

ANALISIS KEPUTUSAN PRODUKSI PADA UMKM OSEDA KAK SHEN

Daniel So'arota Zebua, Briyan Wirawan Laoli, Berkat Notatema Zendrato
Antonia Lisna Batee, Charisman Ndruru, Sriwulandari Zalukhu

Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Nias

Email : danielzebua124@gmail.com

briyanlaoli030413@gmail.com, berkatnZend12102003@gmail.com

lisnabatele@gmail.com charisn631@gmail.com

sriwulandarizal0@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan keputusan produksi pada UMKM Oseda Kak Shen dengan menggunakan pendekatan ekonomi manajerial, khususnya analisis *isocost*. UMKM Oseda Kak Shen merupakan usaha rumah makan kecil yang menghadapi tantangan meningkatnya biaya bahan baku dan tenaga kerja. Analisis *isocost* digunakan untuk melihat berbagai kombinasi penggunaan faktor produksi (tenaga kerja dan bahan baku) pada biaya total tetap guna menemukan kombinasi yang paling efisien. Hasil analisis menunjukkan bahwa pemilihan kombinasi input yang tepat, seperti keseimbangan tenaga kerja dan bahan baku, dapat membantu usaha meminimalkan biaya dan meningkatkan efisiensi operasional. Temuan ini mempertegas relevansi konsep *isocost* dalam pengambilan keputusan produksi pada UMKM serta mendukung pelaku usaha dalam menghadapi fluktuasi biaya dan permintaan pasar. Rekomendasi yang diajukan termasuk pemetaan *isocost* secara berkala untuk menyesuaikan kombinasi input sesuai perkembangan pendapatan usaha.

Kata Kunci: UMKM, Keputusan Produksi, Analisis *Isocost*, Efisiensi, Rumah Makan

ABSTRACT

This study aims to analyze the application of production decisions at the UMKM Oseda Kak Shen using a managerial economics approach, specifically *isocost* analysis. UMKM Oseda Kak Shen is a small restaurant business that faces the challenges of increasing costs for raw materials and labor. *Isocost* analysis is used to examine various combinations of production factors (labor and raw materials) at a fixed total cost to find the most efficient combination. The results of the analysis show that selecting the right combination of inputs, such as balancing labor and raw materials, can help the business minimize costs and improve operational efficiency. These findings underscore the relevance of the *isocost* concept in production decision-making for UMKM and support business actors in facing cost fluctuations and market demand. The recommendations proposed include mapping *isocost* curves periodically to adjust input combinations according to changes in business revenues.

Keywords: MSMEs, Production Decisions, *Isocost* Analysis, Efficiency, Restaurant

1. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sektor kuliner, khususnya warung makan, merupakan salah satu pilar penting dalam perekonomian Indonesia. Hingga akhir tahun 2025, sektor ini masih menyumbang lebih dari 60% penyerapan tenaga kerja nasional dan menjadi penyedia pangan murah serta cepat bagi masyarakat kelas menengah ke bawah. Warung makan sederhana seperti warteg, pecel lele, nasi uduk, soto, dan angkringan tidak hanya berfungsi sebagai tempat usaha, tetapi juga menjadi penopang kehidupan ekonomi keluarga di perkotaan maupun pedesaan. Namun, di tengah kontribusi yang besar tersebut, pelaku usaha warung makan sering kali menghadapi tantangan berat dalam menjaga kelangsungan usaha, terutama terkait pengendalian biaya produksi yang terus meningkat.

Sejak pasca pandemi Covid-19 hingga memasuki tahun 2025, harga bahan baku pangan (beras, minyak goreng, daging, ayam, sayuran, dan bumbu) mengalami fluktuasi yang cukup signifikan akibat dampak perubahan iklim, kenaikan harga energi, serta ketergantungan impor. Di sisi lain, upah tenaga kerja harian (termasuk koki, pelayan, dan pembantu) juga terus naik seiring penyesuaian Upah Minimum Regional (UMR) dan tuntutan kesejahteraan pekerja. Kondisi ini menyebabkan margin keuntungan warung makan semakin menipis, sehingga banyak pengelola terpaksa menaikkan harga jual atau mengurangi porsi, yang pada akhirnya berisiko menurunkan daya tarik pelanggan. Oleh karena itu, kemampuan untuk mengambil keputusan produksi yang efisien menjadi kunci utama agar usaha tetap kompetitif dan berkelanjutan.

