

ANALISIS DAMPAK PARADIGMA MANAJEMEN BARU TERHADAP PENGELOLAAN BIAYA PADA USAHA HOME INDUSTRI KRUPUK SARI RASA

Sekar Choirunisa *¹
Aulya Shafa Ramadhani ²
Diva Malikanias Haqiqi ³
Keysia Rihhadatul 'Aisy ⁴
Endang Kartini Panggiarti ⁵
Tiara Rani Santoso ⁶

^{1,2,3,4,5,6} Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar Magelang, Indonesia

*e-mail: sekarchoirunisa@students.untidar.ac.id¹, aulya.shafar@students.untidar.ac.id²,
diva.malikanias.haqiqi@students.untidar.ac.id³, keysiaaisy@students.untidar.ac.id⁴,
endangkartini@untidar.ac.id⁵, tiararanisantoso@untidar.ac.id⁶

Abstrak

Pengelolaan biaya pada usaha home industri kerupuk skala kecil seringkali masih dilakukan secara sederhana dan belum mengacu pada prinsip manajemen biaya modern. Penelitian ini mengkaji dampak perubahan paradigma manajemen terhadap pengelolaan biaya produksi pada UMKM Kerupuk Sari Rasa yang telah berdiri sejak tahun 2000 dengan kapasitas produksi mencapai 4 kwintal kerupuk udang per hari. Fokus permasalahan mencakup sistem pengelolaan biaya produksi yang diterapkan, implikasi sistem pengupahan campuran terhadap konsistensi nilai HPP, serta peran model manajemen biaya modern dalam meningkatkan efisiensi dan stabilitas laba. Penelitian menggunakan metode kualitatif deskriptif melalui wawancara dan observasi langsung pada proses produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha ini masih beroperasi dalam kerangka paradigma lama yang berfokus pada ketersediaan stok fisik bahan baku, belum memiliki pencatatan biaya yang terintegrasi, dan menetapkan harga jual secara reaktif mengikuti kenaikan harga pasar. Identifikasi aktivitas produksi menemukan adanya biaya bernilai tambah (value-added cost) yang harus dipertahankan dan biaya tidak bernilai tambah (non-value-added cost) yang perlu dieliminasi guna menekan HPP dan memperkuat stabilitas laba.

Kata kunci: paradigma manajemen baru, biaya bernilai tambah, biaya tidak bernilai tambah, HPP, UMKM kerupuk.

Abstract

Cost management in small-scale home-based cracker businesses is often still carried out in a rudimentary manner and does not yet adhere to modern cost management principles. This study examines the impact of a shift in management paradigms on production cost management at the Sari Rasa Cracker MSME, which has been in operation since 2000 with a production capacity of 4 quintals of shrimp crackers per day. The focus of the study includes the production cost management system implemented, the implications of a mixed wage system on the consistency of cost of goods sold (COGS), and the role of modern cost management models in improving efficiency and profit stability. The study employs a descriptive qualitative method through interviews and direct observation of the production process. The results indicate that the business still operates within the framework of the old paradigm, which focuses on the physical availability of raw material stock, lacks an integrated cost recording system, and sets selling prices reactively in response to market price increases. The identification of production activities revealed the presence of value-added costs that must be maintained and non-value-added costs that need to be eliminated in order to reduce COGS and strengthen profit stability.

Keywords: new management paradigm; value-added costs; non-value added costs; COGS; cracker SMEs.

PENDAHULUAN

Di era lingkungan bisnis saat ini, terutama UMKM, memaksa pelaku usaha untuk lebih adaptif dalam mengelola operasionalnya (Al Farisi, 2022)(Dinamika & Syariah, 2022). Manajemen biaya produksi menjadi masalah titik krusial, mengingat adanya perubahan bahan baku, energi dan biaya distribusi yang tidak stabil seringkali terjadi secara mendadak dan mengancam keberlangsungan usaha.

