

Hubungan Struktur Biaya dengan Penciptaan Nilai Tambah pada Industri Makanan di Indonesia: Suatu Tinjauan Literatur

Cici Mahmut[✉], Amri², Charisma Ekawaty³

¹Prodi Ekonomi Pembangunan, Universitas Andi Djemma

^{2,3}Prodi Manajemen, Universitas Andi Djemma

Abstrak

An efficient cost structure in the food industry allows companies to create added value by optimizing expenses and increasing competitiveness and profit margins. This literature review aims to understand how each component in the cost structure including raw material costs, labor and overhead costs contributes to the creation of added value in the Indonesian food industry. This research was conducted through a systematic literature review that focuses on relevant studies and theories regarding cost structures and added value by selecting articles that focus on the food industry, relevant publications in the last 10 years. Analysis of the cost structure in the food industry shows that the management of various cost components, namely fixed, variable, semi-variable and other costs, plays a significant role in determining a company's profitability and competitiveness.

Keywords : cost structure, added value, food industry, and literature review

Copyright (c) 2025 Cici Mahmut[✉]

✉Corresponding author : cici_mahmut@unanda.ac.id

PENDAHULUAN

Struktur biaya memiliki peran yang sangat signifikan dalam menciptakan nilai tambah bagi industri makanan di Indonesia. Nilai tambah, yang merupakan perbedaan antara biaya produksi dan nilai jual produk, berhubungan erat dengan bagaimana perusahaan mengelola dan mengalokasikan setiap komponen biaya produksinya. Dalam konteks industri makanan, struktur biaya meliputi berbagai komponen utama seperti biaya bahan baku, tenaga kerja, biaya overhead, dan biaya pemasaran. Ketika elemen-elemen biaya ini dikelola secara efektif, industri dapat meningkatkan nilai tambah produk, yang pada gilirannya memperkuat posisi daya saing di pasar lokal maupun internasional (Porter, 2008). Dalam industri makanan, di mana persaingan harga dan kualitas produk sangat tinggi, manajemen struktur biaya yang tepat dapat menjadi strategi penting untuk mempertahankan serta meningkatkan daya tarik produk di pasar. Efektivitas dalam mengelola struktur biaya tidak hanya memberikan keuntungan dari segi margin keuntungan, tetapi juga memengaruhi daya saing produk dalam konteks ekonomi global. Dengan meningkatnya ketergantungan pada bahan baku yang terdiversifikasi dan strategi produksi yang efisien, perusahaan makanan dapat menghasilkan produk yang lebih terjangkau bagi konsumen tanpa mengurangi kualitas (Kaplan & Norton, 2015). Selain itu, penciptaan nilai tambah melalui pengelolaan biaya yang baik akan mendukung perkembangan industri dalam menciptakan lapangan pekerjaan, meningkatkan nilai ekonomi produk lokal, dan mendorong ekspor. Dalam jangka panjang, struktur biaya yang terstruktur dan efisien akan berkontribusi pada daya tahan dan keberlanjutan perusahaan dalam menghadapi perubahan pasar global (Pancawati & Widawara, 2023).

Bahan baku menjadi salah satu komponen yang sangat menentukan dalam struktur biaya industri makanan. Karena sebagian besar bahan baku makanan di Indonesia adalah hasil bumi, pengelolaannya memerlukan perhatian khusus untuk menjaga kualitas dan harga yang kompetitif. Bahan baku yang didapat dari sumber yang efisien dapat menurunkan biaya

produksi secara signifikan, yang pada akhirnya memungkinkan perusahaan untuk mengalokasikan dana pada upaya inovasi produk atau meningkatkan kualitas. Selain itu, biaya tenaga kerja yang merupakan bagian penting dari struktur biaya juga memainkan peran penting dalam nilai tambah. Tenaga kerja yang terampil dapat meningkatkan produktivitas dan efisiensi, sementara investasi pada pelatihan dan pengembangan akan berdampak positif terhadap kualitas produk (Rosak, Żywiołek & Shahbaz, 2024). Biaya overhead juga perlu dikelola dengan tepat agar tidak membebani struktur biaya perusahaan. Dalam industri makanan, biaya overhead meliputi pemeliharaan mesin, biaya listrik, air, dan biaya logistik. Manajemen biaya overhead yang efektif dapat dicapai dengan menerapkan teknologi terbaru dalam proses produksi yang mampu menghemat energi dan meningkatkan produktivitas. Dengan menggunakan teknologi hemat energi atau sistem logistik yang efisien, perusahaan dapat mengurangi biaya overhead, yang kemudian meningkatkan nilai tambah produk (Kaplan & Norton, 2015). Di sisi lain, efisiensi biaya overhead akan memperbaiki margin keuntungan perusahaan, sehingga memungkinkan alokasi anggaran yang lebih besar untuk riset dan pengembangan produk baru, yang sangat dibutuhkan dalam industri yang kompetitif ini (Purwanti, 2023).

Pengelolaan struktur biaya yang baik juga mendukung daya saing produk di pasar internasional. Dalam era globalisasi, produk makanan dari Indonesia bersaing ketat dengan produk dari negara lain, terutama di pasar ASEAN dan internasional. Struktur biaya yang kompetitif memungkinkan perusahaan untuk menawarkan harga yang bersaing, yang penting bagi industri makanan yang memiliki elastisitas harga tinggi (Wahyudi, Maulana, Widyanto, Rahayu, & Effendy, 2024). Dengan menjaga keseimbangan antara harga dan kualitas, produk makanan Indonesia dapat meningkatkan posisi pasar mereka secara global. Lebih lanjut, daya saing produk yang tinggi akan memberikan dampak positif terhadap perekonomian negara melalui peningkatan ekspor, yang mendukung perbaikan neraca perdagangan Indonesia. Pada akhirnya, struktur biaya yang efektif dalam industri makanan berperan penting dalam memperkuat daya saing dan kontribusi ekonomi secara keseluruhan. Pengelolaan biaya yang terintegrasi menciptakan nilai tambah yang mampu menggerakkan industri secara berkelanjutan. Strategi struktur biaya yang berfokus pada efisiensi produksi dapat memperkuat posisi kompetitif perusahaan dan membuka peluang ekspansi lebih luas. Dalam jangka panjang, pendekatan ini tidak hanya mendukung kinerja perusahaan tetapi juga meningkatkan kontribusi sektor industri makanan terhadap perekonomian Indonesia secara keseluruhan, memberikan manfaat langsung bagi industri, pekerja, dan masyarakat luas.

Fokus utama dalam literatur review ini adalah memahami bagaimana setiap komponen dalam struktur biaya termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead berkontribusi terhadap penciptaan nilai tambah di industri makanan Indonesia. Dalam proses produksi, biaya bahan baku sering kali menjadi komponen terbesar yang memengaruhi total biaya. Biaya bahan baku ini mencakup segala aspek mulai dari pembelian, pengangkutan, hingga penyimpanan, yang keseluruhannya menentukan biaya dasar dari produk jadi. Ketika harga bahan baku dapat dikelola dengan baik, perusahaan akan lebih fleksibel dalam menentukan harga jual yang kompetitif, tanpa mengorbankan kualitas produk. Efisiensi dalam pengelolaan bahan baku juga memungkinkan perusahaan untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produk dengan harga yang lebih stabil, yang secara langsung meningkatkan nilai tambah (Tambalean, Karamoy, & Tirayoh, 2022). Selain bahan baku, biaya tenaga kerja juga memainkan peran penting dalam penciptaan nilai tambah. Dalam industri makanan yang sering kali padat karya, biaya tenaga kerja mencakup upah, pelatihan, dan tunjangan bagi karyawan yang terlibat dalam proses produksi. Tenaga kerja yang terampil dan efisien dapat meningkatkan produktivitas serta kualitas hasil produksi, yang merupakan faktor penting dalam menambah nilai produk. Biaya yang dikeluarkan untuk pelatihan tenaga kerja, meskipun menambah struktur biaya, pada akhirnya dapat memberikan nilai tambah yang signifikan dengan menghasilkan tenaga kerja yang lebih produktif dan mampu

berinovasi. Inovasi dalam proses dan produk yang dihasilkan dari tenaga kerja terampil juga membantu perusahaan dalam memenuhi kebutuhan pasar yang terus berubah.

