

**PERAN MANAJEMEN DALAM PRODUKSI JAJANAN
JAGUNG GORENG DAN KERIPIK SINGKONG**
(Studi kasus pada UMKM Jajanan Ardilla di Kecamatan Kupang Timur
Kabupaten Kupang)

Amar Yulindi Kiuk¹, Ernantje Hendrik², Santhy Chamdra³

*Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Nusa Cendana,
Kupang, Indonesia^{1,2,3}*

E-mail: lindikiuk11@gmail.com¹

ABSTRACT

This study was motivated by the importance of management functions in supporting the effectiveness of production activities in agricultural-product-processing micro, small and medium enterprises (MSMEs). Ardilla Snack MSME processes corn and cassava into fried corn and cassava chips and requires management to coordinate production resources, maintain product quality, and support profitability. This study aimed to identify the production process, analyze the role of management in production, and determine the profit obtained by Ardilla Snack MSME in East Kupang District, Kupang Regency. The study used a case study method with a descriptive qualitative approach. Data were collected through non-participant observation, interviews with the owner and workers, and documentation. Data were analyzed descriptively and profit was calculated using a Full Costing-based income statement. The findings show that production consists of raw-material procurement, preparation, processing, frying, seasoning, draining, and packaging. The four management functions—planning, organizing, actuating, and controlling—have been implemented adequately in accordance with the characteristics of a micro-scale household business, although administrative record-keeping and business planning still need improvement. Monthly production generated revenue of IDR 13,500,000 and total production costs of IDR 6,624,000, resulting in net profit of IDR 6,876,000. Fried corn contributed IDR 4,648,000 and cassava chips IDR 2,228,000. The results indicate that management implementation supports production continuity and profitability and should be strengthened through better records and more systematic business planning.

Keywords: *Management Functions; Production Process; Msmes; Fried Corn; Cassava Chips; Business Profit*

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh pentingnya penerapan fungsi manajemen dalam mendukung efektivitas kegiatan produksi pada usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) pengolahan hasil pertanian. UMKM Jajanan Ardilla mengolah jagung dan singkong menjadi jagung goreng dan keripik singkong sehingga memerlukan pengelolaan manajemen untuk mengoordinasikan sumber daya produksi, menjaga kualitas produk, dan mendukung keuntungan usaha.

Penelitian ini bertujuan mengetahui proses produksi, menganalisis peran manajemen dalam proses produksi, serta mengetahui keuntungan yang diperoleh UMKM Jajanan Ardilla di Kecamatan Kupang Timur, Kabupaten Kupang. Penelitian menggunakan metode studi kasus dengan pendekatan deskriptif kualitatif. Data dikumpulkan melalui observasi nonpartisipan, wawancara dengan pemilik dan tenaga kerja, serta dokumentasi. Data dianalisis secara deskriptif dan keuntungan dihitung menggunakan laporan laba rugi dengan metode Full Costing. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses produksi meliputi pengadaan bahan baku, persiapan, pengolahan, penggorengan, pemberian bumbu, penirisan, dan pengemasan. Empat fungsi manajemen, yaitu perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan, telah diterapkan cukup baik sesuai karakter usaha mikro, meskipun pencatatan administrasi dan perencanaan usaha masih perlu ditingkatkan. Dalam satu bulan, penerimaan mencapai Rp13.500.000 dengan total biaya produksi Rp6.624.000 sehingga diperoleh laba bersih Rp6.876.000. Jagung goreng memberikan laba Rp4.648.000 dan keripik singkong Rp2.228.000. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan manajemen mendukung kelancaran produksi dan keuntungan usaha serta perlu diperkuat melalui pencatatan yang lebih baik dan perencanaan usaha yang lebih sistematis.

Kata Kunci: Fungsi Manajemen; Proses Produksi; UMKM; Jagung Goreng; Keripik Singkong; Keuntungan Usaha

PENDAHULUAN

Sektor pertanian memiliki peran penting dalam perekonomian Indonesia dan menyediakan berbagai komoditas yang dapat dikembangkan menjadi bahan baku industri pengolahan. Pada triwulan III tahun 2025, sektor pertanian memberikan kontribusi 14,35% terhadap Produk Domestik Bruto (BPS, 2025). Namun, pengembangannya masih menghadapi berbagai kendala, seperti ketergantungan pada komoditas tertentu serta keterbatasan pengolahan dan pemasaran. Oleh karena itu, pengolahan hasil pertanian menjadi produk siap konsumsi penting dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah, memperpanjang masa simpan, dan mengurangi kerugian pascapanen.

UMKM berperan dalam mengembangkan perekonomian

masyarakat melalui pemanfaatan bahan baku lokal menjadi produk bernilai tambah serta menciptakan kesempatan kerja. Jagung dan singkong merupakan komoditas yang dapat diolah menjadi makanan ringan. Pada UMKM Jajanan Ardilla, kedua komoditas tersebut diolah menjadi jagung goreng dan keripik singkong yang dipasarkan sebagai produk jajanan atau camilan.