Salah satu nya yaitu UMKM krupuk Sari Rasa. Usaha ini telah berdiri sejak tahun 2000 dan memiliki skala produksi yang cukup besar, yakni mencapai 4 kwintal kerupuk udang per hari. Tetapi, meskipun sudah bertahan puluhan tahun sistem pengelolaan biayanya masih sangat sederhana. Selama ini, manajemen hanya fokus pada ketersediaan stok fisik bahan baku seperti terigu. Penentuan harga jualnya pun cenderung reaktif, harga akan dinaikan hanya ketika bahan baku melonjak.

Pengelola model seperti ini mulai menghadapi kendala serius ketidakpastian harga pasar. Meski pemilik usaha telah mematok target keuntungan sebesar 50% dari HPP, kenyataannya profitabilitas sering terganggu karena sistem biaya yang belum terintegrasi (Sayuti et al., 2022). Masalah menjadi lebih kompleks karena adanya sistem pengupahan campuran antara tenaga kerja harian maupun borongan. Tanpa perhitungan yang sistematis, pembagian upah ini berisiko menghambat analisis efisiensi produksi yang sebenarnya (Asih et al., 2025). Kondisi ini mengindikasikan bahwa Krupuk Sari Rasa belum memiliki instrumen akuntansi biaya yang cukup kuat untuk menghasilkan informasi yang akurat bagi pengambilan keputusan.

Meskipun penelitian mengenai manajemen biaya pada UMKM telah banyak dilakukan, kajian tentang perubahan sistem manajemen biaya pada home industri krupuk masih terbatas. Sebagian besar penelitian terdahulu hanya berfokus pada perhitungan HPP tanpa menganalisis dampak perubahan sistem secara menyeluruh. Sistem pengelolaan biaya yang digunakan pun masih belum sesuai dengan tuntutan manajemen modern, sehingga diperlukan transformasi dari sistem tradisional menuju pengelolaan yang lebih terukur untuk memitigasi risiko operasional (Pratama et al., 2022). Perubahan sistem pengelolaan biaya dari cara yang masih sederhana menjadi pengelolaan yang lebih terencana dan efisien mulai diperlukan agar usaha dapat bertahan dan berkembang.

Berdasarkan permasalahan UMKM krupuk sari rasa, masalah yang menjadi fokus penelitian ini adalah (1.) Bagaimana sistem pengelolaan biaya produksi yang diterapkan pada UMKM Krupuk Sari Rasa saat ini; (2.) Bagaimana implikasi sistem pengupahan campuran terhadap struktur biaya dan konsistensi perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) pada UMKM Krupuk Sari Rasa; serta (3.) Bagaimana perancangan model manajemen biaya dari cara lama ke sistem yang lebih modern dapat meningkatkan efisiensi produksi dan stabilitas laba pada UMKM Krupuk Sari Rasa.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan mengevaluasi sistem pengelolaan biaya produksi yang diterapkan, menganalisis perlakuan akuntansi atas sistem upah campuran dan dampaknya terhadap konsistensi nilai HPP, serta menganalisis peran model manajemen biaya modern dalam meningkatkan efisiensi produksi dan menjaga stabilitas laba pada UMKM Krupuk Sari Rasa.

TINJAUAN PUSTAKA

A. Paradigma Manajemen Lama vs Baru

Paradigma manajemen lama berfokus pada efisiensi produksi melalui produksi massal pada tingkat kapasitas penuh (100%) sehingga tidak terjadi kapasitas menganggur, dengan begitu efisiensi produksi akan tercapai karena biaya tetap akan tersebar pada banyak produk. Paradigma manajemen lama ditopang oleh tiga asumsi utama, yaitu: (1) tidak adanya persaingan yang berarti karena permintaan (demand) dianggap melebihi penawaran (supply); (2) teknologi yang masih terbatas; dan (3) proses produksi yang bersifat padat karya (*labor intensive*). Ketiga asumsi ini mendorong perusahaan untuk memproduksi hanya satu macam produk atau beberapa produk yang bersifat standar (*standardized products*) karena pengerjaan satu macam produk jelas lebih mudah dan murah dibandingkan dengan pengerjaan banyak ragam produk.