Biaya overhead, seperti listrik, air, pemeliharaan mesin, dan logistik, juga memengaruhi nilai tambah dalam industri makanan. Di dalam industri yang bersifat padat energi, efisiensi dalam penggunaan energi dan perawatan mesin menjadi faktor penting untuk mengurangi biaya overhead. Ketika biaya overhead dikelola dengan baik, perusahaan dapat mengalihkan pengeluaran ini ke investasi pada teknologi atau pengembangan produk yang dapat meningkatkan nilai tambah lebih lanjut (Arshad, et al., 2021). Pengelolaan biaya overhead yang efektif juga memungkinkan perusahaan untuk beroperasi dengan lebih efisien, terutama dalam aspek logistik, yang sangat penting dalam distribusi produk makanan segar dan olahan ke pasar domestik dan internasional. Dengan memahami dampak dari masing-masing komponen struktur biaya terhadap penciptaan nilai tambah, literatur review ini akan mengeksplorasi studi-studi sebelumnya untuk menemukan pola-pola strategi yang efektif dalam mengelola struktur biaya di industri makanan. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar bagi perusahaan-perusahaan makanan di Indonesia dalam mengidentifikasi area prioritas untuk perbaikan biaya, sehingga dapat meningkatkan daya saing produk mereka baik di pasar lokal maupun internasional. Mengingat pentingnya efisiensi struktur biaya dalam menentukan keberhasilan pasar produk, literatur ini juga akan mengeksplorasi strategi pengelolaan yang digunakan di negara-negara lain yang sukses dalam mengelola struktur biaya di sektor makanan.

Kajian terhadap studi-studi terdahulu menunjukkan bahwa hubungan antara struktur biaya dan penciptaan nilai tambah sangatlah erat (Robert, 2022; Padila, 2024; dan Sulistiowati & Wahidahwati, 2022), terutama dalam konteks industri dengan persaingan tinggi seperti industri makanan. Berbagai penelitian menekankan pentingnya pengelolaan komponen biaya secara efisien untuk meningkatkan daya saing dan nilai produk. Dalam banyak kasus, penghematan biaya produksi, khususnya biaya bahan baku dan tenaga kerja, memungkinkan perusahaan untuk menawarkan harga lebih kompetitif tanpa mengurangi kualitas produk. Hal ini membantu perusahaan dalam memperkuat posisi pasar dan menarik lebih banyak konsumen. Efisiensi dalam pengelolaan struktur biaya juga memungkinkan perusahaan untuk berinovasi dalam produk, memperbaiki kualitas, dan merespons perubahan permintaan pasar dengan lebih cepat, sehingga nilai tambah produk dapat terus meningkat. Selain itu, kajian literatur sebelumnya mengungkapkan bahwa pengelolaan biaya overhead memiliki peran penting dalam penciptaan nilai tambah di industri makanan. Dengan menekan biaya overhead melalui penggunaan teknologi hemat energi dan sistem logistik yang efisien, perusahaan dapat menurunkan total biaya operasional yang secara langsung berdampak pada profitabilitas. Strategi pengelolaan biaya yang efektif tidak hanya meningkatkan nilai tambah produk tetapi juga memberikan keunggulan kompetitif jangka panjang bagi perusahaan. Berbagai studi juga menyoroti bahwa manajemen struktur biaya yang baik akan mendorong keberlanjutan usaha dan meningkatkan daya tarik produk di pasar global, yang pada akhirnya dapat memperkuat kontribusi sektor industri makanan terhadap pertumbuhan ekonomi nasional.

Literatur review ini memiliki sejumlah manfaat penting, baik bagi akademisi maupun praktisi di bidang industri makanan. Bagi akademisi, kajian ini memperkaya pengetahuan dalam bidang manajemen biaya dan penciptaan nilai tambah dengan menyajikan analisis komprehensif mengenai hubungan antara struktur biaya dan daya saing produk. Literatur ini juga dapat berfungsi sebagai dasar untuk penelitian lebih lanjut, dengan mengidentifikasi faktor-faktor spesifik dalam pengelolaan biaya yang paling berpengaruh terhadap nilai tambah di industri makanan. Dalam konteks pendidikan, literatur review ini dapat digunakan sebagai referensi bagi mahasiswa dan peneliti yang tertarik untuk mengembangkan strategi bisnis dan manajemen biaya di sektor industri yang padat karya dan bahan baku. Bagi praktisi di bidang industri makanan, literatur ini memberikan wawasan praktis yang dapat diaplikasikan langsung dalam operasi bisnis. Dengan memahami komponen-komponen biaya

yang memiliki dampak terbesar pada nilai tambah, pelaku industri dapat membuat keputusan yang lebih baik dalam mengelola sumber daya mereka. Misalnya, mereka dapat mengalokasikan anggaran untuk pelatihan tenaga kerja atau mengadopsi teknologi hemat energi dalam upaya menekan biaya overhead. Selain itu, kajian ini juga menyajikan studi kasus dan pendekatan yang sukses dari berbagai perusahaan, sehingga praktisi dapat mengadopsi strategi-strategi yang relevan dalam konteks operasional mereka sendiri. Nilai kebaruan dari literatur review ini terletak pada pendekatannya yang menyeluruh dalam mengkaji struktur biaya di industri makanan dalam konteks Indonesia, dengan mempertimbangkan tantangan lokal seperti ketergantungan pada bahan baku impor dan fluktuasi harga. Kajian ini juga menyoroti praktik-praktik pengelolaan biaya yang telah terbukti berhasil di berbagai negara, yang memberikan wawasan baru bagi perusahaan di Indonesia untuk mengadaptasi strategi-strategi tersebut. Dengan demikian, literatur ini tidak hanya relevan dalam memberikan gambaran umum tentang hubungan antara struktur biaya dan nilai tambah, tetapi juga membuka peluang bagi pengembangan strategi baru yang sesuai dengan dinamika industri makanan di pasar domestik dan internasional.

LITERATUR REVIEW

Struktur Biaya dan Nilai Tambah

Struktur biaya dalam industri makanan mencakup berbagai elemen biaya yang terkait dengan proses produksi, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead. Biaya bahan baku merupakan komponen utama yang mempengaruhi kualitas dan harga produk akhir, sementara biaya tenaga kerja mencakup biaya yang dikeluarkan untuk membayar karyawan yang terlibat dalam produksi. Biaya overhead meliputi biaya tidak langsung seperti listrik, air, serta biaya administrasi dan penyusutan peralatan. Efisiensi dalam pengelolaan ketiga elemen biaya ini sangat penting, karena pengelolaan yang baik dapat mengurangi pemborosan dan meningkatkan efektivitas operasional. Ketika pengelolaan biaya dilakukan dengan baik, perusahaan mampu menghasilkan produk dengan kualitas yang lebih baik dan harga yang kompetitif, yang pada akhirnya meningkatkan daya saing produk di pasar. Nilai tambah dalam industri makanan merujuk pada peningkatan nilai yang diterima oleh konsumen setelah proses produksi, yang diukur dari selisih antara harga jual dan biaya produksi yang dikeluarkan. Nilai tambah ini merupakan refleksi dari keberhasilan perusahaan dalam mengelola struktur biaya dengan efisien. Pengelolaan biaya yang optimal tidak hanya mengurangi biaya produksi tetapi juga dapat meningkatkan kualitas produk, yang berperan penting dalam meningkatkan kepuasan konsumen. Oleh karena itu, perusahaan yang mampu mengelola struktur biaya secara efisien memiliki peluang untuk menawarkan produk berkualitas tinggi dengan harga yang lebih kompetitif, serta dapat bersaing lebih baik dalam pasar yang semakin dinamis dan kompetitif (Kotler & Keller, 2016).

