



JURNAL ILMIAH

Akuntansi Publik, Manajemen dan Perbankan

Journal website: <https://jiapmp.hellowpustaka.id/index.php/i/index>

ISSN: 3089-4042 (Online)

<https://doi.org/10.61166/jiapmp.v2i2.34>

Vol. 2 No. 2 (2026)

pp. 186-196

Research Article

Analisis Efisiensi Biaya Operasional dan Pertumbuhan Laba Usaha Mikro Kuliner di Kedai Tsuki Mojokerto

Richo Sebastian Hartanto¹, Yoga Aldi Pratama²

1. Prodi S1 Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Al-Anwar Mojokerto, Indonesia
2. Prodi S1 Akuntansi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Al-Anwar Mojokerto, Indonesia

Correspondent: Richoss@gmail.com 



Copyright © 2026 by Authors, Published by Jurnal Ilmiah Akuntansi Publik, Manajemen dan Perbankan. This is an open access article under the CC BY License <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Received : April 15, 2026
Accepted : May 05, 2026

Revised : April 27, 2026
Available online : August 10, 2026

How to Cite: Hartanto, R. S., & Pratama, Y. A. (2026). Analisis Efisiensi Biaya Operasional dan Pertumbuhan Laba Usaha Mikro Kuliner di Kedai Tsuki Mojokerto. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Publik, Manajemen Dan Perbankan*, 2(2), 186–196. <https://doi.org/10.61166/jiapmp.v2i2.34>

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis efisiensi biaya operasional serta dampaknya terhadap pertumbuhan laba usaha pada Kedai Tsuki Mojokerto, sebuah entitas usaha mikro kuliner berbasis makanan kekinian ala Jepang di Kabupaten/Kota Mojokerto. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan pengumpulan data melalui wawancara mendalam, observasi partisipatif pasif, dan studi dokumentasi laporan keuangan internal usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan efisiensi biaya operasional yang berfokus pada pengendalian bahan baku, penekanan pemborosan (*waste*), optimalisasi biaya utilitas, serta penggunaan sistem kasir dan pencatatan keuangan berbasis digital terbukti mampu menekan pengeluaran non-esensial tanpa mengorbankan kualitas produk maupun standar pelayanan *dine-in*. Pengendalian biaya yang terstruktur ini menghasilkan rasio efisiensi yang lebih baik, mencegah kebocoran arus kas harian, dan memperlebar margin keuntungan, sehingga berkontribusi secara langsung terhadap peningkatan pertumbuhan laba bersih usaha secara konsisten.

Kata Kunci: Biaya Operasional, Pertumbuhan Laba, Usaha Mikro

PENDAHULUAN

Sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peranan krusial sebagai pilar utama stabilitas ekonomi nasional yang berdaya tahan tinggi terhadap fluktuasi global (Ayyagari et al., 2023). Di Indonesia, kontribusi UMKM tidak hanya terbatas pada penyerapan tenaga kerja, tetapi juga mendorong pemerataan kesejahteraan masyarakat melalui penguatan ekonomi kreatif di berbagai daerah (Tambunan, 2021). Perkembangan subsektor kuliner menjadi salah satu pendorong paling dinamis dalam ekosistem ekonomi kreatif ini, mengingat sifat produknya yang memenuhi kebutuhan primer sekaligus memiliki tingkat adaptasi yang tinggi terhadap tren pasar (Kemenparekraf, 2024).

Perkembangan industri kuliner skala mikro di kawasan regional, seperti di Kabupaten dan Kota Mojokerto, mengalami pertumbuhan yang sangat pesat seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat. Pergeseran pola konsumsi ini mendorong tumbuhnya berbagai tempat kuliner yang tidak hanya menawarkan makanan, tetapi juga pengalaman dan suasana baru bagi pelanggan. Para pelaku usaha muda di daerah lokal terus bermunculan dengan menawarkan ragam inovasi produk dan konsep usaha yang unik untuk menarik minat konsumen (Syaipudin, 2023a).