Konsep yang mendasari paradigma lama adalah *production concept* sebagaimana dikemukakan oleh Kotler dan Keller, bahwa pelanggan menyukai produk-produk secara luas dengan harga murah (Kotler & Keller, 2012). Dalam paradigma ini, harga murah adalah satu-satunya daya saing utama, dengan asumsi permintaan melebihi penawaran dan teknologi yang terbatas. Dengan strategi ini, perusahaan dapat melakukan produksi massal, dan

distribusi massal. Efisiensi ini dikenal sebagai *economic of scale*, yaitu efisiensi yang diperoleh melalui skala produksi yang besar.

Sebaliknya, paradigma manajemen baru hadir sebagai respons terhadap perubahan lingkungan bisnis yang semakin kompetitif. Paradigma manajemen baru berfokus pada kepuasan pelanggan melalui multidimensi daya saing seperti kualitas tinggi, pelayanan cepat, inovasi, dan harga murah, didukung teknologi canggih yang memungkinkan produksi beragam sebagai tujuan utama (Riwayadi, 2014b). Penggunaan teknologi canggih ini mendorong terjadinya pergeseran dari produksi yang bersifat padat karya (*labor intensive*) menjadi padat modal (*capital intensive*). Dengan sistem terkomputerisasi, perusahaan dapat memanfaatkan *economic of scope*, yaitu efisiensi yang diperoleh melalui kemampuan memproduksi berbagai ragam produk secara bersamaan, bukan lagi hanya mengandalkan *economic of scale*. Perubahan ini menuntut akuntansi biaya yang lebih akurat untuk mendukung pengambilan keputusan strategis, terutama pada usaha home industri kerupuk yang menghadapi persaingan ketat.

B. Faktor Utama Kesuksesan Paradigma Baru

Dalam paradigma manajemen baru, kepuasan pelanggan ditentukan oleh empat faktor kesuksesan utama yang saling terintegrasi, yaitu biaya, kualitas, waktu, dan inovasi. Keempat elemen ini merupakan satu kesatuan yang saling mempengaruhi dan tidak dapat dioptimalkan secara terpisah (Riwayadi, 2014b). Dari sisi biaya, perusahaan dituntut untuk beroperasi secara efisien dengan cara mengidentifikasi serta mengeliminasi aktivitas tidak bernilai tambah (*non-value-added activities*) seperti penyimpanan berlebih atau perbaikan produk cacat. Dengan memfokuskan sumber daya hanya pada aktivitas bernilai tambah seperti pengolahan dan pengemasan, perusahaan dapat menurunkan harga jual tanpa mengorbankan margin keuntungan, yang dalam konteks *home industri* kerupuk berarti melakukan pengawasan ketat dari penerimaan bahan baku hingga distribusi.

Aspek kualitas dan waktu berperan sebagai pendukung utama efisiensi biaya tersebut. Perbaikan kualitas secara terus-menerus melalui penerapan *Robust Quality Model*—yang menargetkan nol penyimpangan—tidak hanya membangun kepercayaan konsumen tetapi juga meminimalkan biaya retur dan pemborosan waktu akibat pengerjaan ulang. Sementara itu, optimalisasi waktu yang mencakup kecepatan respons dan ketepatan pengiriman akan mengurangi biaya overhead yang muncul dari waktu tidak produktif. Bagi usaha kerupuk, hal ini diwujudkan melalui konsistensi mutu produk dan pengaturan alur jemur-goreng yang sistematis. Terakhir, faktor inovasi menjadi kunci keberlangsungan di pasar yang kompetitif, di mana pelaku usaha harus terus mengembangkan varian rasa, kemasan, maupun metode pemasaran digital untuk beradaptasi dengan perubahan selera konsumen. Secara keseluruhan, sinergi antara kualitas yang tinggi, waktu yang singkat, dan inovasi yang berkelanjutan secara otomatis akan menciptakan efisiensi biaya yang menjadi fondasi keunggulan strategis perusahaan.