Komponen Struktur Biaya yang Mempengaruhi Nilai Tambah

Beberapa komponen utama dalam struktur biaya yang berpengaruh langsung terhadap penciptaan nilai tambah adalah biaya bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead (Feriyana, 2020). Biaya bahan baku, sebagai elemen vital dalam proses produksi, jika dikelola secara efisien, dapat membantu menurunkan biaya produksi secara keseluruhan, sekaligus meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan. Pengelolaan bahan baku yang efisien dapat mencakup pemilihan pemasok yang lebih kompetitif atau inovasi dalam pengolahan bahan baku untuk meningkatkan hasil yang lebih optimal. Di sisi lain, biaya tenaga kerja yang efisien sangat bergantung pada upaya peningkatan keterampilan dan produktivitas karyawan melalui pelatihan serta pemberdayaan karyawan dalam proses produksi. Peningkatan produktivitas tenaga kerja memungkinkan perusahaan untuk memproduksi lebih banyak dengan biaya yang lebih rendah, tanpa mengorbankan kualitas produk yang dihasilkan. Selain itu, pengelolaan biaya overhead yang tepat juga memainkan peran penting dalam penciptaan nilai tambah. Biaya overhead mencakup berbagai biaya tidak langsung seperti

energi, penyusutan, dan biaya operasional lainnya yang sering kali dapat meningkat jika tidak dikelola dengan baik. Oleh karena itu, pengurangan pemborosan dan peningkatan efisiensi dalam proses produksi sangat penting untuk menekan biaya tetap yang harus dikeluarkan oleh perusahaan. Upaya efisiensi ini, seperti otomatisasi proses produksi atau penggunaan teknologi baru, dapat menurunkan biaya overhead dan memungkinkan perusahaan untuk lebih fleksibel dalam menghadapi dinamika pasar. Dengan mengelola ketiga komponen struktur biaya ini secara efektif, perusahaan dapat menciptakan nilai tambah yang lebih besar, mengurangi biaya produksi, dan pada akhirnya meningkatkan daya saing di pasar.

Pengaruh Struktur Biaya terhadap Daya Saing Produk

Struktur biaya yang efisien memiliki dampak yang signifikan tidak hanya pada margin keuntungan perusahaan, tetapi juga pada daya saing produk di pasar. Pengelolaan biaya yang efektif, yang mencakup penerapan teknologi dan otomatisasi dalam proses produksi, memungkinkan perusahaan untuk menurunkan biaya produksi secara keseluruhan. Teknologi dan otomatisasi ini tidak hanya mengurangi ketergantungan pada tenaga kerja manusia, tetapi juga meningkatkan konsistensi dan kecepatan produksi, yang pada gilirannya mengarah pada peningkatan efisiensi dan pengurangan biaya. Dengan demikian, perusahaan dapat menawarkan produk dengan harga yang lebih kompetitif, sekaligus mempertahankan atau bahkan meningkatkan kualitas produk. Dalam industri makanan di Indonesia, pengelolaan struktur biaya yang optimal menjadi kunci untuk memperoleh keunggulan kompetitif. Dengan mengurangi biaya produksi dan memaksimalkan penggunaan sumber daya, perusahaan dapat menciptakan produk yang lebih menarik bagi konsumen, baik di pasar domestik maupun internasional. Keunggulan kompetitif ini tidak hanya meningkatkan daya saing produk, tetapi juga membuka peluang ekspansi pasar dan pertumbuhan perusahaan yang lebih pesat. Di pasar internasional yang sangat kompetitif, pengurangan biaya dan peningkatan efisiensi produksi melalui pengelolaan biaya yang baik memungkinkan perusahaan untuk bersaing lebih efektif, menarik lebih banyak pelanggan, dan memperluas jaringan distribusi. Oleh karena itu, pengelolaan struktur biaya yang tepat menjadi faktor penting dalam mendukung kesuksesan dan keberlanjutan industri makanan di Indonesia (Siregar, etc, 2021).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan melalui tinjauan pustaka sistematis yang berfokus pada studi dan teori yang relevan mengenai struktur biaya dan nilai tambah dalam industri makanan. Tinjauan pustaka sistematis ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan merangkum berbagai penelitian terdahulu yang membahas hubungan antara pengelolaan struktur biaya—termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead—dengan penciptaan nilai tambah pada produk industri makanan. Dengan mengkaji berbagai literatur yang ada, penelitian ini akan memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang bagaimana komponen struktur biaya mempengaruhi efisiensi produksi dan daya saing produk di pasar. Kriteria pemilihan literatur untuk tinjauan pustaka ini meliputi artikel yang secara eksplisit membahas topik terkait struktur biaya dan nilai tambah, dengan fokus pada industri makanan. Artikel yang dipilih adalah yang dipublikasikan dalam 10 tahun terakhir untuk memastikan relevansi dan perkembangan terbaru dalam bidang ini. Selain itu, hanya jurnal yang terindeks di database terkemuka dan memiliki reputasi akademis yang baik, seperti yang terdaftar di Scopus, Web of Science, atau jurnal terindeks lainnya, yang akan digunakan sebagai referensi dalam penelitian ini. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini berasal dari berbagai database jurnal yang diakui, seperti Google Scholar, JSTOR, ScienceDirect, dan database lainnya yang relevan dengan topik ini. Database tersebut dipilih karena menyediakan akses ke artikel ilmiah dan jurnal peer-reviewed yang dapat memberikan data yang valid dan terperinci terkait struktur biaya dan penciptaan nilai tambah dalam konteks industri makanan. Proses analisis dalam tinjauan pustaka ini akan dilakukan dengan

mengelompokkan studi yang ada berdasarkan tema atau variabel yang relevan, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead, dan dampaknya terhadap penciptaan nilai tambah. Analisis ini bertujuan untuk memahami bagaimana masing-masing komponen struktur biaya berinteraksi dan mempengaruhi hasil akhir dalam bentuk nilai tambah pada produk. Setiap tema atau variabel akan dianalisis secara kritis untuk menilai kontribusinya terhadap peningkatan daya saing produk dan pengoptimalan biaya dalam industri makanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Analisis Struktur Biaya dalam Industri Makanan

Analisis struktur biaya dalam industri makanan mengungkapkan bahwa komposisi biaya terdiri dari berbagai aspek operasional yang saling terkait. Tiga komponen utama yang ditemukan dalam struktur biaya industri makanan adalah biaya tetap, biaya variabel, dan biaya semi-variabel (Sulaiman, 2016; Pardede, 2022; dan Darya, 2019). Setiap komponen ini memainkan peran yang berbeda dalam mempengaruhi kestabilan dan profitabilitas perusahaan.

1. Biaya Tetap (Fixed Costs)

Hasil analisis menemukan bahwa **biaya tetap** memegang peranan penting dalam menentukan stabilitas keuangan dan kelangsungan operasional dalam industri makanan (Purnasari et al., 2020; Nurhayati et al., 2021; Hasnan et al., 2014; dan Wahyudi et al., 2021). Biaya tetap terdiri dari beberapa komponen utama yang secara umum tidak terpengaruh oleh fluktuasi volume produksi atau penjualan. Di antaranya adalah, **Sewa tempat dan fasilitas, Gaji karyawan tetap, Depresiasi aset tetap, dan Asuransi**. Komponen-komponen biaya tetap ini memiliki peran penting dalam memberikan **kestabilan biaya**. Pengelolaan biaya tetap yang efisien memungkinkan perusahaan bertahan dalam kondisi pasar yang tidak stabil dan mengurangi risiko kerugian jangka panjang. Selain itu, biaya tetap juga berkontribusi pada **titik impas (break-even point)**, yang sangat penting dalam menentukan apakah perusahaan dapat menghasilkan keuntungan atau tidak dalam periode tertentu.