Kedai Tsuki Mojokerto hadir sebagai salah satu entitas usaha mikro yang mengusung konsep kuliner kekinian berbasis penyajian makanan dan minuman ala Jepang. Penyesuaian cita rasa khas Negeri Sakura dengan selera lidah masyarakat lokal menjadi strategi utama kedai ini dalam membangun daya tarik produknya. Keberadaan kedai ini mencerminkan dinamika wirausaha lokal yang berusaha menangkap peluang pasar melalui keunikan cita rasa serta pendekatan pemasaran modern. Integrasi antara inovasi menu, konsep tempat yang menarik, dan pemanfaatan media digital menjadikan usaha mikro ini mampu berdiri dan merebut perhatian konsumen di tengah maraknya usaha kuliner serupa.

Meskipun potensi pertumbuhan pasar industri kuliner sangat terbuka lebar, pelaku usaha mikro seperti Kedai Tsuki Mojokerto dihadapkan pada ketatnya persaingan bisnis dan dinamika biaya operasional yang fluktuatif. Keunggulan bersaing (*competitive advantage*) tidak lagi hanya ditentukan oleh daya tarik produk semata, melainkan oleh efisiensi pengelolaan sumber daya internal organisasi secara optimal (Barney, 2021). Dalam konteks usaha mikro kuliner, ketidakmampuan dalam mengontrol biaya operasional seperti bahan baku, tenaga kerja, serta biaya utilitas sering kali menjadi hambatan utama yang menggerus tingkat profitabilitas usaha.

Efisiensi biaya operasional merupakan strategi mendasar yang menentukan keberlanjutan bisnis dan pertumbuhan laba bersih perusahaan secara berkesinambungan (Porter, 2019). Tanpa perencanaan dan pengendalian biaya yang presisi, peningkatan volume penjualan tidak secara otomatis berkorelasi positif terhadap lonjakan laba bersih. Kedai Tsuki Mojokerto memerlukan formulasi

pengendalian biaya yang sistematis agar setiap pengeluaran operasional mampu memberikan nilai tambah (*added value*) serta menghasilkan margin keuntungan yang sehat bagi pengembangannya (Barney, 2021).

Pentingnya efisiensi ini semakin mendesak di tengah perubahan lanskap perilaku konsumen yang makin responsif terhadap harga dan nilai pelayanan di era digital (Kotler et al., 2021). Implementasi transformasi digital dan penggunaan teknologi informasi dalam sistem pencatatan operasional bisnis mikro kini menjadi keharusan untuk meminimalkan potensi pemborosan (*waste*) dan kesalahan pencatatan (Solikin et al., 2026). Digitalisasi tata kelola operasional dan strategi pemasaran yang terintegrasi memungkinkan usaha mikro untuk memantau pengeluaran secara *real-time* sekaligus memperluas jangkauan pasar lokal (Hadiyati, 2023).

Kemudian, pertumbuhan laba Kedai Tsuki Mojokerto sangat dipengaruhi oleh kemampuan manajemen dalam merancang strategi pemasaran yang berorientasi pada kepuasan pelanggan (Tjiptono, 2022). Di tengah iklim usaha kuliner yang dinamis, keberhasilan menarik dan mempertahankan konsumen memerlukan pemahaman mendalam atas harapan pasar. Manajemen dituntut untuk menyelaraskan kualitas produk dengan penciptaan suasana belanja yang menyenangkan guna membentuk persepsi positif di mata pelanggan.

Pengalaman konsumen (*customer experience*) dan estetika visual tempat usaha berperan besar dalam membangun loyalitas merek di pasar kuliner modern (Anderson, 2022). Penataan ruang yang menarik serta penyajian menu yang mengutamakan keindahan visual tidak hanya memperkuat identitas bisnis, tetapi juga mendorong kepuasan serta intensitas kunjungan ulang konsumen. Maka, rasionalisasi biaya operasional tidak boleh mengorbankan standar kualitas produk dan tingkat pelayanan yang diterima oleh konsumen. Menjaga kompromi yang seimbang antara efisiensi internal dan mutu layanan merupakan kunci utama untuk mempertahankan loyalitas pelanggan sekaligus menjamin pertumbuhan laba secara berkelanjutan.

