

BAB I

PENDAHULUAN

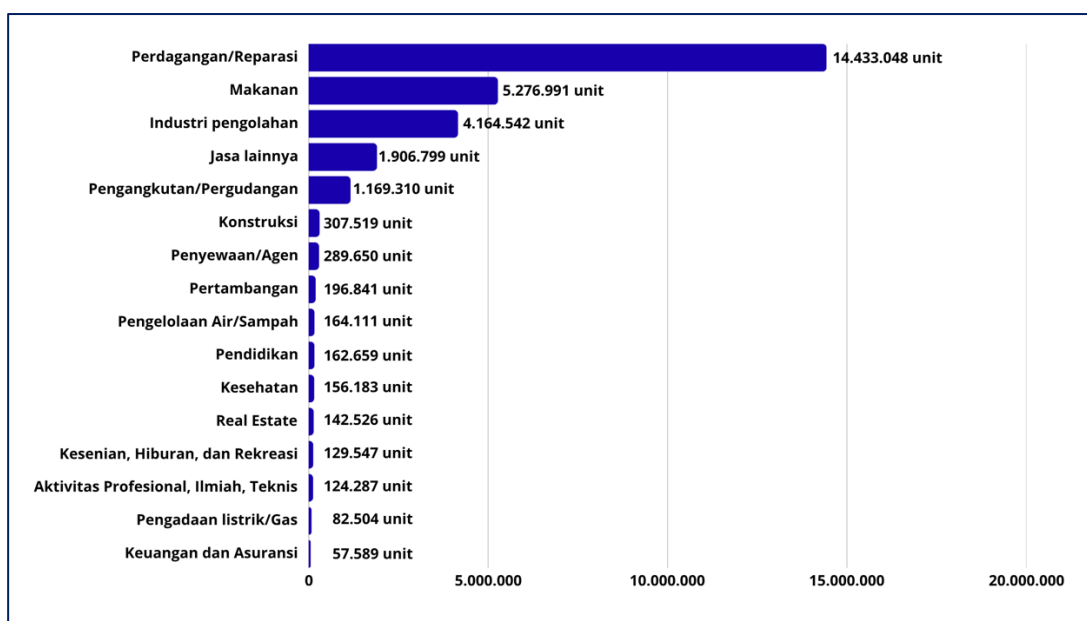
1.1 Latar Belakang Penelitian

Dunia usaha saat ini mengalami persaingan yang semakin ketat seiring dengan meningkatnya kebutuhan dan pola konsumsi masyarakat. Perubahan gaya hidup, kemajuan teknologi, serta meningkatnya minat masyarakat terhadap produk yang praktis dan berkualitas menyebabkan perusahaan dituntut untuk mampu beradaptasi dengan kondisi pasar yang terus berubah. Persaingan usaha tidak hanya terjadi pada perusahaan berskala besar, tetapi juga pada usaha kecil dan menengah yang bergerak di berbagai bidang, termasuk bidang makanan. Kondisi tersebut menyebabkan setiap pelaku usaha harus memiliki strategi yang tepat agar mampu mempertahankan usahanya serta memperoleh keuntungan yang optimal.

Sektor makanan merupakan salah satu bidang usaha yang memiliki peranan penting dalam mendukung pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap produk makanan serta perubahan gaya hidup yang semakin modern menyebabkan permintaan terhadap produk makanan siap konsumsi terus mengalami peningkatan. Selain itu, perkembangan teknologi digital dan layanan pesan antar turut mendorong pertumbuhan usaha di bidang makanan karena memudahkan pelaku usaha dalam menjangkau konsumen secara lebih luas dan efisien.

Meningkatnya pertumbuhan sektor makanan turut mendorong bertambahnya jumlah pelaku usaha di Indonesia. Berdasarkan data yang dirilis oleh Kamar

Dagang dan Industri Indonesia (KADIN), jumlah usaha yang tercatat di Indonesia mencapai sekitar 30,18 juta unit usaha hingga akhir tahun 2024. Jumlah sektor usaha yang sudah tercatat di Kementerian UMKM terdapat pada Gambar 1.1.



Gambar 1.1

Jumlah Unit Usaha di Indonesia Berdasarkan Sektor Usaha

Sumber: Kamar Dagang Indonesia (KADIN)

Grafik pada Gambar 1.1 menunjukkan sektor makanan menempati posisi kedua tertinggi setelah sektor perdagangan dengan jumlah sekitar 5.276.991 unit usaha, yang menunjukkan bahwa subsektor ini memiliki kontribusi besar dalam perkembangan usaha. Tingginya jumlah unit usaha pada sektor makanan menunjukkan bahwa bidang ini memiliki peluang pasar yang cukup besar dan terus diminati oleh masyarakat. Perkembangan unit usaha sektor makanan juga terlihat signifikan di tingkat daerah, salah satunya di Provinsi Jawa Barat yang dikenal sebagai salah satu pusat aktivitas ekonomi dan industri kreatif di Indonesia. Jumlah unit usaha makanan menurut provinsi terdapat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1
Jumlah Unit Usaha Makanan Menurut Provinsi Tahun 2024

