

Analisis Profitabilitas dan Efisiensi Biaya pada Usaha Rujak Cireng sebagai Produk Kuliner UMKM

Mohammad Afrizal Miradji^{1*}, Bayuadi², Rahmi Tara Iman Aisyah³, Putri Mariana⁴, Tri Aji Pratomo⁵, Nabila Mar'atus Sholichah⁶

¹⁻⁶ Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, Indonesia

email: afrizal@unipasby.ac.id

Article Info :

Received:

28-6-2025

Revised:

25-7-2025

Accepted:

29-7-2025

Abstract

This study aims to analyze the profitability and cost efficiency of rujak cireng as a micro, small, and medium enterprise (MSME) culinary product with market potential among students, university students, and the general public. The main issue addressed is the extent to which rujak cireng can generate optimal profits with limited capital and how production cost management supports business sustainability. A qualitative descriptive approach was employed, with data collected through direct observation of the production process, detailed recording of raw material, energy, packaging, and distribution costs, as well as daily sales simulations. Financial data were analyzed to calculate net profit, profit margin, and cost efficiency to assess the business's financial feasibility. The results indicate that with a capital of IDR 765,000, the rujak cireng business can achieve daily revenue of IDR 2,000,000 and a net profit of IDR 1,235,000, yielding a profit margin of 61.75%. A simple cost structure, the use of local raw materials, and optimized home-based production processes contribute to high cost efficiency. These findings confirm that rujak cireng is a viable and profitable MSME culinary venture with long-term growth potential, providing significant economic benefits for both entrepreneurs and the surrounding community.

Keywords: ADEL, Business Feasibility Study, Financial Analysis. Qualitative Descriptive, Rujak Cireng.

Akstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis profitabilitas dan efisiensi biaya pada usaha rujak cireng sebagai produk kuliner UMKM yang memiliki potensi pasar di kalangan pelajar, mahasiswa, dan masyarakat umum. Permasalahan utama yang dikaji adalah sejauh mana usaha rujak cireng mampu menghasilkan keuntungan optimal dengan modal terbatas serta bagaimana pengelolaan biaya produksi dapat mendukung kelangsungan usaha. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan pengumpulan data melalui observasi langsung terhadap proses produksi, pencatatan biaya bahan baku, energi, kemasan, dan distribusi, serta simulasi penjualan harian. Data keuangan dianalisis untuk menghitung laba bersih, margin keuntungan, dan tingkat efisiensi biaya guna menilai kelayakan finansial usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan modal Rp765.000, usaha rujak cireng mampu menghasilkan pendapatan harian sebesar Rp2.000.000 dan laba bersih Rp1.235.000, sehingga margin keuntungan mencapai 61,75%. Struktur biaya yang sederhana, penggunaan bahan baku lokal, serta optimasi proses produksi berbasis rumah tangga mendukung efisiensi biaya yang tinggi. Temuan ini menegaskan bahwa usaha rujak cireng layak dijalankan, menguntungkan, dan memiliki prospek pengembangan jangka panjang, sekaligus memberikan kontribusi ekonomi bagi pelaku UMKM dan masyarakat sekitar.

Kata Kunci: ADEL, Analisis Keuangan, Deskriptif Kualitatif, Rujak Cireng, Studi Kelayakan Bisnis.



©2022 Authors.. This work is licensed under a Creative Commons Attribution-Non Commercial 4.0 International License.
(<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>)

PENDAHULUAN

Perkembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) kuliner di Indonesia menunjukkan dinamika yang semakin menarik dengan munculnya berbagai inovasi produk lokal, salah satunya rujak cireng yang memadukan jajanan tradisional dan preferensi konsumen masa kini. Kajian terhadap usaha cireng dan cireng rujak oleh alumni di lingkungan kampus memperlihatkan bahwa model bisnis B2C dengan pemanfaatan media sosial dan sistem pre-order mampu memperluas jangkauan pasar secara efisien, meskipun pelaku usaha menghadapi tantangan seperti manajemen kualitas dan pengembalian produk akibat kesalahan penyimpanan (Trisena, Fauzi & Azzamani, 2025). Selain itu, studi kelayakan yang lebih awal pada usaha cireng-rujak di lokasi spesifik menunjukkan bahwa banyak aspek mulai dari

potensi pasar hingga risiko sudah dikaji, tetapi belum banyak yang menggabungkan analisis profitabilitas secara mendetail (Dania, 2020). Fenomena ini menunjukkan bahwa rujak cireng memiliki potensi sebagai produk kuliner yang tidak hanya menarik dari segi rasa, tetapi juga dari perspektif wirausaha UMKM, sehingga memerlukan kajian mendalam mengenai aspek keuangan, biaya, dan efisiensi agar usaha dapat bertahan dan berkembang.

Aspek biaya produksi dan efisiensi menjadi sangat krusial ketika pelaku usaha ingin menjaga margin keuntungan di tengah persaingan harga dan fluktuasi harga bahan baku hal yang juga menjadi sorotan penelitian pada UMKM olahan seperti kripik dan salak (Lukman, Yuliati & Priyanto, 2021). Penelitian tentang metode penghitungan biaya pokok produksi pada UMKM sektor pangan menunjukkan bahwa penerapan metode biaya secara tepat termasuk perhitungan bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead dapat membantu pelaku usaha menentukan harga jual yang kompetitif tanpa mengorbankan profitabilitas (Abizar, Rafli & Istiaji, 2025). Bagi usaha cireng/rujak cireng, penting untuk menerapkan pendekatan serupa agar biaya tersembunyi dapat teridentifikasi dan efisiensi operasional dapat ditingkatkan, apalagi banyak usaha kecil masih menggunakan sistem tradisional tanpa pembukuan sistematis. Analisis biaya dan efisiensi bukan hanya persoalan penetapan harga semata, tetapi menjadi fondasi penting agar usaha dapat bertahan dalam jangka panjang dan memenuhi kebutuhan konsumen tanpa merugi.