Dalam kerangka ekonomi manajerial, konsep isoquant dan isocost memberikan alat analisis yang sangat berguna untuk memahami bagaimana pelaku usaha dapat meminimalkan biaya produksi pada tingkat output tertentu. Isoquant menggambarkan berbagai kombinasi input (tenaga kerja dan bahan baku/modal) yang menghasilkan jumlah output yang sama, sedangkan isocost menunjukkan semua kombinasi input yang dapat dibeli dengan anggaran yang sama. Titik singgungan antara kedua kurva tersebut mencerminkan kombinasi input paling efisien (least cost

combination). Meskipun konsep ini umumnya diajarkan dalam skala perusahaan besar, penerapannya pada UMKM warung makan sebenarnya sangat relevan karena sifatnya yang sederhana dan dapat dihitung secara kasar tanpa perangkat canggih.

Di tengah keterbatasan sumber daya dan pengetahuan teknis yang dimiliki mayoritas pelaku UMKM kuliner, analisis isoquant-isocost dapat menjadi jembatan antara teori ekonomi dan praktik manajerial sehari-hari. Dengan memahami prinsip ini, pengelola warung makan dapat membuat keputusan yang lebih rasional, misalnya kapan sebaiknya menambah pekerja, mengurangi ketergantungan pada tenaga kerja tambahan, mencari bahan baku yang lebih hemat, atau berinvestasi pada peralatan yang lebih efisien. Oleh sebab itu, kajian ini relevan untuk memberikan wawasan praktis bagi pelaku usaha warung makan agar dapat bertahan dan bahkan berkembang di tengah tekanan biaya produksi yang semakin tinggi pada tahun 2025 ini.

1.1 Rumusan Masalah

1. Bagaimana penerapan keputusan produksi di UMKM Oseda Kak Shen?
2. Bagaimana penerapan Isocost pada UMKM Oseda Kak Shen?
3. Bagaimana penerapan konsep isocost berdampak pada UMKM Oseda Kak Shen?

1.2 Tujuan

1. Untuk mengetahui penerapan keputusan produksi di UMKM Oseda Kak Shen
2. Untuk mengetahui Bagaimana penerapan Isocost pada UMKM Oseda Kak Shen
3. Untuk mengetahui dampak penerapan konsep isocost pada UMKM Oseda Kak Shen

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini memberikan manfaat praktis bagi pelaku UMKM warung makan dengan menyediakan panduan sederhana penerapan isoquant-isocost untuk menemukan kombinasi input produksi paling efisien, sehingga dapat meminimalkan biaya operasional di tengah kenaikan harga bahan baku dan upah pada

tahun 2025. Secara teoritis, kajian ini memperluas pemahaman ekonomi manajerial pada skala usaha mikro-kecil. Hasilnya juga dapat menjadi bahan rekomendasi bagi penyuluh UMKM dan pemerintah daerah dalam merancang program pelatihan efisiensi produksi yang lebih mudah diterapkan oleh pengelola usaha kecil.

2. KAJIAN TEORI

Pengertian UMKM

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan kegiatan usaha produktif yang dimiliki oleh perorangan maupun badan usaha yang memenuhi kriteria tertentu sebagaimana diatur dalam peraturan perundang-undangan di Indonesia. Secara umum, UMKM didefinisikan sebagai usaha ekonomi yang berskala kecil hingga menengah, independen, dan tidak menjadi bagian atau cabang dari perusahaan besar. Definisi ini pertama kali diatur secara rinci dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, yang membagi UMKM menjadi tiga kategori utama: Usaha Mikro, Usaha Kecil, dan Usaha Menengah, berdasarkan batasan aset, omzet tahunan, serta jumlah tenaga kerja. Selain itu pemerintah sangat serius menangani sektor UMKM hal ini dibuktikan dengan adanya kementerian yang secara khusus mengembangkan dan mengatur sektor UMKM yang ada di Indonesia.