UMKM Jajanan Ardilla didirikan pada tahun 2017 dan pada awalnya hanya memproduksi jagung goreng sebanyak 40–50 bungkus per minggu. Seiring perkembangan usaha, produk diversifikasi berupa keripik singkong ditambahkan dan pemasaran mulai memanfaatkan media sosial. Namun, meningkatnya persaingan pada akhir 2025 menyebabkan penjualan menurun. Kondisi tersebut

menunjukkan pentingnya pengelolaan bahan baku, tenaga kerja, proses produksi, distribusi, pencatatan biaya, dan perencanaan usaha yang baik. Hasil prasarvei juga menunjukkan bahwa evaluasi perencanaan manajemen belum optimal sehingga masih ditemukan ketidaksesuaian antara rencana dan pelaksanaan.

Manajemen diperlukan untuk mengarahkan sumber daya agar tujuan usaha dapat dicapai secara efektif dan efisien. Menurut George R. Terry, fungsi manajemen terdiri atas perencanaan (planning), pengorganisasian (organizing), pelaksanaan (actuating), dan pengawasan (controlling). Keempat fungsi tersebut menjadi dasar untuk melihat pengelolaan kegiatan produksi pada UMKM Jajanan Ardilla. Penelitian terdahulu juga menunjukkan bahwa manajemen produksi, pembagian kerja, pengendalian mutu, inovasi, serta pencatatan biaya berkaitan dengan efisiensi, kinerja, profitabilitas, dan keberlangsungan UMKM.

Meskipun penelitian terdahulu telah membahas manajemen produksi, kinerja UMKM, keuntungan, dan pengembangan keripik singkong, penelitian ini secara khusus mengkaji penerapan empat fungsi manajemen dalam proses produksi jagung goreng dan keripik singkong pada satu unit usaha, yaitu UMKM Jajanan Ardilla di Kecamatan Kupang Timur, Kabupaten Kupang. Penelitian ini juga menggabungkan kajian proses produksi, fungsi manajemen, dan analisis

keuntungan menggunakan metode Full Costing.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi jagung goreng dan keripik singkong, menganalisis peran manajemen dalam proses produksi kedua produk tersebut, serta mengetahui keuntungan yang diperoleh UMKM Jajanan Ardilla.

KAJIAN PUSTAKA

Manajemen merupakan proses pengelolaan sumber daya melalui fungsi yang saling berhubungan untuk mencapai tujuan organisasi. Dalam penelitian ini digunakan kerangka fungsi manajemen yang terdiri atas planning, organizing, actuating, dan controlling. George R. Terry (2015) menjelaskan bahwa keempat fungsi tersebut menjadi kerangka sistematis dalam mengarahkan sumber daya dan kegiatan organisasi. Perencanaan diperlukan untuk menetapkan tujuan dan tindakan sebelum kegiatan dilakukan; pengorganisasian mengatur sumber daya dan pembagian pekerjaan; pelaksanaan menggerakkan anggota organisasi melalui arahan, bimbingan, motivasi, dan komunikasi; sedangkan pengawasan memastikan kegiatan berjalan sesuai standar serta memungkinkan dilakukannya tindakan korektif.

Manajemen UMKM memiliki karakter yang berbeda dengan perusahaan besar karena sumber daya manusia, modal, teknologi, dan akses pasar sering kali terbatas. Tambunan

(2012) menekankan karakteristik dan persoalan yang dihadapi UMKM. Oleh karena itu, penerapan fungsi manajemen pada UMKM dapat bersifat sederhana dan tidak selalu terdokumentasi secara formal, tetapi tetap dapat diamati dari cara pemilik merencanakan kebutuhan produksi, membagi pekerjaan, mengarahkan tenaga kerja, dan mengawasi hasil produksi.

Produksi merupakan proses mengubah input menjadi output melalui pemanfaatan faktor-faktor produksi. Dalam skala mikro, pengelolaan produksi menekankan penggunaan bahan baku, tenaga kerja, waktu, dan peralatan secara efisien. Hadi (2021) menyebutkan pentingnya pengelolaan proses produksi dalam mendukung kualitas dan efisiensi. Dengan demikian, proses produksi pada UMKM tidak hanya dipandang sebagai kegiatan teknis, tetapi juga sebagai rangkaian kegiatan yang membutuhkan perencanaan dan pengendalian.

Jajanan atau camilan dalam penelitian ini adalah produk yang diolah dan disajikan untuk konsumsi langsung. Berdasarkan landasan teori dalam skripsi, Kementerian Kesehatan RI dan FAO digunakan untuk menjelaskan konsep jajanan. Jagung goreng dan keripik singkong yang diproduksi UMKM Jajanan Ardilla termasuk produk jajanan/camilan karena telah mengalami pengolahan dan dikemas untuk dipasarkan kepada konsumen.

Kualitas produk menjadi bagian penting dalam pengelolaan produksi. Kotler dan Keller (2016) menjelaskan

bahwa kualitas produk berkaitan dengan kepuasan dan loyalitas pelanggan. Dalam objek penelitian, kualitas dijaga melalui pemilihan bahan baku yang baik, kebersihan bahan dan peralatan, pengawasan proses penggorengan, konsistensi bumbu, keseragaman berat kemasan, serta evaluasi terhadap keluhan konsumen.

