
Analisis Deskriptif Rasio Perputaran Persediaan dan Rasio Perputaran Bahan Baku, dan Rasio Biaya Produksi PT Fast Food Indonesia Tbk Periode 2022-2025

I'anatunisa^{1*}, Rista Afyani², Siti Nur Kholisoh³, Vinka Ramadhani⁴, Supriyati⁵

Universitas Bina Sarana Informatika ^{1,2,3,4,5}

Jl. Kamal Raya No. 18, RT.6/RW.3, Cengkareng Tim., Kecamatan Cengkareng, Jakarta Barat 11730

Email Korespondensi: ianatunisa30@gmail.com

ABSTRAK

Ketidakpastian kondisi ekonomi makro, tekanan inflasi pada harga komoditas pangan, serta ketatnya persaingan industri makanan cepat saji menuntut perusahaan untuk mengoptimalkan efisiensi operasional dan manajemen logistiknya secara ketat. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan dan menganalisis perkembangan Rasio Perputaran Persediaan, Rasio Perputaran Bahan Baku, dan Rasio Biaya Produksi serta menjelaskan keterkaitan logis di antara rasio-rasio tersebut pada PT Fast Food Indonesia Tbk periode tahun 2022 sampai dengan 2025. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kuantitatif deskriptif. Jenis data yang digunakan merupakan data sekunder berupa laporan keuangan triwulanan perusahaan yang diperoleh secara resmi dari Bursa Efek Indonesia (BEI) dengan total sampel sebanyak 12 observasi runtun waktu (*time series*). Analisis dilakukan menggunakan statistik deskriptif meliputi perhitungan nilai rata-rata (*mean*), nilai maksimum, dan nilai minimum pada indikator rasio keuangan. Hasil analisis menunjukkan bahwa selama periode pengamatan tahun 2022–2025, Rasio Perputaran Persediaan dan Rasio Perputaran Bahan Baku secara umum menunjukkan kinerja manajemen logistik yang bergerak dinamis, sedangkan Rasio Biaya Produksi perusahaan rata-rata menyerap proporsi yang cukup signifikan dari total pendapatan operasional. Secara kuantitatif deskriptif, dinamika perputaran persediaan dan bahan baku yang cenderung fluktuatif secara deskriptif memperlihatkan pola hubungan yang berlawanan terhadap fluktuasi rasio biaya produksi. Kecepatan rasio aktivitas dalam mengelola persediaan logistik dan bahan baku dapur mengindikasikan adanya kecenderungan efisiensi pengeluaran biaya produksi secara riil di restoran KFC dari tahun ke tahun.

Kata Kunci: Perputaran Persediaan; Perputaran Bahan Baku; Biaya Produksi; Analisis Rasio; Kuantitatif Deskriptif.

ABSTRACT

Uncertainty in macroeconomic conditions, inflationary pressure on food commodity prices, and fierce competition in the fast food industry require companies to optimize their operational efficiency and logistics management strictly. This study aims to describe and analyze the development of the Inventory Turnover Ratio, Raw Material Turnover Ratio, and Production Cost Ratio and explain the logical relationship between these ratios in PT Fast Food Indonesia Tbk for the period of 2022 to 2025. The research method used is a descriptive quantitative method. The type of data used is secondary data in the form of quarterly financial statements of companies officially obtained from the Indonesia Stock Exchange (IDX) with a total sample of 12 time series observations. The analysis was carried out using descriptive statistics including the calculation of the average value (mean), maximum value, and minimum value in the financial ratio indicator. The results of the analysis show that during the observation period of 2022–2025, the Inventory Turnover Ratio and the Raw Material Turnover Ratio generally show dynamic logistics management performance, while the company's Production Cost Ratio absorbs a fairly significant proportion of total operating income on average. Quantitatively descriptive, the dynamics of Inventory Turnover and raw materials that tend to fluctuate descriptively show an inverse relationship pattern to fluctuations in the production cost ratio. The speed of activity ratio in managing logistics inventory and kitchen raw materials indicates a trend in the efficiency of production costs in real terms in KFC restaurants from year to year

Keywords: *Inventory Turnover; Raw Material Turnover; Production Cost; Ratio Analysis; Descriptive Quantitative.*

1. PENDAHULUAN

Pertumbuhan sektor industri makanan dan minuman (FMCG) di Indonesia terus menunjukkan tren positif pasca-pandemi dan menjadi salah satu motor penggerak utama ekonomi nasional. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik

(BPS), kontribusi industri makanan dan minuman terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) industri non-migas konsisten mencapai angka di atas 38%, menjadikannya subsektor dengan andil terbesar. Hal ini sejalan dengan meningkatnya pengeluaran konsumsi rumah tangga untuk makanan dan minuman jadi yang rata-rata tumbuh sebesar 5,1% secara tahunan (*year-on-year*). Di segmen retail modern, pertumbuhan industri *fast food* (makanan cepat saji) di Indonesia mengalami lonjakan volume pasar yang signifikan, didorong oleh perubahan gaya hidup urban yang menuntut praktisitas. Sebagai gambaran nyata di lapangan, pemimpin pasar retail makanan cepat saji seperti PT Fast Food Indonesia Tbk (KFC) mencatatkan fluktuasi volume penjualan harian yang sangat tinggi, dengan rata-rata pertumbuhan transaksi tahunan yang menuntut efisiensi rantai pasok yang ketat guna menjaga stabilitas margin keuntungan di tengah kenaikan harga komoditas global.