Menurut Wati *et al* (2025) “UMKM adalah usaha yang punya peranan penting dalam perekonomian Negara”, Secara esensi, UMKM bukan hanya sekadar bisnis kecil, melainkan fondasi ekonomi kerakyatan yang berperan besar dalam penyerapan tenaga kerja, pengurangan pengangguran, serta pemerataan pendapatan di masyarakat. Keberadaannya sangat penting dalam menjaga ketahanan ekonomi nasional, terutama di tengah tantangan global seperti inflasi, kenaikan harga bahan

baku, dan disrupsi digital menurut Yuniarti, *et al* (2025) “kemampuan UMKM untuk dapat beradaptasi dengan cepat terhadap perubahan, menjadi faktor penentu dalam memanfaatkan peluang”. Oleh karena itu, pemerintah terus memberikan dukungan melalui berbagai program pemberdayaan agar UMKM dapat naik kelas, go digital, dan bahkan menembus pasar ekspor. Selain itu pengembangan UMKM juga diperlukan untuk dapat memberikan dampak langsung kepada masyarakat sebagai pelaku usaha UMKM dan dapat menjadi sumber pendapatan utama.

Pengertian Keputusan Produksi

Menurut Agustini (2018:139) “Keputusan Produksi secara khusus terkait dengan kegiatan produksi menyangkut penentuan berapa jumlah produk (output) yang harus dihasilkan dalam suatu periode waktu tertentu”. Keputusan ini sangat penting bagi UMKM seperti warung makan karena sumber daya yang dimiliki biasanya terbatas, sementara tujuan utamanya adalah memaksimalkan keuntungan atau setidaknya bertahan di tengah persaingan ketat. Dalam pengambilan keputusan produksi, manajer harus mempertimbangkan hubungan antara jumlah output yang diinginkan dengan berbagai kombinasi input seperti tenaga kerja, bahan baku, peralatan, dan ruang usaha.

Menurut Siboro *et al.* (2025) keputusan produksi dalam ekonomi manajerial, khususnya di UMKM, memerlukan pendekatan isoquant dan isocost untuk mencapai efisiensi maksimal dalam jangka panjang. Secara teoretis, keputusan produksi didasarkan pada dua konsep utama, yaitu isoquant dan isocost. Menurut Agustini (2018:149) “Isokuan berasal dari kata ‘iso’ yang berarti sama dan ‘kuan’ yang artinya kuantitas/jumlah. Jadi isokuan berarti jumlah yang sama dari suatu produk”. Isoquant menggambarkan berbagai

kombinasi input yang dapat menghasilkan tingkat output yang sama. Misalnya, untuk menghasilkan 200 porsi makanan per hari, pemilik warung makan dapat memilih kombinasi antara menggunakan lebih banyak tenaga kerja dengan sedikit bahan baku berkualitas tinggi, atau sebaliknya menggunakan lebih banyak bahan baku premium dengan tenaga kerja yang lebih sedikit. Kurva isoquant ini bersifat konveks ke arah titik asal, mencerminkan hukum pengembalian marginal yang semakin menurun serta adanya kemungkinan substitusi antar input.

Sementara itu menurut Agustini (2018:151) "Isokos adalah berbagai kombinasi input yang dapat diperoleh dari sejumlah biaya tertentu". Isocost menunjukkan semua kombinasi input yang dapat dibeli dengan jumlah biaya total yang sama. Garis isocost ditentukan oleh harga masing-masing input dan total anggaran yang tersedia. Semakin landai garis isocost, semakin murah input yang berada pada sumbu horizontal relatif terhadap input pada sumbu vertikal. Dalam kasus warung makan, jika harga tenaga kerja naik sementara harga bahan baku relatif stabil, maka garis isocost akan berputar dan menjadi lebih curam, yang memaksa pemilik untuk mencari kombinasi input baru yang lebih hemat tenaga kerja.

Bagi UMKM warung makan, penerapan analisis keputusan produksi melalui isoquant dan isocost membantu pemilik dalam menghadapi berbagai tantangan nyata, seperti kenaikan harga bahan baku, keterbatasan tenaga kerja terampil, atau kebutuhan untuk meningkatkan kapasitas produksi tanpa menambah biaya secara signifikan. Dengan memahami konsep ini, manajer dapat membuat keputusan yang lebih rasional, seperti memilih untuk menambah peralatan sederhana untuk mengurangi ketergantungan pada tenaga kerja manual, menegosiasikan harga bahan baku dengan pemasok, atau bahkan

menyesuaikan menu agar lebih efisien dalam penggunaan bahan. Pada akhirnya, keputusan produksi yang baik akan meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha di pasar yang kompetitif.