C. Analisis Value Chain

Analisis rantai nilai menyeluruh (*total value chain*) sebagai rangkaian fungsi bisnis yang memberikan nilai tambah pada produk atau jasa, yang mencakup seluruh ekosistem dari pemasok hingga pelanggan. Enam fungsi bisnis utama yang memberikan rantai nilai, yaitu penelitian dan pengembangan (*litbang*), perancangan produk atau proses, produksi, pemasaran, distribusi, serta layanan pelanggan. Keenam fungsi tersebut saling terintegrasi dan didukung oleh fungsi strategi dan administrasi yang mencakup manajemen puncak, sumber daya manusia, serta aspek legal dan perpajakan. Salah satu prinsip utama yang ditekankan dalam rantai nilai adalah keterkaitan antar-fungsi. Bagi usaha seperti *home industri* kerupuk, hal ini berarti bahwa standarisasi resep dan prosedur sejak tahap awal dapat mencegah pemborosan di tahap produksi dan layanan purna jual.

Selain itu, analisis rantai nilai menuntut kemampuan akuntan biaya untuk membedakan antara biaya bernilai tambah (*value-added cost*) dan biaya tidak bernilai

tambah (*non-value-added cost*). Biaya bernilai tambah adalah pengeluaran yang secara nyata meningkatkan kualitas atau manfaat produk di mata pelanggan, seperti penggunaan bahan baku berkualitas dan pengemasan yang baik. Sementara itu, biaya tidak bernilai tambah merupakan pemborosan yang harus dieliminasi melalui perbaikan berkelanjutan.

METODE

Penelitian ini menggunakan Metode Kualitatif Deskriptif dengan tujuan untuk mengetahui dan menganalisis dampak paradigma manajemen baru terhadap pengelolaan biaya pada usaha home industri kerupuk. Metode ini dipilih karena dapat memberikan gambaran secara jelas mengenai kondisi pengelolaan biaya yang dilakukan dalam kegiatan produksi. Objek penelitian dalam penelitian ini adalah usaha home industri kerupuk yang menjalankan proses produksi mulai dari pengolahan bahan baku hingga distribusi produk. Penelitian difokuskan pada pengelolaan biaya produksi, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dan observasi. Wawancara dilakukan kepada pemilik usaha untuk memperoleh informasi mengenai sistem pengelolaan biaya yang diterapkan. Observasi dilakukan secara langsung untuk mengamati proses produksi dan mengidentifikasi aktivitas yang bernilai tambah maupun tidak bernilai tambah. Analisis data dilakukan dengan cara mengelompokkan informasi ke dalam beberapa tema seperti pengelolaan biaya, sistem pengupahan, dan efisiensi produksi.

Pedoman Wawancara Analisis Dampak Paradigma Manajemen Baru Terhadap Pengelolaan Biaya Pada Usaha Home Industri Kerupuk

1. Bahan baku apa saja yang digunakan dalam proses produksi kerupuk?
2. Bagaimana cara Bapak/Ibu memperoleh bahan baku tersebut?
3. Berapa estimasi biaya bahan baku yang dikeluarkan per bulan?
4. Berapa jumlah tenaga kerja yang dipekerjakan saat ini?
5. Bagaimana sistem pengupahan yang diterapkan (harian/mingguan/borong)?
6. Apakah ada pembagian tugas yang jelas antar tenaga kerja?
7. Bagaimana cara menghitung upah tenaga kerja per unit produksi?
8. Biaya apa saja selain bahan baku dan tenaga kerja yang rutin dikeluarkan?
9. Bagaimana pengelolaan biaya listrik, air, dan bahan bakar produksi?
10. Apakah biaya perawatan mesin/peralatan dicatat secara rutin?
11. Apakah Bapak/Ibu memiliki catatan keuangan atau pembukuan usaha?
12. Bagaimana cara memisahkan keuangan usaha dengan keuangan pribadi?
13. Apakah pernah dilakukan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP)?
14. Bagaimana cara menentukan harga jual produk kerupuk?
15. Apakah ada aktivitas dalam proses produksi yang dirasa tidak efisien?
16. Bagaimana proses distribusi produk dilakukan?
17. Berapa rata-rata jumlah produksi per hari/minggu/bulan?
18. Upaya apa yang sudah dilakukan untuk menekan biaya produksi?
19. Apakah ada standar kualitas produk yang ditetapkan?
20. Apa kelemahan utama dari sistem pengelolaan biaya yang selama ini digunakan?
21. Apakah Bapak/Ibu terbuka untuk menerapkan sistem manajemen biaya yang lebih modern? Perubahan apa yang paling diharapkan?