Tingginya aktivitas perputaran barang pada industri skala besar seperti KFC hingga lini UMKM kuliner menuntut adanya manajemen persediaan yang presisi untuk meminimalkan pembengkakan biaya produksi. Pengendalian persediaan bahan baku yang tidak optimal berisiko menimbulkan *overstock* (penumpukan barang) yang menaikkan biaya penyimpanan, atau sebaliknya, *stockout* (kelangkaan bahan) yang dapat menghentikan roda produksi. Oleh karena itu, analisis mengenai pola persediaan bahan baku menjadi krusial untuk menjaga efisiensi operasional perusahaan.

Meskipun topik mengenai pengendalian persediaan ini telah banyak dibahas, terdapat celah kosong (*research gap*) yang mendasar jika ditinjau dari pendekatan metodologi yang digunakan oleh para peneliti terdahulu. Sebagai contoh, penelitian yang dilakukan oleh Amelia (2021) menggunakan pendekatan metode Regresi Linear Berganda untuk melihat pengaruh persediaan secara parsial terhadap efisiensi biaya. Di sisi lain, penelitian oleh Wulandari & Ernawati (2021) cenderung menggunakan model *Structural Equation Modeling* (SEM) untuk menguji hubungan kausalitas kompleks antara manajemen rantai pasok dengan kinerja finansial perusahaan dalam jangka panjang. Penggunaan metode regresi maupun SEM tersebut sangat bergantung pada pengujian hipotesis statistik dan hubungan antar-variabel, namun sering kali melewatkan analisis mendalam mengenai fluktuasi pola pergerakan data dari waktu ke waktu secara riil di lapangan. Berbeda dengan penelitian tersebut, penelitian dari Nathanael & Wicaksono (2025) justru menunjukkan efektivitas penggunaan pendekatan *time-series* dan *min-max* dalam memecahkan masalah penumpukan inventaris secara praktis di industri bumbu masak. Namun penelitian mereka terbatas pada studi kasus spesifik di satu perusahaan (PT XYZ) dan menggunakan periode historis 2023. Oleh karena itu, penelitian ini hadir untuk memperluas cakupan analisis tersebut dengan menerapkan metode *time-series* pada rentang periode yang lebih panjang (2022-2025) guna memberikan hasil yang lebih komprehensif.

Pendekatan ini dipilih karena mampu membedah secara historis, mendalam, dan kronologis mengenai bagaimana pola persediaan bahan baku bergerak dari triwulan ke triwulan, mengidentifikasi tren musiman (*seasonal trend*), serta memetakan lonjakan penggunaan bahan baku secara nyata. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran praktis dan rekomendasi taktis yang lebih akurat bagi manajemen dalam menyusun strategi pemesanan bahan baku di masa mendatang tanpa terdistorsi oleh asumsi-asumsi statistik yang kaku.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Rasio Perputaran Persediaan (*Inventory Turnover*) merupakan rasio aktivitas yang mengukur tingkat efisiensi perusahaan dalam mengelola dan memutar seluruh persediaan barang dagang yang dimiliki di dalam gudang dalam satu periode tertentu (Novika & Siswanti, 2022). Dalam konteks operasional restoran cepat saji, persediaan mencakup seluruh komponen persediaan barang dagangan baik bahan makanan baku maupun pendukung yang siap dikonversi menjadi penjualan. Pengukuran rasio ini didasarkan pada perbandingan antara Beban Pokok Penjualan (HPP) dengan nilai total rata-rata persediaan Perusahaan.

Pengelolaan operasional persediaan, khususnya rasio perputaran bahan baku (*raw material turnover*), memiliki peranan yang sangatlah penting dalam menjaga kesinambungan dan kelancaran proses produksi suatu usaha. Menurut Faizi & Maghfiroh (2025), perputaran bahan baku mencerminkan seberapa cepat persediaan bahan mentah dapat berputar dan digantikan dalam proses produksi menjadi produk jadi. Tingkat perputaran persediaan yang terkontrol dengan baik menunjukkan kemampuan produsen dalam menyeimbangkan antara jumlah ketersediaan stok dengan kebutuhan produksi harian, sehingga dapat meminimalkan risiko keterlambatan produksi akibat kekurangan bahan baku sekaligus menekan biaya penyimpanan. Keterlambatan atau lambatnya dalam perputaran persediaan barang di dalam gudang secara linear akan memicu pembengkakan biaya tambahan seperti biaya penyimpanan (*carrying costs*) dan risiko kerusakan material. Oleh karena itu, kelancaran rasio aktivitas perputaran barang harus selalu dipantau secara ketat untuk meminimalkan pemborosan (Ulumiyah & Sugianto, 2022).

Rasio ini dihitung dengan total biaya bahan baku yang digunakan dengan rata-rata persediaan bahan baku dalam satu periode akuntansi. Rasio Biaya Produksi merupakan sebuah indikator efisiensi manajemen manufaktur yang mencerminkan porsi pengeluaran biaya pabrikasi atau beban pokok yang dihabiskan perusahaan untuk menghasilkan suatu tingkat pendapatan tertentu (Siregar et al., 2023). Rasio ini dihitung dengan membagi total Beban Pokok

Penjualan (HPP) dengan Pendapatan Neto Perusahaan, kemudian dikalikan dengan 100%. Nilai rasio yang semakin kecil menunjukkan bahwa tingkat pengendalian biaya operasional produksi di dalam perusahaan berjalan dengan semakin efisien. Selain berfokus pada analisis keuangan makro, penelitian mengenai aspek tata Kelola internal dan operasional pada PT Fast Food Indonesia Tbk (KFC) juga pernah dikaji oleh Faizati & Hwihanus (2024), kombinasi *variable independent* yang berfokus pada dua level perputaran persediaan (makro dan mikro), serta penggunaan Rasio Biaya Produksi sebagai proksi utama dalam menilai efisiensi finansial Perusahaan.

