

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI NASI KOTAK  
PADA USAHA H. IJU *CATERING* DI KOTA BANJARMASIN**



**ATTIYAH HUMAIRA**

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARBARU  
2026**

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI NASI KOTAK  
PADA USAHA H. IJU *CATERING* DI KOTA BANJARMASIN**

Oleh

ATTIYAH HUMAIRA

2210514220042

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  
2026**

## RINGKASAN

**Attiyah Humaira.** Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Nasi Kotak pada Usaha H.Iju *catering* di Kota Banjarmasin, dibawah bimbingan Kamiliah Wilda.

Usaha *catering* merupakan usaha penyediaan makanan yang kini menjadi tren dan sangat diminati oleh masyarakat Kota Banjarmasin untuk berbagai keperluan acara formal maupun personal. Salah satu pelaku usaha yang berdiri telah lama di bidang ini adalah H.Iju *catering* yang berlokasi di Jl. Kampung Melayu Darat. Berdiri sejak tahun 2004, dan telah berhasil mempertahankan keberlanjutan usahanya di tengah persaingan pasar yang semakin kompetitif.

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh pentingnya perhitungan biaya produksi yang akurat dalam menentukan harga jual yang kompetitif dan memperoleh keuntungan yang optimal, khususnya pada usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di sektor kuliner. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penentuan harga pokok produksi (HPP) nasi kotak, penerimaan, keuntungan, serta mengidentifikasi permasalahan pada usaha H. Iju *catering* di Kota Banjarmasin.

Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus dengan pendekatan deskriptif kuantitatif. Data yang digunakan terdiri dari data primer melalui wawancara dan observasi langsung, serta data sekunder dari literatur terkait. Data dikumpulkan berdasarkan periode pesanan terbanyak, yaitu bulan November 2025 dengan total 500 nasi kotak. Dalam penelitian ini analisis harga pokok produksi dihitung dengan metode *full costing* yang mencakup seluruh komponen biaya produksi, yaitu biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik tetap dan variabel.

Hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan antara perhitungan mandiri pemilik usaha dengan perhitungan menggunakan metode *full costing*, di mana perhitungan sederhana menurut usaha H. Iju *catering* menghasilkan biaya produksi total sebesar Rp8.233.500 dengan HPP per unit sebesar Rp16.467, sedangkan dengan metode *full costing* diperoleh biaya produksi total sebesar Rp11.102.170 dengan HPP per unit sebesar Rp22.204. Penerimaan total usaha sebesar Rp14.000.000. Keuntungan berdasarkan perhitungan menurut usaha sebesar Rp5.766.500 dengan persentase margin sebesar 70,04%, sedangkan keuntungan berdasarkan metode *full costing* sebesar Rp Rp2.897.830 dengan persentase margin sebesar 26,10%.

Permasalahan yang dihadapi usaha H. Iju *catering* meliputi fluktuasi harga bahan baku dan bahan penolong yang menyebabkan biaya produksi tidak stabil, pencatatan biaya produksi yang belum sistematis sehingga sulit mengetahui biaya secara akurat dan pemasaran yang belum optimal terutama dalam pemanfaatan media digital. Untuk mengatasinya, disarankan agar usaha melakukan perencanaan pembelian bahan secara lebih strategis yaitu dengan melakukan pembelian atau penyetokan bahan pada saat harga relatif stabil atau lebih rendah untuk bahan tidak mudah rusak dan tahan lama, melakukan pencatatan biaya secara lebih sistematis dan terperinci agar pengelolaan keuangan usaha menjadi lebih efektif dan terkontrol serta dapat meningkatkan pemasaran digital dengan optimal.

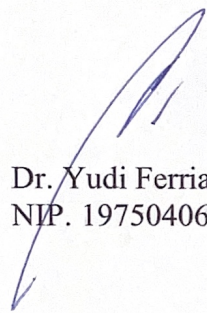
Judul : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Nasi Kotak pada Usaha  
H. Iju *Catering* di Kota Banjarmasin

Nama : Attiyah Humaira

NIM : 2210514220042

Program Studi : Agribisnis

Diketahui oleh:  
Koordinator Program Studi Agribisnis,



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

Menyetujui:  
Dosen Pembimbing,



Ir. Kamiliah Wilda, MP.  
NIP. 19640620 198903 2 002

Tanggal lulus: 21 Mei 2026

# SERTIFIKAT

Nomor : 166 /UN8.1.23/SP/2026

Sertifikat ini diberikan kepada:

