

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI
PADA USAHA KEBAB YASMIN KOTA BANJARMASIN**



AMELIA

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU
2024**

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA
USAHA KEBAB YASMIN KOTA BANJARMASIN**

Oleh

AMELIA

2010514220020

Skripsi sebagai Salah Satu Syarat untuk memperoleh
gelar Sarjana Pertanian pada
Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU
2024**

RINGKASAN

Amelia. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada Usaha Kebab Yasmin Kota Banjarmasin, di bawah bimbingan Nina Budiwati dan Yudi Ferrianta.

Kebab merupakan makanan asal Timur Tengah yang terdiri dari daging yang dipanggang dan disajikan bersama sayuran serta tortila. Salah satu usaha kebab di Kota Banjarmasin adalah usaha Kebab Yasmin. Usaha kuliner ini berdiri tahun 2012 dan sampai sekarang sudah mempunyai 18 cabang dengan total 52 karyawan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya biaya produksi, menganalisis penentuan harga pokok produksi, menganalisis besarnya penerimaan dan keuntungan serta mengidentifikasi permasalahan sekaligus memberikan solusi pada usaha Kebab Yasmin Kota Banjarmasin.

Penelitian ini merupakan metode studi kasus yaitu penelitian dengan mengumpulkan informasi secara detail. Dalam penelitian ini digunakan metode *full costing*. Penelitian dilakukan di Kebab Yasmin Jl. Kampung Melayu Darat, Kelurahan Melayu, Kecamatan Banjarmasin Tengah, Kota Banjarmasin. Periode pengambilan dan perhitungan data dilakukan selama bulan Agustus 2024.

Data yang dikumpulkan adalah data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan melalui wawancara serta observasi langsung pada pemilik usaha Kebab Yasmin. Data sekunder dikumpulkan melalui Dinas Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah Provinsi Kalimantan Selatan dan dokumen serta laporan usaha Kebab Yasmin. Sumber lain diperoleh dari jurnal, internet, serta hasil penelitian terdahulu yang berhubungan dengan topik penelitian.

Hasil penelitian yang diperoleh pada usaha Kebab Yasmin Biaya produksi pada usaha Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024 sebesar Rp 27.502.066 dan harga pokok produksi sebesar Rp 55.181.517. Penerimaan pada usaha Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024 sebesar Rp 51.828.000 dan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 24.325.934. Permasalahan pada usaha Kebab Yasmin Kota Banjarmasin meliputi permasalahan dari segi bahan baku yang stoknya terbatas dan harga yang tidak stabil, banyak tenaga kerja yang tidak bertahan lama, marketing pemasaran yang masih terus berproses agar dapat yang pas dan pencatatan hasil

usaha dalam sistem web yang juga terus masih dalam proses perbaikan.

Saran dari penelitian ini yaitu usaha Kebab Yasmin sebaiknya melakukan pencatatan keuangan dengan menggolongkan biaya sesuai konsep akuntansi biaya, karena penggolongan biaya tersebut sangat mempengaruhi dalam perhitungan harga pokok yang lebih baik untuk penentuan harga jual yang tepat dan memasukkan biaya depresiasi aset tetap dalam perhitungan harga pokok karena biaya depresiasi aset tetap merupakan elemen yang penting dalam menghitung biaya *overhead* pabrik.

Judul : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada Usaha
Kebab Yasmin Kota Banjarmasin

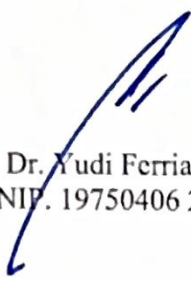
Nama : Amelia

NIM : 2010514220020

Program Studi : Agribisnis


Menyetujui Tim Pembimbing:

Anggota,



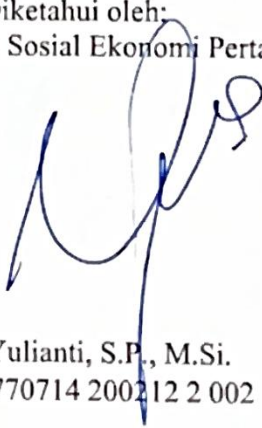
Dr. Yudi Ferrianta, SP., MP.
NIP. 19750406 200003 1 001