Alur pemikiran dalam riset ini bermula dari pengelolaan persediaan secara makro (Indikator 1) dan bahan baku secara mikro (Indikator 2) yang diduga kuat menjadi penentu utama tinggi rendahnya beban produksi (Indikator 3) yang harus ditanggung Perusahaan. Persediaan yang mengendap terlalu lama di gudang penyimpanan akan memicu pembengkakan biaya tambahan atau *carrying costs*, seperti biaya pemeliharaan, biaya listrik ruang pendingin, serta risiko kerusakan atau kadaluwarsa barang. Melalui peningkatan Rasio Perputaran Persediaan (Indikator 1), tingkat perputaran barang berjalan dengan cepat sehingga meminimalkan risiko pemborosan (*waste cost*) dan memangkas beban penyimpanan yang berujung pada penurunan Rasio Biaya Produksi (Indikator 3).

Berdasarkan landasan teori tersebut, penelitian ini bertujuan mendeskripsikan perkembangan rasio perputaran persediaan, rasio perputaran bahan baku, dan rasio biaya produksi serta menjelaskan keterkaitan logis antarvariabel berdasarkan analisis deskriptif. Secara konseptual, rasio perputaran persediaan dan rasio perputaran bahan baku merupakan indikator efisiensi operasional yang saling berkaitan. Tingkat perputaran yang lebih tinggi menunjukkan bahwa perusahaan mampu mengelola persediaan secara lebih efektif sehingga biaya penyimpanan, risiko kerusakan, dan pemborosan bahan baku dapat ditekan. Kondisi tersebut pada akhirnya akan tercermin dalam penurunan rasio biaya produksi.



Gambar 1, Kerangka Berpikir
Sumber: (Diolah data penelitian, 2026)

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menerapkan pendekatan kuantitatif dengan metode deskriptif. Pendekatan kuantitatif dipilih karena studi ini memanfaatkan data numerik yang bersumber dari laporan keuangan perusahaan untuk dianalisis secara sistematis. Sesuai dengan esensi studi deskriptif, berfokus pada visualisasi, tabulasi, dan penggambaran tren pergerakan rasio keuangan berdasarkan data riil di lapangan tanpa menggunakan perangkat lunak komputer statistik inferensial seperti SPSS. Analisis di dalam penelitian ini dilakukan murni menggunakan statistik deskriptif untuk menggambarkan karakteristik data operasional. Objek penelitian dalam studi ini adalah PT Fast Food Indonesia Tbk (FAST), yaitu perusahaan pemegang lisensi tunggal restoran cepat saji *Kentucky Fried Chicken* (KFC) di Indonesia. Pemilihan perusahaan tersebut didasarkan pada karakteristik operasional bisnis retail makanan yang sangat bergantung pada efektivitas pengelolaan persediaan dan bahan baku harian, sehingga dinilai relevan dengan tujuan penelitian.

Populasi dalam penelitian ini mencakup seluruh laporan keuangan PT Fast Food Indonesia Tbk yang dipublikasikan selama perusahaan terdaftar resmi di Bursa Efek Indonesia. Teknik pengambilan sampel menggunakan *purposive sampling*, yaitu pemilihan sampel berdasarkan kriteria tertentu yang ditentukan peneliti sesuai dengan tujuan riset. Kriteria sampel yang ditetapkan meliputi: (1) laporan keuangan triwulanan yang tersedia secara lengkap; (2) laporan yang memuat rincian data persediaan, bahan baku, beban pokok penjualan, dan pendapatan neto perusahaan; serta (3) laporan keuangan yang tersedia konsisten selama rentang periode pengamatan tahun 2022 sampai dengan tahun 2025. Berdasarkan kriteria tersebut, diperoleh sebanyak 12 observasi data triwulanan yang digunakan sebagai sampel akhir penelitian. Secara teoretis, rentang waktu pengamatan selama 4 tahun seharusnya menghasilkan 16 observasi (4 tahun $\times$ 4 triwulan). Namun, dalam penelitian ini dijelaskan secara eksplisit terdapat pembatasan menjadi 12 observasi. Hal ini dikarenakan dokumen laporan keuangan triwulanan (*interim financial report*) yang dipublikasikan secara resmi oleh emiten di bursa hanya menyediakan data rincian komponen persediaan logistik internal secara konsisten pada 3 kuartal pelaporan saja di setiap tahunnya, yaitu periode Maret, Juni, dan September. Data untuk

komponen kuartal IV (Desember) tidak diterbitkan sebagai laporan keuangan triwulanan terpisah, melainkan langsung diintegrasikan dan disajikan secara akumulatif ke dalam laporan keuangan tahunan audit (*audited annual report*). Lebih lanjut, pembatasan batas akhir pengamatan pada tahun 2025 juga dilakukan secara eksplisit mengingat pada saat penelitian ini disusun di tahun 2026, publikasi data berjalan untuk tahun buku 2026 belum tersedia secara lengkap di bursa efek nasional. Oleh karena itu, jumlah observasi kuartalan yang memenuhi kriteria kelengkapan data secara kronologis berjumlah 12 data observasi.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui kombinasi studi dokumentasi dan studi kepustakaan. Studi dokumentasi dilaksanakan dengan cara mengumpulkan laporan keuangan triwulanan resmi PT Fast Food Indonesia Tbk (2026) yang diperoleh langsung dari pusat data (Bursa Efek Indonesia, 2026). Sementara itu, studi kepustakaan dijalankan dengan menelaah buku literatur, jurnal ilmiah, artikel penelitian terdahulu, serta sumber akademik lainnya yang berkaitan erat dengan konsep akuntansi biaya dan rasio keuangan operasional. Guna menghindari bias penafsiran hubungan sebab-akibat statistik, komponen-komponen di dalam studi ini tidak diposisikan sebagai variabel bebas (*independen*) maupun variabel terikat (*dependen*), melainkan diposisikan sebagai indikator keuangan operasional yang diamati keterkaitan polanya secara deskriptif. Komponen indikator tersebut meliputi Indikator 1 (Rasio Perputaran Persediaan) yang dihitung dari Beban Pokok Penjualan dibagi Rata-rata Persediaan; Indikator 2 (Rasio Perputaran Bahan Baku) yang dihitung dari Total Biaya Bahan Baku yang Digunakan dibagi Rata-rata Persediaan Bahan Baku; serta Indikator 3 (Rasio Biaya Produksi) yang diperoleh dari persentase Beban Pokok Penjualan terhadap Pendapatan Neto.