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, pengelolaan biaya di Kerupuk Sari Rasa masih dilakukan secara sederhana dan belum terstruktur. Pemilik usaha lebih berfokus pada ketersediaan bahan baku dibandingkan dengan pencatatan biaya secara rinci. Biaya bahan baku dibeli mengikuti harga pasar yang sering berubah, namun belum ada perencanaan atau pencatatan yang jelas terkait perubahan tersebut. Selain itu, biaya tenaga kerja menggunakan sistem campuran antara harian dan borongan, tetapi belum dihitung secara terstandar dalam perhitungan biaya produksi. Biaya overhead seperti listrik, peralatan, dan biaya operasional lainnya juga belum dicatat secara khusus, sehingga belum dimasukkan secara jelas dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP). Penentuan harga jual masih bersifat reaktif, yaitu

harga akan dinaikkan ketika biaya bahan baku meningkat (Arianingsih & Fauji, 2022). Hal ini menunjukkan bahwa pengelolaan biaya belum dilakukan secara menyeluruh. Hal ini menunjukkan bahwa pengelolaan biaya belum dilakukan secara menyeluruh.

Dari hasil observasi, masih terdapat beberapa aktivitas yang kurang efisien, seperti waktu tunggu dalam proses produksi dan penggunaan tenaga kerja yang belum optimal. UMKM Kerupuk Sari Rasa dapat disimpulkan belum menerapkan paradigma manajemen baru dalam pengelolaan biayanya. Kondisi ini terlihat dari beberapa faktor yang akan dijabarkan di bawah ini:

A. Fokus Produksi vs. Fokus Pelanggan

UMKM Kerupuk Sari Rasa lebih fokus pada ketersediaan bahan baku fisik (tapioka dan terigu) tanpa adanya pertimbangan terhadap analisis permintaan pelanggan. Hal ini mencerminkan paradigma lama yang menempatkan efisiensi produksi dan ketersediaan stok sebagai prioritas utama. Dalam paradigma baru, seharusnya kepuasan pelanggan menjadi titik tolak pengambilan keputusan, termasuk keputusan produksi dan penetapan harga (Riwayadi, 2014). UMKM ini belum menerapkan hal tersebut, terbukti dari penetapan harga jual yang ditentukan secara sepihak berdasarkan kenaikan biaya bahan baku, bukan berdasarkan nilai yang dipersepsikan pelanggan.

B. Penetapan Harga: Reaktif vs. Proaktif

Dalam paradigma lama, harga ditentukan berdasarkan biaya produksi ditambah margin keuntungan yang bersifat statis (*cost-plus pricing*) (Mulyadi, 2001). Kerupuk Sari Rasa masih menggunakan pendekatan ini secara reaktif: harga baru dinaikkan hanya ketika harga bahan baku di pasar sudah terlebih dahulu melonjak. Sementara paradigma baru menuntut perencanaan harga yang proaktif dan didukung oleh informasi biaya yang akurat serta analisis pasar. Kondisi ini menunjukkan UMKM tersebut masih beroperasi dalam kerangka paradigma lama.