Literatur mengenai rujak cireng khususnya dalam konteks studi profitabilitas dan efisiensi biaya masih sangat terbatas sebagian besar penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif atau fokus pada aspek pemasaran (Dewi, Nurhikmah & Kurniawati, 2022). Penelitian pada usaha kuliner sejenis seperti seblak, keripik, atau makanan ringan lain mengutamakan analisis kelayakan atau aspek pemasaran, sementara detail mengenai struktur biaya, margin keuntungan, dan efisiensi operasional cenderung kurang dieksplorasi (Rodiah, Nuraeni & Agustin, 2025; Sukma, 2025). Kondisi ini menyebabkan terdapat celah penelitian yang perlu diisi, yaitu kombinasi antara studi kelayakan bisnis, analisis keuangan, dan efisiensi biaya terutama untuk usaha rujak cireng sebagai produk kuliner UMKM. Oleh karena itu, penelitian ini hadir dengan upaya untuk mengisi kekosongan literatur tersebut, memakai pendekatan yang lebih komprehensif agar dapat memberikan gambaran realistik terhadap profitabilitas dan efisiensi biaya dalam usaha rujak cireng. Sebagai gambaran awal terhadap kondisi harga dan biaya di sektor makanan ringan/UMKM, berikut data perbandingan harga jual dan biaya pokok produksi dari contoh usaha sejenis serta harga pasar produk rujak cireng terbaru:

Tabel 1. Data perbandingan harga jual dan biaya pokok produksi dari produk rujak cireng

Produk / Sumber	Kemasan / Satuan	Harga Jual / Rekomendasi	Biaya Pokok / HPP (jika tersedia)	Implikasi singkat
Cireng Karayya – hasil pelatihan analisis biaya & harga jual	per porsi	Rp 2.000	–	Menjadi acuan harga minimal agar usaha layak.
Rujak Cireng “Kharisma” di marketplace (2025)	paket 20 pcs (frozen)	rata-rata Rp 12.338 → ≈ Rp 617/pcs	–	Menunjukkan harga pasar; bila dibagi per porsi kecil, memungkinkan penyesuaian harga harian.
UMKM makanan ringan “Baso Goreng Boga Rasa” (usaha sejenis, 2023)	per unit	Rp 1.125	Rp 875	Margin keuntungan sekitar Rp 250/unit (~28,6%) — memberikan gambaran potensi profitabilitas

Data ini menunjukkan bahwa jika pelaku usaha rujak cireng dapat mengendalikan biaya pokok produksi mendekati skema makanan ringan efisien, maka harga jual Rp 2.000 per porsi seperti pada pelatihan dapat menjadi titik aman untuk memastikan usaha layak. Namun, harga pasar rujak cireng beku dalam kemasan cukup bervariasi dan cenderung lebih rendah per unit hal ini mengindikasikan perlunya efisiensi biaya dan skala penjualan agar margin tetap terjaga. Situasi di atas menggarisbawahi pentingnya manajemen keuangan dan pembukuan sistematis dalam usaha rujak cireng dimana pengusaha harus mampu memetakan seluruh komponen biaya, mulai bahan baku, tenaga kerja, packaging, distribusi serta potensi kerugian akibat penyimpanan atau pengembalian produk, agar profitabilitas dapat dicapai. Studi pengolahan pangan pada kelompok UMKM menunjukkan bahwa metode pencatatan dan perhitungan biaya yang rapi mampu meningkatkan efisiensi operasional serta membantu pelaku usaha menentukan harga jual yang realistik di tengah persaingan pasar (Ansori, 2023). Jika aspek efisiensi diabaikan misalnya dengan biaya overhead tidak diperhitungkan atau sampah produksi tinggi maka margin keuntungan bisa tergerus, apalagi untuk produk seperti rujak cireng yang sensitif terhadap harga dan kualitas (Latifah, Setiyani & Putri, 2023).

Penelitian dengan pendekatan analisis profitabilitas dan efisiensi biaya sangat relevan untuk memastikan bahwa usaha rujak cireng tidak hanya bertahan, tetapi juga memberi nilai tambah bagi pelaku UMKM. Selain aspek biaya dan harga jual, strategi pemasaran dan distribusi memberikan kontribusi signifikan terhadap keberlanjutan usaha rujak cireng; misalnya usaha yang memanfaatkan media sosial, kolaborasi dengan kafe atau toko, serta sistem pre-order mampu menjangkau konsumen lebih luas dengan risiko persediaan lebih rendah. Penelitian perbandingan model konvensional dan e-commerce pada UMKM menunjukkan bahwa masing-masing model memiliki kelebihan, namun keberhasilan tetap bergantung pada efisiensi biaya, pengelolaan stok, dan kejelasan pencatatan keuangan (Yuliana, Darmawan & Suherman, 2025). Dengan menggabungkan analisis pemasaran, biaya, dan profitabilitas, penelitian ini akan memfasilitasi pelaku usaha rujak cireng dalam mengambil keputusan bisnis yang tepat apakah akan mempertahankan penjualan tradisional, merambah online, atau mengombinasikan keduanya. Pendekatan seperti ini diharapkan tidak hanya berkontribusi pada literatur akademik, tetapi juga menjadi panduan praktis bagi pelaku UMKM di lapangan agar lebih profesional dan berkelanjutan (Trisena, Fauzi & Azzamani, 2025).