Selanjutnya, teknik analisis data yang diterapkan bertumpu penuh pada tahapan analisis deskriptif kuantitatif yang dijalankan secara sistematis. Langkah analisis diawali dengan melakukan perhitungan nilai matematis untuk masing-masing Indikator 1, 2, dan 3 pada setiap 12 periode kuartal pengamatan berdasarkan rumus konseptual yang telah ditentukan. Langkah kedua berupa penyajian data (*data display*) melalui visualisasi tren perkembangan, di mana hasil perhitungan angka pergerakan rasio disusun dari kuartal ke kuartal ke dalam bentuk tabel dan grafik garis (*line chart*) untuk memetakan pola perubahan serta fluktuasi operasional harian perusahaan secara visual. Langkah ketiga adalah pengukuran parameter statistik deskriptif dasar dengan cara menghitung nilai rata-rata (*mean*), nilai tertinggi (maksimum), dan nilai terendah (minimum) dari setiap komponen indikator keuangan selama 12 periode observasi untuk memperoleh gambaran batasan nilai secara menyeluruh dan komprehensif. Rangkaian analisis data diakhiri dengan melakukan analisis keterkaitan logis, yaitu menelaah secara mendalam tingkat efisiensi pengelolaan persediaan gudang dan bahan baku dapur, serta mengamati keterkaitan kecenderungan polanya dengan rasio biaya produksi pada PT Fast Food Indonesia Tbk. Analisis akhir ini disajikan dengan menggunakan pendekatan statistik deskriptif guna memetakan potret operasional manajemen secara mendalam tanpa menarik kesimpulan generalisasi kausalitas statistik inferensial.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bagian ini menyajikan hasil analisis data dan pembahasan mengenai efisiensi pengelolaan persediaan logistik serta struktur biaya operasional pada PT Fast Food Indonesia Tbk selama periode pengamatan tahun 2022 sampai dengan tahun 2025. Untuk menyajikan gambaran yang komprehensif mengenai pergerakan indikator keuangan selama 12 periode pengamatan triwulanan tersebut, berikut disajikan grafik tren perkembangan (*line chart*) untuk masing-masing indikator keuangan yang diteliti beserta penjelasan deskriptifnya. Penyajian data secara kronologis ini ditujukan untuk memetakan pola fluktuasi, tren musiman, serta lonjakan operasional harian perusahaan secara transparan tanpa melibatkan pengujian hipotesis statistik inferensial yang kaku.

Tabel 1. Rekapitulasi Gabungan (2022-2025)

Tahun (Sumbu X)	Indikator 1: perputaran Persediaan (kali)	Indikator 2: Perputaran Bahan Baku (Kali)	Indikator 3: Rasio Biaya Produksi (%)
2022	4,56	8,29	37,57%
2023	4,76	8,21	37,47%
2024	4,33	7,40	38,39%
2025	4,44	7,55	39,02%

Sumber: (Data Diolah, 2026)

A. Analisis Perkembangan Indikator 1 (Rasio Perputaran Persediaan)



Sumber: (Data Dolah, 2026)

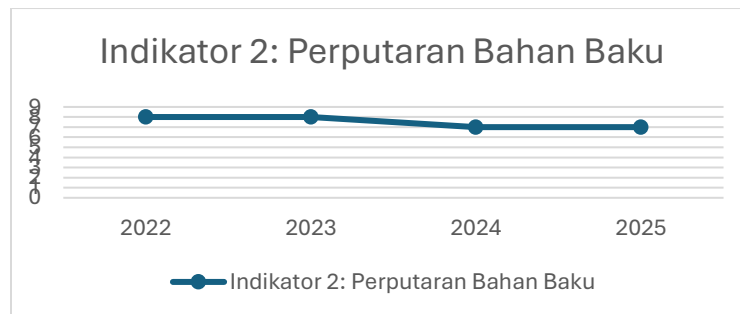
Gambar 2. Tren Indikator 1 (Rasio Perputaran Persediaan) Periode 2022-2025

Berdasarkan visualisasi pada Grafik Tren Indikator 1 (Rasio Perputaran Persediaan), hasil perhitungan rasio keuangan menunjukkan bahwa Rasio Perputaran Persediaan (*Inventory Turnover*) PT Fast Food Indonesia Tbk bergerak secara dinamis dan fluktuatif sepanjang rentang waktu pengamatan empat tahun terakhir. Sumbu horizontal (X) pada grafik secara bersih merepresentasikan label tahun pengamatan dari 2022 hingga 2025, sementara sumbu vertikal (Y) menunjukkan skala frekuensi perputaran dengan satuan ukuran Kali.

Pembacaan tren grafik dimulai pada tahun 2022, di mana rasio perputaran persediaan perusahaan tercatat berada pada angka 4,56 kali. Garis kurva kemudian bergerak menaik hingga mencapai titik tertinggi pada tahun 2023 dengan capaian sebesar 4,76 kali. Lonjakan kurva ke atas ini mencerminkan keberhasilan dan efisiensi kinerja manajemen operasional KFC dalam memacu perputaran barang pasca-pandemi, sehingga makanan, kemasan, dan bahan baku logistik di gudang dapat tersalurkan dengan cepat menjadi penjualan tanpa mengendap terlalu lama.