No	Provinsi	Total Usaha
1	Aceh	77.407
2	Sumatera Utara	248.291
3	Sumatera Barat	105.143
4	Riau	104.090
5	Jambi	43.782
6	Sumatera Selatan	93.853
7	Bengkulu	26.824
8	Lampung	100.209
9	Kep.Bangka Belitung	17.950
10	Kepulauan Riau	31.350
11	DKI Jakarta	378.665
12	Jawa Barat	1.231.975
13	Jawa Tengah	864.063
14	D.I Yogyakarta	78.851
15	Jawa Timur	901.417
16	Banten	249.360
17	Bali	82.749
18	Nusa Tenggara Barat	65.200
19	Nusa Tenggara Timur	17.053
20	Kalimantan Barat	51.584
21	Kalimantan Tengah	38.139
22	Kalimantan Selatan	84.026
23	Kalimantan Timur	75.651
24	Kalimantan Utara	13.256
25	Sulawesi Utara	41.402
26	Sulawesi Tengah	36.777
27	Sulawesi Selatan	98.318
28	Sulawesi Tenggara	31.271
29	Gorontalo	19.718
30	Sulawesi Barat	15.311
31	Maluku	15.889
32	Maluku Utara	9.564
33	Papua Barat	8.325
34	Papua	19.528
Indonesia		5.276.991

Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS),2024

Tabel 1.1 menunjukkan bahwa jumlah unit usaha pada sektor makanan terbanyak berada di Jawa Barat dengan total sebanyak 1.231.975 unit usaha. Jumlah tersebut menunjukkan bahwa sektor makanan memiliki perkembangan yang cukup pesat dan menjadi salah satu bidang usaha yang banyak diminati. Tingginya jumlah unit usaha makanan juga mencerminkan besarnya peluang pasar serta tingginya permintaan konsumen terhadap berbagai produk makanan. Selain itu, kondisi tersebut menunjukkan bahwa sektor makanan memiliki peran penting dalam mendukung aktivitas perekonomian dan perkembangan usaha di Provinsi Jawa Barat.

Berdasarkan wilayah kabupaten dan kota di Provinsi Jawa Barat, persebaran usaha makanan menunjukkan konsentrasi yang cukup tinggi di beberapa daerah yang menjadi pusat aktivitas usaha makanan karena tingginya jumlah pelaku usaha yang bergerak pada bidang tersebut. Kabupaten Bogor tercatat sebagai daerah dengan jumlah usaha makanan terbanyak di Jawa Barat, yaitu sekitar 204.302 unit usaha. Posisi tersebut kemudian diikuti oleh Kabupaten Bandung dengan jumlah sekitar 192.442 unit usaha. Sementara itu, Kota Bandung berada pada urutan ketiga dengan jumlah sekitar 187.355 unit usaha makanan. Tingginya jumlah usaha makanan di wilayah tersebut menunjukkan bahwa sektor makanan memiliki peluang usaha yang cukup besar serta diminati oleh masyarakat. Hal tersebut mendorong pelaku usaha untuk mampu mengelola kegiatan produksinya secara efektif agar dapat mempertahankan keberlangsungan usaha. Kondisi ini dapat dilihat dari data pertumbuhan jumlah usaha mikro berdasarkan jenis usaha di Kota Bandung yang disajikan pada Tabel 1.2.

Tabel 1.2
Jumlah Usaha Mikro Berdasarkan Jenis Usaha di Kota Bandung Tahun
2023–2025

Jenis Usaha Mikro	Tahun 2023	Kenaikan	Tahun 2024	Kenaikan	Tahun 2025
Kuliner	4.024	18,36 %	4.763	16,21 %	5.535
Perdagangan	1.685	10,45 %	1.861	5,32 %	1.960
<i>Fashion</i>	1.516	10,16 %	1.670	8,69 %	1.815
Jasa	991	7,27 %	1.063	5,74 %	1.124
<i>Handicraft</i>	664	5,72 %	702	10,97 %	779
Lainnya	806	6,33 %	857	6,30 %	911
Total	9.686	12,70%	10.916	11,07 %	12.124

Sumber: Dinas Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Kota Bandung

Tabel 1.2 menunjukkan bahwa jumlah usaha mikro dalam bidang kuliner mengalami perkembangan yang pesat, yaitu meningkat sebesar 12,70% dengan total 10.916 unit usaha pada tahun 2024 dan 11,07% dengan total 12.124 unit usaha pada tahun 2025. Pertumbuhan usaha kuliner dipengaruhi oleh tingginya kebutuhan masyarakat terhadap produk makanan, kemudahan dalam memulai usaha, serta perkembangan teknologi digital dan layanan pesan antar yang mempermudah pemasaran dan menjangkau konsumen lebih luas.

Di antara berbagai jenis usaha kuliner yang berkembang, produk kue dan bolu merupakan salah satu jenis usaha yang cukup banyak diminati terutama produk bolu. Salah satu jenis bolu yang cukup diminati oleh berbagai kalangan konsumen adalah bolu *chiffon* karena memiliki tekstur yang ringan, lembut, dan berpori halus. Produk bolu *chiffon* juga dinilai memiliki peluang usaha yang cukup baik karena dapat dikembangkan ke dalam berbagai varian rasa dan topping. Proses produksi

bolu relatif tidak terlalu kompleks dan bahan baku yang digunakan mudah diperoleh, sehingga banyak pelaku usaha mikro yang memilih produk ini sebagai usaha kuliner yang dijalankan. Kondisi tersebut menyebabkan semakin banyaknya usaha mikro yang memproduksi berbagai jenis bolu di wilayah Kota dan Kabupaten Bandung.