Efisiensi operasional berkaitan dengan kemampuan menghasilkan barang dengan penggunaan biaya yang efisien tanpa mengorbankan kualitas. Heizer, Render, dan Munson (2016) menempatkan efisiensi sebagai bagian penting dalam operasi. Konsep ini relevan dengan UMKM Jajanan Ardilla karena usaha masih menggunakan peralatan sederhana dan proses produksi manual, sehingga pengelolaan tenaga kerja, bahan baku, dan waktu menjadi penting.

Keuntungan usaha diperoleh dari selisih antara penerimaan dan biaya. Dalam penelitian ini, analisis keuntungan menggunakan laporan laba rugi dengan metode Full Costing. Biaya produksi mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead. Biaya penyusutan peralatan dimasukkan sebagai bagian dari biaya tetap/overhead, sehingga perhitungan biaya produksi mencakup unsur biaya yang digunakan dalam menghasilkan produk.

Penelitian terdahulu yang relevan dalam skripsi mencakup Sari dan Rahardjo (2020) mengenai optimalisasi manajemen produksi untuk efisiensi dan profitabilitas UMKM,

Fitria (2021) mengenai pengaruh manajemen terhadap kinerja UMKM, Mardiana (2022) mengenai manajemen keuangan pada usaha mikro dan kecil, Andreansyah et al. (2024) mengenai strategi pengembangan usaha keripik singkong berbasis UMKM, Pratiwi dan Hidayat (2022) mengenai penerapan Full Costing pada UMKM pengolahan pangan, serta Ishak, Sabijono, dan Afandi (2022) mengenai evaluasi perhitungan harga pokok produksi pada UMKM. Rangkaian rujukan tersebut digunakan untuk memperkuat pembahasan mengenai manajemen produksi, biaya, keuntungan, dan pengembangan usaha.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode studi kasus dengan pendekatan deskriptif kualitatif. Studi kasus dipilih karena penelitian difokuskan pada satu unit usaha, yaitu UMKM Jajanan Ardilla di Kelurahan Babau, Kecamatan Kupang Timur, Kabupaten Kupang. Pendekatan deskriptif kualitatif digunakan untuk menggambarkan kondisi nyata proses produksi dan penerapan fungsi manajemen berdasarkan informasi yang diperoleh di lokasi penelitian. Kerangka penelitian menempatkan penerapan fungsi manajemen sebagai bagian yang memengaruhi kelancaran proses produksi, penggunaan sumber daya, efisiensi biaya, penerimaan, dan keuntungan usaha.

Penentuan informan dilakukan secara menyeluruh pada anggota

UMKM yang terlibat dalam operasional dan manajemen produksi. Dalam skripsi, unit yang diamati mencakup pemilik usaha dan tenaga kerja yang berjumlah lima orang secara keseluruhan. Pemilik menjadi informan utama karena bertanggung jawab terhadap pengelolaan usaha, sedangkan tenaga kerja menjadi informan tambahan untuk memperoleh gambaran penerapan manajemen dalam kegiatan sehari-hari.

Data dikumpulkan melalui observasi nonpartisipan, wawancara, dan studi dokumentasi. Observasi dilakukan dengan mengamati pemilihan bahan baku, penggunaan peralatan, tahapan pengolahan, kebersihan, penggorengan, pemberian bumbu, pengemasan, dan distribusi. Wawancara dilakukan kepada pemilik dan tenaga kerja berdasarkan daftar pertanyaan yang disiapkan agar penggalian informasi tetap sesuai dengan fokus penelitian. Dokumentasi digunakan untuk memperoleh data pendukung mengenai kegiatan usaha, biaya, penerimaan, serta laporan keuangan.

Analisis data dilakukan secara deskriptif dengan mengelompokkan informasi berdasarkan tiga fokus penelitian, yaitu proses produksi, fungsi manajemen, dan keuntungan usaha. Proses produksi dianalisis berdasarkan tahapan kegiatan dari pengadaan bahan baku sampai pengemasan. Fungsi manajemen dianalisis menggunakan empat fungsi, yaitu perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan. Keuntungan dianalisis

dengan menghitung penerimaan dan seluruh biaya produksi menggunakan pendekatan Full Costing.

Perhitungan penerimaan dilakukan dengan mengalikan jumlah produk yang terjual dengan harga jual per unit. Biaya produksi terdiri atas biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel meliputi bahan baku, bahan penolong, bahan kemasan, dan bahan bakar, sedangkan biaya tetap bersama meliputi biaya penyusutan peralatan dan biaya tenaga kerja yang dialokasikan. Keuntungan bersih dihitung dari total penerimaan dikurangi total biaya produksi. Seluruh nilai yang disajikan merupakan hasil olahan data primer penelitian tahun 2026.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Gambaran Umum UMKM Jajanan Ardilla

UMKM Jajanan Ardilla merupakan usaha rumahan yang berlokasi di Kelurahan Babau, Kecamatan Kupang Timur, Kabupaten Kupang. Usaha didirikan pada tahun 2017 oleh Ardilla Yulindri Saduk. Pada tahap awal, usaha hanya menghasilkan jagung goreng sekitar 40–50 bungkus per minggu. Pemasaran dilakukan kepada rekan kerja, kerabat, dan mahasiswa di sekitar kampus. Perkembangan permintaan mendorong diversifikasi produk berupa keripik singkong dan pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi.

