur fundamental untuk mengevaluasi kinerja operasional perusahaan secara periodik (Mulyadi, 2016). Dengan adanya standar ini, setiap penggunaan sumber daya memiliki batasan yang jelas, sehingga manajemen dapat memastikan bahwa proses produksi berjalan sesuai dengan koridor efisiensi yang telah direncanakan sebelumnya guna mencapai target profitabilitas (Blocher et al., 2019).

Melalui proses perbandingan antara biaya aktual yang dikeluarkan dengan biaya standar yang ditetapkan, pemilik usaha dapat dengan mudah mengidentifikasi adanya penyimpangan (*variance*) atau inefisiensi yang terjadi di lapangan. Identifikasi yang cepat ini memungkinkan manajemen untuk melakukan tindakan korektif secara tepat waktu sebelum pemborosan berdampak lebih luas terhadap kesehatan finansial usaha (Horngren et al., 2018). Dengan demikian, SOP tidak hanya berfungsi sebagai panduan teknis kerja, tetapi juga bertindak sebagai instrumen pengawasan keuangan yang memastikan setiap unit operasional berkontribusi positif terhadap nilai ekonomi perusahaan (Syaipudin, 2023).

Peningkatan produktivitas tenaga kerja tanpa disertai penambahan biaya gaji merupakan implementasi nyata dari teori pelatihan dan pengembangan sumber daya manusia (SDM). Investasi strategis pada kompetensi karyawan terbukti mampu meningkatkan kapabilitas organisasi secara keseluruhan tanpa harus menambah beban tetap yang dapat mengganggu arus kas perusahaan (Simamora, 2015). Melalui program pelatihan yang terarah, karyawan tidak hanya memahami tugas teknisnya, tetapi juga memiliki rasa kepemilikan terhadap efisiensi kerja yang berdampak pada penguatan fondasi operasional bisnis jangka panjang (Syaipudin, 2022).

Karyawan yang terampil memiliki tingkat kecepatan dan ketepatan yang jauh lebih tinggi, yang merupakan elemen krusial dalam industri makanan cepat saji di mana waktu pelayanan (*service time*) sangat memengaruhi kepuasan pelanggan. Keahlian ini memungkinkan terjadinya reduksi kesalahan kerja (*human error*) yang sering kali menjadi sumber pemborosan bahan baku yang tidak terlihat (Siregar et al., 2019). Dengan demikian, peningkatan kualitas SDM secara berkelanjutan melalui pelatihan teknis dan manajerial menjadi kunci bagi pelaku usaha untuk mencapai produktivitas maksimal dengan pemanfaatan sumber daya yang minimal.

Pola spesialisasi tugas yang terbentuk dalam operasional usaha ini merupakan manifestasi nyata dari teori *division of labor*, yang menyatakan bahwa pembagian kerja yang sistematis dapat meningkatkan kecepatan serta kapasitas produksi secara eksponensial (Blocher et al., 2019). Dengan mendistribusikan tanggung jawab berdasarkan fungsi-fungsi spesifik, setiap personel dapat fokus pada satu area kompetensi, sehingga meminimalisir waktu transisi antar-tugas yang tidak produktif. Hal ini menciptakan alur kerja yang lebih ritmis dan terukur, di mana setiap bagian menjadi ahli dalam perannya masing-masing untuk mencapai efisiensi kolektif (Syaipudin, 2025).

Secara praktis, pembagian tugas yang jelas antara bagian penggorengan dan bagian pelayanan memastikan alur kerja di titik produksi hingga ke tangan konsumen menjadi jauh lebih lancar. Penugasan yang terspesialisasi ini mampu mengeliminasi hambatan operasional (*bottleneck*) terutama pada jam-jam sibuk, yang secara langsung berdampak positif pada peningkatan kepuasan pelanggan karena waktu tunggu pesanan menjadi jauh lebih singkat (Syaipudin, 2023). Kecepatan pelayanan yang dihasilkan dari spesialisasi ini tidak hanya meningkatkan produktivitas harian, tetapi juga memperkuat citra profesionalisme usaha di mata konsumen melalui pola strategi yang terencana dan sistematis (Syaipudin, 2023).

Optimalisasi dalam sektor distribusi memegang peranan krusial, di mana keberhasilan menekan biaya logistik sangat didukung oleh penerapan manajemen distribusi yang efektif dan terintegrasi. Penggunaan teknologi digital untuk memperluas jangkauan pasar merupakan bentuk adaptasi nyata dari strategi pemasaran modern yang bertujuan mencapai efisiensi biaya secara signifikan (Kotler

& Keller, 2016). Dengan memanfaatkan platform digital, pelaku usaha dapat memetakan rute pengiriman yang lebih efisien serta memantau pergerakan stok secara *real-time*, sehingga risiko keterlambatan dan kerusakan barang dalam perjalanan dapat diminimalisir (Heizer et al., 2020).