Berikut ini merupakan beberapa nama usaha yang bergerak di bidang makanan, khususnya dalam produksi bolu di Kota dan Kabupaten Bandung. Adapun daftar nama usaha tersebut disajikan pada Tabel 1.3.

Tabel 1.3
Daftar Nama Usaha Bolu di Kota dan Kabupaten Bandung

No	Nama Usaha	Alamat	Produk	Rating
1	Chiffon De Bandung	Jl. Komp. Griya Caraka Raya No.B 10, Cisaranten Endah	Memproduksi jenis bolu <i>chiffon</i> dengan enam varian rasa yaitu original, <i>double cheese</i> , <i>extra cheese</i> , <i>super cheese</i> , <i>choco silk</i> , dan <i>choco noir</i> .	5,0
2	Chiffon Cake (bymamaZara)	Gg. Bahagia, Wates, Kec. Bandung Kidul	Memproduksi bolu <i>chiffon</i> dengan tujuh varian rasa yaitu original, <i>triple cheese</i> , ketan hitam, <i>choco banana</i> , pandan, <i>double choco</i> dan <i>brown sugar</i> .	5,0
3	Dapoer Chiffon Bandung	Kp Mekarsari No.RT06/027, Kec. Baleendah	Memproduksi bolu <i>chiffon</i> dengan sepuluh varian rasa yaitu pandan, keju special, marmer, original, chocip, gula jawa, tuti fruti, ketan	5,0

No	Nama Usaha	Alamat	Produk	Rating
			hitam, pandan keju, dan keju chocip.	
4	Petite Kurumi A Yani	Jl. A. Yani No.170, Malabar, Kec. Lengkong	Memproduksi bolu <i>chiffon</i> dengan sepuluh varian rasa yaitu <i>cheese</i> , <i>chocolate nuts</i> , <i>chocolate early grey</i> , <i>pumpkin</i> , ubi ungu, <i>matcha</i> , <i>orange</i> , pandan, pandan <i>cheese</i> , dan <i>choco cheese</i> .	4,9
5	Bolu Keju Sabilulungan	Jl. Terusan Al Fathu No.12, Soreang	Memproduksi jenis bolu <i>chiffon</i> dengan lima varian varian rasa keju, pandan, red velvet, ketan hitam dan coklat	4,9
6	Sucré Pâtissier and Chocolatie	Jl. Kaca-kaca Wetan No.3B, Paledang	Memproduksi jenis bolu <i>chiffon</i> dengan sembilan varian rasa <i>banana choco</i> , <i>cheese</i> , <i>chocolate</i> , <i>coffe</i> <i>orange marble</i> , <i>earl grey</i> , ketan hitam, <i>mint chocochips</i> , <i>orange</i> , pandan <i>cheese</i> .	4,9
7	Bolu Kiju Soreang (Bokis)	Jl. Cagak, RT.001/RW.005, Sekarwangi	Memproduksi bolu <i>chiffon</i> dengan delapan varian rasa original, pandan, pisang, coklat, kopi, ubi ungu, coklat spesial dan keju spesial.	4,6

Sumber: *Google Maps* diolah kembali peneliti 2026

Berdasarkan Tabel 1.3, terdapat tujuh usaha yang memproduksi bolu *chiffon* di Kota dan Kabupaten Bandung. Jumlah tersebut menunjukkan seluruh usaha yang memproduksi bolu *chiffon* di wilayah tersebut. Di antara ketujuh usaha tersebut, Bolu Kiju Soreang memiliki *rating* terendah yaitu sebesar 4,6 dibandingkan dengan

usaha sejenis lainnya. Oleh karena itu, Bolu Kiju Soreang dipilih sebagai lokasi penelitian. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, permintaan terhadap Bolu Kiju Soreang tidak stabil karena penentuan jumlah produksi setiap varian produk saat ini masih didasarkan pada perkiraan data historis sebelumnya dan pengalaman pemilik usaha. Sehubungan dengan kondisi tersebut, penelitian ini menggunakan metode simpleks karena Bolu Kiju Soreang memiliki lebih dari satu varian produk yang perlu ditentukan jumlah produksinya secara optimal untuk memperoleh kombinasi jumlah produksi dari enam varian produk agar dapat menghasilkan keuntungan yang maksimal.