Memasuki tahun 2024, garis grafik menunjukkan penurunan atau defleksi yang cukup tajam menuju angka 4,33 kali. Penurunan titik plot ini mengindikasikan adanya perlambatan penyerapan produk di gerai-gerai akibat tantangan ekonomi makro atau penumpukan stok logistik di gudang pusat. Namun, pada tahun 2025, efisiensi operasional ini berhasil dimitigasi dengan baik oleh perusahaan. Hal tersebut ditunjukkan oleh pergerakan garis grafik yang kembali merangkak naik secara positif ke angka 4,44 kali pada laporan triwulan tahun 2025, yang sekaligus mengonfirmasi keberhasilan strategi optimalisasi kontrol inventaris (*inventory control*) yang lebih ketat.

B. Grafik Raw Material Turnover (Indikator 2)



Sumber: (Data Diolah, 2026)

Gambar 3. Tren Indikator 2 (Rasio Perputaran Bahan Baku)

Visualisasi data operasional pada Grafik Tren Indikator 2 (Rasio Perputaran Bahan Baku) menyajikan tren perkembangan efisiensi pengelolaan bahan baku logistik pada PT Fast Food Indonesia Tbk selama periode pengamatan empat tahun. Untuk memahami visualisasi tersebut secara komprehensif, grafik ini ditunjang oleh dua sumbu utama yaitu Sumbu Horizontal atau Sumbu X (Bawah) Merepresentasikan dimensi waktu pengamatan secara kronologis dan berkala, yaitu dari tahun 2022, 2023, 2024, hingga 2025. Sumbu Vertikal atau Sumbu Y (Kiri) Merepresentasikan tingkat intensitas frekuensi perputaran persediaan dengan indikator skala angka satuan bulat mulai dari 0 sampai 9 menggunakan satuan ukuran Kali.

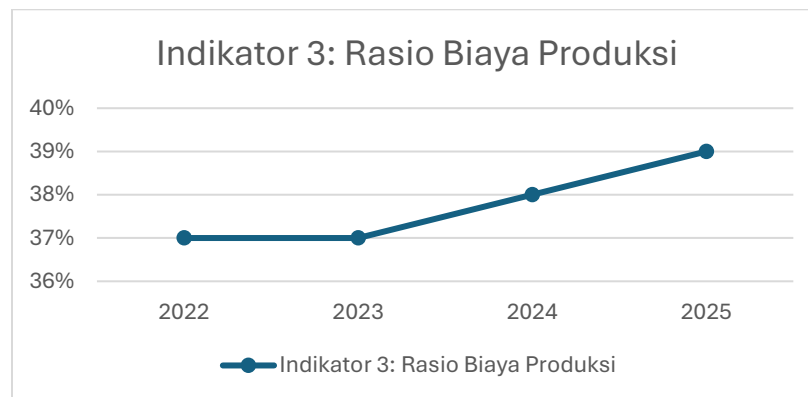
Berdasarkan pergerakan kurva garis pada Grafik 3, Rasio Perputaran Bahan Baku (*Raw Material Turnover*) perusahaan menunjukkan pola yang cenderung melandai turun (*slowing trend*). Pada awal periode pengamatan tahun 2022, perputaran bahan baku mencatatkan performa tertingginya yaitu sebesar 8,29 kali. Posisi ini kemudian bergerak

relatif stabil dan hanya mengalami penurunan tipis menjadi 8,21 kali pada tahun 2023. Hal tersebut mengindikasikan bahwa pada dua tahun pertama, sirkulasi bahan makanan mentah di dalam gudang penyimpanan berjalan sangat optimal seiring tingginya tingkat permintaan pasar.

Memasuki tahun 2024, garis grafik menunjukkan penurunan efisiensi yang paling signifikan menuju titik plot 7,40 kali. Penurunan kurva yang tajam ini mencerminkan adanya perlambatan sirkulasi bahan baku, yang secara operasional di lapangan dapat dipicu oleh kendala rantai pasokan logistik maupun penumpukan bahan makanan mentah akibat penyesuaian menu gerai.

Dengan demikian, pada fase akhir pengamatan tahun 2025, kurva grafik menunjukkan sinyal pemulihan operasional dengan kembali merangkak naik ke posisi 7,55 kali. Perbaikan arah garis grafik ini mengonfirmasi keberhasilan langkah mitigasi manajemen dalam menata kembali sistem kontrol pergudangan, meminimalkan risiko bahan baku kedaluwarsa, serta mempercepat proses distribusi dari gudang pusat ke setiap gerai secara lebih adaptif.

C. Rasio Biaya Produksi PT Fast Food Indonesia Tbk (Indikator 3)



Sumber: (olah data, 2026)

Gambar 4. Trend Indikator 3 (Rasio Biaya Produksi)

Visualisasi pada Grafik Tren Indikator 3 (Rasio Biaya Produksi) menyajikan gambaran mengenai struktur pengeluaran perusahaan melalui perkembangan Rasio Biaya Produksi PT Fast Food Indonesia Tbk selama periode pengamatan tahun 2022 sampai dengan tahun 2025. Untuk menyajikan pembacaan data yang transparan, grafik garis ini didukung oleh dua komponen sumbu penanda yaitu Sumbu Horizontal atau Sumbu X (Bawah) Merepresentasikan dimensi waktu pengamatan secara berkala dan kronologis, yaitu dari tahun 2022, 2023, 2024, hingga 2025. Sumbu Vertikal atau Sumbu Y (Kiri) Merepresentasikan porsi nilai pengeluaran dengan skala angka persentase mulai dari 36% sampai dengan 40% menggunakan satuan ukuran Persentase (%).