Penelitian ini juga relevan dengan program pemberdayaan UMKM yang mendorong penggunaan pembukuan sederhana dan transparan agar pelaku usaha tidak hanya mengandalkan ingatan atau catatan seadanya, melainkan data riil dalam mengevaluasi performa usahanya. Studi tentang efisiensi dan pendapatan UMKM olahan lain, seperti pengolahan udang, menunjukkan bahwa dengan pencatatan dan analisis biaya yang baik, pelaku usaha bisa mengevaluasi efisiensi secara kuantitatif dan mengambil keputusan yang lebih strategis. Analisis profitabilitas dan efisiensi biaya pada rujak cireng bukan hanya relevan untuk pelaku individu, tetapi juga memberikan kontribusi terhadap upaya pemberdayaan UMKM secara lebih luas terutama dalam meningkatkan daya saing dan kesinambungan usaha skala kecil-menengah (Desliana et al., 2023). Hasil penelitian ini dapat dijadikan referensi bagi stakeholder terkait, seperti pendamping UMKM, lembaga pembiayaan mikro, serta pembuat kebijakan lokal, dalam merancang intervensi yang tepat agar usaha tradisional seperti rujak cireng tetap tumbuh di tengah persaingan pasar modern.

Latar belakang ini menunjukkan bahwa rujak cireng sebagai produk kuliner khas dengan karakter UMKM memiliki potensi bisnis yang menjanjikan, dengan dukungan inovasi produk dan fleksibilitas model pemasaran, tetapi keberlanjutan usaha sangat tergantung pada kemampuan pelaku usaha dalam mengelola biaya dan efisiensi. Adanya celah penelitian mengenai profitabilitas dan efisiensi biaya pada usaha rujak cireng menjadi dasar yang kuat untuk melakukan studi yang sistematis dan komprehensif, karena literatur saat ini masih terbatas pada aspek pemasaran atau kelayakan saja. Dengan menggunakan pendekatan keuangan dan operasional, penelitian ini diharapkan memberikan gambaran realistik mengenai apakah usaha rujak cireng layak secara ekonomis dan bagaimana strategi efisiensi cost dapat dioptimalkan. Latar belakang ini sekaligus menjadi justifikasi pentingnya penelitian “Analisis Profitabilitas dan Efisiensi Biaya pada Usaha Rujak Cireng sebagai Produk Kuliner UMKM” agar kontribusi UMKM kuliner terhadap perekonomian lokal bisa lebih terukur dan berkelanjutan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk memberikan gambaran menyeluruh mengenai profitabilitas dan efisiensi biaya pada usaha rujak cireng sebagai produk kuliner UMKM. Data dikumpulkan melalui observasi langsung terhadap proses produksi, pencatatan rinci biaya bahan baku, kemasan, energi, dan kebutuhan operasional lainnya. Selain itu, dilakukan wawancara sederhana dengan konsumen untuk mengetahui minat, preferensi, dan respons terhadap produk, serta simulasi penjualan guna memperoleh data pendapatan harian.

Pendekatan ini memungkinkan penelitian menyajikan analisis yang komprehensif tentang kelayakan usaha rujak cireng dalam konteks UMKM lokal. Seluruh data keuangan yang terkumpul dianalisis dengan menggunakan perhitungan laba bersih, margin keuntungan, dan perbandingan antara biaya produksi dengan pendapatan untuk menilai tingkat efisiensi biaya. Analisis ini menitikberatkan pada identifikasi faktor-faktor yang memengaruhi profitabilitas serta strategi pengelolaan biaya yang efektif. Hasil analisis digunakan untuk menilai apakah usaha rujak cireng dapat dijalankan secara menguntungkan dan berkelanjutan. Pendekatan ini dipilih agar temuan penelitian dapat menjadi acuan bagi pengembangan UMKM kuliner tradisional dengan modal terbatas namun memiliki potensi keuntungan tinggi (Aisyah & Lestari, 2020; Hendrawan, 2021; Suhardi & Pratiwi, 2020).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Profitabilitas Usaha Rujak Cireng

Profitabilitas menjadi indikator utama untuk menilai kelayakan finansial usaha rujak cireng, karena menunjukkan kemampuan usaha dalam menghasilkan laba dibandingkan modal yang dikeluarkan. Penghitungan laba bersih dari total pendapatan dikurangi biaya produksi memberikan gambaran langsung mengenai margin keuntungan yang dapat dicapai. Analisis awal menggunakan data modal awal Rp765.000 dan pendapatan harian Rp2.000.000 menunjukkan peluang profitabilitas yang signifikan, sejalan dengan temuan Buchori (2022) mengenai pentingnya pengelolaan biaya untuk mencapai tingkat keuntungan optimal. Pemahaman mengenai profitabilitas tinggi ini menjadi dasar strategi pengembangan usaha pada skala UMKM.

Perhitungan margin keuntungan juga memberikan informasi kritis tentang efisiensi operasional usaha, karena laba yang diperoleh dibandingkan dengan total pendapatan dapat menunjukkan seberapa efektif pengelolaan sumber daya dilakukan. Margin keuntungan usaha rujak cireng tercatat sebesar 61,75%, yang menunjukkan bahwa setiap rupiah biaya produksi memberikan kontribusi maksimal terhadap laba bersih, sejalan dengan prinsip akuntansi biaya yang dianjurkan Lestari et al. (2025). Data ini menjadi referensi penting untuk menilai kestabilan finansial dan prospek jangka panjang usaha kuliner tradisional. Penilaian profitabilitas tidak hanya mendukung keputusan internal pelaku UMKM tetapi juga menarik bagi investor atau pihak eksternal yang tertarik pada bisnis skala mikro.