Bolu Kiju Soreang merupakan salah satu usaha kuliner yang bergerak di bidang produksi dan penjualan kue bolu dengan berbagai varian rasa. Usaha ini berlokasi di wilayah Soreang, Kabupaten Bandung, dan termasuk dalam kategori usaha mikro yang memproduksi makanan ringan yang cukup diminati oleh masyarakat. Bolu Kiju Soreang memproduksi jenis bolu *chiffon*, yaitu salah satu jenis kue bolu yang memiliki tekstur ringan, lembut, dan berpori halus. Bolu *chiffon* dibuat dengan teknik pengolahan khusus yang memisahkan pengocokan putih telur dan kuning telur sehingga menghasilkan adonan yang lebih mengembang dan memiliki tekstur yang lebih lembut dibandingkan dengan jenis bolu pada umumnya. Karakteristik bolu *chiffon* yang ringan dan lembut membuat produk ini cukup diminati oleh berbagai kalangan konsumen.

Bolu Kiju Soreang mulai berkembang sejak tahun 2021. Pada awalnya, pemilik usaha menjalankan usaha di bidang penjualan kopi. Namun, pada masa pandemi COVID-19 penjualan kopi mengalami penurunan sehingga mendorong

pemilik usaha untuk mencari alternatif produk yang dapat mempertahankan keberlangsungan usaha. Berdasarkan kondisi tersebut, pemilik usaha kemudian melakukan riset dan eksperimen dalam pembuatan bolu *chiffon* sebagai produk baru. Sejak saat itu, usaha Bolu Kiju Soreang mulai berkembang sebagai usaha kuliner yang berfokus pada produksi dan penjualan bolu *chiffon* berbagai varian rasa.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, kapasitas produksi Bolu Kiju Soreang dalam satu hari berkisar 300 box, dengan kapasitas maksimal produksi mencapai sekitar 400 box per hari. Proses produksi tersebut dilakukan dengan mempertimbangkan ketersediaan bahan baku, waktu produksi, serta tenaga kerja yang tersedia. Namun, perbedaan tingkat permintaan pada setiap varian produk menyebabkan usaha perlu menentukan jumlah produksi yang tepat agar penggunaan sumber daya dapat dilakukan secara lebih efisien.

Adapun varian rasa produk Bolu Kiju Soreang beserta harga penjualannya terdapat pada Tabel 1.4.

Tabel 1.4
Varian Rasa Produk Bolu Chiffon yang Diproduksi Bolu Kiju Soreang
(Bokis)

Varian Rasa	Harga
Bolu Kiju Original	Rp. 28.000
Bolu Kiju Pandan	Rp. 28.000
Bolu Kiju Coklat	Rp. 30.000
Bolu Kiju Pisang	Rp. 30.000
Bolu Kiju Spesial	Rp. 38.000
Bolu Kiju Coklat Spesial	Rp. 38.000

Sumber: Bolu Kiju Soreang (Bokis) yang diolah kembali peneliti 2026

Tabel 1.4 menunjukkan Bolu Kiju Soreang memiliki beberapa varian rasa bolu *chiffon* yaitu original, pandan, coklat, pisang, keju spesial dan coklat spesial. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik Bolu Kiju Soreang, terdapat delapan varian produk yang dijual. Namun, varian kopi dan ubi ungu saat ini sudah tidak diproduksi karena memiliki tingkat permintaan yang rendah. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa tingkat permintaan konsumen menjadi salah satu pertimbangan penting dalam menentukan keberlanjutan produksi setiap varian produk agar usaha lebih memfokuskan produksi pada varian yang memiliki tingkat permintaan lebih tinggi.

Ketersediaan bahan baku menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi kegiatan produksi pada suatu usaha. Untuk mengetahui jumlah produksi dengan ketersediaan bahan baku yang digunakan, data jumlah produksi dan kebutuhan bahan baku utama berupa telur selama tahun 2023–2025 dapat dilihat pada Tabel 1.5.

Tabel 1.5
Jumlah Bahan Baku Utama dan Produksi yang Dihasilkan Tahun 2023–2025

No	Tahun	Kebutuhan Telur (Kg)	Original (Box)	Spesial Keju (Box)	Pandan (Box)	Pisang (Box)	Coklat (Box)	Coklat Spesial (Box)
1	2023	24.600	50.250	20.100	6.030	4.020	9.045	11.055
2	2024	28.200	58.250	23.300	6.990	4.660	10.485	12.815
3	2025	26.750	53.700	21.480	6.444	4.296	9.666	11.814

Sumber: Bolu Kiju Soreang (Bokis) yang diolah kembali peneliti 2026

Tabel 1.5 menunjukkan bahwa pada tahun 2023 kebutuhan telur tercatat sebesar 24.600 kg, dengan jumlah produksi bolu kiju original sebanyak 50.250 box,