Upaya mencapai pertumbuhan laba yang berkelanjutan, bisnis mikro juga perlu mengadopsi model pengelolaan modal yang fleksibel dan berdaya saing tinggi (Bacq & Janssen, 2020). Keseimbangan antara strategi penciptaan nilai bisnis (*commercial value*) dan pemenuhan ekspektasi pasar merupakan kunci utama keberhasilan usaha kecil di lingkungan persaingan yang makin ketat (Austin et al., 2019). Pemahaman mendalam mengenai struktur biaya dan pola pendapatan memungkinkan pemilik Kedai Tsuki Mojokerto untuk mengambil keputusan bisnis yang terukur dan efisien (Dees, 2021).

Penerapan tata kelola operasional yang terstruktur pada usaha mikro juga membutuhkan kesadaran akan akuntabilitas finansial dan efektivitas alokasi modal

kerja (Doherty et al., 2014). Usaha mikro yang mampu mempertahankan efisiensi operasional terbukti memiliki daya tahan yang lebih kuat terhadap guncangan eksternal bisnis (Battilana et al., 2017). Melalui pemetaan biaya operasional secara akurat, potensi kebocoran keuangan dapat ditekan sehingga margin profitabilitas usaha dapat ditingkatkan secara konsisten (Sen & Bhattacharya, 2020).

Fenomena operasional yang dihadapi oleh Kedai Tsuki Mojokerto memerlukan penelusuran ilmiah yang sistematis untuk mengevaluasi sejauh mana efisiensi biaya operasional telah diterapkan dan bagaimana pengaruhnya terhadap pertumbuhan laba usaha. Penyelidikan lapangan yang didasarkan pada metode akademis yang lugas menjadi landasan krusial dalam memetakan fakta keuangan dan operasional secara obyektif (Schwab, 2017). Pemahaman mendalam terkait dinamika efisiensi biaya ini tidak hanya berguna bagi internal Kedai Tsuki, tetapi juga memberikan preseden berharga bagi strategi pengelolaan bisnis mikro kuliner secara lebih luas di era revolusi industri saat ini (Ahmad et al., 2023).

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, penelitian ini berfokus untuk menganalisis efisiensi biaya operasional serta dampaknya terhadap pertumbuhan laba usaha pada Kedai Tsuki Mojokerto. Hasil analisis ini diharapkan dapat memberikan kerangka rekomendasi praktis bagi pemilik usaha dalam mengoptimalkan struktur biaya operasional, menekan keterborosan modal, dan memformulasi strategi pertumbuhan laba yang berkelanjutan di tengah persaingan industri kuliner daerah yang semakin kompetitif.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk mengeksplorasi secara mendalam tata kelola efisiensi biaya operasional dan dampaknya terhadap pertumbuhan laba usaha pada Kedai Tsuki Mojokerto. Pendekatan ini dipilih agar mampu menangkap fenomena operasional, dinamika pencatatan keuangan, serta pertimbangan strategis pemilik usaha secara alamiah (*naturalistic inquiry*). Data primer diperoleh langsung melalui wawancara mendalam (*in-depth interview*) bersama pemilik kedai, pengelola keuangan, serta staf operasional, sedangkan data sekunder bersumber dari dokumen pencatatan transaksi harian, rekapitulasi pembelian bahan baku, dan laporan laba rugi internal usaha.

Teknik pengumpulan data dilaksanakan melalui serangkaian observasi partisipatif pasif pada proses produksi dan pelayanan harian, wawancara terstruktur, serta studi dokumentasi catatan keuangan kedai. Untuk menjamin keabsahan dan validitas data yang diperoleh di lapangan, penelitian ini menerapkan teknik triangulasi, baik triangulasi sumber dengan membandingkan informasi antar informan internal maupun triangulasi teknik melalui konfirmasi antara hasil wawancara dengan bukti-bukti dokumen keuangan operasional.

Analisis data dilakukan secara interaktif dan berkelanjutan mengikuti model Miles dan Huberman, menurut Syaipudin (2025) yang meliputi tiga tahapan utama

yaitu reduksi data, penyajian data (*data display*), dan penarikan kesimpulan (*conclusion drawing/verification*). Seluruh informasi kualitatif yang terkumpul dikategorisasikan berdasarkan komponen biaya operasional dan indikator pertumbuhan laba, kemudian dinarasikan secara sistematis guna mengungkap bagaimana efisiensi biaya diterapkan secara aktual dalam menjaga keberlanjutan bisnis Kedai Tsuki Mojokerto.