Perkembangan usaha menunjukkan bahwa inovasi produk dan pemasaran digital menjadi bagian

dari proses adaptasi terhadap pasar. Pada April 2022, volume penjualan dalam catatan penelitian mencapai sekitar 400–500 bungkus per hari untuk masing-masing produk. Pada awal 2024, pemilik juga memperkenalkan sambal lu'at dan keripik pangsit. Namun, karena permintaannya tidak sekuat dua produk utama, usaha kemudian memusatkan perhatian pada jagung goreng dan keripik singkong. Pada akhir 2025, persaingan meningkat dan volume penjualan menurun, sehingga pengelolaan kualitas, kemasan, variasi rasa, dan pemasaran menjadi bagian penting dalam mempertahankan usaha.

Struktur organisasi UMKM bersifat sederhana. Pemilik bertindak sebagai manajer yang mengelola perencanaan, pengadaan bahan baku, keuangan, pengawasan produksi, pemasaran, dan pengambilan keputusan. Bagian produksi bertugas menyiapkan bahan, mengolah, menggoreng, membumbui, dan mengemas produk. Bagian pemasaran atau distribusi bertugas menyalurkan produk kepada konsumen dan mengatur pengiriman. Struktur sederhana tersebut sesuai dengan karakter usaha mikro, tetapi pembagian tugas tetap diperlukan agar pekerjaan tidak saling tumpang tindih.

2. Proses Produksi Jagung Goreng dan Keripik Singkong

Proses produksi UMKM Jajanan Ardilla dimulai dari pengadaan bahan baku, persiapan, pengolahan, penggorengan, pemberian bumbu,

penirisan, dan pengemasan. Produksi dilakukan secara manual menggunakan peralatan yang dimiliki usaha. Pengadaan jagung pulut umumnya dilakukan di Pasar Tradisional Oesao dan melalui pemasok langganan. Jagung pulut dipilih karena teksturnya pulen, cita rasanya gurih, dan dinilai menghasilkan mutu produk yang baik. Pemilik dapat menyimpan stok jagung dalam jumlah besar ketika diperlukan untuk mengantisipasi peningkatan permintaan.

Pengadaan singkong dilakukan terutama melalui Pasar Tradisional Oesao. Berbeda dengan jagung pulut yang relatif lebih tahan disimpan, singkong lebih diutamakan dalam keadaan segar sehingga pembeliannya disesuaikan dengan kebutuhan produksi. Pemilihan bahan baku memperlihatkan bahwa kualitas bahan menjadi bagian awal dari pengendalian mutu. Ketersediaan bahan baku yang mudah diperoleh juga membantu menjaga kontinuitas produksi.

Pada produksi jagung goreng, bahan yang digunakan meliputi jagung pulut kering, bawang merah, bawang putih, cabai, daun jeruk, sereh, garam, penyedap rasa, minyak goreng, plastik kemasan, dan kayu bakar. Peralatannya antara lain dandang, saringan minyak atau serok, sutel, baskom aluminium, timbangan, pisau, baskom saringan, cobek atau batu ulek, dan ember. Jagung disortir, dicuci dua kali, kemudian direbus sekitar satu jam sampai teksturnya sedikit lunak. Setelah ditiriskan, jagung digoreng hingga

matang dengan warna kuning kecokelatan, kemudian ditiriskan dan didinginkan.

Setelah jagung dingin, bumbu dibuat dari cabai, bawang merah, sereh, dan daun jeruk. Bumbu dihaluskan atau diiris sesuai bahan, kemudian ditumis dan diberi garam serta penyedap rasa. Rasa bumbu diperiksa sebelum jagung dicampurkan. Jagung kemudian diaduk hingga seluruh permukaan terlapisi bumbu secara merata. Produk didinginkan, ditimbang, dan dikemas dalam ukuran 200 gram dan 1 kilogram sebelum dipasarkan.

Pada produksi keripik singkong, bahan utama berupa singkong dilengkapi dengan bawang merah, bawang putih, cabai, sereh, garam, penyedap rasa, minyak goreng, plastik kemasan, dan kayu bakar. Peralatan meliputi dandang, saringan minyak, sutel, baskom aluminium, timbangan, pisau, parutan, baskom saringan, cobek atau batu ulek, dan ember. Singkong dipilih dan disortir, dikupas, dicuci, kemudian diiris tipis dengan ukuran yang seragam. Irisan dicuci kembali dan ditiriskan sebelum digoreng.

