Presisi: Jurnal Teknologi Rekayasa dan Inovasi Teknik
Volume: 1, Nomor: 3, (2026), September: 51 - 55
Website: https://ejournal.ojs-lppm.com/index.php/Presisi/article/view/365
E-ISSN: 3164-4694

EVALUASI KOMPONEN BIAYA DAN PENGENDALIAN PRODUKSI PADA OPERASIONAL BOGOR KOPITIAM

Fransisco Sidabutar[1], Agiel Ramadhan Nugroho[2], Arrum Melatini[3]
Program Studi Teknik Industri, Universitas Sahid Jakarta, Jalan Prof. Dr. Soepomo No. 84 Tebet, Jakarta Selatan, Indonesia [1,2,3]
Corresponding Author: *fransiscosidabutar0@gmail.com[1*]*

Info Artikel
Received: *18 Juni 2026*
Revised : *25 Juni 2026*
Accepted: *02 Juli 2026*
Published: *14 Juli 2026*

Keywords: *raw materials, Bogor Kopitiam, cost evaluation, risk management, production control.*

Abstract
This article aims to evaluate the efficiency of production cost components and inventory control systems in Bogor Kopitiam's operations. Departing from initial planning, this study focuses on assessing whether actual cost allocations meet culinary industry standards. The research method used is qualitative with an evaluative approach to operational data. The evaluation results show that a total monthly production cost of IDR 102,500,000 generates a profit margin of 14.58%, which is considered rational and measurable. Production control using First In First Out (FIFO) and Reorder Point (ROP) methods proved effective in mitigating overstock and understock risks. Inventory optimization strategies are implemented by increasing sales volume on coffee products with excess stock to maintain inventory turnover.

Kata Kunci*:* bahan baku, Bogor Kopitiam, evaluasi biaya, manajemen risiko, pengendalian produksi.

Abstrak
Artikel ini bertujuan untuk mengevaluasi efisiensi komponen biaya produksi dan sistem pengendalian persediaan pada operasional Bogor Kopitiam. Berbeda dengan perencanaan awal, fokus penelitian ini adalah menilai apakah alokasi biaya aktual telah memenuhi standar kriteria industri kuliner. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan evaluatif terhadap data operasional. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa total biaya produksi sebesar Rp 102.500.000 per bulan menghasilkan margin keuntungan 14,58% yang dinilai rasional dan terukur. Pengendalian produksi menggunakan metode *First In First Out* (FIFO) dan *Reorder Point* (ROP) terbukti efektif dalam memitigasi risiko *overstock* dan *understock*. Strategi optimalisasi persediaan dilakukan melalui peningkatan volume penjualan pada produk kopi yang memiliki stok berlebih untuk menjaga perputaran inventaris.

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.
Publisher: Lembaga Penerbit Penelitian Multidisipliner

PENDAHULUAN

Industri kuliner di Kota Bogor telah mengalami transformasi signifikan, di mana kafe tidak lagi sekadar tempat makan, melainkan ruang sosial dan bisnis utama. Pertumbuhan jumlah kafe di Bogor menunjukkan tren positif dalam tiga tahun terakhir. Sebagai data pembanding dari wilayah urban yang serupa, pertumbuhan usaha kopi dapat meningkat hingga hampir tiga kali lipat dalam

kurun waktu singkat (seperti kenaikan dari 113 menjadi 297 unit di area perkotaan).

Hal ini menciptakan persaingan ketat (*Windar Pratama, 2025; Adiningrum et al., 2022*).yang menuntut evaluasi mendalam terhadap komponen biaya agar bisnis tetap kompetitif.*(Stevenson, 2018)*. Bogor Kopitiam hadir dengan konsep memadukan menu tradisional dan efisiensi ruang modern. Namun, tantangan profitabilitas muncul dari risiko pemborosan bahan baku dan inefisiensi tenaga kerja. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi apakah struktur biaya yang ada saat ini sudah memenuhi standar kriteria industri dan bagaimana sistem pengendalian produksi mampu mengeliminasi pemborosan secara sistematis