Evaluasi profitabilitas harian juga dapat digunakan untuk memproyeksikan laba bulanan sehingga pemilik usaha memiliki gambaran keuangan yang lebih menyeluruh. Dengan asumsi pola penjualan yang konsisten, proyeksi laba bersih bulanan mencapai Rp37.050.000, yang menunjukkan potensi keuntungan signifikan dari skala rumah tangga hingga usaha kecil menengah. Data proyeksi ini relevan dengan temuan Muhlis et al. (2021) terkait pengaruh efisiensi operasional terhadap profitabilitas di sektor usaha skala kecil. Informasi proyeksi laba menjadi instrumen pengambilan keputusan strategis bagi pelaku UMKM.

Analisis profitabilitas juga perlu mempertimbangkan risiko fluktuasi harga bahan baku dan biaya operasional yang dapat mempengaruhi margin keuntungan. Struktur biaya produksi rujak cireng yang sederhana, terdiri dari bahan baku tepung kanji, bumbu rujak, minyak goreng, kemasan, dan energi, memungkinkan pengelolaan biaya yang lebih terkendali. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian Anzhari (2024) yang menunjukkan bahwa efisiensi pengelolaan biaya bahan baku berkontribusi langsung terhadap peningkatan profitabilitas usaha kuliner. Ketepatan pengelolaan biaya menjadi elemen kunci dalam menjaga tingkat laba tetap stabil. Untuk memberikan gambaran lebih jelas mengenai struktur keuangan usaha rujak cireng, tabel berikut menyajikan perbandingan modal, biaya, pendapatan, dan laba bersih harian.

Tabel 2. Perbandingan modal, biaya, pendapatan, dan laba bersih harian

Komponen	Nilai (Rp)
----------	------------

Modal Awal	765.000
Total Pendapatan	2.000.000
Total Biaya	765.000
Laba Bersih	1.235.000

Tabel tersebut menunjukkan bahwa usaha rujak cireng mampu menghasilkan laba yang tinggi dengan modal relatif rendah, yang sejalan dengan konsep efisiensi modal yang diterapkan pada UMKM kuliner (Adelia et al., 2025). Analisis ini memperkuat keyakinan bahwa pengelolaan biaya yang baik berpengaruh signifikan terhadap tingkat profitabilitas, sebagaimana diuraikan oleh Astika et al. (2024) pada penelitian tentang strategi manajemen biaya. Data keuangan yang jelas ini memudahkan pelaku usaha untuk merencanakan pengembangan bisnis dan memperkirakan return on investment secara realistik. Profitabilitas yang tinggi juga membuka peluang untuk diversifikasi produk atau pengembangan skala usaha tanpa harus menambah modal besar.

Peningkatan kapasitas produksi dapat dilakukan dengan mempertahankan struktur biaya yang efisien, sehingga laba bersih tetap optimal. Hasil analisis ini sejalan dengan Mustika et al. (2023) yang menekankan hubungan antara efisiensi operasional dan profitabilitas perusahaan, meskipun dalam konteks perbankan syariah, prinsip pengelolaan biaya yang efektif tetap relevan. Peluang pengembangan usaha yang terukur ini menjadi nilai tambah bagi kelangsungan UMKM kuliner. Evaluasi profitabilitas juga mempertimbangkan kontribusi usaha terhadap pendapatan per individu yang terlibat dalam proses produksi. Dengan jumlah produksi 200 pack per hari, setiap unit memberikan laba bersih sekitar Rp6.175 per pack, menunjukkan skala usaha yang menguntungkan dan berkelanjutan (Buchori, 2022). Perhitungan ini penting untuk mendorong motivasi pelaku usaha dalam mempertahankan kualitas produk serta mengoptimalkan produksi. Informasi kuantitatif seperti ini menjadi indikator keberhasilan operasional yang dapat digunakan sebagai benchmark untuk usaha sejenis.

Analisis profitabilitas mendalam menekankan pentingnya pemantauan rutin terhadap biaya operasional dan pendapatan harian agar laba tetap stabil. Setiap perubahan harga bahan baku, fluktuasi permintaan, atau biaya distribusi harus diperhitungkan untuk menjaga margin keuntungan. Studi Astika et al. (2024) menegaskan bahwa pemantauan berkelanjutan terhadap pengeluaran operasional dapat meningkatkan kemampuan perusahaan atau UMKM dalam memaksimalkan laba. Pemahaman menyeluruh mengenai profitabilitas menjadi kunci pengambilan keputusan yang tepat dan pengembangan strategi jangka panjang. Bawa usaha rujak cireng memiliki tingkat profitabilitas yang tinggi dengan modal rendah, struktur biaya efisien, dan potensi pengembangan usaha yang baik. Analisis profitabilitas memberikan dasar bagi perencanaan strategis usaha kuliner serta mendukung keberlanjutan bisnis UMKM. Informasi keuangan yang akurat dan transparan memudahkan pemilik usaha untuk membuat keputusan yang berbasis data, selaras dengan prinsip akuntansi biaya dan manajemen efisiensi yang dijelaskan Putra (2021) dan Winanto et al. (2024). Hal ini menegaskan rujak cireng sebagai model usaha kuliner yang menguntungkan dan berdaya saing tinggi.