2.1 Gambaran UMKM Oseda Dapur Shen

UMKM Oseda Dapur Shen merupakan salah satu bisnis UMKM yang berada di Kota Gunungsitoli, usaha ini bergerak pada bidang rumah makan yang masih tergolong dalam jenis UMKM. Usaha ini didirikan Senikariawati Laiya dan telah berdiri sejak 2018 hingga saat ini. Bisnis rumah makan ini menyediakan berbagai menu mulai dari minuman seperti kopi dan the hingga makanan seperti nasi dan indomie Goreng selain itu Dapur Shen juga menyediakan menu yang seperti ayam lider dan juga lele lider yang menjadi menu yang banyak diminati oleh pelanggan.

Oseda Dapur Shen terletak di Pasar Ya'ahowu di sekitar Blok A emperan No 7-10 Kecamatan Gunungsitoli. Usaha ini pada awalnya didirikan oleh sang pemilik dengan modal Rp 2.500.000 dengan hanya menyewa satu pintu saja namun dengan perkembangan yang ada kini usaha Dapur Shen telah berhasil menyewa empat pintu dan mempekerja dua tenaga kerja tambahan dalam menjalankan kegiatan operasionalnya. Pendapatan yang diraih oleh Dapur Shen dalam sehari adalah sebanyak Rp 200.000/hari sebagai pendapatan rata-rata, jumlah gaji yang diterima pekerja yaitu Rp 200.000/minggu dengan biaya makan dan minum selama bekerja ditanggung oleh usaha Dapur Shen, jam operasional dari usaha sendiri dimulai dari jam 10:00 hingga 17:30 WIB dan dari hari Senin sampai Sabtu.

Tabel

2.1 Menu Makanan Dan Minuman

Menu Makanan dan Minuman	Harga
Nasi Goreng	Rp 18.000
Ayam Lider	Rp 20.000
Lele Lider	Rp 20.000
Nasi Telur	Rp 10.000
Mie level Goreng	Rp 15.000
Kopi/The	Rp 5.000
Pop Ice/Nutri Sari	Rp 5.000
Capucino/Drink Beng beng	Rp 7.000
Capucino/Drink Beng beng (pakai Susu)	Rp 8.000

Sumber: Di olah Penulis, 2025

Dari hasil pengamatan kelompok dilapangan, proses operasional Dapur Shen sangat ditentukan oleh pendapatan yang didapatkan oleh usaha, hal ini disampaikan langsung oleh pemilik usaha dengan menetapkan biaya belanja dan gaji karyawan untuk operasional usaha hanya 60% dari keseluruhan pendapatan dalam seminggu hal ini menunjukan dalam operasionalnya usaha Dapur Shen cenderung mengutamakan modal sebagai dasar utama dalam menentukan keputusan produksi. Melalui pengamatan diatas penulis menyimpulkan bahwa dalam menganalisis keputusan produksi di UMKM Dapur Shen menggunakan analisis Isocost dikarenakan keputusan produksi ditentukan oleh keterbatasan modal serta jenis usaha yang tidak terfokus pada jumlah barang yang diproduksi melainkan mengikuti keinginan masyarakat yang lebih bersifat fluktuatif.

Analisis Isocost

Analisis isocost dalam konteks rumah makan adalah cara berpikir (atau analisis ekonomi) untuk menentukan kombinasi penggunaan faktor produksi (input) yang paling hemat biaya agar bisa menghasilkan jumlah porsi makanan yang diinginkan. Dalam kasus Oseda Kak Shen dalam memperkuat analisis Isocost penulis menetapkan satu jenis menu makanan sebagai ilustrasi penerapan analisis Isocost.