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode analisis evaluatif. Objek penelitian adalah Bogor Kopitiam dengan fokus pada komponen biaya produksi (*Input*), proses pengendalian persediaan (*Process*), dan profitabilitas (*Output*). Data primer diperoleh dari dashboard asumsi operasional kafe, sedangkan data sekunder mengenai manajemen risiko persediaan diambil dari berbagai literatur jurnal ilmiah untuk mendukung analisis efisiensi. Kerangka pemikiran yang digunakan mengintegrasikan metode FIFO dan ROP untuk memastikan keamanan operasional *(Rangkuti, 2017; Cahyani & Kartika, 2020)*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Operasional dan Lalu Lintas Pelanggan

Bogor Kopitiam beroperasi dengan kapasitas maksimal 60 kursi.Untuk memaksimalkan pendapatan, waktu operasional ditetapkan mulai pukul 08.00 hingga 22.00 WIB. Berdasarkan evaluasi harian, pola traffic pelanggan dibedakan menjadi dua kondisi: *Weekday* (Senin-Jumat): Rata-rata kunjungan mencapai 70-80 pelanggan per hari. *Weekend* (Sabtu-Minggu): Terjadi lonjakan pengunjung mencapai 140-150 pelanggan per hari. Diferensiasi ini krusial untuk menentukan pengaturan *shift* tenaga kerja dan persiapan bahan baku harian agar tidak terjadi *understock* saat puncak kunjungan.

Varian Menu dan Analisis Best Seller

Varian menu yang ditawarkan mencakup kategori minuman (Kopi Susu, Americano) dan makanan (Roti Bakar Kaya, Nasi Lemak). Berdasarkan evaluasi volume produksi bulanan, Kopi Susu merupakan produk *best seller* dengan kebutuhan mencapai 1.200 porsi, sedangkan Americano

mencapai 600 porsi. Standar resep (SOP) untuk Kopi Susu terdiri dari 18g espresso, 120ml fresh milk, dan 15ml gula cair untuk menjaga konsistensi kualitas Kopitiam.

Evaluasi Komponen Biaya Produksi

Total biaya produksi bulanan dievaluasi sebesar Rp 102.500.000. Distribusi biaya ini dinilai telah memenuhi standar kriteria industri kuliner:

1. Bahan Baku (36%): Dialokasikan sebesar Rp 37.000.000. Pengadaan biji kopi dievaluasi sebesar Rp 10.800.000 untuk 36 kg/bulan (termasuk *safety stock* 10%).
2. Tenaga Kerja (36%): Sebesar Rp 36.500.000 untuk tim yang terdiri dari 9 personel, mulai dari Manajer hingga *Waiter*.
3. *Overhead* (28%): Sebesar Rp 29.000.000, mencakup sewa tempat (Rp 15 juta), listrik, pemasaran, dan penyusutan peralatan.

Dengan target pendapatan bulanan Rp 120.000.000, margin keuntungan bersih yang dihasilkan adalah 14,58% (Rp 17,5 juta), yang dievaluasi sebagai angka yang sangat sehat dan rasional untuk bisnis kafe.

Manajemen Risiko dan Pengendalian Persediaan

Evaluasi sistem pengendalian dilakukan untuk memitigasi risiko operasional:

1. Metode FIFO *(First In First Out):* Bahan baku yang masuk pertama digunakan lebih dahulu guna menjaga kesegaran (terutama fresh milk) dan meminimalkan risiko kedaluwarsa.
2. Metode ROP (*Reorder Point*): Pemesanan kembali dilakukan secara sistematis berdasarkan kebutuhan harian ditambah *safety stock* sebesar 10% untuk mencegah kerugian akibat kekosongan stok (*stockout*).
3. Evaluasi Persediaan Berlebih: Jika terjadi *overstock*, manajemen menerapkan strategi pemasaran intensif dan promosi untuk meningkatkan volume penjualan produk kopi tersebut guna mengoptimalkan perputaran stok sebelum kualitasnya menurun.

SIMPULAN

Evaluasi terhadap operasional Bogor Kopitiam menunjukkan bahwa komponen biaya saat ini sudah berada dalam standar kriteria yang sehat dengan margin profit 14,58%. Sistem pengendalian produksi yang mengintegrasikan SOP produksi dan manajemen persediaan (FIFO & ROP) terbukti efektif dalam meminimalkan risiko operasional. Keberhasilan bisnis ke depan bergantung pada disiplin eksekusi SOP dan kemampuan manajemen dalam memanfaatkan stok persediaan secara

optimal melalui strategi pemasaran yang adaptif terhadap fluktuasi traffic pelanggan.