**ATTIYAH HUMAIRA**

NIM : 2210514220042

Jurusan : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

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

**8%**

Banjarbaru, 19 Juni 2026

a.n. Dekan

Wakil Dekan Bidang Akademik,



Prof. Dr. Ir. Ika Sumantri, S.Pt., M.Si., M.Sc., IPM. 9

NIP. 197308071998031003

## RIWAYAT HIDUP



Attiyah Humaira, anak kedua dari dua bersaudara lahir di Banjarmasin pada tanggal 2 Juli 2004. Menempuh pendidikan dasar di SDN-SN Kebun Bunga 4 Banjarmasin, lulus pada tahun 2016. Pada tahun 2016 melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 6 Banjarmasin, lulus pada tahun 2019, kemudian melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 7 Banjarmasin dengan mengambil jurusan MIPA dan lulus pada tahun 2022. Pada tahun 2022 melanjutkan pendidikan di 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 2023 - 2025 penulis aktif mengikuti organisasi *International Association of Students in Agricultural and Related Sciences* (IAAS). Pada tahun 2025 sebagai Bendahara Umum IAAS LC ULM, ditahun yang sama penulis lulus pada tahap seleksi akhir subproposal dalam Program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa) yang diselenggarakan oleh Kementerian Pendidikan Tinggi Sains, dan Teknologi. Penulis juga mengikuti magang MBKM pada tahun 2025 di PT. Gawi Makmur Kalimantan yang bertempat di Jorong, Kabupaten Tanah Laut. Pada semester tujuh penulis mendapatkan beasiswa Motasa.

Pada bulan Oktober 2025, penulis merancang penelitian yang berjudul Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Nasi Kotak pada Usaha H. Iju *catering* di Kota Banjarmasin. Penelitian dilakukan pada bulan November 2025, 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 penulis panjatkan kehadiran 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 yang saya cintai (Abah H. Juniar dan Ibu Hj. Noor Asiah), Kakak (Fadhil Humaidi Zam-Zam) yang senantiasa menghadirkan doa, motivasi, nasihat, dan kasih sayang tanpa batas yang terus mengiringi setiap langkah dan ikhtiar penulis, dengan kesabaran dan pengorbanan yang tak pernah terhitung, serta terima kasih kepada seluruh keluarga besar yang telah memberikan doa dan dukungan selama proses perkuliahan.
2. Ibu Ir. Kamiliah Wida, MP. selaku Dosen Pembimbing yang dalam kesibukannya masih meluangkan waktu dengan penuh kesabaran memberikan bimbingan, arahan dan doa sehingga dapat terselesaikannya skripsi ini.
3. Ibu Karimal Arum Shafriani, SP., MP. selaku Dosen Penguji Tamu I. Ibu Windi Bunga Devita, SP., MP. selaku Dosen Penguji Tamu II, dan Bapak Hairi Firmansyah, SP., M.Si. selaku Dosen Penguji Tamu III yang telah memberikan saran dan masukan untuk penyempurnaan dalam penulisan penelitian ini.
4. Seluruh dosen Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat yang telah berjasa dalam memberikan wawasan, ilmu pengetahuan kepada penulis selama menjalani perkuliahan.
5. Seluruh staf tata usaha Fakultas Pertanian yang telah membantu dalam pengurusan administrasi akademik selama masa perkuliahan.
6. *My closest one* (AA), terima kasih atas dukungan, pengertian, semangat dan bantuan yang telah diberikan selama proses penyusunan skripsi ini.
7. Seluruh teman-teman penulis yaitu Aliya, Diska Alya, Lina, dan Ratu, serta keluarga besar Agribisnis 2022 yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Banjarbaru, 5 April 2026

Penulis

## DAFTAR ISI

|                                                    | <b>Halaman</b> |
|----------------------------------------------------|----------------|
| DAFTAR ISI.....                                    | vi             |
| DAFTAR TABEL.....                                  | vii            |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                               | vii            |
| PENDAHULUAN.....                                   | 1              |
| Latar Belakang.....                                | 1              |
| Rumusan Masalah.....                               | 2              |
| Tujuan Penelitian.....                             | 2              |
| Manfaat Penelitian.....                            | 2              |
| METODE PENELITIAN.....                             | 3              |
| Tempat dan Waktu Penelitian.....                   | 3              |
| Jenis dan Sumber Data.....                         | 3              |
| Metode pengumpulan data.....                       | 3              |
| Analisis Data.....                                 | 4              |
| Definisi Operasional.....                          | 6              |
| GAMBARAN UMUM USAHA.....                           | 8              |
| Sejarah Usaha.....                                 | 8              |
| Lokasi Usaha.....                                  | 9              |
| Modal.....                                         | 9              |
| Tenaga Kerja.....                                  | 9              |
| Peralatan.....                                     | 10             |
| Bangunan dan Kendaraan.....                        | 10             |
| Bahan Baku.....                                    | 10             |
| Bahan Penolong.....                                | 11             |
| Bahan Pengemas.....                                | 12             |
| Bahan Lain-Lain.....                               | 12             |
| Proses Produksi.....                               | 13             |
| HASIL DAN PEMBAHASAN.....                          | 15             |
| Biaya Bahan Baku.....                              | 15             |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung.....                   | 15             |
| Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap.....            | 16             |
| Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel.....         | 18             |
| Biaya Produksi Total.....                          | 20             |
| Harga Pokok Produksi.....                          | 20             |
| Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi..... | 21             |
| Penerimaan.....                                    | 22             |
| Keuntungan.....                                    | 23             |
| Permasalahan Usaha H. Iju <i>Catering</i> .....    | 24             |
| KESIMPULAN DAN SARAN.....                          | 26             |
| Kesimpulan.....                                    | 26             |
| Saran.....                                         | 26             |
| DAFTAR PUSTAKA.....                                | 27             |
| LAMPIRAN.....                                      | 28             |