Keripik digoreng sampai berwarna kekuningan, kemudian ditiriskan. Bumbu dibuat dengan menghaluskan cabai, bawang merah, bawang putih, dan sereh, lalu ditumis dan diberi garam serta penyedap rasa. Setelah rasa sesuai, keripik dicampurkan dengan bumbu sampai merata, didinginkan, ditimbang dalam ukuran 200 gram, dan dikemas. Tahapan yang berurutan tersebut

menunjukkan bahwa proses produksi tidak hanya menghasilkan produk, tetapi juga mengandung kegiatan pengendalian mutu melalui pemilihan bahan, keseragaman ukuran, tingkat kematangan, rasa, dan berat kemasan.

3. Peran Fungsi Manajemen dalam Produksi

Perencanaan (*planning*) pada UMKM Jajanan Ardilla dilakukan secara rutin setiap minggu sebelum produksi. Kegiatan produksi dilakukan dua kali seminggu. Pemilik memperkirakan permintaan berdasarkan penjualan sebelumnya dan pesanan yang telah diterima, kemudian menentukan jumlah produk yang akan dibuat. Perencanaan juga mencakup kebutuhan jagung, singkong, bahan penolong, modal, tenaga kerja, peralatan, dan distribusi. Sistem ini membantu mengurangi risiko kekurangan bahan baku, kelebihan produksi, dan keterlambatan pengiriman.

Perencanaan masih bersifat sederhana dan banyak didasarkan pada pengalaman pemilik. Kondisi tersebut sesuai dengan karakter usaha mikro, tetapi menjadi titik yang perlu diperbaiki karena penelitian juga menemukan bahwa pencatatan administrasi dan evaluasi perencanaan belum optimal. Ketidaksesuaian antara jumlah pesanan dan jumlah produk yang dikirim menunjukkan bahwa perencanaan perlu didukung pencatatan yang lebih teratur. Temuan ini sejalan dengan Sari dan Rahardjo (2020) yang menekankan pentingnya perencanaan

produksi untuk meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku, tenaga kerja, dan jadwal produksi.

Pengorganisasian (*organizing*) diwujudkan melalui pembagian tugas. Dua tenaga kerja menangani kegiatan produksi dengan pembagian berdasarkan jenis produk. Pekerja pertama menangani jagung goreng, mulai dari perebusan, penirisan, penggorengan, sampai pemberian bumbu. Pekerja kedua menangani keripik singkong, mulai dari pengupasan, pencucian, pengirisan atau pamarutan, penggorengan, sampai pemberian bumbu. Pengemasan dilakukan dengan melibatkan pekerja produksi dan pemilik untuk memastikan berat, kebersihan, dan kerapian kemasan.

Dua pekerja lainnya berperan dalam distribusi berdasarkan wilayah. Satu pekerja mengantar produk ke konsumen di Kabupaten Kupang, sedangkan pekerja lainnya menangani wilayah Kota Kupang dan pesanan luar kota melalui jasa pengiriman. Pembagian tersebut membantu mengurangi tumpang tindih pekerjaan, memperjelas tanggung jawab, dan mendukung ketepatan distribusi. Temuan ini sesuai dengan prinsip pengorganisasian yang menempatkan pembagian kerja sebagai bagian penting dalam meningkatkan koordinasi dan efisiensi.

Pelaksanaan (*actuating*) dilakukan secara langsung oleh pemilik. Pemilik memberikan arahan agar tenaga kerja mempertahankan cita rasa, warna

produk, kebersihan bahan, peralatan, tempat kerja, dan tenaga kerja. Arahan juga diberikan kepada bagian distribusi agar produk dikirim tepat waktu, jumlahnya sesuai pesanan, dan kondisi produk tetap aman. Selain arahan, pemilik memberikan motivasi berupa kata-kata penyemangat, apresiasi terhadap hasil kerja, serta menciptakan suasana kerja yang nyaman.

Pemilik juga melakukan pendampingan selama proses produksi. Pendampingan dimulai dari persiapan bahan baku sampai pengemasan. Jika ditemukan kesalahan, pemilik dapat memberikan koreksi secara langsung. Pola pelaksanaan seperti ini menunjukkan bahwa fungsi *actuating* pada usaha mikro tidak selalu diwujudkan melalui sistem formal, tetapi dapat dilakukan melalui komunikasi langsung, bimbingan, dan keterlibatan pemilik dalam kegiatan operasional.

Pengawasan (*controlling*) dilakukan secara langsung sejak pemilihan bahan baku hingga produk diterima konsumen. Pada jagung goreng, pengawasan mencakup kualitas jagung, kebersihan, tingkat kematangan saat perebusan, penggorengan, konsistensi bumbu, dan kondisi bahan penolong. Pada keripik singkong, pengawasan mencakup kesegaran singkong, ketebalan irisan, tingkat kematangan, warna, dan rasa. Pemilik juga mengawasi pelaksanaan tugas tenaga kerja dan memberikan teguran serta arahan apabila terjadi kesalahan.