bolu kiju spesial sebanyak 20.100 box, bolu kiju pandan sebanyak 6.030 box, bolu kiju pisang sebanyak 4.020 box, bolu kiju coklat sebanyak 10.050 box dan bolu kiju coklat spesial sebanyak 11.055 box. Pada tahun 2024, kebutuhan telur mengalami peningkatan menjadi 28.200 kg, dengan jumlah produksi bolu kiju original sebanyak 58.250 box, bolu kiju spesial sebanyak 23.300 box, bolu kiju pandan sebanyak 6.990 box, bolu kiju pisang sebanyak 4.020 box, bolu kiju coklat sebanyak 10.485 box dan bolu kiju coklat spesial sebanyak 12.815 box. Sementara itu, pada tahun 2025 kebutuhan telur mengalami penurunan menjadi 26.750 kg, dengan jumlah produksi bolu kiju original sebanyak 53.700 box, bolu kiju spesial sebanyak 21.480 box, bolu kiju pandan sebanyak 6.444 box, bolu kiju pisang sebanyak 4.296 box, bolu kiju coklat sebanyak 9.666 box dan bolu kiju coklat spesial sebanyak 11.814 box. Pada tahun 2025, terjadi penurunan kebutuhan telur pada Bolu Kiju Soreang sebanyak 1.450 kg dari tahun sebelumnya dan menyebabkan turunnya jumlah produksi bolu kiju original sebanyak 4.550 box, bolu kiju spesial sebanyak 1.820 box, bolu kiju pandan sebanyak 546 box, bolu kiju pisang sebanyak 364 box, bolu kiju coklat sebanyak 819 box dan bolu kiju coklat spesial sebanyak 1.001 box.

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pada tahun 2023 hingga tahun 2025, permintaan produk cenderung mengalami penurunan sehingga mengakibatkan pada menurunnya jumlah produksi. Penurunan permintaan tersebut menyebabkan pendapatan yang diperoleh mengalami penurunan, sehingga keuntungan yang dihasilkan juga mengalami penurunan. Kondisi ini menunjukkan perlunya pengelolaan produksi yang tepat untuk meningkatkan keuntungan.

Untuk mengetahui kondisi produksi usaha secara lebih rinci, berikut merupakan data biaya produksi, jumlah permintaan, dan jumlah produksi Bolu Kiju Soreang berbagai varian pada tahun 2025 disajikan pada Tabel 1.6.

Tabel 1.6
Biaya Produksi dan Jumlah Produksi Bolu Kiju Original Tahun 2025

No	Bulan	Jumlah Permintaan (box)	Jumlah Produksi (box)	Biaya Produksi (Rp)	Biaya Produksi (Rp)
1	Januari	4.234	4.234	17.000	71.978.000
2	Februari	4.381	4.381	17.000	74.477.000
3	Maret	4.509	4.509	17.000	76.653.000
4	April	4.579	4.579	17.000	77.843.000
5	Mei	4.541	4.541	17.000	77.197.000
6	Juni	4.487	4.487	17.000	76.279.000
7	Juli	4.471	4.471	17.000	76.007.000
8	Agustus	4.443	4.443	17.000	75.531.000
9	September	4.362	4.362	17.000	74.154.000
10	Oktober	4.327	4.327	17.000	73.559.000
11	November	4.593	4.593	17.000	78.081.000
12	Desember	4.773	4.773	17.000	81.141.000
Total		53.700	53.700		912.900.000
Rata-rata/Hari		149	149		2.535.833

Sumber: Bolu Kiju Soreang (Bokis) yang diolah kembali peneliti 2026

Tabel 1.6 menunjukkan bahwa biaya produksi bolu kiju original memiliki rata-rata sebesar Rp.2.535.833 per hari, dengan jumlah produksi rata-rata sebanyak 149 box per hari dengan biaya produksi per box sebesar Rp.17.000.

Data biaya produksi dan jumlah produksi Bolu Kiju Soreang varian pandan pada tahun 2025 disajikan pada Tabel 1.7.

Tabel 1.7
Biaya Produksi dan Jumlah Produksi Bolu Kiju Pandan Tahun 2025

No	Bulan	Jumlah Permintaan (box)	Jumlah Produksi (box)	Biaya Produksi/box (Rp)	Total Biaya Produksi (Rp)
1	Januari	508	508	17.500	8.890.000
2	Februari	526	526	17.500	9.205.000
3	Maret	541	541	17.500	9.467.500
4	April	550	550	17.500	9.625.000
5	Mei	545	545	17.500	9.810.000
6	Juni	539	539	17.500	9.432.500
7	Juli	536	536	17.500	9.380.000
8	Agustus	533	533	17.500	9.327.500
9	September	523	523	17.500	9.152.500
10	Oktober	519	519	17.500	9.082.500
11	November	551	551	17.500	9.642.500
12	Desember	573	573	17.500	10.027.500
Total		6.444	6.444		113.042.500
Rata-rata/Hari		18	18		314.007

Sumber: Bolu Kiju Soreang (Bokis) yang diolah kembali peneliti 2026

Tabel 1.7 menunjukkan bahwa biaya produksi bolu kiju pandan dengan rata-rata sebesar Rp. 314.007 per hari jika memproduksi produk rata-rata sebanyak 18 box/hari dengan biaya produksi per box sebesar Rp.17.500.

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa jumlah produksi memiliki keterkaitan dengan biaya yang harus dikeluarkan, di mana semakin banyak produk yang dihasilkan maka semakin besar pula biaya produksi yang diperlukan. Pengelolaan jumlah produksi yang tepat dapat membantu perusahaan dalam mengendalikan penggunaan biaya dan menghindari pengeluaran yang tidak diperlukan.