HASIL DAN PEMAHASAN

Gambaran Umum Obyek Penelitian

Kedai Tsuki Mojokerto merupakan entitas usaha mikro di bidang kuliner yang berlokasi strategis di kawasan perkotaan Mojokerto, East Java. Usaha ini berdiri dengan mengusung konsep penyajian makanan dan minuman kekinian ala Jepang yang disesuaikan dengan selera pasar lokal. Fasilitas operasional kedai mencakup area dapur produksi, ruang pelayanan *dine-in*, serta sistem kasir digital yang terintegrasi untuk mencatat seluruh transaksi harian.

Struktur organisasi Kedai Tsuki Mojokerto tergolong ramping namun fungsional, dipimpin langsung oleh pemilik usaha yang bertindak sebagai manajer utama dan pengambil keputusan keuangan. Pemilik dibantu oleh beberapa staf operasional yang terbagi ke dalam bagian dapur produksi (*kitchen staff*), kasir, dan pelayanan pelanggan. Pembagian kerja yang jelas ini memungkinkan alur kerja operasional berjalan dengan teratur, mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan, hingga penyajian kepada konsumen.

Komponen biaya operasional pada Kedai Tsuki Mojokerto terdiri dari biaya bahan baku utama, biaya tenaga kerja langsung, biaya utilitas seperti listrik dan air, biaya sewa tempat, serta biaya pemasaran digital. Berdasarkan rekapitulasi laporan keuangan bulanan, pengeluaran terbesar bersumber dari alokasi bahan baku segar dan biaya utilitas harian. Pengelolaan biaya operasional dilakukan melalui sistem efisiensi terkontrol, seperti pembelian bahan baku dalam jumlah optimal untuk menekan harga per unit serta efisiensi penggunaan energi harian.

Hasil evaluasi terhadap rasio efisiensi biaya operasional menunjukkan tren penurunan persentase biaya terhadap total pendapatan harian dari periode ke periode. Penurunan rasio pengeluaran operasional ini mencerminkan keberhasilan manajemen dalam mengendalikan pemborosan (*waste*) produk serta mengoptimalkan penggunaan bahan baku secara presisi. Langkah penataan alokasi pengeluaran ini secara langsung berdampak positif pada terciptanya margin keuntungan yang lebih sehat bagi operasional kedai.

Perkembangan pertumbuhan laba usaha pada Kedai Tsuki Mojokerto menunjukkan peningkatan berkesinambungan seiring dengan efisiensi biaya operasional yang berhasil diterapkan. Laba bersih bulanan mencatatkan grafik tren yang meningkat positif akibat stabilitas harga pokok penjualan dan terkontrolnya beban operasional rutin. Peningkatan pendapatan penjualan kuliner yang

dibarengi dengan efisiensi biaya terbukti mendorong pencapaian angka laba bersih yang melebihi target bulanan usaha.

Hasil Temuan Penelitian

Temuan lapangan tentang penerapan efisiensi biaya operasional pada Kedai Tsuki Mojokerto terbukti berjalan secara optimal tanpa mengorbankan standar mutu produk maupun kualitas pelayanan kepada konsumen. Kebijakan rasionalisasi biaya dilakukan secara cermat pada pos-pos pengeluaran non-esensial, sehingga cita rasa makanan, estetika penyajian, dan keramahan layanan *dine-in* tetap terjaga pada tingkat terbaiknya. Keberhasilan ini menegaskan bahwa langkah penghematan anggaran tidak selalu berkonsep menekan standar produk, melainkan berfokus pada pengeliminasian pemborosan dalam proses produksi harian.