Beberapa penelitian sebelumnya juga menunjukkan bahwa biaya tetap mempengaruhi kestabilan keuangan perusahaan (Purnasari et al., 2020; dan Suryanto, 2020), terutama dalam industri yang memerlukan investasi besar di awal, seperti industri makanan. Namun, perbedaan utama yang ditemukan dalam penelitian ini adalah penekanan pada bagaimana **pengelolaan biaya tetap yang efisien** dapat **meningkatkan profitabilitas jangka panjang**. Penelitian sebelumnya cenderung lebih fokus pada pengaruh biaya tetap terhadap **titik impas** tanpa memberikan penjelasan lebih lanjut tentang bagaimana strategi pengelolaan biaya tetap dapat menciptakan keuntungan tambahan bagi perusahaan. Misalnya, beberapa studi sebelumnya menyebutkan bahwa biaya tetap seperti sewa tempat dan gaji tetap sangat mempengaruhi titik impas. Namun, penelitian ini memperkenalkan konsep pentingnya **pengelolaan efisiensi biaya tetap** untuk memastikan bahwa meskipun volume produksi rendah, perusahaan tetap dapat beroperasi secara menguntungkan. Sebuah temuan baru yang dapat diangkat dari penelitian ini adalah pentingnya strategi **perencanaan jangka panjang** dalam menyesuaikan biaya tetap dengan proyeksi pendapatan masa depan, terutama dalam kondisi ekonomi yang tidak menentu. Implikasi temuan ini sangat penting bagi para pemilik bisnis di industri makanan, khususnya dalam konteks **pengelolaan biaya tetap**. Temuan ini menunjukkan bahwa meskipun biaya tetap tidak terpengaruh langsung oleh volume produksi, pengelolannya yang efisien dapat membantu **meningkatkan profitabilitas** jangka panjang dan memberikan keuntungan kompetitif. Untuk itu, perusahaan perlu:

- a. **Menganalisis dan merencanakan biaya tetap** dengan cermat, termasuk memperkirakan biaya sewa, gaji tetap, dan depresiasi aset, untuk memastikan bahwa biaya tetap ini tidak berlebihan dalam kondisi pasar yang fluktuatif.

- b. **Mengoptimalkan penggunaan aset tetap** dengan memaksimalkan kapasitas dan umur peralatan yang ada, guna meminimalkan pengeluaran yang terkait dengan depresiasi dan pemeliharaan.
- c. **Meninjau kebijakan asuransi dan sewa** secara berkala untuk mencari opsi yang lebih efisien secara biaya.

Hasil analisis ini dapat dikaitkan dengan teori Biaya Produksi dalam ekonomi mikro, yang membahas hubungan antara biaya tetap dan biaya variabel dalam struktur biaya perusahaan (Yudawisastra, 2023). Dalam teori ini, biaya tetap memainkan peran sebagai biaya yang harus ditanggung oleh perusahaan tanpa memperhitungkan volume produksi, sehingga mempengaruhi titik impas dan keputusan harga yang diambil oleh perusahaan. Selain itu, penelitian ini juga berhubungan dengan teori Manajemen Keuangan yang menekankan pentingnya pengelolaan arus kas dan struktur biaya dalam menjaga kestabilan keuangan perusahaan (Alhazami, 2024). Biaya tetap yang tinggi dapat menjadi penghalang bagi perusahaan untuk beradaptasi dengan perubahan pasar, namun pengelolannya yang bijaksana dapat mendukung perusahaan dalam meraih keuntungan yang lebih stabil.

2. **Biaya Variabel (Variable Costs)**

Hasil analisis menemukan bahwa **biaya variabel** memiliki peran yang sangat penting dalam struktur biaya industri makanan, karena biaya ini berfluktuasi seiring dengan perubahan volume produksi atau penjualan (Wahyuni, 2022; Wulansari, 2019; dan Afriani, dkk, 2021). Beberapa komponen utama dari biaya variabel yang ditemukan dalam penelitian ini adalah: **Bahan baku dan bahan mentah, Biaya tenaga kerja langsung, Biaya distribusi, dan Kemasan. Peran biaya variabel** sangat penting karena berhubungan langsung dengan kemampuan perusahaan untuk menyesuaikan produksi berdasarkan permintaan pasar. Keunggulan utama dari biaya variabel adalah fleksibilitasnya, yang memungkinkan perusahaan untuk **meningkatkan atau mengurangi biaya** sesuai dengan volume produksi atau penjualan. Penelitian sebelumnya juga menunjukkan bahwa biaya variabel memiliki pengaruh besar dalam strategi produksi dan profitabilitas industri makanan. Namun, perbedaannya terletak pada penekanan penelitian ini terhadap **fleksibilitas biaya variabel** dalam menanggapi perubahan pasar. Penelitian sebelumnya cenderung lebih fokus pada hubungan antara biaya variabel dan **efisiensi produksi**, sementara penelitian ini menyoroti bagaimana biaya variabel memungkinkan perusahaan untuk beradaptasi dengan fluktuasi permintaan pasar secara lebih dinamis. Sebagai contoh, dalam beberapa penelitian sebelumnya, biaya tenaga kerja langsung dan biaya bahan baku dianggap sebagai pengeluaran tetap dalam jangka pendek, namun temuan penelitian ini menunjukkan bahwa keduanya dapat berfluktuasi secara signifikan tergantung pada volume produksi.

Selain itu, biaya distribusi dan kemasan yang terkait dengan volume penjualan juga terbukti lebih relevan dalam analisis biaya variabel. Implikasi dari temuan ini bagi industri makanan sangat signifikan, terutama terkait dengan **fleksibilitas biaya variabel** yang dapat digunakan untuk mengelola perubahan permintaan pasar. Beberapa implikasi yang dapat diambil adalah:

- a. **Strategi produksi yang lebih adaptif.** Dengan memahami komponen biaya variabel, perusahaan dapat lebih mudah menyesuaikan tingkat produksi dengan permintaan pasar. Hal ini memungkinkan perusahaan untuk mengurangi kerugian dalam periode penurunan permintaan dan memaksimalkan keuntungan saat permintaan meningkat.
- b. **Pengelolaan biaya lebih efisien.** Perusahaan yang mampu mengidentifikasi dan mengelola biaya variabel secara efisien dapat mengurangi pemborosan dan meningkatkan **marginal profit**. Misalnya, dengan meminimalkan pembelian bahan baku yang tidak digunakan atau menyesuaikan tenaga kerja langsung dengan volume produksi.

- c. **Fleksibilitas dalam pengelolaan distribusi dan kemasan.** Mengingat biaya distribusi dan kemasan sangat bergantung pada volume produksi, perusahaan harus mempertimbangkan **perubahan biaya** ini dalam perencanaan dan strategi distribusi untuk mengoptimalkan biaya logistik.

Hasil ini sejalan dengan teori Biaya Variabel dalam Ekonomi Mikro, yang menjelaskan bahwa biaya variabel berfluktuasi dengan volume produksi atau penjualan (Hidayati, 2019). Teori ini menyarankan bahwa perusahaan harus dapat menyesuaikan kapasitas produksi dan pengeluaran dengan perubahan permintaan untuk menjaga profitabilitas. Selain itu, temuan ini juga dapat dikaitkan dengan teori Manajemen Operasional yang menekankan pentingnya pengelolaan biaya produksi dalam meningkatkan efisiensi dan responsivitas terhadap dinamika pasar (Herjanto, 2007). Biaya variabel yang dapat dikendalikan dengan baik membantu perusahaan dalam mengoptimalkan proses produksi dan memastikan produk tetap terjangkau tanpa mengorbankan kualitas. Dengan demikian, penelitian ini memberikan wawasan tambahan bahwa pengelolaan biaya variabel yang efisien bukan hanya memungkinkan perusahaan untuk menyesuaikan diri dengan fluktuasi pasar, tetapi juga berpotensi meningkatkan daya saing perusahaan di industri makanan yang sangat kompetitif.

3. **Biaya Semi-Variabel (Semi-Variable Costs)**

Hasil analisis mengidentifikasi bahwa **biaya semi-variabel** memainkan peran penting dalam struktur biaya industri makanan. Biaya semi-variabel mengandung elemen tetap dan variabel, sehingga meskipun tidak sepenuhnya dipengaruhi oleh volume produksi, ada komponen biaya yang tetap terkait dengan tingkat operasi tertentu. Beberapa komponen utama biaya semi-variabel yang ditemukan dalam penelitian ini adalah: **Biaya utilitas**, **Pemeliharaan peralatan**, dan **Biaya semi-variabel**. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa biaya semi-variabel sering kali diabaikan dalam analisis struktur biaya industri makanan karena kompleksitasnya. (Utami, 2019; Sari & Meiranto, 2017; Fahrian, 2020). Dalam banyak penelitian sebelumnya, biaya semi-variabel lebih sering digabungkan dengan biaya tetap atau biaya variabel, sehingga pemahaman terhadap elemen-elemen ini tidak sejelas yang ditemukan dalam penelitian ini.