Ketua,



Hj. Nina Budiwati, SP., M.Si
NIP. 19690119 199403 2 002

Diketahui oleh:
Ketua Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian



Mira Yulianti, S.P., M.Si.
NIP. 19770714 200212 2 002

Tanggal Lulus : 15 November 2024

SERTIFIKAT

Nomor : 464/UN8.1.23/SP/2024

Sertifikat ini diberikan kepada:

AMELIA

NIM : 2010514220020
Jurusan : Sosial Ekonomi Pertanian
Fakultas : Pertanian

Telah dilakukan pengecekan uji kemiripan Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa dengan indeks sebesar:

16%

Banjarbaru, 10 Desember 2024

a.n. Dekan

Wakil Dekan Bidang Akademik,



Dr. Ir. Ika Sumantri, S.Pt., M.Si., M.Sc., IPM. *A*

NIP. 197308071998031003

RIWAYAT HIDUP



Amelia, dilahirkan di Banjarmasin pada tanggal 29 Januari 2002 sebagai putri ketiga dari tiga bersaudara, dari pasangan Ibrahim dan Rubbah. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri Seberang Masjid 1 Banjarmasin pada tahun 2014. Pada tahun 2014 melanjutkan pendidikan ke SMP Negeri 7 Banjarmasin dan lulus pada tahun 2017. Kemudian melanjutkan pendidikan

ke SMA Negeri 1 Banjarmasin dengan mengambil jurusan IPA dan lulus pada tahun 2020. Pada tahun 2020 kemudian melanjutkan studi ke Universitas Lambung Mangkurat melalui jalur SBMPTN untuk Strata 1 (S1) pada Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat Banjarbaru. Selama mengikuti perkuliahan pada tahun 2021 – 2023, penulis pernah mengikuti Anggota Tunas Magang HIMASEP Departemen Organisasi dan Kaderisasi, Anggota Biro Perencanaan KPU-M Faperta ULM, Anggota Divisi PDD PKKMB Prodi Agribisnis, Anggota Divisi Acara Donor Darah BEM-KM Faperta ULM, Anggota Divisi Humas dan Publikasi Mitra DesaXFaperta Mengajar BEM-KM Faperta ULM, Ketua Pelaksana Musyawarah Anggota HIMASEP, Koordinator Departemen Sosial Masyarakat dan Lingkungan BEM-KM Faperta ILM dan Koordinator Divisi Humas Karya Raya 2.0 BEM-KM Faperta ULM. Pada tahun 2023 penulis juga mengikuti kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Satui Timur Kecamatan Satui dari tanggal 24 Juli – 22 Agustus 2023.

Pada bulan Februari 2024 penulis merancang penelitian yang berjudul Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada Usaha Kebab Yasmin Kota Banjarmasin. Penelitian dilakukan pada bulan Agustus 2024, disusul dengan tahap penulisan hasil skripsi sebagai salah satu syarat menyelesaikan jenjang pendidikan Strata 1 (S1) pada Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat Banjarbaru.

UCAPAN TERIMAKASIH

Puji dan syukur dipanjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan taufik dan rahmat Nya. Terima kasih juga saya ucapkan kepada semua pihak yang terlibat dalam perjalanan studi di Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat hingga terselesaikannya penelitian ini, khususnya kepada:

1. Kedua orang tua (Ibrahim dan Rubbah) dan Keluarga besar yang telah memberikan dukungan, doa, cinta, kasih sayang dan segalanya yang tidak ternilai harganya.
2. Ibu Nina Budiwati, SP., M.Si dan Bapak Dr. Yudi Ferrianta, SP., MP. Selaku Dosen Pembimbing yang dalam kesibukannya masih meluangkan waktu dengan penuh kesabaran memberikan bimbingan dan masukan terkait dengan penelitian dan penulisan skripsi ini.
3. Tim penguji komprehensif, yaitu ibu Muzdalifah, SP., M.Sc. dan ibu Winda Bunga Devita, SP., MP., yang telah memberikan arahan dan saran untuk penyempurnaan dalam penulisan penelitian ini.
4. Seluruh staff dosen dan karyawan Program Studi Agribisnis yang telah berjasa dalam memberikan pengetahuan, ilmu, serta dukungan selama menjalani perkuliahan.
5. Bapak Muhammad Sigit Setiawan selaku responden juga pemilik usaha Kebab Yasmin beserta staff Kebab Yasmin yang telah membantu selama penelitian.
6. Sahabat tersayang penulis yaitu Dinda, Dita, Ghea, Mahmudah, Nabila, Nanda, Nurika, Shafarina, Syahna yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.
7. Teman teman seperjuangan penulis di kampus tercinta yang sudah seperti keluarga yaitu Amira, Assyifa, Della, Ervina, Noor Syifa, Afifah, Salma, Zulfa dan grup gasak yang selalu memberikan dukungan tak terhingga kepada penulis dari awal perkuliahan hingga akhir.

Banjarbaru, September 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Rumusan Masalah.....	7
Tujuan Penelitian.....	7
Manfaat Penelitian.....	7
TINJAUAN PUSTAKA.....	9
Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM).....	9
Kuliner.....	10
Biaya.....	11
Biaya Produksi.....	12
Harga Pokok Produksi.....	15
Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi	15
Metode Penentuan Harga Pokok Produksi	16
Metode Penentuan Harga Jual Produk.....	18
Harga Jual.....	19
Penerimaan dan Keuntungan.....	20
Penelitian Terdahulu.....	21
Kerangka Berpikir.....	22
METODE PENELITIAN.....	25
Tempat dan Waktu Penelitian.....	25
Jenis dan Sumber Data.....	25

Metode Pengumpulan Data.....	25
Pembatasan Penelitian.....	26
Analisis Data.....	26
Definisi Operasional.....	29
GAMBARAN UMUM USAHA.....	31
Sejah Usaha.....	31
Lokasi usaha.....	32
Modal Awal.....	33
Tenaga Kerja.....	34
Bangunan dan Peralatan Proses Produksi.....	35
Bahan Baku.....	38
Bahan Penolong.....	40
Bahan Pengemas.....	41
Bahan Lain-lain.....	42
Proses Produksi.....	42
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	52
Biaya Bahan Baku.....	52
Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	53
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap.....	53
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung.....	54
Biaya Depresiasi.....	54
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel.....	55
Biaya Utilitas.....	56
Biaya Rupa-Rupa.....	56
Biaya Produksi.....	58
Harga Pokok Produksi.....	60
Penerimaan.....	61
Keuntungan.....	68
Permasalahan usaha Kebab Yasmin Kota Banjarmasin.....	69
KESIMPULAN DAN SARAN.....	71

Kesimpulan.....	71
Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA.....	72
LAMPIRAN.....	74

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Database UMKM se-Kota Banjarmasin Tahun 2018 – 2022.....	2
2. Daftar beberapa usaha kebab di Banjarmasin.....	3
3. Data total penjualan Kebab Yasmin Kota Banjarmasin bulan Juli – Desember 2023.....	6
4. Rincian pengeluaran modal awal usaha Kebab Yasmin.....	33
5. Daftar tenaga kerja Kebab Yasmin.....	34
6. Peralatan yang digunakan pada usaha Kebab Yasmin.....	37
7. Jumlah bahan baku Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024.....	39
8. Jumlah penggunaan bahan penolong bulan Agustus 2024	40
9. Jumlah penggunaan bahan pengemas bulan Agustus 2024	41
10. Jumlah penggunaan bahan lainnya bulan Agustus 2024	42
11. Jumlah biaya bahan baku Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024	52
12. Jumlah biaya tenaga kerja langsung Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024.....	53
13. Biaya overhead pabrik tetap usaha Kebab Yasmin bulan Agustus 2024.....	54
14. Jumlah biaya tenaga kerja tidak langsung Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024.....	54
15. Jumlah biaya depresiasi Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024	54
16. Biaya overhead pabrik variabel usaha Kebab Yasmin bulan Agustus 2024.....	56