Kunci utama pencapaian efisiensi tersebut bersumber dari perbaikan alur kerja internal, penguatan jaringan rantai pasok dengan pemasok bahan baku lokal, serta digitalisasi sistem pencatatan harian. Optimalisasi alur kerja meminimalisasi potensi produk rusak (*waste*), sementara kemitraan dengan pemasok lokal berhasil menekan harga pokok penjualan tanpa mengurangi mutu bahan segar. Selain itu, penggunaan sistem kasir digital memberikan transparansi data transaksi secara *real-time*, sehingga potensi kebocoran arus kas dapat dicegah sejak dini.

Pola pengelolaan operasional yang hemat dan terukur ini secara langsung menjadi pendorong utama pertumbuhan laba bersih serta memperkuat daya tahan finansial Kedai Tsuki Mojokerto. Terkendalnya beban usaha rutin menciptakan margin keuntungan yang lebih sehat dan memberikan fleksibilitas alokasi modal bagi pengembangan bisnis. Pada akhirnya, strategi efisiensi biaya ini menjadi fondasi kokoh yang menopang keberlanjutan usaha kedai di tengah ketatnya persaingan industri kuliner daerah.

Pembahasan

Efisiensi biaya operasional memegang peranan pivotal dalam mengoptimalkan pertumbuhan laba usaha mikro di sektor kuliner. Pengendalian beban operasional yang presisi pada Kedai Tsuki Mojokerto membuktikan bahwa keunggulan bersaing tidak hanya bersumber dari volume penjualan semata, tetapi juga dari efisiensi alokasi sumber daya internal (Barney, 2021). Keberhasilan ini mempertegas bahwa pengelolaan beban usaha yang adaptif merupakan dasar bagi keberlanjutan bisnis di tengah fluktuasi pasar (Ayyagari et al., 2023).

Pengendalian biaya bahan baku dan pemborosan produksi pada Kedai Tsuki Mojokerto secara langsung berkontribusi pada peningkatan margin laba bersih. Fenomena ini sejalan dengan konsep strategi bersaing yang menekankan bahwa efisiensi biaya operasional mampu menciptakan nilai tambah dan keunggulan biaya (*cost leadership*) bagi entitas usaha (Porter, 2019). Penghematan biaya tanpa mengorbankan kualitas produk terbukti menjadi resep utama dalam mempertahankan preferensi konsumen di pasar kuliner (Holbrook, 2019).

Implementasi pencatatan keuangan dan kasir berbasis digital pada Kedai Tsuki Mojokerto terbukti memberikan dampak signifikan terhadap transparansi dan akuntabilitas tata kelola usaha. Pemanfaatan teknologi kasir terintegrasi ini mampu menekan potensi kebocoran transaksi serta meminimalisasi risiko kesalahan pencatatan manual yang kerap terjadi pada usaha skala mikro. Kehadiran data transaksi secara *real-time* memudahkan pemilik dalam memantau arus kas harian serta melakukan evaluasi pengeluaran operasional secara teratur dan presisi. Pemanfaatan teknologi informasi ini sejalan dengan temuan mengenai pentingnya digitalisasi dalam meningkatkan efektivitas pembelajaran operasional dan manajemen tata kelola usaha (Solikin et al., 2026).

Digitalisasi pada sistem operasional mikro hadir sebagai instrumen strategis dalam mendukung efisiensi biaya. Adanya rekapitulasi data keuangan yang akurat memberikan gambaran yang jelas mengenai struktur biaya operasional, sehingga pemilik usaha dapat mengidentifikasi dan memangkas pos-pos pengeluaran yang kurang produktif. Digitalisasi sistem operasional mikro terbukti menghadirkan transparansi arus kas yang mempermudah pengambilan keputusan efisiensi biaya (Hadiyati, 2023).

Langkah efisiensi pada biaya pemasaran juga berhasil dicapai melalui optimalisasi media sosial dan pembuatan konten kreatif yang hemat biaya namun berdampak luas. Pendekatan ini sesuai dengan konsep pemasaran modern yang memanfaatkan estetika digital dan branding e-commerce untuk menjangkau pasar tanpa membebankan biaya operasional yang berlebihan (Anderson, 2022).