Penelitian ini menambahkan wawasan dengan membedakan dengan jelas antara biaya semi-variabel, biaya tetap, dan biaya variabel, serta menggambarkan bagaimana biaya semi-variabel memiliki komponen biaya tetap yang lebih jelas, namun dapat meningkat berdasarkan penggunaan operasional yang lebih intensif. Penekanan pada **biaya utilitas** dan **pemeliharaan peralatan** sebagai contoh nyata dari biaya semi-variabel memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai bagaimana biaya ini berfungsi dalam industri makanan. Implikasi dari temuan ini bagi industri makanan sangat signifikan, terutama terkait dengan **perencanaan dan pengelolaan biaya jangka pendek**. Beberapa implikasi yang dapat diambil dari temuan ini adalah:

- a. **Perencanaan anggaran yang lebih fleksibel.** Biaya semi-variabel memungkinkan perusahaan untuk **menyesuaikan anggaran** dengan tingkat operasi yang bervariasi, seperti peningkatan atau penurunan produksi. Hal ini memungkinkan perusahaan untuk lebih efisien dalam mengelola sumber daya dan mengurangi pemborosan.
- b. **Pengelolaan utilitas yang lebih efisien.** Karena biaya utilitas dapat meningkat seiring dengan tingkat produksi, perusahaan harus mempertimbangkan strategi pengelolaan energi yang efisien untuk meminimalkan pemborosan. Misalnya, penggunaan teknologi yang lebih hemat energi atau pengaturan jadwal produksi yang lebih terstruktur dapat membantu menurunkan biaya utilitas.
- c. **Pemeliharaan peralatan yang lebih proaktif.** Dengan meningkatnya penggunaan peralatan pada tingkat produksi yang lebih tinggi, perusahaan perlu mempertimbangkan biaya pemeliharaan lebih secara proaktif. Menjaga peralatan

tetap dalam kondisi optimal dapat mengurangi biaya pemeliharaan yang meningkat seiring dengan frekuensi penggunaan.

Temuan ini relevan dengan teori **Biaya Semi-Variabel dalam Ekonomi Mikro**, yang menjelaskan bahwa biaya semi-variabel memiliki karakteristik ganda, yaitu sebagian tetap dan sebagian variabel (Kurniawan & Budhi, 2015). Teori ini menekankan bahwa meskipun biaya semi-variabel memiliki komponen tetap yang tidak berubah, mereka juga dipengaruhi oleh faktor eksternal seperti tingkat produksi, yang menyebabkan mereka berfluktuasi pada level tertentu. Selain itu, temuan ini terkait dengan **Teori Manajemen Biaya Operasional**, yang menekankan pentingnya memahami berbagai jenis biaya dalam operasi bisnis untuk pengelolaan yang lebih efisien. Dalam hal ini, memahami biaya semi-variabel memungkinkan perusahaan untuk **merencanakan biaya secara lebih akurat** dan mengelola sumber daya secara lebih efektif, terutama pada periode fluktuasi produksi atau penjualan. Dengan demikian, hasil ini memberikan kontribusi penting dalam menggambarkan peran biaya semi-variabel dalam struktur biaya industri makanan, yang memungkinkan pengelolaan biaya yang lebih dinamis dan responsif terhadap fluktuasi produksi dan operasional.

B. Dampak Biaya Bahan Baku terhadap Nilai Tambah

Biaya bahan baku memiliki pengaruh langsung terhadap nilai tambah produk makanan, yang penting dalam industri makanan karena memengaruhi profitabilitas, kualitas, dan daya saing produk di pasar (Putra, 2014; Yosifani, Satriani & Putri, 2021; Ash'ari, Suslinawati, Ifada & Pangestu, 2023; Lestari, Sumarjono, & Ekowati, 2019; Savitri, Haryono & Saleh, 2021). Hasil penelitian menunjukkan beberapa poin penting mengenai dampak biaya bahan baku terhadap nilai tambah:

1. **Kualitas Produk dan Biaya Produksi.** ini menemukan bahwa biaya bahan baku yang tinggi cenderung terkait dengan kualitas bahan baku yang lebih baik, sehingga memungkinkan produk makanan untuk mencapai nilai tambah yang lebih besar. Produk yang menggunakan bahan baku berkualitas umumnya dihargai lebih tinggi oleh konsumen, misalnya, produk organik atau produk yang bebas dari bahan kimia tambahan. Namun, kenaikan biaya bahan baku ini juga berisiko mengurangi margin keuntungan produsen, terutama jika mereka tidak bisa menaikkan harga jual sesuai dengan peningkatan biaya.
2. **Harga Jual dan Keuntungan.** Dalam beberapa kasus, produsen menaikkan harga jual untuk menutupi kenaikan biaya bahan baku, tetapi strategi ini memiliki risiko menurunkan daya tarik konsumen. Penelitian ini menunjukkan bahwa nilai tambah produk akan meningkat bila produsen mampu menjaga keseimbangan antara biaya bahan baku dan harga jual yang kompetitif.
3. **Inovasi Produk.** Temuan ini juga menunjukkan bahwa kenaikan biaya bahan baku mendorong produsen untuk berinovasi, baik dalam bentuk substitusi bahan yang lebih ekonomis maupun diversifikasi produk. Penggunaan bahan baku lokal atau bahan musiman dapat menjadi alternatif yang lebih ekonomis, namun tetap memberikan nilai tambah tinggi pada produk.
4. **Efisiensi Produksi.** Produsen yang dapat mengelola biaya bahan baku dengan efektif, misalnya dengan pembelian dalam jumlah besar atau pemilihan pemasok yang strategis, mampu meningkatkan nilai tambah pada produk akhir. Efisiensi ini tidak hanya mengurangi pemborosan, tetapi juga membantu menjaga harga tetap kompetitif.

Temuan-temuan ini sejalan dengan beberapa penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa biaya bahan baku memainkan peran signifikan dalam menentukan nilai tambah produk makanan. Studi-studi terdahulu, seperti penelitian oleh Hilary & Wibowo (2021); dan Purbarani & Santoso (2013). menunjukkan bahwa kualitas bahan baku adalah faktor utama yang memengaruhi persepsi konsumen terhadap nilai produk, dan bahwa bahan baku yang lebih mahal seringkali menghasilkan produk berkualitas tinggi yang memiliki nilai jual lebih baik. Namun, penelitian ini memperluas pemahaman dengan menunjukkan bahwa strategi

seperti inovasi produk dan efisiensi manajemen bahan baku juga dapat menambah nilai tanpa meningkatkan harga secara signifikan. Hasil penelitian ini menekankan pentingnya strategi pengelolaan bahan baku yang efisien dan inovatif bagi produsen. Dalam menghadapi fluktuasi harga bahan baku, produsen perlu mempertimbangkan strategi efisiensi dan diversifikasi produk untuk menjaga daya saing tanpa mengorbankan kualitas. Temuan ini mengindikasikan bahwa harga yang lebih tinggi pada produk makanan sering kali mencerminkan kualitas bahan baku yang digunakan. Namun, konsumen juga dapat diuntungkan oleh produk yang memanfaatkan bahan baku alternatif atau lokal yang lebih ekonomis tetapi tetap berkualitas. Temuan ini relevan bagi para peneliti dan pembuat kebijakan, khususnya dalam memahami dampak kenaikan harga bahan baku terhadap industri makanan secara luas. Kebijakan yang mendukung efisiensi rantai pasokan dan inovasi di sektor bahan baku dapat membantu produsen mempertahankan nilai tambah produk tanpa harus menaikkan harga yang drastis.

Penelitian ini terkait erat dengan teori nilai tambah yang menyatakan bahwa nilai produk meningkat sesuai dengan peningkatan pada kualitas bahan baku atau proses produksi yang lebih efisien (Belkaoui, 2000). Teori nilai tambah ini memperkuat gagasan bahwa input berkualitas (bahan baku) dapat meningkatkan output (nilai produk) secara langsung, namun tetap perlu dikelola dengan efisien. Selain itu, teori efisiensi operasional dari Assauri (2008) juga relevan, di mana efisiensi dalam rantai pasokan dan produksi mampu menjaga daya saing produk. Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa biaya bahan baku tidak hanya berperan sebagai faktor biaya produksi, tetapi juga sebagai alat strategi bagi produsen untuk meningkatkan nilai tambah melalui inovasi dan efisiensi.