Berdasarkan pergerakan kurva garis pada Grafik 4, Rasio Biaya Produksi perusahaan memperlihatkan kecenderungan pola yang meningkat secara bertahap (*upward trend*), terutama pada dua tahun terakhir pengamatan. Pembacaan tren dimulai pada tahun 2022, di mana rasio biaya produksi tercatat berada di angka 37,57%. Garis grafik kemudian bergerak relatif stabil dan konstan menuju tahun 2023 dengan sedikit penurunan yang sangat efisien ke angka 37,47%. Penurunan biaya pada tahun 2023 ini berjalan linier dengan optimalnya perputaran persediaan barang pada indikator keuangan sebelumnya.

Namun, memasuki tahun 2024, kurva grafik mulai menunjukkan lonjakan arah pergerakan yang cukup tajam menuju angka 38,39%. Tren pembengkakan struktur pengeluaran ini berlanjut secara konsisten hingga fase akhir pengamatan di tahun 2025 dengan menyentuh titik batas atas baru sebesar 39,02%. Secara operasional, kenaikan kurva biaya produksi yang konsisten dalam dua tahun terakhir mencerminkan adanya tekanan inflasi terhadap harga-harga komoditas pangan pokok nasional (seperti ayam, tepung, dan minyak goreng) yang secara langsung memperberat beban pokok penjualan serta memotong margin laba kotor perusahaan secara agregat.

4.1 Analisis Perkembangan Rasio Keuangan PT Fast Food Indonesia Tbk Tahun 2022–2025

4.1.1 Analisis Laporan Keuangan Tahun 2022

Pada tahun 2022 terlihat adanya perbaikan signifikan pada kinerja operasional perusahaan. Rasio perputaran persediaan (Indikator 1) mencatat pergerakan dari 2,122 kali pada triwulan I hingga mencapai 7,025 kali pada triwulan III, sementara rasio perputaran bahan baku (Indikator 2) mencatat rata-rata tahunan sebesar 8,29 kali. Perbaikan

efisiensi perputaran ini berdampak positif terhadap Rasio Biaya Produksi (Indikator 3) yang berhasil ditekan ke angka rata-rata 37,57%.

Secara teoritis, fenomena keberhasilan penekanan biaya ini selaras dengan Teori Efisiensi Operasional (*Operational Efficiency Theory*), yang menyatakan bahwa maksimalisasi utilitas aset operasional (dalam hal ini persediaan) akan secara otomatis memangkas pemborosan biaya mati (*waste cost*). Penurunan rasio biaya produksi ini mengindikasikan peningkatan efisiensi seiring dengan mulai normalnya kembali volume permintaan produk KFC di pasar, sehingga bahan baku mentah di gudang dapat terserap ke meja konsumen dengan lebih cepat.

Dari perspektif Teori Manajemen Persediaan (*Inventory Management Theory*), perputaran yang cepat meminimalkan biaya simpan (*holding costs*) dan risiko kerusakan produk segar. Hal ini didukung oleh temuan Hia dan Kurniati (2021) yang menyatakan bahwa perputaran aset, termasuk manajemen persediaan dan piutang, merupakan indikator efisiensi perusahaan yang krusial dalam menjaga profitabilitas.

4.1.2 Analisis Laporan Keuangan Tahun 2023

Memasuki tahun 2023, perusahaan menunjukkan kinerja yang jauh lebih stabil dengan rata-rata rasio perputaran persediaan sebesar 4,76 kali dan rasio perputaran bahan baku sebesar 8,21 kali. Pada periode ini, Rasio Biaya Produksi tercatat sebesar 37,47%, yang mengonfirmasi tingkat efisiensi biaya terbaik selama periode pengamatan. Pencapaian ini mengindikasikan keberhasilan manajemen dalam mengimplementasikan konsep Just-In-Time (JIT) dalam *inventory management theory*, di mana pasokan bahan baku makanan mentah dipesan dalam kuantitas yang presisi sesuai ramalan penjualan (*demand forecasting*) guna menghindari penumpukan stok yang berlebihan (*overstocking*). Efisiensi pengelolaan logistik ini secara deskriptif sejalan dengan berkurangnya modal kerja yang tertanam dalam bentuk barang mati (*idle stock*). Struktur biaya produksi dapat ditekan hingga mencapai titik paling ekonomis selama periode pengamatan. Hasil ini sejalan dengan studi empiris yang dilakukan oleh Sari & Ma'rifatul (2025), yang menegaskan bahwa pengendalian persediaan yang ketat dan fleksibel di industri retail makanan terbukti berkorelasi positif terhadap pencapaian efisiensi beban operasional pabrikasi secara agregat.

4.1.3 Analisis Laporan Keuangan Tahun 2024

Pada tahun 2024, terjadi tren perlambatan aktivitas operasional yang ditunjukkan oleh penurunan rasio perputaran persediaan menjadi rata-rata 4,33 kali dan rasio perputaran bahan baku ke level terendah sebesar 7,40 kali. Penurunan perputaran aset ini berimplikasi langsung pada membengkaknya Rasio Biaya Produksi menjadi 38,39%. Salah satu faktor yang diduga berkontribusi terhadap kondisi tersebut adalah meningkatnya tekanan inflasi komoditas pangan dan persaingan industri makanan cepat saji.

Melambatnya perputaran mengindikasikan bahan baku mengendap lebih lama di gudang penyimpanan dapur gerai. Konsekuensinya, perusahaan harus menanggung beban *holding cost* yang jauh lebih tinggi. Berdasarkan pandangan Teori Manajemen Operasional, ketika perputaran persediaan melambat, perusahaan akan kehilangan skala ekonomisnya (*economies of scale*), sehingga unit cost per produk melonjak naik. Temuan pada tahun 2024 ini memperkuat hasil penelitian Larasati et al., (2021), yang menyatakan bahwa pengendalian persediaan yang tidak optimal seperti terjadinya *over stock* bahan baku pada industri pengolahan makanan secara langsung akan memicu inefisiensi biaya penyimpanan, membengkaknya biaya logistik, dan menurunkan margin keuntungan perusahaan secara keseluruhan.