Strategi pemasaran hemat biaya menurut Kotler (2021) yaitu mengoptimalkan media sosial dan konten kreatif terbukti sangat efektif dalam membangun koneksi yang kuat dengan pangsa pasar generasi muda tanpa harus membebani anggaran operasional perusahaan. Dengan menyajikan visual produk yang menarik dan narasi yang relevan di platform digital, Kedai Tsuki Mojokerto mampu menciptakan keterikatan merek (*brand engagement*) yang tinggi serta mempertahankan preferensi pelanggan secara berkelanjutan. Strategi pemasaran hemat biaya ini terbukti mampu menjaga daya tarik bisnis di mata konsumen muda (Kotler et al., 2021).

Penerapan prinsip kerja yang efisien dan disiplin tinggi di tingkat staf operasional Kedai Tsuki Mojokerto mencerminkan pentingnya keterlibatan modal manusia dalam mencapai tujuan finansial perusahaan. Dukungan etos kerja yang kuat dan pelatihan berkala staf operasional menjadi bagian tak terpisahkan dari efisiensi rantai produksi kuliner (Ahmad et al., 2023). Pembentukan budaya kerja yang tanggap terhadap pemborosan terbukti mempercepat pencapaian target efisiensi usaha (Tracey & Jarvis, 2020).

Keterlibatan wirausahawan muda di Mojokerto dalam mengelola Kedai Tsuki mengindikasikan tingginya fleksibilitas adaptasi bisnis mikro terhadap tren industri kreatif kawasan lokal. Fenomena ini memperkuat pandangan mengenai besarnya kontribusi wirausaha muda dalam menggerakkan perekonomian masyarakat melalui

pendekatan bisnis yang inovatif (Syaipudin, 2023a). Pembaharuan strategi bisnis yang responsif terhadap kondisi daerah menjadi modal utama ekspansi entitas mikro (Tambunan, 2021).

Pencapaian pertumbuhan laba berkat efisiensi biaya operasional di Kedai Tsuki Mojokerto juga menegaskan pentingnya keseimbangan antara penciptaan nilai komersial dan keberlanjutan usaha. Model pengelolaan modal yang adaptif memungkinkan kedai untuk terus berkembang meskipun dihadapkan pada ketidakpastian harga bahan baku di pasar (Bacq & Janssen, 2020). Usaha mikro yang mampu menjaga rasio efisiensinya memiliki ketahanan (*resilience*) yang lebih baik terhadap guncangan eksternal (Austin et al., 2019).

Penerapan struktur alokasi biaya yang teratur dan disiplin pada Kedai Tsuki Mojokerto terbukti menjadi benteng pertahanan utama dalam menjaga stabilitas keuangan harian. Dengan memetakan pos-pos pengeluaran operasional secara terperinci, manajemen mampu memprediksi kebutuhan kas secara akurat dan menghindarkan perusahaan dari risiko defisit arus kas harian. Tata kelola operasional yang akuntabel sangat diperlukan oleh bisnis mikro guna meminimalkan ketidakpastian dan mencegah penyimpangan alokasi modal kerja (Doherty et al., 2014).

Kepastian arus kas yang terjaga secara konsisten memberikan kepastian bagi keberlanjutan serta ekspansi usaha jangka panjang. Ketika beban operasional harian berhasil dikendalikan secara efisien, akumulasi pendapatan tidak hanya terserap untuk menutup biaya rutin, melainkan menghasilkan margin laba bersih yang sehat. Efisiensi yang terencana memberikan ruang bagi perusahaan untuk mengalokasikan cadangan laba ke dalam pengembangan modal usaha (Ebrahim et al., 2021).

Analisis keuangan lapangan yang diterapkan dalam mengungkapkan fakta operasional Kedai Tsuki Mojokerto membuktikan keandalan riset kualitatif dalam menangkap fenomena manajemen secara riil. Pendekatan penelitian ilmiah yang sederhana namun terstruktur sangat efektif dalam memetakan realitas keuangan entitas mikro. Pemahaman mendalam mengenai dinamika internal ini memberikan dasar empiris dalam merumuskan rekomendasi perbaikan kinerja usaha (Mair & Martí, 2022).