Pengawasan dilakukan pula setelah produksi dan distribusi. Keluhan konsumen, seperti tingkat kepedasan, ukuran produk, atau kualitas kemasan, digunakan sebagai bahan evaluasi untuk perbaikan proses berikutnya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan POAC telah berjalan cukup baik, tetapi masih sederhana dan belum sepenuhnya formal. Penguatan pencatatan, standar kerja, evaluasi rutin, dan perencanaan usaha dapat membantu memperjelas proses pengendalian dan mendukung keberlanjutan usaha.

4. Biaya, Penerimaan, dan Keuntungan Usaha

Analisis keuntungan dilakukan menggunakan metode Full Costing dengan memasukkan unsur biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead. Biaya variabel jagung goreng per bulan sebesar Rp3.040.000, sedangkan biaya variabel keripik singkong sebesar Rp2.560.000. Komponen terbesar pada jagung goreng adalah jagung sebesar Rp1.200.000, sedangkan pada keripik singkong adalah ubi kayu sebesar Rp800.000. Biaya kemasan dan cabai juga menjadi komponen yang cukup besar pada kedua produk.

Biaya tetap bersama per bulan sebesar Rp1.024.000, terdiri atas penyusutan alat sebesar Rp24.000 dan biaya tenaga kerja sebesar Rp1.000.000. Penyusutan dihitung dari penggunaan 11 jenis peralatan produksi. Memasukkan penyusutan dalam perhitungan Full Costing membuat informasi biaya lebih lengkap karena pemakaian aset tetap tetap memiliki

konsekuensi ekonomi meskipun pengeluarannya tidak terjadi setiap kali produksi.

Tabel 1. Rekapitulasi Penerimaan dan Keuntungan Jagung Goreng dan Keripik Singkong per Bulan

Komponen Analisis	Jagung Goreng (Rp)	Keripik Singkong (Rp)	Total Usaha (Rp)
Total Penerimaan	8.200.000	5.300.000	13.500.000
Total Biaya Produksi	3.552.000	3.072.000	6.624.000
Keuntungan Bersih	4.648.000	2.228.000	6.876.000

Sumber: Hasil Olahan Data Primer, 2026.

Berdasarkan tabel tersebut, total penerimaan usaha mencapai Rp13.500.000 per bulan. Penerimaan jagung goreng sebesar Rp8.200.000 berasal dari penjualan kemasan 200 gram dan 1 kilogram. Jagung goreng 200 gram diproduksi sebanyak 580 bungkus dengan harga Rp10.000 per bungkus dan menghasilkan Rp5.800.000. Jagung goreng 1 kilogram diproduksi sebanyak 30 bungkus dengan harga Rp80.000 dan menghasilkan Rp2.400.000. Keripik singkong 200 gram diproduksi sebanyak 530 bungkus dengan harga Rp10.000 sehingga menghasilkan penerimaan Rp5.300.000. Secara keseluruhan, produksi mencapai 1.140 bungkus per bulan.

Total biaya produksi mencapai Rp6.624.000 per bulan, terdiri atas biaya jagung goreng Rp3.552.000 dan keripik singkong Rp3.072.000. Setelah penerimaan dikurangi total biaya produksi, diperoleh keuntungan bersih Rp6.876.000 per bulan. Jagung goreng

menghasilkan laba Rp4.648.000, sedangkan keripik singkong menghasilkan laba Rp2.228.000. Hasil ini menunjukkan bahwa kedua produk memberikan kontribusi positif terhadap keuntungan usaha.

Perbedaan penerimaan dan keuntungan dipengaruhi oleh kombinasi harga jual, jumlah produk yang terjual, kebutuhan bahan baku, bahan penolong, dan biaya produksi. Jagung goreng 200 gram memiliki volume penjualan paling tinggi, sedangkan kemasan 1 kilogram memiliki volume penjualan lebih rendah tetapi harga per unit lebih tinggi. Keripik singkong memberikan penerimaan yang relatif stabil. Variasi ukuran kemasan memungkinkan usaha menjangkau konsumen dengan kemampuan dan kebutuhan pembelian yang berbeda.

Penggunaan Full Costing memberikan gambaran biaya yang lebih lengkap karena biaya produksi tidak hanya dilihat dari bahan baku, tetapi juga tenaga kerja dan penyusutan peralatan. Hasil ini sejalan dengan pembahasan dalam skripsi mengenai pentingnya memasukkan seluruh unsur biaya produksi dalam perhitungan laba. Informasi biaya yang lengkap dapat digunakan sebagai dasar evaluasi kinerja keuangan, penentuan harga jual, dan pengambilan keputusan usaha.

Temuan keuntungan juga memperlihatkan bahwa penerapan manajemen memiliki hubungan praktis dengan kinerja produksi. Perencanaan bahan baku membantu menjaga kontinuitas produksi, pengorganisasian

memperjelas pekerjaan, pelaksanaan mendukung disiplin dan mutu, sedangkan pengawasan mengurangi kesalahan dan membantu menjaga standar produk. Walaupun penelitian ini tidak menggunakan analisis statistik untuk menguji hubungan kausal, temuan lapangan menunjukkan bahwa fungsi-fungsi tersebut berjalan bersamaan dengan kegiatan produksi yang mampu menghasilkan penerimaan lebih besar daripada biaya produksi.