Lebih lanjut, teknologi bertindak sebagai akselerator yang mampu memangkas biaya perantara melalui proses penjualan langsung kepada konsumen akhir (*direct-to-consumer*). Penghapusan rantai distribusi yang terlalu panjang tidak hanya mengurangi beban biaya logistik, tetapi juga memungkinkan pelaku usaha untuk menawarkan harga yang lebih kompetitif tanpa menggerus margin keuntungan. Transformasi digital dalam distribusi ini memberikan keunggulan strategis bagi UMKM untuk merespons permintaan pasar dengan lebih cepat dan akurat, sekaligus membangun hubungan yang lebih personal dengan pelanggan melalui data transaksi yang terkelola dengan baik (Syaipudin & Awwalin, 2023).

Strategi penurunan biaya sebesar 15% melalui penerapan *target costing* menjadi bukti nyata efektivitas metode manajemen biaya kontemporer dalam meningkatkan efisiensi usaha. Dalam paradigma ini, biaya tidak lagi dipandang sebagai hasil akhir dari akumulasi input produksi, melainkan variabel dinamis yang harus dikendalikan secara ketat agar selaras dengan ekspektasi harga pasar yang kompetitif (Siregar et al., 2019). Dengan menetapkan batas biaya sejak tahap perencanaan, pelaku usaha dipaksa untuk keluar dari pola operasional konvensional dan mulai mengadopsi pendekatan yang lebih strategis dalam setiap pengambilan keputusan finansial.

Pendekatan ini secara alami mendorong pelaku usaha untuk berpikir kreatif dalam mencari alternatif cara produksi yang lebih hemat namun tetap mempertahankan standar kualitas yang tinggi. Kreativitas tersebut dapat diwujudkan melalui inovasi proses, pemilihan material substitusi yang lebih ekonomis tanpa mengurangi mutu, hingga eliminasi aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah bagi konsumen (Blocher et al., 2019). Melalui *target costing*, efisiensi bukan lagi sekadar hasil sampingan dari proses produksi, melainkan sebuah tujuan yang dirancang secara sadar untuk memperkuat daya saing dan memastikan keberlangsungan bisnis di pasar yang dinamis.

Keberlanjutan usaha di tengah persaingan pasar yang semakin ketat sangat bergantung pada ketajaman kemampuan manajemen dalam melakukan analisis biaya secara menyeluruh dan berkelanjutan. Penggunaan data laporan keuangan sebagai fondasi utama dalam pengambilan keputusan operasional mencerminkan tingkat literasi keuangan yang mumpuni pada objek penelitian, yang memungkinkan pelaku usaha untuk memetakan kekuatan dan kelemahan finansial mereka secara presisi (Syaipudin, 2025). Dengan memahami struktur biaya secara mendalam, manajemen dapat merumuskan langkah-langkah strategis yang tidak hanya reaktif terhadap

perubahan, tetapi juga proaktif dalam menciptakan stabilitas ekonomi internal di tengah dinamika pasar yang tidak menentu.

Keputusan yang berbasis pada data faktual dan laporan periodik terbukti jauh lebih akurat dalam menghadapi fluktuasi ekonomi perkotaan yang sangat dinamis, terutama terkait harga bahan baku dan pergeseran daya beli masyarakat. Selain aspek keuangan, integrasi strategi yang melibatkan revitalisasi pola manajemen dan optimalisasi kanal promosi menjadi faktor pendukung yang krusial dalam memperkuat posisi tawar usaha di mata konsumen (Syaipudin & Awwalin, 2023). Pemanfaatan data lapangan yang valid sebagai instrumen pengambilan keputusan memungkinkan pelaku usaha untuk melakukan adaptasi strategi secara cepat dan efektif, guna memastikan keberlangsungan ekonomi bisnis dalam jangka panjang (Syaipudin & Awwalin, 2022).

Integrasi yang menyeluruh antara pengendalian bahan baku yang stabil, standarisasi proses melalui prosedur operasional, serta optimalisasi kapasitas sumber daya manusia menciptakan sinergi kuat yang secara langsung memperkuat daya saing usaha. Dalam ekosistem bisnis yang dinamis, pengelolaan biaya secara sistematis tidak lagi dipandang sekadar sebagai upaya memangkas pengeluaran, melainkan sebuah strategi cerdas untuk mengoptimalkan setiap Rupiah yang dikeluarkan agar menghasilkan nilai tambah yang maksimal (Carter, 2018). Dengan memastikan setiap alokasi modal bekerja secara efektif pada titik-titik produksi yang tepat, pelaku usaha dapat mentransformasi struktur biayanya menjadi instrumen strategis untuk menjaga stabilitas finansial sekaligus meningkatkan margin profitabilitas secara berkelanjutan (Blocher et al., 2019).

Sehingga hasil akhirnya, efisiensi operasional yang lahir dari integrasi ini menjadi kunci utama bagi UMKM untuk melakukan eskalasi bisnis hingga mampu bersaing di pasar yang lebih luas. Kemampuan untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi dengan biaya yang terkendali memberikan keleluasaan bagi pelaku usaha dalam menetapkan harga yang kompetitif tanpa harus mengorbankan kualitas pelayanan maupun kepuasan pelanggan (Horngren et al., 2018). Kesadaran akan pentingnya manajemen biaya berbasis data dan standar profesional inilah yang pada akhirnya akan menjadi fondasi bagi UMKM untuk naik kelas, memperkuat daya saing, serta menjaga keberlangsungan bisnis di tengah dinamika pasar yang terus berkembang.