C. Pengaruh Tenaga Kerja terhadap Penciptaan Nilai Tambah

Tenaga kerja memainkan peran penting dalam penciptaan nilai tambah melalui peningkatan produktivitas dan efisiensi, khususnya di sektor-sektor yang mengandalkan keterampilan dan intensitas kerja (Novalia, Maulana, Kurniawan, Sudyanto, & Puspita, 2023; Jayanti, & Binastuti, 2018). Berikut adalah hasil studi dan temuan utama terkait kontribusi tenaga kerja terhadap penciptaan nilai tambah:

1. Produktivitas Tenaga Kerja

Studi menunjukkan bahwa produktivitas tenaga kerja merupakan faktor penting yang memengaruhi nilai tambah suatu produk. Semakin tinggi produktivitas tenaga kerja, semakin besar output yang dapat dihasilkan per unit waktu, yang pada gilirannya meningkatkan efisiensi produksi dan menurunkan biaya per unit produk. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa perusahaan dengan tenaga kerja yang terampil dan produktif mampu menghasilkan produk berkualitas tinggi dengan waktu dan biaya yang lebih rendah, sehingga meningkatkan nilai tambah produk. Di sektor manufaktur, tenaga kerja yang terlatih dalam penggunaan teknologi modern mampu mengoptimalkan waktu produksi dan mengurangi pemborosan, sehingga nilai tambah produk meningkat. Peningkatan keterampilan juga memungkinkan pekerja untuk berinovasi dalam proses, misalnya memperbaiki teknik produksi atau menemukan cara baru untuk mengurangi waktu henti mesin.

2. Efisiensi Tenaga Kerja

Efisiensi tenaga kerja berkaitan dengan kemampuan pekerja untuk memaksimalkan output dengan input minimal. Efisiensi tenaga kerja, yang dipengaruhi oleh keterampilan, pengalaman, dan manajemen tenaga kerja yang baik, berkontribusi pada peningkatan nilai tambah produk. Melalui efisiensi tenaga kerja, perusahaan dapat meningkatkan kapasitas produksi tanpa harus menambah jumlah tenaga kerja atau jam kerja, sehingga biaya produksi berkurang dan nilai tambah produk meningkat. Di sektor jasa, seperti perhotelan atau restoran, tenaga kerja yang efisien mampu memberikan layanan berkualitas dalam waktu singkat. Hal ini meningkatkan kepuasan pelanggan dan memberi kesan nilai tambah yang lebih tinggi, meskipun biaya operasional tetap terkontrol.

3. Pelatihan dan Pengembangan Tenaga Kerja

Hasil analisis juga menunjukkan bahwa pelatihan dan pengembangan tenaga kerja adalah investasi jangka panjang yang signifikan untuk meningkatkan nilai tambah. Studi oleh Becker (1993) tentang "Human Capital Theory" menggarisbawahi bahwa investasi dalam pelatihan dan peningkatan keterampilan pekerja akan memberikan hasil dalam bentuk produktivitas dan kualitas kerja yang lebih baik (Nafukho, Hairston, & Brooks, 2004). Pekerja yang dilatih tidak hanya lebih efisien, tetapi juga memiliki kemampuan untuk meningkatkan kualitas produk, memecahkan masalah, dan mengadopsi teknologi baru, yang semuanya meningkatkan nilai tambah. Di industri teknologi, pelatihan pada perangkat lunak baru memungkinkan karyawan untuk menghasilkan produk perangkat lunak dengan lebih cepat dan efisien, dengan kualitas yang lebih tinggi, sehingga menciptakan nilai tambah yang signifikan untuk produk akhir.

4. Keterlibatan dan Kepuasan Tenaga Kerja

Studi lain menunjukkan bahwa keterlibatan dan kepuasan tenaga kerja berkontribusi pada nilai tambah produk. Pekerja yang merasa dihargai dan memiliki keterlibatan tinggi cenderung lebih produktif dan berkinerja lebih baik. Perusahaan dengan tingkat keterlibatan karyawan yang tinggi memiliki produktivitas yang lebih tinggi dan biaya perputaran karyawan yang lebih rendah, yang berkontribusi pada nilai tambah. Dalam industri kreatif, seperti desain atau periklanan, keterlibatan tinggi memungkinkan pekerja untuk berinovasi dan menghasilkan ide-ide unik, yang menciptakan nilai tambah yang berbeda dari pesaing.

Investasi dalam pelatihan dan pengembangan tenaga kerja dapat menjadi strategi penting untuk meningkatkan produktivitas dan menciptakan nilai tambah. Dengan menerapkan manajemen yang mendukung keterlibatan dan kepuasan karyawan, perusahaan dapat mempertahankan tenaga kerja yang produktif dan efisien. Temuan ini mengindikasikan pentingnya kebijakan yang mendukung pelatihan tenaga kerja di berbagai sektor. Kebijakan yang mendorong pengembangan keterampilan tenaga kerja akan berkontribusi pada peningkatan produktivitas nasional dan nilai tambah ekonomi secara keseluruhan. Hasil studi ini berkaitan erat dengan **Teori Modal Manusia** yang dikemukakan oleh Gary Becker (Nafukho, Hairston, & Brooks, 2004), yang menekankan bahwa tenaga kerja dengan keterampilan yang lebih tinggi menghasilkan produktivitas yang lebih besar. Selain itu, **Teori Nilai Tambah** menyatakan bahwa nilai produk dipengaruhi oleh input tenaga kerja yang berkualitas dan efisien. Keterampilan dan efisiensi tenaga kerja secara langsung berkontribusi pada peningkatan nilai akhir dari suatu produk, menunjukkan pentingnya tenaga kerja sebagai salah satu elemen utama dalam penciptaan nilai tambah. Secara keseluruhan, penelitian ini menggarisbawahi bahwa tenaga kerja yang produktif, terlatih, dan efisien adalah faktor kunci dalam meningkatkan nilai tambah produk, yang sangat relevan dalam meningkatkan daya saing industri di pasar.

D. Peran Overhead dalam Meningkatkan Nilai Tambah

Biaya overhead memiliki peran yang signifikan dalam menciptakan nilai tambah dan memengaruhi efektivitas biaya operasional (Cahyani, 2015; Lestari, 2018). Biaya overhead, yang mencakup biaya-biaya tidak langsung seperti listrik, pemeliharaan, dan gaji karyawan yang tidak langsung terlibat dalam produksi, dapat memberikan kontribusi besar terhadap nilai tambah suatu produk atau layanan jika dikelola dengan baik. Berikut adalah analisis peran overhead dalam menciptakan nilai tambah serta dampaknya terhadap efektivitas biaya operasional:

1. Pengaruh Overhead pada Kualitas dan Nilai Tambah Produk

Biaya overhead sering kali berkontribusi pada kualitas akhir produk atau layanan, yang kemudian meningkatkan nilai tambah. Misalnya, investasi dalam peralatan pemeliharaan yang berkualitas, pengelolaan fasilitas yang bersih dan nyaman, serta gaji dan pelatihan untuk staf pendukung dapat meningkatkan standar kualitas keseluruhan yang dirasakan konsumen. Konsumen cenderung mengaitkan kualitas layanan atau

produk yang lebih baik dengan nilai tambah yang lebih tinggi. Dalam industri perhotelan, biaya overhead untuk pemeliharaan fasilitas hotel (seperti kebersihan, perawatan kamar, dan fasilitas pendukung lainnya) berkontribusi pada pengalaman pelanggan yang lebih baik. Kualitas ini membuat konsumen bersedia membayar lebih, menciptakan nilai tambah bagi produk atau layanan yang ditawarkan.