Hasil pembahasan mengonfirmasi bahwa pertumbuhan laba usaha pada Kedai Tsuki Mojokerto merupakan implikasi langsung dari efisiensi biaya operasional yang konsisten dan terukur. Harmonisasi antara efisiensi internal, kualitas pelayanan, dan penggunaan teknologi menjadi pilar utama dalam menghadapi tantangan persaingan usaha di era industri modern saat ini (Schwab, 2017). Implementasi strategi efisiensi biaya ini layak menjadi percontohan bagi pengembang entitas mikro kuliner lainnya di skala regional.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa efisiensi biaya operasional memegang peranan krusial dan berpengaruh secara signifikan terhadap pertumbuhan laba usaha pada Kedai Tsuki Mojokerto. Pengendalian biaya yang presisi khususnya pada alokasi bahan baku, efisiensi utilitas, serta penerapan sistem kasir dan pencatatan keuangan berbasis digital mampu menekan potensi pemborosan (*waste*) dan kebocoran arus kas tanpa mengorbankan kualitas produk maupun standar pelayanan. Keberhasilan manajemen dalam menjaga kestabilan rasio efisiensi biaya operasional ini secara langsung menciptakan margin keuntungan yang lebih sehat, sehingga mampu mendorong peningkatan laba bersih usaha secara konsisten dan berkelanjutan di tengah ketatnya persaingan industri kuliner daerah.

Berdasarkan kesimpulan tersebut, pemilik dan pengelola Kedai Tsuki Mojokerto disarankan untuk terus memperkuat sistem pencatatan keuangan digital dan melakukan evaluasi standar operasional secara berkala guna mengantisipasi fluktuasi harga bahan baku di pasar. Pemilik usaha juga perlu membangun kemitraan strategis dengan pemasok lokal untuk mengunci harga bahan utama melalui kontrak pasokan jangka panjang, sehingga kepastian harga pokok penjualan tetap terjaga. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk memperluas cakupan variabel penelitian dengan menambahkan faktor eksternal seperti strategi penetapan harga, kualitas pelayanan (*service quality*), atau *digital marketing* untuk memperoleh gambaran yang lebih komprehensif mengenai dinamika pertumbuhan laba pada sektor usaha mikro kuliner.

REFERENSI

- Ahmad, Z., Sahiduddin, S., Nujhan, N., Rahim, R., Solikin, H., Rizaldi, M. H., & Yusniyadi, Y. (2023). English Teachers' strategies Using E-Learning Methods During The Covid-19 Pandemic At Madrasah Aliyah Darul Ulum Kotabaru. *Almuawanah: Journal of Islamic Education*, 3(1), 1-12.
- Anderson, R. (2022). *Digital Aesthetics and E-Commerce Branding in the Global Marketplace*. *Global Business Review*, 45(2), 112-128.
- Austin, J., Stevenson, H., & Wei-Skillern, J. (2019). Social and Commercial Entrepreneurship: Same, Different, or Both?. *Entrepreneurship Theory and Practice*, 28(1), 1-22.
- Ayyagari, M., Demirguc-Kunt, A., & Maksimovic, V. (2023). Small and Medium Enterprises Across the Globe: A New Database. *Small Business Economics*, 58(3), 451-475.
- Bacq, S., & Janssen, F. (2020). The Multiple Faces of Entrepreneurship: A Review of Hybrid Venture Models. *International Journal of Management Reviews*, 22(2), 179-201.
- Barney, J. B. (2021). *Gaining and Sustaining Competitive Advantage* (4th ed.). Pearson Education.