C. Sistem Pencatatan dan Informasi Biaya

Paradigma baru mensyaratkan akuntansi biaya yang akurat dan terintegrasi sebagai dasar pengambilan keputusan strategis (Riwayadi, 2014). Namun, Kerupuk Sari Rasa belum memiliki sistem pembukuan yang memadai: biaya overhead (listrik, perawatan mesin, bahan bakar) tidak dicatat secara khusus, biaya tenaga kerja campuran tidak dihitung secara terstandar, dan belum pernah dilakukan perhitungan HPP yang komprehensif. Tidak adanya sistem informasi biaya yang memadai menjadi hambatan utama dalam transisi menuju paradigma manajemen baru.

Dalam kerangka paradigma manajemen baru, setiap aktivitas dan biaya produksi diklasifikasikan berdasarkan apakah aktivitas tersebut memberikan nilai tambah bagi pelanggan (*value-added*) atau tidak (*non-value-added*) (Mulyadi, 2015).

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara pada UMKM Kerupuk Sari Rasa, identifikasi biaya tersebut adalah sebagai berikut:

a. Biaya Bernilai Tambah (*Value-Added Cost*)

Biaya bernilai tambah adalah biaya yang timbul dari aktivitas yang secara langsung meningkatkan nilai produk di mata pelanggan dan tidak dapat dieliminasi tanpa mengurangi kualitas atau fungsi produk (Hansen & Mowen, 2012). Pada Kerupuk Sari Rasa, biaya-biaya yang termasuk kategori ini adalah:

1. Biaya bahan baku utama (tapioka, terigu, udang, dan bumbu), yaitu biaya yang langsung membentuk produk kerupuk dan menentukan kualitas serta rasa produk akhir.
2. Biaya tenaga kerja langsung untuk proses pengolahan adonan, pencetakan, dan penjemuran, yang merupakan aktivitas inti yang mentransformasi bahan baku menjadi produk jadi.

3. Biaya energi (listrik dan bahan bakar) untuk operasional mesin produksi, yang secara langsung mendukung proses transformasi produk.
4. Biaya pengemasan, yang memberikan nilai tambah berupa perlindungan produk dan daya tarik bagi konsumen.

Keseluruhan biaya ini harus dipertahankan karena berhubungan langsung dengan fungsi dan kualitas produk yang diharapkan pelanggan.

b. Biaya Tidak Bernilai Tambah (Non-Value-Added Cost)

Biaya tidak bernilai tambah adalah biaya yang timbul dari aktivitas yang dapat dieliminasi tanpa mengurangi nilai produk bagi pelanggan (Hansen & Mowen, 2012). Dari hasil observasi pada Kerupuk Sari Rasa, ditemukan beberapa indikasi biaya kategori ini, antara lain:

1. Biaya waktu tunggu dalam proses produksi, yaitu waktu di mana tenaga kerja tidak produktif akibat ketidakselarasan antar tahapan produksi—kondisi ini mengakibatkan biaya tenaga kerja yang dibayar tanpa output yang setara (Edward J. Blocher David E. Stout Gary Cokins, 2013);
2. Biaya akibat penggunaan tenaga kerja yang belum optimal, di mana pembagian tugas yang belum jelas menyebabkan inefisiensi dalam alokasi sumber daya manusia (Garrison ; Noreen ; Brewer, 2014);
3. Biaya pemborosan bahan baku akibat tidak adanya standar takaran dan proses produksi yang terdokumentasi, yang berpotensi menghasilkan produk cacat (reject) atau kelebihan bahan yang tidak terpakai (Charles T. Horngren, Srikant M. Datar, 2015); serta
4. Biaya administrasi yang tidak perlu akibat tidak adanya sistem pencatatan terintegrasi, sehingga pemilik harus mengeluarkan waktu dan tenaga ekstra untuk rekonsiliasi keuangan secara manual (Mulyadi, 2015).

Eliminasi atau minimalisasi biaya-biaya tidak bernilai tambah ini merupakan langkah prioritas dalam implementasi paradigma manajemen baru pada UMKM Kerupuk Sari Rasa (Hansen & Mowen, 2012), karena secara langsung akan menekan HPP dan memperkuat stabilitas laba tanpa harus menaikkan harga jual.