Analisis Efisiensi Biaya Produksi Rujak Cireng

Efisiensi biaya menjadi faktor utama dalam menjaga kelangsungan usaha rujak cireng karena menentukan seberapa besar pengeluaran operasional dapat dikendalikan untuk memaksimalkan laba bersih. Struktur biaya yang sederhana, mencakup bahan baku tepung kanji, bumbu rujak, minyak goreng, kemasan, dan energi, memberikan fleksibilitas bagi pelaku UMKM dalam mengelola modal terbatas. Penekanan pada efisiensi biaya sesuai dengan prinsip akuntansi biaya yang menekankan pengendalian pengeluaran dan pemanfaatan sumber daya secara optimal (Putra, 2021; Lestari et al., 2025). Analisis biaya ini juga penting untuk menilai daya tahan usaha terhadap fluktuasi pasar atau kenaikan harga bahan baku.

Perincian biaya produksi harian menunjukkan distribusi pengeluaran yang proporsional dan minimalisasi pemborosan, sehingga setiap komponen biaya memberikan kontribusi signifikan terhadap produk akhir. Efisiensi ini tercermin pada penggunaan bahan baku lokal yang harganya stabil dan mudah diperoleh, yang mengurangi biaya transportasi dan distribusi. Strategi pengadaan bahan baku yang efektif ini sesuai dengan temuan Anzhari (2024) yang menekankan pengaruh pengelolaan biaya produksi terhadap profitabilitas usaha kuliner. Penerapan strategi ini memastikan usaha rujak cireng mampu mempertahankan harga jual kompetitif tanpa mengurangi kualitas produk.

Pengelolaan efisiensi biaya juga melibatkan optimasi proses produksi, di mana teknik produksi berbasis rumah tangga dan peralatan sederhana mengurangi kebutuhan investasi modal besar. Sistem produksi frozen yang diterapkan memungkinkan penyimpanan produk lebih lama dan meminimalkan risiko kerugian akibat produk tidak terjual, sebagaimana dianalisis oleh Adelia et al. (2025) dalam konteks usaha keripik singkong. Efisiensi proses produksi ini meningkatkan kemampuan pelaku UMKM dalam mempertahankan margin keuntungan dan mengurangi biaya operasional secara signifikan. Dengan pendekatan ini, usaha rujak cireng dapat tetap beroperasi dengan modal rendah namun memberikan laba tinggi.

Tabel 3. Perincian biaya produksi harian usaha rujak cireng untuk 200 pack

Komponen Biaya	Nilai (Rp)	Persentase (%)
Tepung Kanji	250.000	32,7
Bumbu Rujak	150.000	19,6
Minyak Goreng	100.000	13,1
Kemasan	75.000	9,8
LPG & Energi	90.000	11,8
Transportasi	100.000	13,0
Total Biaya	765.000	100

Tabel biaya produksi di atas menunjukkan bahwa alokasi pengeluaran telah terdistribusi secara seimbang, sehingga tidak ada komponen yang memberatkan struktur biaya secara berlebihan. Pengelolaan biaya ini sejalan dengan strategi manajemen biaya yang diterapkan PT Unilever Indonesia untuk mengoptimalkan efisiensi operasional dan meningkatkan profitabilitas, seperti dicatat Astika et al. (2024). Pendekatan pengelolaan biaya ini memastikan bahwa pengeluaran setiap komponen bahan baku dan energi memberikan kontribusi maksimal terhadap nilai akhir produk. Efisiensi biaya yang terencana menjadi fondasi bagi keberlanjutan usaha skala UMKM.

Evaluasi biaya juga mempertimbangkan biaya tetap dan variabel agar pelaku usaha dapat merencanakan skala produksi yang optimal. Biaya tetap seperti kemasan dan transportasi dipertahankan rendah melalui pemilihan bahan kemasan sederhana dan rute distribusi efisien, sementara biaya variabel seperti bahan baku menyesuaikan dengan volume produksi. Pendekatan ini sejalan dengan prinsip akuntansi manajemen yang menekankan pengendalian biaya untuk meningkatkan margin keuntungan (Winanto et al., 2024; Purwanti, 2023). Pengelolaan biaya yang efektif mendorong pelaku UMKM untuk memaksimalkan setiap rupiah yang dikeluarkan.

Efisiensi biaya produksi berdampak langsung pada profitabilitas harian, karena pengeluaran yang terkendali memungkinkan margin keuntungan tetap tinggi. Dengan total biaya Rp765.000 dan pendapatan Rp2.000.000, laba bersih harian mencapai Rp1.235.000, sehingga persentase margin tetap di angka 61,75% (Buchori, 2022; Adelia et al., 2025). Data ini menegaskan bahwa strategi efisiensi biaya bukan sekadar penghematan, melainkan upaya sistematis untuk mengoptimalkan nilai tambah dari setiap komponen produksi. Keberhasilan dalam efisiensi biaya mendukung kemampuan UMKM untuk bersaing di pasar kuliner lokal.

Analisis efisiensi biaya juga memperhatikan faktor eksternal yang memengaruhi pengeluaran, seperti harga bahan baku di pasar lokal dan biaya energi. Stabilitas harga bahan baku lokal, termasuk tepung kanji dan bumbu rujak, memungkinkan usaha merencanakan produksi secara lebih akurat tanpa risiko kenaikan biaya mendadak. Studi Mustika et al. (2023) menekankan bahwa efisiensi operasional yang didukung pengelolaan biaya stabil menjadi kunci profitabilitas yang berkelanjutan. Kondisi ini mendukung pengembangan usaha rujak cireng secara jangka panjang dengan risiko finansial yang rendah. Efisiensi biaya juga berkontribusi terhadap daya saing usaha, karena harga jual kompetitif dapat dipertahankan tanpa mengurangi kualitas produk.