DAFTAR PUSTAKA

Adiningrum, L., Yunanda, F., Angelita, T., Mulyaningsih, S., & Puspa, T. (2022). Analisis Strategi Bisnis Kedai Kopi Coffee Latar. *Jurnal Ekonomi Trisakti, 2*(2), 391–404.

Cahyani, C., & Kartika, W. (2020). Pengendalian Persediaan Minimum Dan Maksimum Untuk *Maintenance, Repair Dan Operation Stock*. Jakarta Selatan, *34*, 230–237.

Hidayatullah, M. F., Al Hasbi, A. F., Al Farisi, S., & Moh Krisna Candra P. (2025). Optimalisasi Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dalam Meningkatkan Produktivitas Industri Kopi. *Menulis: Jurnal Penelitian Nusantara, 1*(3), 581–586.

Lahu, E. P., & Sumarauw, J. S. (2017). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Guna Meminimalkan Biaya Persediaan Pada Dunkin Donuts Manado. *Jurnal EMBA, 5*(3), 4175 4184.

Munn, E. M., & Hunter, P. A. (2021). Perencanaan Produksi dan Pengendalian Persediaan Pada Perusahaan Manufaktur. *JRAP, 8*(1), 14–27.

Prayogi, F., Yudisha, R., & Rezeki, A. (2022). Optimasi Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Kopi dengan Metode EOQ. *Jurnal Teknologi Industri, 11*(2), 88-102.

Rangkuti, F. (2017). *Manajemen Persediaan Aplikasi dalam Bisnis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Stevenson, W. J. (2018). *Operations Management* (*13th ed*.). McGraw-Hill Education.

Tuerah, M. Y. J. (2014). Manajemen Persediaan dalam Meningkatkan Efektivitas Produksi. *Jurnal EMBA, 2*(4), 1-10.

Windar Pratama, G. (2025). Jumlah Kedai Kopi di Solo Terus Bertambah, Pusatnya di Laweyan Solopo.

Referensi yang berasal dari Jurnal, Majalah, Prosiding :

Cahyani, C., & Kartika, W. (2020). Pengendalian Persediaan Minimum Dan Maksimum. Jakarta Selatan, 34, 230–237.

Lahu, E. P., & Sumarauw, J. S. (2017). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Guna Meminimalkan Biaya Persediaan. Jurnal EMBA, 5(3), 4175–4184.

Rangkuti, F. (2017). Manajemen Persediaan Aplikasi dalam Bisnis. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Stevenson, W. J. (2018). Operations Management (13th ed.). McGraw-Hill Education.

Tuerah, M. Y. J. (2014). Manajemen Persediaan dalam Meningkatkan Efektivitas Produksi. Jurnal

EMBA, 2(4), 1-10

Referensi yang berasal dari Buku:

Castleman, K.R., 2004, *Digital Image Processing*, Vol. 1, Ed.2, Prentice Hall, New Jersey.

Stanton, N., Hedge, A., Brookhuis, K., Salas, E., and Hendrick, H., 2005, *Handbook Of Human Factors And Ergonomics Methods*, CRC Press, Florida.

Referensi yang berasal dari Internet:

Borglet, C, 2003, Finding Asscociation Rules with Apriori Algorithm, http://www.fuzzy.cs.uniagdeburgde/~borglet/apriori.pdf, diakses tgl 23 Februari 2022.

Xavier Pi-Sunyer, F., Becker, C., Bouchard, R.A., Carleton, G. A., Colditz, W., Dietz, J., Foreyt, R. Garrison, S., Grundy, B. C., 1998, Clinical Guidlines on The Identification, Evaluation, and Treatment of Overweight and Obesity in Adults, *Journal of National Institutes of Health*, No.3, Vol.4, pp.123-130, http://journals.lww.com/acsm-msse/Abstract/1998/11001/paper_treatment_of_obesity.pdf, diakses tgl 23 Februari 2022.