17. Jumlah biaya utilitas Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024...	56
18. Jumlah biaya bahan penolong Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024	57
19. Jumlah biaya bahan pengemas Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024.....	57
20. Jumlah biaya bahan lainnya Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024.....	58
21. Rincian biaya produksi pada usaha Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024.....	59
22. Rincian biaya harga pokok produksi pada usaha Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024.....	60
23. Banyaknya produk yang dihasilkan selama bulan Agustus 2024.....	61
24. Penerimaan Minggu 1 Menu Kebab pada usaha Kebab Yasmin bulan Agustus 2024.....	62
25. Penerimaan Minggu 2 Menu Kebab pada usaha Kebab Yasmin bulan Agustus 2024.....	62
26. Penerimaan Minggu 3 Menu Kebab pada usaha Kebab Yasmin bulan Agustus 2024.....	63
27. Penerimaan Minggu 4 Menu Kebab pada usaha Kebab Yasmin bulan Agustus 2024.....	63
28. Penerimaan menu kebab pada usaha Kebab Yasmin bulan Agustus 2024.....	64
29. Penerimaan Minggu 1 Menu Burger pada usaha Kebab Yasmin bulan Agustus 2024.....	64
30. Penerimaan Minggu 2 Menu Burger pada usaha Kebab Yasmin bulan Agustus 2024.....	64
31. Penerimaan Minggu 3 Menu Burger pada usaha Kebab Yasmin bulan Agustus. 2024.....	65
32. Penerimaan Minggu 4 Menu Burger pada usaha Kebab Yasmin bulan Agustus 2024.....	65

33. Penerimaan menu burger pada usaha Kebab Yasmin bulan Agustus 2024.....	66
34. Penerimaan Minggu 1 Menu Minuman pada usaha Kebab Yasmin bulan Agustus 2024.....	66
35. Penerimaan Minggu 2 Menu Minuman pada usaha Kebab Yasmin bulan Agustus 2024.....	66
36. Penerimaan Minggu 3 Menu Minuman pada usaha Kebab Yasmin bulan Agustus 2024.....	67
37. Penerimaan Minggu 4 Menu Minuman pada usaha Kebab Yasmin bulan Agustus 2024.....	67
38. Penerimaan menu minuman pada usaha Kebab Yasmin bulan Agustus 2024.....	68
39. Keuntungan pada Kebab Yasmin bulan Agustus 2024.....	68

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
1.	Kurva biaya tetap.....	12
2.	Kurva biaya variabel.....	12
3.	Kurva biaya total.....	13
4.	Skema kerangka pemikiran.....	23
5.	Store tampak depan.....	36
6.	Store tampak samping.....	36
7.	Store tampak dalam.....	36
8.	Gudang tampak depan.....	36
9.	Gudang tampak dalam.....	36
10.	Proses produksi melalui pesanan <i>offline</i>	43
11.	Proses produksi melalui pesanan <i>online</i>	44
12.	Proses produksi kebab.....	46
13.	Proses produksi burger.....	48
14.	Proses produksi minuman.....	

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1.	Lokasi penelitian.....	75
2.	Store dan Outlet Kebab Yasmin.....	76
3.	Daftar rincian biaya penyusutan transportasi dan peralatan usaha Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024	80
4.	Biaya pajak transportasi selama bulan Agustus 2024.....	82
5.	Daftar rincian persediaan barang dalam proses awal dan barang dalam proses akhir usaha Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024.....	83
6.	Peralatan usaha kebab yasmin.....	86
7.	Bahan baku.....	91
8.	Bahan penolong.....	95
9.	Bahan pengemas.....	99
10.	Bahan lain-lain.....	101
11.	Logo kebab yasmin.....	102
12.	Menu kebab yasmin.....	103
13.	Kemasan kebab.....	104
14.	Kemasan burger.....	106
15.	Kemasan minuman.....	107
16.	Mitra Kebab Yasmin.....	108
17.	Proses penelitian.....	109