Pemeliharaan kualitas produk dan pengelolaan biaya secara bersamaan memungkinkan usaha rujak cireng membangun reputasi positif di kalangan konsumen dan meningkatkan permintaan pasar. Temuan Rachman et al. (2022) menunjukkan bahwa strategi pengelolaan usaha mikro yang mengutamakan efisiensi biaya menjadi salah satu faktor penting dalam menjaga keberlanjutan usaha. Pendekatan ini menunjukkan bahwa efisiensi biaya tidak hanya meningkatkan laba, tetapi juga mendukung stabilitas dan pertumbuhan usaha. Pengelolaan biaya produksi yang efisien menjadi fondasi

utama dalam mempertahankan profitabilitas dan daya saing usaha rujak cireng. Struktur biaya yang seimbang, pemanfaatan bahan baku lokal, serta optimasi proses produksi memastikan pengeluaran terkendali dan laba maksimal. Strategi efisiensi biaya yang diterapkan pada UMKM kuliner ini sesuai dengan prinsip akuntansi biaya dan manajemen operasional (Lestari et al., 2025; Putra, 2021). Efisiensi biaya menjadi instrumen penting bagi pelaku usaha untuk mengembangkan bisnis secara berkelanjutan.

Strategi Pengelolaan Biaya dan Peningkatan Profitabilitas Rujak Cireng

Strategi pengelolaan biaya menjadi faktor penting dalam memastikan usaha rujak cireng tetap menguntungkan sambil mempertahankan kualitas produk. Penerapan strategi ini melibatkan perencanaan pengadaan bahan baku, optimasi proses produksi, dan kontrol pengeluaran energi serta transportasi agar pengeluaran operasional dapat diminimalkan. Studi Astika et al. (2024) menekankan bahwa strategi manajemen biaya yang efektif dapat meningkatkan profitabilitas dan efisiensi operasional. Pengelolaan biaya secara sistematis memberikan dasar bagi pengambilan keputusan strategis dalam pengembangan UMKM kuliner.

Salah satu strategi yang diterapkan adalah pemilihan pemasok lokal untuk bahan baku utama seperti tepung kanji dan bumbu rujak, yang memungkinkan pengendalian harga dan pengiriman lebih cepat. Keputusan ini juga mendukung sirkulasi ekonomi di lingkungan sekitar dan menurunkan biaya transportasi. Hasil penelitian Anzhari (2024) menunjukkan bahwa pengelolaan pengadaan bahan baku secara efektif berdampak signifikan terhadap profitabilitas usaha kuliner. Dengan strategi ini, usaha rujak cireng dapat mempertahankan margin keuntungan tinggi tanpa mengurangi kualitas produk.

Optimalisasi proses produksi juga menjadi bagian dari strategi pengelolaan biaya, di mana teknik produksi sederhana berbasis rumah tangga digunakan untuk mengurangi kebutuhan investasi alat berat. Sistem produksi frozen diterapkan untuk menjaga kesegaran produk serta meminimalkan kerugian akibat produk tidak terjual. Strategi ini sejalan dengan penelitian Adelia et al. (2025) yang menekankan pentingnya efisiensi proses produksi dalam meningkatkan profitabilitas usaha skala kecil. Proses produksi yang efisien mendukung keberlanjutan usaha dan stabilitas margin laba.

Tabel 4. Alokasi biaya produksi harian dan proyeksi laba berdasarkan strategi pengelolaan biaya

Komponen Biaya	Nilai (Rp)	Percentase (%)
Tepung Kanji	250.000	32,7
Bumbu Rujak	150.000	19,6
Minyak Goreng	100.000	13,1
Kemasan	75.000	9,8
LPG & Energi	90.000	11,8
Transportasi	100.000	13,0
Total Biaya	765.000	100
Total Pendapatan	2.000.000	—
Laba Bersih	1.235.000	61,75%

Analisis tabel menunjukkan bahwa strategi pengelolaan biaya mampu mempertahankan proporsi pengeluaran yang seimbang, sehingga setiap komponen biaya memberikan kontribusi optimal terhadap produk akhir. Pendekatan ini sejalan dengan prinsip efisiensi biaya dalam akuntansi manajemen, yang menekankan pengendalian biaya untuk meningkatkan laba (Winanto et al., 2024; Putra, 2021). Pengelolaan biaya yang tepat memungkinkan pelaku UMKM melakukan ekspansi usaha tanpa meningkatkan risiko keuangan secara signifikan. Hasil ini memperkuat posisi rujak cireng sebagai usaha kuliner yang layak dan berdaya saing.

Strategi lain yang diterapkan adalah pengendalian biaya variabel melalui pemantauan konsumsi bahan baku dan energi secara rutin. Dengan mencatat penggunaan bahan baku harian dan efisiensi pemakaian LPG, pelaku usaha dapat meminimalkan pemborosan sekaligus menjaga kualitas produk. Studi Mustika et al. (2023) menunjukkan bahwa pengendalian biaya operasional merupakan faktor penting dalam meningkatkan profitabilitas perusahaan, meskipun konteks penelitian berbeda pada sektor perbankan. Penerapan strategi pengendalian biaya secara konsisten mendukung keberlanjutan usaha rujak cireng. Strategi pengelolaan biaya juga mencakup evaluasi struktur biaya tetap dan biaya

variabel untuk memastikan proporsi pengeluaran optimal. Biaya tetap seperti kemasan dan transportasi dikontrol melalui pemilihan bahan dan rute distribusi efisien, sementara biaya variabel disesuaikan dengan jumlah produksi. Pendekatan ini sesuai dengan prinsip manajemen biaya yang dijelaskan oleh Lestari et al. (2025) dan Purwanti (2023), menekankan pentingnya pemisahan dan pengendalian biaya untuk memaksimalkan laba. Strategi ini memberikan fleksibilitas dalam perencanaan produksi dan mitigasi risiko finansial.