Tabel 1.8
Biaya Produksi dan Jumlah Produksi Bolu Kiju Pisang Tahun 2025

No	Bulan	Jumlah Permintaan (box)	Jumlah Produksi (box)	Biaya Produksi/box (Rp)	Total Biaya Produksi (Rp)
1	Januari	339	339	19.000	6.441.000
2	Februari	351	351	19.000	6.669.000
3	Maret	361	361	19.000	6.859.000
4	April	366	366	19.000	6.954.000
5	Mei	363	363	19.000	6.897.000
6	Juni	359	359	19.000	6.821.000
7	Juli	358	358	19.000	6.802.000
8	Agustus	355	355	19.000	6.745.000
9	September	349	349	19.000	6.631.000
10	Oktober	346	346	19.000	6.574.000
11	November	367	367	19.000	6.973.000
12	Desember	382	382	19.000	7.258.000
Total		4.296	4.296		81.624.000
Rata-rata/Hari		12	12		226.733

Sumber: Bolu Kiju Soreang (Bokis) yang diolah kembali peneliti 2026

Tabel 1.8 menunjukkan bahwa biaya produksi bolu kiju pisang dengan rata-rata sebesar Rp. 226.733 per hari jika memproduksi produk rata-rata sebanyak 12 box/hari dengan biaya produksi per box sebesar Rp.19.000.

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa jumlah produksi memiliki keterkaitan dengan biaya yang harus dikeluarkan, di mana semakin banyak produk yang dihasilkan maka semakin besar pula biaya produksi yang diperlukan. Pengelolaan jumlah produksi yang tepat dapat membantu perusahaan dalam mengendalikan penggunaan biaya dan menghindari pengeluaran yang tidak diperlukan.

Tabel 1.9
Biaya Produksi dan Jumlah Produksi Bolu Kiju Coklat Tahun 2025

No	Bulan	Jumlah Permintaan (box)	Jumlah Produksi (box)	Biaya Produksi/box (Rp)	Total Biaya Produksi (Rp)
1	Januari	762	762	19.000	14.478.000
2	Februari	789	789	19.000	14.991.000
3	Maret	812	812	19.000	15.428.000
4	April	824	824	19.000	15.656.000
5	Mei	817	817	19.000	15.523.000
6	Juni	808	808	19.000	15.352.000
7	Juli	805	805	19.000	15.295.000
8	Agustus	800	800	19.000	15.200.000
9	September	785	785	19.000	14.915.000
10	Oktober	778	778	19.000	14.782.000
11	November	827	827	19.000	15.713.000
12	Desember	859	859	19.000	16.321.000
Total		9.666	9.666		183.654.000
Rata-rata/Hari		27	27		510.150

Sumber: Bolu Kiju Soreang (Bokis) yang diolah kembali peneliti 2026

Tabel 1.9 menunjukkan bahwa biaya produksi bolu kiju pisang dengan rata-rata sebesar Rp. 510.150 per hari jika memproduksi produk rata-rata sebanyak 27 box/hari dengan biaya produksi per box sebesar Rp.19.000.

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa jumlah produksi memiliki keterkaitan dengan biaya yang harus dikeluarkan, di mana semakin banyak produk yang dihasilkan maka semakin besar pula biaya produksi yang diperlukan. Pengelolaan jumlah produksi yang tepat dapat membantu perusahaan dalam mengendalikan penggunaan biaya dan menghindari pengeluaran yang tidak diperlukan.

Tabel 1.10
Biaya Produksi dan Jumlah Produksi Bolu Kiju Spesial Tahun 2025

No	Bulan	Jumlah Permintaan (box)	Jumlah Produksi (box)	Biaya Produksi/box (Rp)	Total Biaya Produksi (Rp)
1	Januari	1.120	1.120	25.000	28.000.000
2	Februari	1.085	1.085	25.000	27.125.000
3	Maret	1.150	1.150	25.000	28.750.000
4	April	1.180	1.180	25.000	29.500.000
5	Mei	1.205	1.205	25.000	30.125.000
6	Juni	1.195	1.195	25.000	29.875.000
7	Juli	1.175	1.175	25.000	29.375.000
8	Agustus	1.210	1.210	25.000	30.250.000
9	September	1.165	1.165	25.000	29.125.000
10	Oktober	1.195	1.195	25.000	29.875.000
11	November	1.250	1.250	25.000	31.250.000
12	Desember	1.300	1.300	25.000	32.500.000
Total		14.230	14.230		355.750.000
Rata-rata/Hari		40	40		988.194

Sumber: Bolu Kiju Soreang (Bokis) yang diolah kembali peneliti 2026

Tabel 1.10 menunjukkan bahwa biaya produksi bolu kiju spesial memiliki rata-rata sebesar Rp.988.194 per hari, dengan jumlah produksi rata-rata sebanyak 40 box per hari dengan biaya produksi per box sebesar Rp.25.000.

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa jumlah produksi memiliki keterkaitan dengan biaya yang harus dikeluarkan, di mana semakin banyak produk yang dihasilkan maka semakin besar pula biaya produksi yang diperlukan. Pengelolaan jumlah produksi yang tepat dapat membantu perusahaan dalam mengendalikan penggunaan biaya dan menghindari pengeluaran yang tidak diperlukan.