Penerapan Analisis Isocost

Dalam satu minggu operasional Dapur Shen menetapkan telah biaya belanja dan gaji karyawan di luar biaya listrik, sewa dan lainnya yaitu sebesar 60% dari seluruh keuntungan usaha. Sesuai dari hasil pengamatan penulis keuntungan rata-rata Dapur Shen sebesar Rp200.000/hari dan jika ditotalkan selama satu minggu keuntungan kotor adalah sebesar Rp1.200.000. dari informasi diatas dapat ditetapkan biaya belanja Dapur Shen dalam seminggu adalah Rp 720.0000, biaya tersebut mencakup belanja bahan baku, keperluan memasak seperti Gas elpiji dan ditetapkan gaji karyawan sebesar Rp200.000/orang untuk menerapkan analisis Isocost ditetapkan satu menu sebagai input tambahan yaitu Nasi goreng dengan biaya pembuatan Rp 8.000/porsi. Dari soal ini dapat ditetapkan analisis Isocost sebagai berikut.

Keterangan:

C= Modal

L= Tenaga Kerja

K= bahan baku dan alat

Diketahui:

C= Rp 720.000

L= Rp 200.000/orang

K= Rp 8.000/porsi

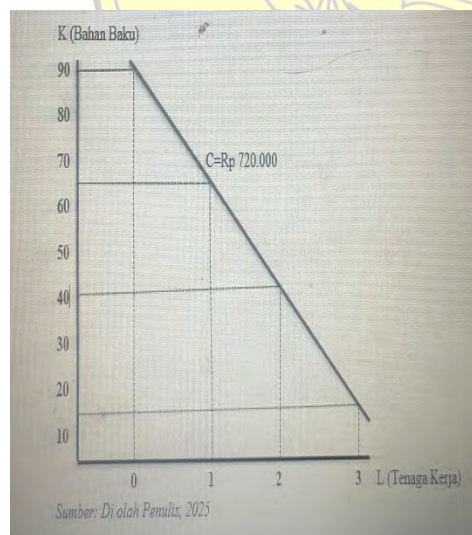
Dari keterangan diatas dalam analisis penulis menetapkan beberapa alternatif yang digunakan berdasarkan teori keputusan Isocost sebagai berikut:

Tabel
2.2 Tabel Isocost

Kombinasi	Tenaga Kerja	Bahan baku	Total biaya
A	0	90	Rp 720.000
B	1	65	Rp 720.000
C	2	40	Rp 720.000
D	3	15	Rp 720.000

Sumber: Di olah Penulis, 2025

Tabel
2.3 Grafik Isocost (Bahan Baku)



Sumber: Di olah Penulis, 2025

Dari hasil analisis yang ada diatas menunjukan bagaimana opsi yang dapat dicapai melalui teori keputusan Isocost dan bagaimana grafik Isocost

menggambarkan bentuk dari penerapan Isocost di UMKM Oseda Dapur Shen. Dari proses analisis diatas dapat kita simpulkan sebagai berikut:

Kombinasi A adalah kombinasi dengan menetapkan modal sepenuhnya untuk Bahan baku (K) tanpa memperhatikan biaya untuk tenaga kerja (L). Pada kombinasi ini jumlah bahan baku sebanyak 90 produk namun tidak ada tenaga kerja yang digunakan sehingga opsi ini mungkin tidak dapat diterapkan karena kekurangan tenaga kerja dan pemilik usaha akan kewalahan dalam menjalankan operasional usaha.

Kombinasi B adalah kombinasi yang menetapkan input tenaga kerja (L) sebanyak 1 orang hal ini mempengaruhi pengurangan jumlah bahan baku sebanyak (K) 65 hal ini diakibatkan penambahan biaya pada input tenaga kerja. Pada kombinasi ini kedua input telah terpenuhi namun terdapat kekurangan yaitu jumlah bahan baku yang dimiliki terlalu banyak dari jumlah tenaga kerja yang ada sehingga mengurangi efisiensi produksi di saat jumlah pesanan meningkat

Kombinasi C adalah kombinasi yang menetapkan jumlah input tenaga kerja sebanyak 2 sehingga mempengaruhi penurunan jumlah input bahan baku (K) sebanyak 40. Pada kombinasi ini jumlah tenaga kerja memiliki keseimbangan yang baik dengan jumlah bahan baku yang dimiliki sehingga dapat menjaga efisiensi produksi dan tetap menjaga keuntungan margin yang dimiliki usaha

Kombinasi D adalah kombinasi yang menetapkan jumlah input tenaga kerja (L) sebanyak 3 dengan jumlah input bahan baku (K) sebanyak 15. Pada kombinasi ini jumlah tenaga kerja lebih banyak mengakibatkan efisiensi berlebih dan menurunnya jumlah margin pendapatan akibat jumlah bahan baku yang menurun.