## DAFTAR TABEL

| Nomor |                                                                                                                 | Halaman |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1.    | Rincian tugas tenaga kerja .....                                                                                | 10      |
| 2.    | Jumlah bahan baku nasi kotak pada usaha H. Iju <i>catering</i> di bulan November 2025 .....                     | 11      |
| 3.    | Jumlah bahan penolong nasi kotak pada usaha H. Iju <i>catering</i> di bulan November 2025 .....                 | 11      |
| 4.    | Jumlah penggunaan bahan pengemas nasi kotak di bulan November 2025.....                                         | 12      |
| 5.    | Jumlah biaya bahan baku nasi kotak pada usaha H. Iju <i>catering</i> di bulan November 2025 .....               | 15      |
| 6.    | Jumlah biaya tenaga kerja langsung nasi kotak pada usaha H. Iju <i>catering</i> di bulan November 2025 .....    | 15      |
| 7.    | Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap nasi kotak pada usaha H. Iju <i>catering</i> di bulan November 2025 .....    | 16      |
| 8.    | Jumlah biaya pajak nasi kotak pada usaha H. Iju <i>catering</i> di bulan November 2025.....                     | 17      |
| 9.    | Biaya penyusutan nasi kotak pada usaha H. Iju <i>catering</i> di bulan November 2025. ....                      | 17      |
| 10.   | Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel nasi kotak pada usaha H. Iju <i>catering</i> di bulan November 2025. .... | 18      |
| 11.   | Jumlah biaya utilitas nasi kotak pada usaha H. Iju <i>catering</i> di bulan November 2025 .....                 | 18      |
| 12.   | Jumlah biaya bahan penolong nasi kotak pada usaha H. Iju <i>catering</i> di bulan November 2025 .....           | 19      |
| 12.   | Jumlah biaya bahan pengemas nasi kotak pada usaha H. Iju <i>catering</i> di bulan November 2025 .....           | 19      |
| 14.   | Rincian biaya produksi nasi kotak pada usaha H. Iju <i>catering</i> di bulan November 2025 .....                | 20      |
| 15.   | Rincian harga pokok produksi nasi kotak pada usaha H. Iju <i>catering</i> di bulan November 2025 .....          | 20      |
| 16.   | Perbandingan perhitungan HPP nasi kotak pada usaha H. Iju <i>catering</i> di bulan November 2025 .....          | 21      |
| 17.   | Analisis penerimaan nasi kotak pada usaha H. Iju <i>catering</i> di bulan November 2025 .....                   | 22      |
| 18.   | Keuntungan nasi kotak pada usaha H. Iju <i>catering</i> di bulan November 2025 ...                              | 23      |
| 19.   | Perbandingan keuntungan nasi kotak pada usaha H. Iju <i>catering</i> di bulan November 2025 .....               | 23      |

## DAFTAR LAMPIRAN

| Nomor                                                                         | Halaman |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. Lokasi penelitian .....                                                    | 29      |
| 2. Rincian peralatan dan fungsinya .....                                      | 30      |
| 3. Gambar peralatan yang digunakan.....                                       | 30      |
| 4. Bahan baku.....                                                            | 33      |
| 5. Bahan penolong.....                                                        | 34      |
| 6. Bahan pengemas nasi kotak .....                                            | 35      |
| 7. Menu 500 nasi kotak di bulan November 2025 .....                           | 36      |
| 8. Proses penelitian.....                                                     | 37      |
| 9. Data produksi nasi kotak pada usaha H. Iju <i>catering</i> tahun 2025..... | 38      |
| 10. Rincian biaya pajak .....                                                 | 39      |
| 11. Rincian biaya penyusutan .....                                            | 40      |