2. Efisiensi Operasional dan Kontrol Biaya

Pengelolaan biaya overhead yang efisien dapat meningkatkan efektivitas biaya operasional secara keseluruhan. Dengan mengelola overhead dengan baik, perusahaan dapat mengurangi biaya yang tidak perlu dan meningkatkan margin keuntungan tanpa mengorbankan kualitas produk. Studi menunjukkan bahwa manajemen overhead yang efektif, seperti optimasi penggunaan listrik, pemeliharaan preventif, atau kontrol inventaris, berkontribusi signifikan pada efektivitas operasional. Di sektor manufaktur, kontrol terhadap biaya overhead seperti pemeliharaan mesin dan efisiensi penggunaan energi dapat mengurangi waktu henti produksi dan menurunkan biaya produksi per unit. Penghematan ini memungkinkan perusahaan untuk mempertahankan harga jual yang kompetitif sambil mempertahankan atau bahkan meningkatkan margin keuntungan.

3. Teknologi dan Automasi untuk Menekan Overhead

Penerapan teknologi dan automasi dalam manajemen overhead juga berpotensi meningkatkan nilai tambah dengan menekan biaya dan meningkatkan produktivitas. Sistem automasi, seperti pengelolaan inventaris atau sistem pemeliharaan terjadwal, dapat mengurangi kebutuhan tenaga kerja langsung untuk kegiatan overhead, sehingga menurunkan biaya operasional. Implementasi teknologi Internet of Things (IoT) dalam pemeliharaan fasilitas pabrik dapat memantau kondisi peralatan dan mendeteksi kerusakan sebelum terjadi. Ini mengurangi kebutuhan perbaikan besar yang memakan biaya, dan dengan demikian mengurangi biaya overhead secara keseluruhan, meningkatkan nilai tambah produk melalui efisiensi.

4. Pelatihan dan Pengembangan Staf Pendukung

Biaya overhead yang dialokasikan untuk pelatihan staf pendukung juga berperan dalam meningkatkan nilai tambah. Tenaga kerja pendukung yang terlatih dengan baik dapat membantu mengurangi waktu produksi, menangani pemeliharaan dengan lebih efisien, atau memberikan layanan pelanggan yang lebih baik, yang semuanya berkontribusi pada nilai tambah produk atau layanan. Di sektor ritel, staf yang terlatih dalam pengelolaan persediaan dapat mengoptimalkan ruang penyimpanan dan memastikan produk selalu tersedia. Ini dapat meningkatkan pengalaman konsumen dan membuat produk lebih bernilai.

Biaya overhead harus dikelola dengan pendekatan yang strategis. Pemahaman tentang komponen overhead yang benar-benar memberikan nilai tambah terhadap produk atau layanan sangat penting untuk menghindari pemborosan biaya. Alokasi anggaran overhead yang tepat, seperti pada teknologi dan pelatihan, dapat memberikan efek positif pada nilai tambah dan efektivitas biaya secara keseluruhan. Efisiensi overhead yang diterapkan perusahaan secara tidak langsung dapat diterjemahkan menjadi produk berkualitas dengan harga yang lebih kompetitif. Konsumen akan merasakan nilai lebih ketika perusahaan dapat menyediakan produk yang lebih berkualitas dengan harga yang wajar karena pengelolaan overhead yang efisien. Penggunaan teknologi dan automasi dalam pengelolaan overhead membuka peluang bagi industri untuk menciptakan nilai tambah secara lebih efisien. Kebijakan yang mendukung pengembangan infrastruktur dan teknologi pengelolaan overhead akan membantu industri meningkatkan nilai tambah secara keseluruhan. Analisis ini selaras dengan **Teori Efisiensi Biaya**, yang menyatakan bahwa nilai tambah produk dapat ditingkatkan dengan mengoptimalkan biaya produksi, termasuk biaya overhead (Karim, 2015). Selain itu, konsep **Lean Management** (Bertagnolli, F. (2018). juga relevan dalam konteks ini, yang menekankan pada pengurangan pemborosan dalam semua aspek operasi, termasuk overhead, sehingga menciptakan lebih banyak nilai bagi konsumen tanpa meningkatkan

biaya. Secara keseluruhan, biaya overhead tidak hanya merupakan pengeluaran tambahan, tetapi juga faktor strategis yang, bila dikelola dengan baik, dapat berkontribusi pada nilai tambah produk atau layanan dan meningkatkan efektivitas biaya operasional perusahaan.

SIMPULAN

Analisis struktur biaya dalam industri makanan menunjukkan bahwa pengelolaan berbagai komponen biaya, yaitu biaya tetap, variabel, semi-variabel, dan biaya lain-lain, berperan signifikan dalam menentukan profitabilitas dan daya saing perusahaan. Biaya tetap seperti sewa dan depresiasi aset mendukung kestabilan keuangan meski volume produksi berubah, sedangkan biaya variabel, seperti bahan baku dan tenaga kerja langsung, memberikan fleksibilitas yang memungkinkan perusahaan untuk beradaptasi dengan perubahan permintaan pasar. Pengelolaan biaya semi-variabel, yang mencakup biaya utilitas dan pemeliharaan, diperlukan untuk merespons intensitas penggunaan operasional tanpa menambah beban berlebihan. Selain itu, biaya lain-lain yang mencakup pemasaran dan penelitian & pengembangan (R&D) memberikan kontribusi strategis dalam meningkatkan daya saing dan inovasi produk. Perusahaan di industri makanan yang mengalokasikan anggaran untuk R&D dapat menciptakan produk baru yang sesuai dengan tren konsumen, yang pada akhirnya meningkatkan keunikan dan nilai tambah. Biaya bahan baku juga memainkan peran penting dalam menciptakan nilai tambah, karena kualitas bahan baku berdampak langsung pada kualitas produk. Efisiensi manajemen bahan baku dan inovasi dalam pemanfaatannya memungkinkan produsen menjaga kualitas tanpa menaikkan harga yang signifikan, yang mendukung daya saing produk di pasar. Pengaruh tenaga kerja juga tidak kalah pentingnya dalam menciptakan nilai tambah. Produktivitas, efisiensi, serta pelatihan tenaga kerja meningkatkan kualitas produk dan layanan, yang menghasilkan nilai tambah bagi perusahaan. Keseluruhan temuan ini memperkuat pentingnya pengelolaan struktur biaya yang strategis dan efisien dalam industri makanan untuk mempertahankan profitabilitas, kualitas, dan daya saing yang berkelanjutan.

Referensi :

- Aadil, R. M. (2021). Pulsed electric field: A potential alternative towards a sustainable food processing. *Trends in Food Science & Technology*, 111, 43-54.
- Afriani, E., Azizah, I., & Rahayu, N. J. (2021). Menghitung implementasi biaya variable dengan metode scattergraph. *Research in Accounting Journal (RAJ)*, 1(2), 298-305.
- Alhazami, L., Judijanto, L., Harto, B., Sulistianingsih, S., Utami, A. T., Rustam, H. A., & Meta, W. (2024). *MANAJEMEN KEUANGAN: Praktik bagi Wirausaha Pemula*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Arshad, R. N., Abdul-Malek, Z., Roobab, U., Munir, M. A., Naderipour, A., Qureshi, M. I., ... &
- Ash'ari, F., Suslinawati, S., Ifada, I. I., & Pangestu, R. F. (2023). Dampak Kenaikan Harga Bahan Baku dan Minyak Goreng terhadap Nilai Tambah Keripik Singkong di Kecamatan Banjarmasin Barat Kota Banjarmasin. *Agriфо: Jurnal Agribisnis Universitas Malikussaleh*, 8(2), 38-48.
- Assauri, Sofjan. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. LPFEUI. Jakarta.
- Belkaoui, Ahmed. 2000. *Teori Akuntansi*. Edisi Keempat. Erlangga. Jakarta.
- Bertagnolli, F. (2018). *Lean management*. Springer Fachmedien Wiesbaden.
- Cahyani, G. F. N. (2015). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Pabrik Tahu "Sari Langgeng" Kutoarjo Dengan Metode Full Costing. *Universitas PGRI Yogyakarta*.
- Dr. Garaika Winda Feriyana, S.E., M.M. (2020). *Akuntansi Manajemen*. Lampung selatan: CV Hira Tech.