## KESIMPULAN

Berdasarkan kesimpulan bahwa pengelolaan biaya operasional yang terstruktur, sistematis, dan berbasis data merupakan instrumen krusial dalam meningkatkan efisiensi serta menjaga keberlanjutan bisnis Ayam Pok-Pok di tengah persaingan pasar yang kompetitif. Keberhasilan ini dicapai melalui integrasi empat pilar utama,

yaitu strategi pengadaan bahan baku lewat kontrak jangka panjang dengan pemasok lokal untuk menekan fluktuasi harga, penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) secara konsisten guna mengeliminasi pemborosan produksi, serta optimalisasi manajemen tenaga kerja dan distribusi berbasis teknologi digital. Sinergi dari berbagai aspek operasional ini membuktikan bahwa efisiensi tidak hanya bergantung pada satu faktor, melainkan hasil dari pengelolaan rantai nilai secara menyeluruh yang mampu menjaga keseimbangan antara kualitas produk dan produktivitas kerja.

Kunci utama dari pengendalian biaya ini terletak pada implementasi strategi *target costing*, di mana penentuan biaya produksi disesuaikan dengan harga pasar yang kompetitif agar tetap menjamin perolehan laba yang optimal. Penerapan strategi integratif tersebut terbukti mampu menurunkan total biaya operasional hingga 15% tanpa mengorbankan standar kualitas rasa maupun kepuasan pelanggan. Secara teoritis, temuan ini memperkuat relevansi konsep manajemen biaya strategis, manajemen rantai pasok, dan efisiensi operasional dalam konteks UMKM, yang menegaskan bahwa pendekatan manajerial yang terpadu mulai dari tahap perencanaan, pelaksanaan, hingga pengawasan adalah fondasi utama untuk memperkuat daya saing dan stabilitas finansial usaha dalam jangka panjang

## REFERENSI

- Blocher, E. J., Stout, D. E., Juras, P. E., & Smith, S. D. (2019). *Cost Management: A Strategic Emphasis* (8th Ed.). New York: McGraw-Hill Education.
- Carter, W. K. (2018). *Cost Accounting* (15th Ed.). Boston: Cengage Learning.
- Fadhilah, K. N., Fitriyah, F. N., & Purnama, C. (2025). Tata Kelola Sektor Pertanian Sebagai Penunjang Pertumbuhan Perekonomian Indonesia. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Publik, Manajemen Dan Perbankan*, 1(2), 70-77.
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2020). *Operations Management: Sustainability And Supply Chain Management* (13th Ed.). Harlow: Pearson Education.
- Hornngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2018). *Cost Accounting: A Managerial Emphasis* (16th Ed.). Upper Saddle River: Pearson Education.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th Ed.). Upper Saddle River: Pearson Education.
- Luthfi, A., Hakim, L., Purnama, C., & Syaipudin, L. (2025). Tata Kelola Sumber Daya Manusia pada Manajemen Media Berita Kabar Mojokerto. *Almawarid: Journal of Management and Business Sciences*, 1(2), 73-80.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya* (Edisi 5). Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Nasution, A. H. (2015). *Manajemen Industri*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Rangkuti, F. (2017). *Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Render, B., Heizer, J., & Munson, C. (2017). *Manajemen Operasi* (Edisi 11). Jakarta: Salemba Empat.
- Simamora, H. (2015). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: STIE YKPN.
- Siregar, B., Suripto, B., Hapsoro, D., Lo, E. W., & Biyanto, F. (2019). *Akuntansi Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Syaipudin, L. (2023). Contribution Of Young Entrepreneurs In Building The Creative Economy Of Village Communities. *IQTISHADUNA: Jurnal Ilmiah Ekonomi Kita*, 12(1), 80-98.
- Syaipudin, L. (2025). Basic Content Analysis Journalism Training For Islamic Communication And Broadcasting Students At UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta. *ENGAGEMENT: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 190-197.
- Syaipudin, L. (2025). *Pengantar Penelitian Lapangan Sederhana Berbasis Jurnalistik (Kualitatif, Kuantitatif, R&D Dan Studi Kepustakaan)*. Mojokerto: Dawarmiyata Press LPPM STIE Al-Anwar.
- Syaipudin, L., & Awwalin, I. (2022). Strategi Promosi Melalui Pemanfaatan Media Sosial Instagram Dalam Meningkatkan Penjualan Pada Home Industry Baso Aci Mahira Lamongan. *Sanskara Manajemen Dan Bisnis*, 1(01), 31-42.
- Syaipudin, L., & Awwalin, I. N. (2023). Analysis Traditional Market Revitalization For Economic Improvement Of Kras Market Kediri. *MAR-Ekonomi: Jurnal Manajemen, Akuntansi Dan Rumpun Ilmu Ekonomi*, 1(02), 32-41.
- Tjiptono, F. (2019). *Strategi Pemasaran* (Edisi 4). Yogyakarta: Andi Offset.