Melalui analisis Isocost pemilik usaha dapat memperhitungkan jumlah biaya yang akan dikeluarkan dan menyesuaikan opsi yang tepat untuk menjaga keseimbangan antara tenaga kerja dan

bahan baku. Hal ini menjadi sangat penting bagi dunia usaha khususnya UMKM karena pendapatan dari setiap produk yang dijual akan mempengaruhi pendapatan perusahaan. Selain dua input diatas terdapat berbagai tantangan eksternal seperti fluktuasi harag bahan baku hingga kondisi ekonomi yang dapat mempengaruhi berjalanya suatu bisnis dan keuntungan yang didapatkan

Manfaat Analisis Isocost

Analisis isocost memainkan peran krusial bagi UMKM rumah makan dalam mengoptimalkan penggunaan sumber daya terbatas, terutama di tengah keterbatasan modal dan fluktuasi permintaan. Isocost, yang merupakan garis yang menunjukkan berbagai kombinasi faktor produksi seperti tenaga kerja dan bahan baku dengan total biaya tetap, membantu pemilik usaha menentukan pilihan paling efisien tanpa melebihi anggaran operasional. Bagi UMKM seperti rumah makan kecil, ini berarti bisa memaksimalkan output seperti jumlah porsi makanan yang disajikan sambil meminimalkan pengeluaran, sehingga meningkatkan margin keuntungan yang sering kali tipis akibat persaingan ketat dan harga bahan baku yang naik-turun.

Selain itu, peran isocost dalam UMKM rumah makan adalah sebagai alat adaptasi terhadap perubahan eksternal, seperti kenaikan upah pekerja atau lonjakan harga gas dan bahan makanan. Dengan memanfaatkan analisis ini, pemilik dapat menyesuaikan kombinasi input—misalnya mengurangi jumlah pekerja dan menambah stok bahanmurah—untuk mempertahankan kelangsungan usaha tanpa mengorbankan kualitas layanan. Hal ini pada akhirnya mendukung keberlanjutan bisnis, di mana UMKM rumah makan yang sering bergantung pada pendapatan harian bisa lebih resilien terhadap risiko ekonomi, sehingga mampu berkembang dari skala kecil menjadi lebih stabil.

3. METODOLOGI PENELITIAN

Pendekatan dan Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian bertujuan untuk memahami dan menginterpretasikan fenomena nyata mengenai penerapan keputusan produksi dan analisis *isocost* pada UMKM Oseda Kak Shen secara mendalam. Sedangkan jenis penelitian deskriptif digunakan untuk menggambarkan kondisi, karakteristik, dan pola keputusan produksi yang terjadi di lapangan tanpa manipulasi variabel oleh peneliti.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di **UMKM Oseda Kak Shen**, yang berlokasi di Pasar Ya'ahowu, Blok A Emperan No. 7–10, Kota Gunungsitoli, Provinsi Nias. Pengumpulan data dilakukan secara langsung pada bulan Desember 2025, sesuai dengan waktu pelaksanaan observasi dan wawancara selama proses penyusunan makalah.

Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pihak yang terlibat dalam operasional UMKM Oseda Kak Shen, termasuk pemilik usaha dan karyawan.
2. Sampel penelitian dipilih secara purposive sampling, yaitu pemilik usaha UMKM Oseda Kak Shen sebagai informan utama yang memiliki pengetahuan dan pengalaman langsung dalam mengambil keputusan produksi.

Teknik Pengumpulan Data

Data dalam penelitian ini diperoleh melalui:

1. Observasi langsung, yaitu pengamatan terhadap kegiatan operasional UMKM Oseda Kak Shen, khususnya terkait

- penggunaan tenaga kerja dan bahan baku dalam proses produksi.
2. Wawancara tidak terstruktur, dilakukan dengan pemilik usaha untuk mendapatkan informasi mengenai strategi dan pertimbangan dalam mengambil keputusan produksi serta penerapan analisis *isocost*.
 3. Studi dokumentasi, berupa pengumpulan data sekunder seperti catatan pendapatan harian, biaya tenaga kerja, dan pembelian bahan baku yang dijadikan dasar dalam perhitungan dan analisis.

Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian ini berupa:

1. Pedoman observasi yang berisi daftar aspek yang perlu diperhatikan selama pengamatan operasional UMKM.
2. Panduan wawancara yang mencakup pertanyaan terbuka terk
3. ait proses pengambilan keputusan produksi dan penerapan *isocost*.
4. Dokumen-catatan usaha yang disediakan oleh pengelola UMKM sebagai bahan untuk analisis empiris.

Teknik Analisis Data

Data yang diperoleh dari observasi, wawancara, dan dokumen dianalisis secara kualitatif melalui tahapan sebagai berikut:

1. Reduksi data, yaitu memilah informasi yang relevan dengan fokus penelitian untuk memperoleh data yang lebih ringkas.
2. Penyajian data, menyusun hasil temuan dalam bentuk narasi, tabel, dan grafik yang mendukung analisis keputusan produksi dan *isocost*.
3. Verifikasi dan interpretasi data, menghubungkan temuan

lapangan dengan teori ekonomi manajerial dan konsep *isocost* untuk menarik kesimpulan yang valid.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Hasil Observasi Lapangan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM Oseda Kak Shen beroperasi sebagai usaha rumah makan kecil dengan produk utama berupa beberapa menu makanan dan minuman yang banyak diminati pelanggan di pasar Ya'ahowu, Gunungsitoli. Usaha ini memiliki jam operasional dari pukul 10.00 hingga 17.30 WIB, dan beroperasi enam hari dalam seminggu. Pendapatan harian rata-rata yang diperoleh dari hasil penjualan mencapai sekitar Rp 200.000 per hari, sedangkan biaya operasional seperti bahan baku dan gaji karyawan diatur sebesar 60% dari total pendapatan mingguan.

Penerapan Keputusan Produksi di UMKM Oseda Kak Shen

Pemilik UMKM Oseda Kak Shen mengambil keputusan produksi dengan mempertimbangkan keterbatasan modal dan perubahan harga input produksi, seperti bahan baku dan upah tenaga kerja. Keputusan produksi ini dipengaruhi oleh fluktuasi permintaan pelanggan serta perubahan harga bahan baku yang sering terjadi. Dalam praktiknya, pemilik menetapkan kombinasi antara faktor produksi tenaga kerja dan bahan baku sesuai dengan anggaran yang tersedia setiap minggunya.

Berdasarkan pengamatan, keputusan produksi di UMKM ini tidak hanya memperhatikan jumlah output yang harus dihasilkan, tetapi juga mempertimbangkan efisiensi biaya dalam setiap kombinasi input yang digunakan. Misalnya, ketika permintaan meningkat, pemilik menambah tenaga kerja untuk mempercepat layanan, meskipun hal ini

juga mempengaruhi penurunan jumlah bahan baku yang dapat digunakan secara optimal jika anggaran tidak disesuaikan.

Analisis Penerapan Isocost pada UMKM Oseda Kak Shen

Dalam menerapkan analisis *isocost*, pemilik usaha menggunakan total anggaran yang tersedia sebagai patokan untuk menentukan kombinasi faktor produksi yang paling efisien. Total anggaran yang dijadikan dasar analisis terdiri dari biaya bahan baku dan upah tenaga kerja yang dialokasikan dari pendapatan usaha. Ketika anggaran ini ditetapkan, garis *isocost* membantu pemilik untuk melihat berbagai kemungkinan kombinasi input yang tetap berada pada batas biaya yang sama.

Hasil analisis menunjukkan beberapa skenario kombinasi input yang berbeda dapat dipilih oleh pemilik usaha. Kombinasi tanpa tenaga kerja menunjukkan jumlah bahan baku yang paling banyak, tetapi kombinasi ini kurang realistis karena tidak memperhitungkan kapasitas tenaga kerja dalam pengelolaan operasional. Sebaliknya, ketika tenaga kerja ditambah, jumlah bahan baku yang tersedia berkurang, tetapi efisiensi kerja dapat meningkat karena tugas-tugas produksi dapat diselesaikan lebih cepat. Dari berbagai pilihan tersebut, pemilik usaha cenderung memilih kombinasi yang seimbang antara tenaga kerja dan bahan baku untuk menjaga agar operasional tetap berjalan efisien tanpa mengorbankan pelayanan kepada konsumen.