Proyeksi laba bersih bulanan berdasarkan strategi pengelolaan biaya menunjukkan potensi keuntungan signifikan, yakni Rp37.050.000 jika pola penjualan harian 200 pack dipertahankan. Angka ini mengindikasikan bahwa strategi biaya yang diterapkan berhasil meningkatkan efisiensi dan profitabilitas sekaligus menurunkan risiko kerugian. Hasil serupa ditemukan dalam penelitian Buchori (2022) dan Adelia et al. (2025) yang menekankan hubungan antara pengelolaan biaya dan tingkat laba. Proyeksi laba ini menjadi indikator kuat bahwa usaha rujak cireng memiliki peluang berkembang dan berkelanjutan.

Efektivitas strategi pengelolaan biaya tidak hanya meningkatkan profitabilitas, tetapi juga mendukung daya saing usaha di pasar kuliner lokal. Dengan biaya produksi rendah dan kualitas produk tetap terjaga, usaha rujak cireng dapat menetapkan harga jual kompetitif yang menarik konsumen. Temuan Rachman et al. (2022) menunjukkan bahwa strategi pengelolaan usaha mikro yang fokus pada efisiensi biaya berperan penting dalam mempertahankan keberlanjutan usaha. Pengelolaan biaya yang konsisten juga mempermudah pelaku UMKM melakukan inovasi produk atau ekspansi usaha secara bertahap. Strategi pengelolaan biaya yang mencakup pengadaan bahan baku, optimasi proses produksi, dan kontrol biaya variabel serta tetap mampu meningkatkan profitabilitas rujak cireng. Implementasi strategi ini memastikan pengeluaran operasional terkendali, laba maksimal, dan daya saing usaha terjaga. Pendekatan ini sejalan dengan prinsip akuntansi biaya dan manajemen efisiensi yang diterapkan pada usaha mikro dan skala UMKM (Astika et al., 2024; Winanto et al., 2024). Strategi pengelolaan biaya menjadi kunci bagi pengembangan rujak cireng sebagai bisnis kuliner berkelanjutan.

KESIMPULAN

Kesimpulan pertama menegaskan bahwa usaha rujak cireng memiliki tingkat profitabilitas yang tinggi, di mana dengan modal Rp765.000 mampu menghasilkan pendapatan Rp2.000.000 per hari dan laba bersih Rp1.235.000, sehingga margin keuntungan mencapai 61,75% (Buchori, 2022; Adelia et al., 2025). Profitabilitas ini menunjukkan bahwa pengelolaan biaya yang sistematis dan efisien memberikan dampak signifikan terhadap kelayakan finansial usaha, serta memungkinkan pelaku UMKM memperoleh keuntungan maksimal meskipun modal terbatas. Struktur biaya yang sederhana dan proporsional, meliputi bahan baku, energi, kemasan, dan transportasi, menjadi faktor utama dalam mempertahankan margin keuntungan yang tinggi (Astika et al., 2024; Putra, 2021). Keberhasilan ini menunjukkan bahwa rujak cireng tidak hanya menguntungkan secara individu, tetapi juga berpotensi berkontribusi pada ekonomi lokal. Kesimpulan kedua menekankan bahwa efisiensi biaya dan strategi pengelolaan operasional menjadi pondasi keberlanjutan usaha rujak cireng. Pemilihan bahan baku lokal, optimasi proses produksi berbasis rumah tangga, serta kontrol biaya variabel dan tetap memungkinkan usaha tetap kompetitif dan adaptif terhadap fluktuasi pasar (Mustika et al., 2023; Winanto et al., 2024; Rachman et al., 2022). Dengan penerapan strategi biaya yang tepat, usaha dapat mengembangkan kapasitas produksi dan jangkauan pasar secara bertahap tanpa risiko finansial yang tinggi. Kesimpulan ini menegaskan bahwa rujak cireng merupakan model bisnis UMKM kuliner yang layak dijalankan, efisien, dan memiliki prospek pengembangan jangka panjang.

DAFTAR PUSTAKA

- Abizar, M., Rafli, M., & Istiaji, A. (2025). Perbandingan Metode Activity Based Costing (ABC) Dalam Menghitung Harga Pokok Produksi Pada UMKM Kopi Harum Manis. *Jurnal Manajemen Ekonomi dan Akuntansi*, 1(4), 279-286. <https://doi.org/10.63921/jmaeka.v1i4.86>
- Adelia, F., Safitri, R., & Demousa, T. I. (2025). Analisis Efisiensi Penggunaan Modal dan Profitabilitas Usaha Keripik Singkong Cutella Presto di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember. *JURNAL AGRIBISNIS*, 14(2), 188-197. <https://doi.org/10.32520/agribisnis.v14i2.4207>
- Ansori, M. (2023). *Penerapan aplikasi pembukuan UMKM berbasis android dengan menggunakan aplikasi buku warung pada UMKM Toko Dayat Sosis* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).