5. Pembahasan dan Keterkaitan dengan Penelitian Terdahulu

Temuan mengenai perencanaan produksi mendukung hasil Sari dan Rahardjo (2020) yang dalam kajian penelitian terdahulu menunjukkan bahwa pengelolaan produksi yang terorganisir dapat meningkatkan efisiensi kerja dan menekan biaya operasional. Pada UMKM Jajanan Ardilla, perencanaan dilakukan berdasarkan pengalaman, penjualan sebelumnya, dan pesanan yang telah diterima. Kesamaannya terletak pada fungsi perencanaan sebagai dasar penyediaan bahan dan penentuan volume produksi, sedangkan perbedaannya adalah sistem pada Jajanan Ardilla masih sederhana dan belum didukung administrasi formal.

Temuan mengenai pengorganisasian memperlihatkan bahwa pembagian kerja berdasarkan jenis produk dan wilayah distribusi membantu mengurangi tumpang tindih pekerjaan. Kondisi tersebut mendukung prinsip bahwa spesialisasi dan pembagian tanggung jawab dapat

meningkatkan koordinasi. Namun, karena struktur organisasi masih sederhana, beberapa fungsi masih terpusat pada pemilik. Kondisi ini merupakan karakter yang umum pada usaha mikro dan sekaligus menjadi alasan pentingnya pengembangan sistem kerja yang lebih terstruktur ketika usaha berkembang.

Temuan mengenai pelaksanaan sejalan dengan Fitria (2021) yang menempatkan manajemen sebagai bagian penting dalam kinerja UMKM. Pada objek penelitian, pelaksanaan tidak hanya berupa instruksi, tetapi juga komunikasi, motivasi, apresiasi, dan pendampingan. Keterlibatan pemilik memungkinkan koreksi dilakukan secara cepat ketika ditemukan kesalahan dalam proses produksi. Pendekatan langsung tersebut sesuai dengan skala usaha yang masih kecil dan jumlah tenaga kerja yang terbatas.

Temuan mengenai pengawasan mendukung prinsip pengendalian mutu dalam usaha pengolahan pangan. Pengawasan terhadap bahan baku, proses pengolahan, penggorengan, bumbu, kebersihan, kemasan, dan distribusi menunjukkan bahwa mutu dibangun sejak awal proses sampai produk diterima konsumen. Penggunaan umpan balik konsumen sebagai bahan evaluasi juga memperlihatkan bahwa pengawasan tidak berhenti pada kegiatan produksi, tetapi berlanjut pada evaluasi pascapenjualan.

Dari sisi keuntungan, hasil penelitian mendukung Mardiana (2022)

yang menekankan pentingnya pemahaman terhadap biaya dan pendapatan dalam pengelolaan usaha mikro. Perhitungan Full Costing pada UMKM Jajanan Ardilla menghasilkan informasi keuntungan yang mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja, dan penyusutan peralatan. Dengan demikian, pemilik memperoleh dasar yang lebih lengkap untuk menilai hasil usaha dibandingkan apabila hanya menghitung pengeluaran kas secara langsung.

Temuan mengenai keripik singkong juga berkaitan dengan Andreansyah et al. (2024) yang membahas potensi dan strategi pengembangan usaha keripik singkong berbasis UMKM. Pada Jajanan Ardilla, keripik singkong menjadi salah satu produk utama bersama jagung goreng. Pengembangan produk tetap perlu mempertimbangkan permintaan pasar, biaya produksi, mutu, dan kemampuan usaha dalam mengelola sumber daya.

Secara keseluruhan, penelitian menunjukkan bahwa manajemen pada UMKM Jajanan Ardilla telah diterapkan dalam bentuk yang praktis dan sesuai skala usaha. Keterbatasan utama bukan pada ketiadaan fungsi manajemen, melainkan pada belum optimalnya formalitas pencatatan administrasi dan evaluasi perencanaan. Karena itu, penguatan sistem pencatatan biaya, penjualan, persediaan, pesanan, dan evaluasi produksi dapat menjadi langkah yang relevan untuk meningkatkan efektivitas pengelolaan usaha.

KESIMPULAN

Proses produksi jajanan jagung goreng dan keripik singkong pada UMKM Jajanan Ardilla dilakukan melalui tahapan pengadaan bahan baku, persiapan bahan dan peralatan, pengolahan, penggorengan, pemberian bumbu, penirisan, dan pengemasan. Proses masih dilakukan secara manual dengan peralatan milik usaha. Pemilihan bahan baku yang baik, pengawasan tingkat kematangan, konsistensi bumbu, kebersihan, dan ketepatan berat kemasan mendukung kualitas produk.

Penerapan fungsi manajemen pada UMKM Jajanan Ardilla meliputi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan. Perencanaan dilakukan dengan memperkirakan permintaan dan menyiapkan bahan serta kebutuhan produksi; pengorganisasian dilakukan melalui pembagian tugas; pelaksanaan dilakukan melalui arahan, motivasi, komunikasi, dan pendampingan; sedangkan pengawasan dilakukan secara langsung dari bahan baku sampai distribusi. Keempat fungsi tersebut telah berjalan cukup baik, tetapi pencatatan administrasi dan perencanaan usaha masih perlu ditingkatkan.