Dampak Penerapan Analisis Isocost

Penerapan analisis *isocost* terbukti memberikan dampak positif terhadap keputusan produksi yang lebih rasional. Dengan memahami hubungan antara biaya dan kombinasi input produksi, pemilik UMKM Oseda Kak Shen dapat meminimalkan pengeluaran tanpa menurunkan kualitas layanan secara signifikan. Analisis ini juga membantu

usaha mengantisipasi perubahan eksternal, seperti kenaikan harga bahan baku atau kebutuhan penyesuaian jumlah tenaga kerja ketika permintaan meningkat.

Di samping itu, pemahaman terhadap garis *isocost* mendorong pemilik untuk lebih selektif dalam menentukan jumlah tenaga kerja yang diperlukan sesuai dengan kondisi permintaan pasar. Hal ini membantu usaha menghindari pemborosan biaya tenaga kerja ketika permintaan sedang rendah, sekaligus memastikan jumlah tenaga kerja cukup ketika usaha sedang ramai. Secara keseluruhan, penerapan konsep *isocost* memberikan kontribusi terhadap peningkatan efisiensi operasional dan keberlanjutan usaha dalam jangka panjang.

Keterkaitan Temuan dengan Teori Ekonomi Manajerial

Temuan hasil penelitian ini sejalan dengan teori ekonomi manajerial yang mengemukakan bahwa keputusan produksi yang tepat harus mempertimbangkan kombinasi input yang paling efisien untuk menghasilkan output yang diinginkan dengan biaya yang minimal. Konsep *isocost* yang digunakan dalam penelitian ini menunjukkan bahwa ketika biaya total tetap, variasi dalam jumlah input mempengaruhi efisiensi dan produktivitas usaha. Dengan memanfaatkan informasi ini secara strategis, pelaku UMKM dapat meningkatkan kemampuan mereka dalam merencanakan dan mengambil keputusan produksi secara efektif.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Analisis *isocost* terbukti sangat relevan dan bermanfaat bagi UMKM rumah makan karena mampu menggambarkan keterbatasan modal secara visual dan membantu pengambilan

keputusan produksi yang realistis serta fleksibel. Dengan memahami trade-off antara tenaga kerja dan bahan baku pada biaya tetap, pemilik usaha dapat lebih bijak mengelola sumber daya, meningkatkan efisiensi operasional, dan menjaga kelangsungan bisnis di tengah permintaan yang fluktuatif serta persaingan ketat. Pada akhirnya, penerapan analisis ini memperkuat ketahanan UMKM rumah makan kecil dalam menghadapi dinamika ekonomi sehari-hari.

Saran

Bagi UMKM rumah makan seperti Oseda Dapur Shen, disarankan untuk secara rutin memetakan garis isocost setiap minggu atau bulan berdasarkan anggaran operasional aktual, sehingga pemilik dapat dengan cepat menyesuaikan kombinasi tenaga kerja dan bahan baku sesuai fluktuasi pendapatan harian. Selain itu, prioritaskan penggunaan kombinasi yang mendekati titik efisien (misalnya menambah sedikit tenaga kerja saat ramai untuk mempercepat pelayanan, atau mengurangi pekerja dan menambah bahan murah saat sepi), serta catat pola permintaan menu populer seperti ayam/lele lider untuk mengantisipasi alokasi bahan baku yang lebih tepat. Pendekatan ini akan

membantu menjaga margin keuntungan tetap stabil di tengah biaya yang terbatas.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini. (2018). *Ekonomi Manajerial: Pembuatan Keputusan Berdasarkan Teori Ekonomi*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata
- Siboro et al. (2025). *Teori Produksi Pendekatan Isocost – Isoquant (Longrun)*. Jurnal Akademik Ekonomi Dan Manajemen, 2(2), 489-494.
- Wati et al. (2025). *Peranan UMKM Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Dalam Meningkatkan Perekonomian Indonesia*. Jurnal: Ekonomi Bisnis, Manajemen, Dan Akutansi (JEBMAK), 3(1) 265-282.
- Yuniarti et al. (2025). *Kualitas Sdm Dan Literasi Keuangan Pada Umkm Di Era Digitalisasi: Systematic Literature Review*. Jurnal Manajemen Dan Professional, 5(2), 278-287.