4.1.4 Analisis Laporan Keuangan Tahun 2025

Berdasarkan laporan keuangan tahun 2025, rasio perputaran persediaan tercatat rata-rata sebesar 4,44 kali, rasio perputaran bahan baku sebesar 7,55 kali, dan Rasio Biaya Produksi berada pada rata-rata tinggi sebesar 39,02%. Pada periode akhir pengamatan ini, kurva perputaran mulai menunjukkan pemulihan teknis tipis karena perusahaan menerapkan strategi manajemen modal kerja yang jauh lebih ketat melalui pengawasan arus kas keluar-masuk logistik. Meskipun Rasio Biaya Produksi masih berada di level tertinggi akibat tekanan inflasi harga pengadaan bahan baku pangan yang belum mereda, kemampuan perusahaan mempertahankan kestabilan perputaran persediaan pada angka 4,44 kali menunjukkan adanya upaya pemulihan efisiensi internal. Hal ini menunjukkan strategi *defensive inventory management* yang berfokus pada pencegahan pembengkakan pengeluaran yang lebih masif. Kondisi keuangan tahun 2025 ini mendukung temuan riset oleh Annaafi et al., (2024) yang menyatakan bahwa dalam menghadapi tantangan ekonomi, optimalisasi manajemen persediaan termasuk melalui pengurangan sebuah aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah (*non-value added activities*) sangat krusial untuk meningkatkan efisiensi operasional dan menekan biaya produksi.

4.2 Hubungan Rasio Perputaran Persediaan dan Perputaran Bahan Baku terhadap Rasio Biaya Produksi

Hasil analisis deskriptif menunjukkan adanya kecenderungan pola hubungan yang berlawanan antara rasio perputaran persediaan, rasio perputaran bahan baku, dan rasio biaya produksi selama periode pengamatan. Secara teoritis, pola hubungan ini mengindikasikan inti dari Teori Manajemen Persediaan (*Inventory Management Theory*) dan Teori Efisiensi Operasional:

Ketika perputaran barang dan bahan baku bergerak meningkat (seperti pada tahun 2022 dan 2023), tingkat produktivitas modal kerja berada pada level tertinggi, yang berdampak pada penurunan proporsi biaya produksi karena minimalnya biaya penyimpanan gudang serta tereliminasinya risiko penyusutan bahan baku makanan mentah.

Sebaliknya, ketika rasio perputaran aset logistik tersebut mengalami perlambatan dan penurunan (seperti pada tahun 2024 dan 2025) akibat tekanan inflasi serta persaingan pasar yang semakin ketat, maka rasio biaya produksi terkonfirmasi mengalami tren kenaikan. Perlambatan perputaran persediaan ini memicu pembengkakan biaya penyimpanan (*carrying costs*), risiko penyusutan bahan baku, serta beban operasional lainnya yang berujung pada kenaikan proporsi biaya produksi.

Kondisi fluktuasi biaya yang tidak menentu ini secara deskriptif sejalan dengan pengamatan Hendrawati & Afriyanti, (2025) pada objek yang sama yaitu KFC, yang menyatakan bahwa dinamika tantangan eksternal menuntut perusahaan untuk selalu menjaga perputaran modal kerja dan melakukan efisiensi internal agar stabilitas keuangan perusahaan tetap terjaga dengan baik.

Dengan demikian, hasil penelitian mengindikasikan bahwa efektivitas pengelolaan persediaan dan bahan baku memiliki peran penting dalam meningkatkan efisiensi biaya produksi PT Fast Food Indonesia Tbk. Secara deskriptif menunjukkan kecenderungan bahwa periode dengan tingkat perputaran persediaan dan bahan baku yang lebih tinggi diikuti oleh rasio biaya produksi yang relatif lebih rendah. Pentingnya efisiensi pada porsi beban pokok ini didukung oleh temuan Manurung et al., (2022) yang juga melakukan penelitian pada PT Fast Food Indonesia Tbk, di mana efisiensi dalam mengendalikan biaya produksi terbukti secara deskriptif sejalan dengan pengamanan perolehan margin laba bersih yang diterima oleh perusahaan KFC secara agregat.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis deskriptif, peningkatan rasio perputaran persediaan dan rasio perputaran bahan baku cenderung diikuti oleh penurunan rasio biaya produksi, yang menunjukkan adanya hubungan operasional yang mendukung efisiensi biaya. Rasio perputaran persediaan menunjukkan seberapa cepat persediaan dikelola dalam aktivitas operasional perusahaan, sedangkan rasio perputaran bahan baku menggambarkan efektivitas penggunaan bahan baku dalam proses produksi. Semakin baik pengelolaan kedua rasio tersebut, maka semakin besar peluang perusahaan untuk menekan biaya produksi secara efisien.

Temuan penelitian memberikan implikasi bahwa perusahaan makanan cepat saji perlu menjaga keseimbangan antara kecepatan perputaran persediaan dan efisiensi penggunaan bahan baku agar rasio biaya produksi tetap terkendali. Pengelolaan persediaan yang efektif tidak hanya mengurangi biaya penyimpanan tetapi juga mendukung efisiensi operasional secara keseluruhan.

5.2 Saran

Perusahaan disarankan untuk terus meningkatkan pengawasan terhadap persediaan dan bahan baku agar biaya produksi dapat lebih efisien. Serta, perusahaan juga dapat menggunakan sistem pemantauan persediaan yang lebih akurat untuk mempercepat pengambilan keputusan operasional.