Tabel 1.11
Biaya Produksi, dan Jumlah Produksi Bolu Kiju Coklat Spesial Tahun 2025

No	Bulan	Jumlah Permintaan (box)	Jumlah Produksi (box)	Biaya Produksi/box (Rp)	Total Biaya Produksi (Rp)
1	Januari	931	931	23.500	21.878.500
2	Februari	964	964	23.500	22.654.000
3	Maret	991	991	23.500	23.288.500
4	April	1.007	1.007	23.500	23.664.500
5	Mei	1.000	1.000	23.500	23.500.000
6	Juni	987	987	23.500	23.194.500
7	Juli	984	984	23.500	23.124.000
8	Agustus	977	977	23.500	22.959.500
9	September	960	960	23.500	22.560.000
10	Oktober	952	952	23.500	22.372.000
11	November	1.011	1.011	23.500	23.758.500
12	Desember	1.050	1.050	23.500	24.675.000
Total		11.814	11.814		277.629.000
Rata-rata/Hari		33	33		771.192

Sumber: Bolu Kiju Soreang (Bokis) yang diolah kembali peneliti 2026

Tabel 1.11 menunjukkan bahwa biaya produksi bolu kiju pisang dengan rata-rata sebesar Rp. 771.192 per hari jika memproduksi produk rata-rata sebanyak 33 box pe hari dengan biaya produksi per box sebesar Rp.23.500.

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa jumlah produksi memiliki keterkaitan dengan biaya yang harus dikeluarkan, di mana semakin banyak produk yang dihasilkan maka semakin besar pula biaya produksi yang diperlukan. Pengelolaan jumlah produksi yang tepat dapat membantu perusahaan dalam mengendalikan penggunaan baiaya dan menghindari pengeluaran yang tidak diperlukan.

Adapun rincian perolehan keuntungan yang didapatkan pada usaha Bolu Kiju Soreang dapat dilihat pada Tabel 1.12.

Tabel 1.12
Keuntungan Bolu Kiju Soreang Berbagai Varian Rasa Per Hari

No	Varian Rasa	Total Produksi (Rata-Rata)	Harga Jual (Rp)	Total Pendapatan (Rp)	Total Biaya Produksi (Rp)	Total Keuntungan (Rp)
1	Bolu Kiju Original	149	28.000	4.172.000	2.535.833	1.636.167
2	Bolu Kiju Pandan	18	28.000	504.000	314.007	189.993
3	Bolu Kiju Pisang	12	30.000	360.000	226.733	133.267
4	Bolu Kiju Coklat	27	30.000	810.000	510.150	229.850
5	Bolu Kiju Spesial	40	38.000	1.520.000	988.194	531.806
6	Bolu Kiju Coklat Spesial	33	38.000	1.254.000	771.192	482.808

Sumber: Data Internal Bolu Kiju Soreang, diolah peneliti

Tabel 1.12 menunjukkan bahwa keuntungan varian rasa bolu kiju original memiliki keuntungan sebesar Rp.1.636.167, bolu kiju pandan memiliki keuntungan sebesar Rp.189.993, bolu kiju pisang memiliki keuntungan sebesar Rp.133.267, bolu kiju coklat memiliki keuntungan sebesar Rp. 229.850, bolu kiju spesial memiliki keuntungan sebesar Rp.531.806 dan untuk varian rasa bolu kiju coklat spesial memiliki keuntungan sebesar Rp.482.808.

Data berikut ini merupakan data pendapatan dari penjualan bolu kiju original, bolu kiju pandan, bolu kiju pisang, bolu kiju coklat, bolu kiju spesial dan bolu kiju coklat spesial tahun 2023–2025:

Tabel 1.13
Pendapatan Bolu Kiju Soreang Berbagai Varian Rasa Per Tahun

No	Tahun	Pendapatan Seluruh Varian Bolu Kiju Soreang (Rp)
1	2023	672.658.460
2	2024	781.202.720
3	2025	719.058.200

Sumber: Data Internal Bolu Kiju Soreang, diolah peneliti

Tabel 1.13 menunjukkan bahwa terjadi penurunan pendapatan dari Bolu Kiju Soreang berbagai varian yang diproduksi pada tahun 2025 dibandingkan dengan tahun sebelumnya. Penurunan pendapatan tersebut menyebabkan keuntungan yang dihasilkan Bolu Kiju Soreang juga mengalami penurunan.

Fenomena tersebut menunjukkan adanya permasalahan pada Bolu Kiju Soreang yaitu, terjadi penurunan kebutuhan bahan baku utama berupa telur pada tahun 2025 yang sejalan dengan penurunan jumlah produksi. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa ketersediaan bahan baku menjadi salah satu faktor yang perlu dipertimbangkan dalam menentukan jumlah produksi. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha dalam penentuan produksi terhadap Bolu Kiju Soreang, masih didasarkan pada perkiraan data historis sebelumnya dan pengalaman pemilik usaha. Kondisi tersebut dapat menyebabkan jumlah produksi belum sepenuhnya disesuaikan dengan kondisi permintaan pasar. Hal ini terlihat dari adanya kondisi tertentu ketika permintaan meningkat, usaha dapat mengalami kekurangan produk, sedangkan pada periode dengan permintaan yang lebih rendah dapat terjadi kelebihan produksi. Permasalahan tersebut menjadi semakin penting karena produk bolu yang dihasilkan memiliki masa simpan yang relatif singkat,