- Anzhari, A. M. (2024). Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Profitabilitas Usaha Produksi Paru Rica. *Jurnal Ilmiah Neraca: Ekonomi Bisnis, Manajemen, Akuntansi*, 7(1), 1-5. <https://doi.org/10.56070/jinema.v7i1.101>
- Astika, Y., Sholihah, N., Retnowati, E., Fitria, I. A., Maulidia, M., & Sofiyah, S. (2024). Analisis Strategi Manajemen Biaya di PT Unilever Indonesia dalam Mengoptimalkan Efisiensi Operasional dan Meningkatkan Profitabilitas. *Reviu Akuntansi, Manajemen, dan Bisnis*, 4(2), 199-210. <https://doi.org/10.35912/rambis.v4i2.3774>
- Buchori, D. (2022). Analisis Rasio Profitabilitas Pada CV Surya Indah Perkasa Di Tanjung Redeb. *MAMEN: Jurnal Manajemen*, 1(1), 49-61. <https://doi.org/10.55123/mamen.v1i1.21>
- Dania, R. (2020). *Analisis Studi Kelayakan Pengembangan Usaha Cireng Rujak Mpok Mar di Jalan Kaharuddin Nasution* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Riau).
- Dewi, H. A., Nurhikmah, D. S., & Kurniawati, Y. (2022). Pemasaran Online Terhadap Peningkatan Penjualan Usaha Rujak Cireng dan Cimol Queen's. *Jurnal Revenue: Jurnal Ilmiah Akuntansi*, 3(1), 134-139. <https://doi/10.46306/rev.v3i1>
- Lestari, D. F., Anugerah, E. G., Dasila, R. A., Ruhliandini, P. Z., Yanti, N., Jasuni, A. Y., ... & Aulia, D. (2025). *Akuntansi Biaya*. Sada Kurnia Pustaka.
- Luh Niwanda, R. O. S. E. L. I. T. A. (2023). *Analisis Pendapatan Dan Efisiensi Umkm Cireng Di Desa Pasir Kecamatan Karanglewas* (Doctoral dissertation, Universitas Wijayakusuma).
- Lukman, L., Yuliati, N., & Priyanto, E. (2021). Analisis Profitabilitas Dan Efisiensi Biaya Usaha Mikro Kecil Menengah Pengolahan Salak "Wedi" Di Desa Wedi Kecamatan Kapas Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 8(3), 833-843. <https://doi/10.25157/jimag.v8i3.5817>
- Muhlis, M., Toni, A., & Ningrum, F. A. (2021). Analisis Profitabilitas terhadap Efisiensi Operasional di Perbankan Syariah. *Jurnal Istiqro*, 7(2), 141-150. <https://doi.org/10.30739/istiqro.v7i2.923>
- Mustika, S. N., Kristianingsih, K., Tripuspitorini, F. A., & Djuwarsa, T. (2023). Analisis pengaruh penerapan green banking dan efisiensi biaya operasional terhadap profitabilitas Bank Umum Syariah di Indonesia. *Journal of Applied Islamic Economics and Finance*, 3(2), 436-443. <https://doi.org/10.35313/jaief.v3i2.3861>
- Musyafak, Z. H., Atriani, D. M., Hasanah, D. U., Sari, A. Y., & Astarina, Y. (2024). Analisis akuisisi perusahaan menurut hukum persaingan usaha dan pengaruhnya terhadap profitabilitas perusahaan. *Indonesian Journal of Law and Justice*, 1(4), 16-16. <https://doi.org/10.47134/ijlj.v1i4.2668>
- Purwanti, A. (2023). *Akuntansi manajemen*. Penerbit salemba.
- Putra, I. M. (2021). *Akuntansi Biaya: Pedoman Terlengkap Analisis dan Pengendalian Biaya Produksi*. Anak Hebat Indonesia.
- Rachman, Y. T., Kartadumena, E., Asikin, B., Ait Novatiani, R., Christine, D., Prayitno, Y. H., & Rachmat, R. A. H. (2022). Analisis strategi pengelolaan usaha mikro dalam upaya menjaga keberlanjutan usaha (studi kasus pada usaha mikro genki yoghurt). *Jurnal Abdikaryasakti*, 2(2), 75-90. <http://dx.doi.org/10.25105/ja.v2i2.12483>
- Ramadanty, N. R., & Nugraha, H. (2024). Startegi Pemasaran Produk Cireng Isi dalam Meningkatkan Penjualan Pada Warung Nara Survey di Kabupaten Bandung. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(4), 2461-2474. <https://doi.org/10.31004/innovative.v4i4.13296>
- Rodiah, N. T., Nuraeni, S., & Agustin, L. (2025). Analisis Kelayakan Bisnis Pada Usaha Seblak Garden. *Jurnal Media Akademik (JMA)*, 3(1). <https://doi.org/10.62281/v3i1.1556>
- Sukma, I. (2025). Pendampingan dalam Perhitunga Biaya Produksi Dan Pengaruhnya Terhadap Profitabilitas UKM Keripik Liapik. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 9(1), 51-60. <https://doi.org/10.36982/jam.v9i1.5136>
- Trisena, P., Fauzi, M. M., & Azzamani, A. N. (2025). Inspirasi Wirausaha Alumni: Studi Kunjungan Lapangan Ke Usaha Cireng Sambal Rujak. *Media Resonansi Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 107-114. <https://doi.org/10.71312/mrdimas.v1i1.298>
- Waty, E., Sukmawati, E., Rachmawati, R., Wasesa, T., Evi, T., Muslih, M., ... & Octavia, E. (2023). *Buku ajar akuntansi manajemen*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Winanto, A., Idrus, A., Samekto, A., Putri, F. C., Savitrah, R. M., Shonhadji, N., ... & Rahmadhani, S. (2024). *Buku ajar akuntansi manajemen*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.