Selain itu, penelitian selanjutnya dapat menambahkan variabel lain seperti biaya operasional, Tingkat penjualan, atau efisiensi produksi agar hasil lebih luas.

REFERENSI

- Amelia, C. (2021). *Pengaruh biaya produksi dan biaya operasional terhadap laba bersih dengan perputaran persediaan sebagai variabel moderasi* [Universitas Putra Indonesia YPTK]. <http://repository.upiypk.ac.id/view/divisions/fekon/2023.html>
- Annaafi, A. R., Azizah, F. N., Kurniadi, F., Pradana, F. Y. & Sodiq, A. (2024). Optimasi efisiensi dan profitabilitas melalui sistem just in time: pengurangan persediaan dan biaya yang tidak perlu. *Inflasi: Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Perbankan*, 1(1), 1–9. <https://doi.org/10.66341/inflasi.v1i1.12>
- Bursa Efek Indonesia. (2026). *Bursa Efek Indonesia*. Bursa Efek Indonesia. <https://www.idx.co.id>
- Faizati, L. A. & Hwihanus. (2024). Analisis pengaruh perputaran kas, perputaran piutang, dan perputaran persediaan terhadap return on assets (ROA) PT Fast Food Indonesia periode 2019-2022. *Journal Of Economic, Accounting*

- and Management*, 2(2), 292–306. <https://doi.org/10.61994/equivalent.v2i2.377>
- Faizi, M. N. & Maghfiroh, R. U. (2025). Operasional turnover bahan baku produsen tempe ibu nurul di desa Sepande kecamatan Candi kabupaten Sidoarjo. *Publikasi Riset Mahasiswa Manajemen*, 2(1), 295–307. <https://doi.org/10.35957/prmm.v7i1.13524>
- Hendrawati & Afriyanti, S. (2025). Analisis perbandingan pengaruh rasio lancae, rasio total hutang terhadap aktiva, dan rasio perputaran modal kerja terhadap laba bersih setelah pajak pada PT Fast Food Indonesia, Tbk dan PT Pioneerindo Gourmet International,Tbk selama periode 2013-2017. *Jurnal Akuntansi*, 15(1), 74–91. <https://ejournal.borobudur.ac.id/index.php/akuntansi/article/view/1684>
- Hia, R. P. & Kurniati, E. (2021). Analisis pengaruh perputaran persediaan dan perputaran piutang terhadap profitabilitas pada perusahaan manufaktur sektor industri barang konsumsi yang terdaftar di bursa efek indonesia. *JAKP: Akuntansi, Keuangan, Dan Perpajakan*, 4(2), 62–69. <https://doi.org/10.51510/jakp.v4i2.762>
- Larasati, A. D., Retnowati, N., Abdurahman, A. & Mayasari, F. (2021). Analisis pengendalian persediaan bahan baku dengan metode economic order quantity (OEQ) pada Layla Bakery Jember. *Jurnal Manajemen Argribisnis Dan Agroindustri*, 1(1), 73–81. <https://doi.org/10.25047/jmaa.v1i1.3>
- Manurung, E. T., Stephanie, K. & Joychristy, E. (2022). Analisis perhitungan rasio keuangan terhadap laporan keuangan pada masa Covid-19 di PT Fast Food Indonesia, Tbk periode 2019-2021. *Journal of Management and Accounting (JMA)*, 1(2), 1–13. <https://jma.uni.ac.id/ojs/index.php/jma/article/view/28>
- Nathanael, A. D. & Wicaksono, P. A. (2025). Perencanaan dan pengendalian bahan baku utama produk bumbu kaldu penyedap dengan metode time series dan pendekatan min-max (studi kasus: PT XYZ). *Industrial Engineering Online Journal*, 14(4). <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/ieoj/article/view/54036>
- Novika, W. & Siswanti, T. (2022). Pengaruh perputaran kas, perputaran piutang dan perputaran persediaan terhadap profitabilitas pada perusahaan manufaktur-subsektor makanan dan minuman yang terdaftar di BEI periode tahun 2017-2019. *JIMA Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi*, 2(1), 43–56. <https://doi.org/10.35968/c0vrca50>
- PT Fast Food Indonesia Tbk. (2026). *Laporan keuangan konsolidasian triwulanan dan tahunan periode 2018-2025*. <https://kfcku.com>
- Sari, I. M. & Ma'rifatul, A. M. (2025). Optimalisasi pengendalian persediaan bahan baku melalui metode economic order quantity dan just in time. *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Kewirausahaan*, 2(6), 83–92. <https://doi.org/10.69714/qz7rt171>
- Siregar, R. A., Sari, P., Astuti, W. & Ramadhani, G. (2023). Analisis pengendalian biaya produksi dalam meningkatkan laba Pada PT . Ferdinand Mandiri. *Proceeding of National Conference on Accounting & Finance (NCAF)*, 5, 291–297. <https://doi.org/10.20885/ncaf.vol5.art33>
- Ulumiyah, K. & Sugjianto. (2022). Pengaruh biaya produksi, biaya operasional dan perputaran persediaan terhadap laba bersih. *Journal of Sustainability Business Research*, 3(4), 260–266. <https://doi.org/10.36456/jsbr.v3i4.6594>
- Wulandari, S. & Ernawati, D. (2021). Analisis pengaruh manajemen rantai pasok terhadap kinerja perusahaan PT Semesta Mitra Sejahterah cabang Sidoarjo menggunakan structural equation model (SEM)- partial least square (PLS). *Juminten: Jurnal Manajemen Industri Dan Teknologi*, 02(03), 95–106. <https://doi.org/10.33005/juminten.v2i3.267>