yaitu sekitar 2–3 hari, sehingga kelebihan produksi dapat meningkatkan risiko penurunan kualitas produk apabila tidak segera terjual. Selain itu, diperoleh Bolu Kiju penurunan pendapatan pada tahun 2025 juga berdampak terhadap keuntungan yang Soreang. Sehubungan dengan kondisi tersebut, penelitian ini menggunakan metode simpleks karena Bolu Kiju Soreang memiliki lebih dari satu varian produk yang perlu ditentukan jumlah produksinya secara optimal untuk memperoleh kombinasi jumlah produksi dari enam varian produk agar dapat menghasilkan keuntungan yang maksimal.

Berdasarkan uraian latar belakang masalah tersebut, peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **"PENERAPAN PROGRAM LINEAR DENGAN METODE SIMPLEKS UNTUK OPTIMALISASI KEUNTUNGAN PRODUKSI PADA BOLU KIJU SOREANG (BOKIS)"**

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka masalah yang teridentifikasi dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Terjadi penurunan ketersediaan bahan baku telur di Bolu Kiju Soreang pada tahun 2025, sehingga berdampak pada jumlah produksi yang dihasilkan.
2. Jumlah produksi bolu setiap bulan belum optimal.
3. Penentuan jumlah produksi masih didasarkan pada perkiraan data historis sebelumnya dan pengalaman pemilik usaha.
4. Terjadi penurunan pendapatan pada tahun 2025 dibandingkan tahun sebelumnya, sehingga berdampak pada keuntungan usaha.

5. Masa simpan produk Bolu Kiju Soreang relatif singkat yaitu sekitar 2–3 hari, sehingga kelebihan produksi dapat menyebabkan risiko penurunan kualitas apabila tidak segera terjual.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, maka dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana kombinasi produk bolu yang dilakukan di Bolu Kiju Soreang.
2. Bagaimana keuntungan yang diperoleh di Bolu Kiju Soreang.
3. Bagaimana kombinasi produk dengan menggunakan program linear metode simpleks di Bolu Kiju Soreang.
4. Bagaimana keuntungan yang diperoleh dengan menggunakan program linear metode simpleks di Bolu Kiju Soreang.
5. Bagaimana perbandingan hasil optimalisasi keuntungan yang diperoleh dengan menggunakan kombinasi produk yang dilakukan usaha dengan hasil optimalisasi keuntungan menggunakan program linear metode simpleks.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut dalam proses penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis:

1. Kombinasi produk bolu yang dilakukan di Bolu Kiju Soreang.
2. Keuntungan yang diperoleh di Bolu Kiju Soreang.
3. Kombinasi produk dengan menggunakan program linear metode simpleks di Bolu Kiju Soreang.

4. Keuntungan yang diperoleh dengan menggunakan program linear metode simpleks di Bolu Kiju Soreang.
5. Perbandingan hasil optimalisasi keuntungan yang diperoleh dengan menggunakan kombinasi produk yang dilakukan usaha dengan hasil optimalisasi keuntungan menggunakan program linear metode simpleks.

1.5 Kegunaan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan harapan dapat memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktis khususnya pada Bolu Kiju Soreang serta memberikan informasi yang berguna bagi para pembaca.

1.5.1 Kegunaan Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan kajian ilmu manajemen operasional, khususnya mengenai penerapan program linear dengan metode simpleks dalam menentukan keputusan produksi yang optimal.

1.5.2 Kegunaan Praktis

1. Bagi Peneliti

- a) Mengetahui alur kegiatan produksi Bolu Kiju Soreang mulai dari penggunaan bahan baku hingga menghasilkan produk.
- b) Memperoleh gambaran nyata mengenai permasalahan penentuan jumlah produksi pada usaha Bolu Kiju Soreang.
- c) Memahami cara menentukan jumlah produksi yang optimal dengan mempertimbangkan keterbatasan sumber daya yang tersedia.

- d) Mampu menerapkan metode simpleks untuk menganalisis permasalahan produksi pada usaha Bolu Kiju Soreang.
- e) Mampu menyusun alternatif solusi berdasarkan hasil perhitungan metode simpleks untuk mendukung pengambilan keputusan produksi.

2. Bagi Usaha Bolu Kiju Soreang

- a) Dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pemilik usaha dalam menentukan jumlah produksi setiap varian produk agar lebih sesuai dengan kebutuhan konsumen
- b) Membantu usaha dalam mengoptimalkan penggunaan bahan baku, dan sumber daya produksi yang tersedia untuk memperoleh keuntungan yang lebih maksimal.
- c) Memberikan informasi mengenai kombinasi jumlah produksi yang optimal sebagai alternatif dalam pengambilan keputusan produksi.
- d) Menjadi bahan evaluasi bagi pemilik usaha dalam memperbaiki perencanaan produksi dan mengurangi risiko terjadinya kelebihan maupun kekurangan produksi.

3. Bagi pihak lain

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan penerapan metode simpleks dalam mengoptimalkan kegiatan produksi.