- Fahrian, D. (2020). Analisis Perilaku Biaya Dan Pengaruhnya Terhadap Profitabilitas Perusahaan Developer (Studi Kasus Perusahaan Developer di Sidoarjo). *Greenomika*, 2(1), 55-61.
- Hasnan, N Z N., Aziz, N A., Zulkifli, N K., & Taip, F S. (2014, January 1). Food Factory Design: Reality and Challenges Faced by Malaysian SMEs. Elsevier BV, 2, 328-336. <https://doi.org/10.1016/j.aaspro.2014.11.046>
- Herjanto, E. (2007). *Manajemen Operasi (Edisi 3)*. Grasindo.
- Hidayati, S. (2019). Teori ekonomi mikro. *Beaya Produksi*, 1.
- Hilary, D., & Wibowo, I. (2021). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pt. Menjangkan Sakti. *Jurnal Manajemen Bisnis Krisnadwipayana*, 9(1), 19-26.
- I Gusti Putu Darya, M. M. (2019). *Akuntansi Manajemen*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Jayanti, L. D., & Binastuti, S. (2018). Pengaruh intellectual capital terhadap nilai perusahaan dengan kinerja keuangan sebagai variabel intervening pada perusahaan perbankan yang terdaftar di Bursa Efek Indonesia. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Bisnis*, 22(3).
- Kaplan, R. S., & Norton, D. P. (2015). *Balanced Scorecard Success: The Kaplan-Norton Collection (4 Books)*. Harvard Business Review Press.
- Karim, Adiwarmar. *Ekonomi Mikro Islam*. 5 ed. Jakarta: Rajawali Press, 2015.
- Kotler, Phillip dan Kevin Lane Keller. (2016). *Manajemen Pemasaran edisi 12 Jilid 1 & 2*. Jakarta: PT. Indeks.
- Kurniawan, P., & Budhi, M. K. S. (2015). *Pengantar ekonomi mikro dan makro*. Penerbit Andi.
- Lestari, N. D. (2018). *analisis perhitungan harga pokok produksi kaos di cv dezainla Palembang* (Doctoral dissertation, politeknik negeri sriwijaya).
- Lestari, W., Sumarjono, D., & Ekowati, T. (2019). Analisis nilai tambah kedelai sebagai bahan baku tempe di Desa Angkatan Lor, Kecamatan Tambakromo, Kabupaten Pati. *SOCA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian in Indonesian, is published by the Department of Socioeconomics of Agriculture, Faculty of Agriculture, Udayana University*, 13(3), 409-419.
- Nafukho, F. M., Hairston, N., & Brooks, K. (2004). Human capital theory: Implications for human resource development. *Human Resource Development International*, 7(4), 545-551.
- Novalia, N., Maulana, A., Kurniawan, M., Sudiyanto, T., & Puspita, S. (2023). jumlah unit usaha dan tenaga kerja terhadap nilai tambah industri manufaktur besar sedang di sumatera selatan. *Jemasi: Jurnal Ekonomi Manajemen dan Akuntansi*, 19(2), 252-264.
- Nurhayati, D., Dewi, R R., & Fajri, R N. (2021, March 8). Pengaruh Rasio Keuangan Terhadap Financial Distress pada Industri Food And Beverage di Bursa Efek Indonesia Periode 2017-2019. , 5(1), 59-59. <https://doi.org/10.33087/ekonomis.v5i1.197>
- Padila, D. (2024). pengaruh modal intelektual dan struktur modal terhadap nilai perusahaan. *Jurnal Media Akademik (JMA)*, 2(6).
- Pancawati, A. P. A., & Widawara, R. Y. (2023). Pengembangan Ekonomi Kreatif dalam Meningkatkan Potensi Pariwisata. *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Akuntansi*, 3(1), 166-178.
- Pardede, N. S. B. G. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Pada Home Industry (Studi Kasus Usaha Tahu Di Kecamatan Tampahan Kabupaten Toba).
- Porter, M. E. (2008). *Competitive advantage: Creating and sustaining superior performance*. simon and schuster.
- Purbarani, V. H., & Santoso, S. B. (2013). *Analisis pengaruh persepsi harga, kualitas produk, diferensiasi produk, kualitas layanan dan promosi terhadap keputusan pembelian (Studi pada konsumen Larissa Aesthetic Center Semarang)* (Doctoral dissertation, Fakultas Ekonomika dan Bisnis).
- Purnasari, N., Sylvia, S., & William, V. (2020, December 14). Pengaruh Likuiditas, Profitabilitas, Struktur Modal, dan Harga Saham terhadap Kebijakan Dividen pada Perusahaan Consumer Goods. Udayana University, 30(12), 3240-3240. <https://doi.org/10.24843/eja.2020.v30.i12.p19>

- Purwanti, A. (2023). *Akuntansi manajemen*. Penerbit Salemba.
- Putra, T. A. P. (2014). Pengaruh Produktivitas dan Biaya Madya terhadap Nilai Tambah Industri Furniture dari Kayu di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 12(2), 118-128.
- Robert Clarence Pramana, S. (2022). *pengaruh struktur modal, profitabilitas, dan modal intelektual terhadap nilai perusahaan* (Doctoral dissertation, Universitas Atma Jaya Yogyakarta).
- Rosak-Szyrocka, J., Żywiołek, J., & Shahbaz, M. (Eds.). (2024). *Quality management, value creation, and the digital economy*. London, UK: Routledge.
- Sari, D. A., & Meiranto, W. (2017). *Pemisahan Biaya Semi Variabel Pada Pt. Perkebunan Nusantara Ix (Persero) Pg. Gondang Baru Klaten* (Doctoral dissertation, Sekolah Vokasi).
- Savitri, T. I., Haryono, D., & Saleh, Y. (2021). Analisis struktur biaya, keuntungan dan nilai tambah agroindustri tempe di kelurahan Gunung Sulah sebelum dan sesudah Covid-19. *Open Science and Technology*, 1(2), 155-165.
- Siregar, R. T., Rahmadana, M. F., Nainggolan, P., Basmar, E., & Siagian, V. (2021). *Ekonomi industri*.
- Sulaiman, A. R. (2016). *implementasi dan alternatif model bisnis berdasarkan business model canvas (studi pada ukm warung nasi udak mang acin)*.
- Sulistiwati, A., & Wahidahwati, W. (2022). pengaruh intellectual capital dan struktur modal terhadap nilai perusahaan yang dimoderisasi oleh risiko perusahaan. *Jurnal Ilmu Dan Riset Akuntansi (JIRA)*, 11(9).
- Tambalean, V. A., Karamoy, H. H., & Tirayoh, V. Z. (2022). Analisis Pengelolaan Biaya Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode Economic Order Quantity Di Tengah Pandemi Covid-19 Pada UD. Anugerah. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 10(4), 2176-2184.
- Utami, C. (2019). *Analisis Pemisahan Biaya Semi Variabel pada PT. Perkebunan Nusantara IV (Persero)* (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Wahyudi, M R., Baihaqi, I., & Prihananto, P. (2021, February 1). Implementasi Six Sigma untuk Perbaikan Proses Bisnis dan Perancangan Prosedur Operasional Standar: Studi Kasus pada Nasi Krawu Bu Tiban Gresik. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP2M), 9(2). <https://doi.org/10.12962/j23373539.v9i2.5403>
- Wahyudi, W., Maulana, A. J., Widyanto, R., Rahayu, A., & Effendy, I. R. (2024). *Buku ajar manajemen pemasaran*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Wahyuni, N. (2022). *Analisis Biaya Variabel dan Biaya Tetap Terhadap Pendapatan Warung Makan Lesehan Pondok Bambu Kec. Mappedeceng* (Doctoral dissertation, universitas muhammadiyah palopo).
- Wulansari, L. A. (2019). Pengaruh Biaya Tetap, Biaya Variabel, Dan Volume Penjualan Yang Melampaui Break-Even-Point Terhadap Tingkat Laba Pada Pabrik Gula Modjopangoong Tulungagung.
- Yosifani, D. Y., Satriani, R., & Putri, D. D. (2021). Nilai tambah kedelai menjadi tahu kuning dan faktor-faktor yang memengaruhinya. *Jurnal SEPA*, 18(1), 101-111.
- Yudawisastra, H. G., Wadud, M., Ardhiarisca, O., Abbas, A., Awaludin, D. T., Krisbudiman, A., ... & Nendissa, A. R. (2023). *TEORI PRODUKSI DAN BIAYA*