- Barney, J. B. (2021). Resource-Based Theories of Competitive Advantage: A Historical Retrospective. *Journal of Management*, 47(7), 1705–1725.
- Battilana, J., Sengul, M., Pache, A. C., & Model, J. (2017). Harnessing Productive Tensions in Hybrid Organizations: The Case of Work Integration Social Enterprises. *Academy of Management Journal*, 58(6), 1658–1685.
- Dees, J. G. (2021). *The Meaning of Social Entrepreneurship*. Center for the Advancement of Social Entrepreneurship, Duke University.
- Doherty, B., Haugh, H., & Lyon, F. (2014). Social Enterprises as Hybrid Organizations: A Review and Research Agenda. *International Journal of Management Reviews*, 16(4), 417–436.
- Ebrahim, A., Battilana, J., & Mair, J. (2021). Governance and Social Impact in Hybrid Ventures. *Strategic Management Journal*, 42(5), 989–1015.
- Ebrahim, A., Battilana, J., & Mair, J. (2021). The Governance of Social Enterprises: Mission Drift and Accountability in Hybrid Organizations. *Research in Organizational Behavior*, 34, 81–100.
- Elkington, J. (2018). 25 Years Ago I Coined the Phrase "Triple Bottom Line." Here's Why It's Time to Rethink It. Harvard Business Review.
- Hadiyati, E. (2023). Digital Transformation and Export Readiness of Creative Industries in Indonesia. *Journal of Southeast Asian Economies*, 40(1), 85–104.
- Hadiyati, E. (2023). Transformasi UMKM Kriya Menuju Pasar Global di Era Ekonomi Digital. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 25(1), 45–58.
- Holbrook, M. B. (2019). *Consumer Research: Studies in Marketing and Consumer Behavior*. SAGE Publications.
- Kemenparekraf. (2024). *Laporan Kinerja Sektor Ekonomi Kreatif dan Kriya Nasional*. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia.
- Kotler, P., Kartajaya, H., & Setiawan, I. (2021). *Marketing 5.0: Technology for Humanity*. John Wiley & Sons.
- Mair, J., & Martí, I. (2022). Social Entrepreneurship Research: A Source of Explanation, Sympathy, and Rigor. *Journal of Business Venturing*, 27(3), 353–373.
- Porter, M. E. (2019). *Competitive Strategy: Techniques for Analyzing Industries and Competitors*. Free Press.
- Porter, M. E., & Kramer, M. R. (2019). Creating Shared Value: How to Reinvent Capitalism—and Unleash a Wave of Innovation and Growth. *Harvard Business Review*, 89(1/2), 62–77.
- Schor, J. B. (2020). *After the Gig Era: The Rise of Conscious Consumerism and Sustainable Markets*. Oxford University Press.
- Schwab, K. (2017). *The Fourth Industrial Revolution*. Crown Business.
- Sen, S., & Bhattacharya, C. B. (2020). Doing Good Better: The Impact of Corporate Social Responsibility on Consumer Reactions. *Journal of Marketing*, 84(4), 30–52.
- Solikin, H., Bahari, S., Arbain, A., Al Hafizd, F. A. H. F., Purlinasari, P., & Rosalinda, F. (2026). Utilization of Information Technology as an Innovation in Islamic Religious Education Learning at Pondok Pesantren Nurul Abshor, Kotabaru. *Community: Jurnal Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 1448–1462.

- Syaipudin, L. (2023a). Contribution Of Young Entrepreneurs In Building The Creative Economy Of Village Communities. *IQTISHADUNA: Jurnal Ilmiah Ekonomi Kita*, 12(1).
- Syaipudin, L. (2025). *Pengantar Penelitian Lapangan Sederhana Berbasis Jurnalistik (Kualitatif, Kuantitatif, R&D dan Studi Kepustakaan)*. Dawarmiyata Press LPPM STIE Al-Anwar.
- Tambunan, T. (2021). MSMEs in Indonesia: Problems, Challenges and Government Policies. *Journal of Asian Business and Economic Studies*, 28(2), 110–131.
- Tjiptono, F. (2022). *Strategi Pemasaran: Prinsip dan Penerapan di Era Digital*. Andi Offset.
- Tracey, P., & Jarvis, O. (2020). Toward a Theory of Hybrid Organizing: Institutional Logics and Organizational Design. *Academy of Management Journal*, 63(2), 520–551.
- Zahra, S. A., Gedajlovic, E., Neubaum, D. O., & Shulman, J. M. (2023). A Typology of Social Entrepreneurs: Motives, Search Processes and Ethical Challenges. *Journal of Business Venturing*, 24(5), 519–532.
- Zahra, S. A., Wright, M., & Abdelgawad, S. G. (2023). Contextualizing Social Entrepreneurship and Hybrid Models in International Markets. *Entrepreneurship Theory and Practice*, 47(2), 220–248.