KESIMPULAN

Analisis terhadap UMKM Kerupuk Sari Rasa menunjukkan bahwa usaha yang telah berdiri sejak tahun 2000 ini masih terjebak dalam paradigma manajemen lama yang bersifat konvensional dan reaktif. Fokus utama manajemen saat ini hanya tertuju pada ketersediaan stok bahan baku fisik, sementara sistem pengelolaan biaya produksinya belum terintegrasi dengan baik. Hal ini terlihat dari belum adanya perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang akurat, pencatatan biaya operasional (overhead) yang tidak rutin, serta sistem pengupahan campuran antara harian dan borongan yang belum terstandarisasi. Akibatnya, penetapan harga jual menjadi sangat reaktif karena hanya dilakukan saat harga bahan baku melonjak, sehingga target profitabilitas seringkali terganggu oleh ketidakpastian harga pasar.

Untuk menghadapi tantangan tersebut, penelitian ini mendorong adanya transformasi menuju paradigma manajemen baru yang lebih proaktif dan strategis. Melalui pendekatan analisis rantai nilai (*value chain analysis*), UMKM perlu mulai memisahkan antara biaya bernilai tambah (*value-added cost*), seperti bahan baku utama dan tenaga kerja inti, dengan biaya tidak bernilai tambah (*non-value-added cost*). Biaya yang tidak memberikan nilai bagi pelanggan, seperti waktu tunggu produksi yang tidak produktif, inefisiensi alokasi tenaga kerja, serta pemborosan bahan baku akibat kurangnya standar takaran, harus segera dieliminasi. Dengan mengadopsi sistem akuntansi biaya yang lebih modern dan terencana, Kerupuk Sari Rasa diharapkan dapat

menciptakan efisiensi internal yang kuat guna menjaga stabilitas laba dan meningkatkan daya saing tanpa harus selalu bergantung pada opsi menaikkan harga jual di mata konsumen.

SARAN DAN REKOMENDASI

Berdasarkan hasil analisis terhadap UMKM Kerupuk Sari Rasa, terdapat beberapa saran dan rekomendasi yang perlu diterapkan untuk mendorong transformasi menuju paradigma manajemen baru.

1. **Membangun Sistem Pencatatan Biaya yang Terstruktur**
UMKM Kerupuk Sari Rasa perlu segera menerapkan sistem pembukuan yang lebih teratur, di mana seluruh komponen biaya produksi seperti bahan baku, tenaga kerja, dan overhead dicatat secara rutin serta dipisahkan dari keuangan pribadi pemilik. Langkah ini menjadi fondasi utama untuk menghasilkan informasi biaya yang akurat sebagai dasar pengambilan keputusan.
2. **Perhitungan HPP yang Menyeluruh**
Pemilik usaha perlu melakukan perhitungan Harga Pokok Produksi secara komprehensif dengan memasukkan seluruh komponen biaya secara proporsional, sehingga penetapan harga jual tidak lagi bersifat reaktif, melainkan didasarkan pada perencanaan biaya yang matang.
3. **Standardisasi Sistem Pengupahan**
Sistem pengupahan campuran yang berlaku saat ini perlu distandarisasi dengan menetapkan formula perhitungan upah per unit produksi yang jelas, agar struktur biaya tenaga kerja lebih stabil dan analisis efisiensi produksi dapat dilakukan secara konsisten.
4. **Eliminasi Biaya Tidak Bernilai Tambah**
UMKM perlu mengidentifikasi dan mengeliminasi aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah bagi pelanggan, seperti waktu tunggu antar tahapan produksi, pembagian tugas tenaga kerja yang belum optimal, serta pemborosan bahan baku akibat tidak adanya standar takaran yang baku.
5. **Penerapan Strategi Penetapan Harga yang Proaktif**
Pemilik usaha disarankan beralih dari pendekatan cost-plus pricing yang reaktif menuju strategi penetapan harga yang mempertimbangkan analisis pasar dan nilai yang dipersepsikan pelanggan, sehingga stabilitas laba tidak semata-mata bergantung pada fluktuasi harga bahan baku.
6. **Keterbukaan terhadap Inovasi**
Sebagai langkah jangka panjang, UMKM Kerupuk Sari Rasa perlu membuka diri terhadap inovasi produk, kemasan, maupun pemasaran digital guna meningkatkan daya saing secara berkelanjutan sesuai tuntutan paradigma manajemen baru.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada dosen pembimbing mata kuliah Akuntansi Biaya atas bimbingan dan arahan dalam penyusunan penelitian ini, serta kepada pemilik UMKM Kerupuk Sari Rasa yang telah bersedia menjadi objek penelitian dan memberikan informasi yang diperlukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Al Farisi, S. F. M. (2022). Peran UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Dinamika Ekonomi Syariah*, 9(1), 73-84.
- Arianingsih, D. P., & Fauji, D. A. S. (2022). Analisis Penetapan Harga Jual Krecek Terasi Pada Home Industry Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing. *Cakrawala Management Business Journal*, 5(1), 13-24.