Berdasarkan perhitungan Full Costing, penerimaan UMKM Jajanan Ardilla sebesar Rp13.500.000 per bulan dan total biaya produksi sebesar Rp6.624.000 per bulan, sehingga diperoleh keuntungan bersih Rp6.876.000 per bulan. Jagung goreng menghasilkan keuntungan Rp4.648.000

dan keripik singkong Rp2.228.000. Nilai penerimaan yang lebih besar daripada total biaya produksi menunjukkan bahwa kedua kegiatan produksi memberikan hasil usaha positif pada periode penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Tri Wahyu. (2021). *Bisnis Mikro, Kecil dan Menengah*. Malang: CV. Literasi Perkasa Nusantara.
- Andreansyah, A., Ginting, Z. N. A., & Tim Peneliti. (2024). Analisis Strategi Pengembangan Usaha Keripik Singkong Berbasis UMKM di Indonesia. *Jurnal Innovative*, 6(2), 185–198.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2025). *Pertumbuhan ekonomi Indonesia triwulan III-2025*.
- Bateman, T. S., & Snell, S. A. (2020). *Management* (13th ed.). McGraw-Hill Education.
- Fitria, T. (2021). Pengaruh Manajemen Terhadap Kinerja UMKM: Studi Deskriptif Kualitatif. *Jurnal Manajemen Usahawan Indonesia*, 10(1), 45–62.
- Food and Agriculture Organization. (2022). *Good Hygienic Practices in Small Food Processing Enterprises*. <https://www.fao.org>
- Hadi, Y. (2021). Pengembangan Kualitas dan Rencana Relokasi Proses Produksi Bawang Hitam (Black Garlic) pada UMKM N'Up. *Charitas: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1–12.
- <https://doi.org/10.25170/charitas.v1i1.2689>
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2016). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management* (12th ed.).
- Ishak, A., Sabijono, H., & Afandi, D. (2022). Evaluasi perhitungan harga pokok produksi di UMKM Nur Inaton (kacang vernis) Kotamobagu. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum*.
- International Labour Organization. (2021). *Productivity Ecosystems for Small Enterprises*. <https://www.ilo.org>
- Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia. (2020). *KUMKM dalam Angka 2020*.
- Kementerian Kesehatan RI. (2023). *Manfaat konsumsi jagung bagi kesehatan*.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2021). *Principles of Marketing* (18th Global ed.). Pearson. <https://www.pearson.com>
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th Global ed.).
- Kurniati, E. D. (2024). Strategi pengembangan UKM berbasis inovasi di Kabupaten Semarang. *Jurnal Manajemen dan Inovasi Ekonomi*, 2(1), 45–58.
- Mankiw, N. G. (2016). *Principles of Economics* (8th ed.). Cengage Learning.
- Mardiana, R. (2022). *Analisis Penerapan Manajemen*

- Keuangan pada Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Batik di Sebrang Kota Jambi.
- Mulyadi. (2018). Akuntansi Biaya (Edisi ke-5). Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Pratiwi, D., & Hidayat, R. (2022). Analisis Penerapan Metode Full Costing dalam Penentuan Harga Pokok Produksi pada UMKM Pengolahan Pangan. *Jurnal Akuntansi dan Manajemen*.
- Restiani Rini, dkk. (2022). Karakter Morfologi Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz.) Varietas Lokal Pelalawan. *Jurnal Agronomi Indonesia*, 50(2), 112–125.
- Sari, N. P., & Rahardjo, T. B. (2020). Optimalisasi Manajemen Produksi untuk Peningkatan Efisiensi dan Profitabilitas UMKM.
- Schermerhorn, J. R., Jr., Bachrach, D. G., & Wright, B. (2019). *Management* (13th ed.). Wiley.
- Subhaktiyasa, P. G. (2024). Menentukan Populasi Dan Sampel: Pendekatan Metodologi Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 9(4), 2721–2731.
- Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suharto. (2017). *Pengelolaan Usaha Kecil*. Pustaka Pelajar.
- Sujarweni, V. W. (2016). *Perencanaan, Pengendalian Manajemen dan Pemasaran dalam Koperasi dan UMKM*. Pustaka Baru Press.
- Tambunan, T. (2012). *Perkembangan dan Masalah Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah di Indonesia*. Ghalia Indonesia.
- Terry, G. R. (2015). *Principles of Management*. Richard D. Irwin, Inc.
- Wulandari, S., & Lalu, N. (2019). Nilai Gizi Jagung dan Potensinya dalam Pangan. Dalam *Teknologi Budidaya Tanaman Jagung & Sorghum*. Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros.
- Yin, R. K. (2018). *Case study research and applications: Design and methods* (6th ed.). SAGE Publications.
- Zimmerer, T. W., Scarborough, N. M., & Wilson, D. (2016). *Essentials of Entrepreneurship and Small Business Management* (8th ed.).