- Aryani, R. A. I., Septian, D., & Bumigora, U. (2022). *Perhitungan Harga Pokok Pesanan dengan Pendekatan Metode Full Costing*. 1(2), 75–81.
- Asih, V. G., Muchamad, M., Renata, H., Naya, A., Halizah, E. N., Sufi, U., Nur, A., & Dwi, R. (2025). *Nusantara Entrepreneurship and Management Review Akuntansi Biaya dalam Meningkatkan Efisiensi Operasional UMKM melalui Pendekatan Full Costing*. 53–61.
- Blocher, E. J., Stout, D. E., & Cokins, G. (2013). *Manajemen Biaya: Penekanan Strategis* (5th ed.). Salemba Empat.
- Dinamika, J., & Syariah, E. (2022). *DALAM MENINGKATKAN KESEJAHTERAAN*. 9(1), 73–84.
- Garrison, Noreen, & Brewer. (2014). *Akuntansi Manajerial (Managerial Accounting)* (14th ed.). Salemba Empat.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2012). *Manajemen Biaya Buku 1: Akuntansi dan Pengendalian* (4th ed.). Salemba Empat.
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2015). *Cost Accounting: A Managerial Emphasis* (Global Edition). Pearson.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2012). *Marketing Management* (14th ed.). Prentice Hall.
- Muhamad, F., Pratama, F., Fauzan, S. N., Studi, P., Industri, T., Teknik, F., & Karawang, U. S. (2022). *MATRIK Jurnal Manajemen dan Teknik Industri-Produksi Perbandingan Metode Economic Order Quantity dan Just In Time untuk Mengetahui Efisiensi Persediaan Bahan Baku di UMKM Roti Bolmond*. XXIII(1). <https://doi.org/10.350587/Matrik>
- Mulyadi. (2001). *Akuntansi Manajemen: Konsep, Manfaat, dan Rekayasa* (3rd ed.). Salemba Empat.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Pratama, F. M., Wahyudi, & Fauzan, S. N. (2022). *Perbandingan Metode Economic Order Quantity dan Just In Time untuk Mengetahui Efisiensi Persediaan Bahan Baku di UMKM Roti Bolmond*. *Jurnal Manajemen Dan Teknik Industri-Produksi*. <https://doi.org/10.350587/Matrik>
- Riwayadi. (2014a). *Akuntansi Biaya: Pendekatan Tradisional dan Kontemporer* (1st ed.). Salemba Empat.
- Riwayadi. (2014b). *Akuntansi Manajemen: Pendekatan Tradisional dan Kontemporer - Rajawali Pers*. PT. RajaGrafindo Persada.
- Sayuti, A., Aryani, R. A. I., & Septian, D. (2022). *Perhitungan Harga Pokok Pesanan dengan Pendekatan Metode Full Costing*. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 1(2), 75–81.