

**ANALISIS FINANSIAL USAHA KULINER MASAKAN BANJAR
(Studi Kasus Usaha Warung Edo Banjarbaru)**



PUTERI DAHLIA

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU
2026**

**ANALISIS FINANSIAL USAHA KULINER MASAKAN BANJAR
(Studi Kasus Usaha Warung Edo Banjarbaru)**

Oleh:
PUTERI DAHLIA
2210514220044

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

PUTERI DAHLIA. Analisis Finansial Usaha Kuliner Masakan Banjar (Studi Kasus Usaha Warung Edo Banjarbaru), di bawah bimbingan Luki Anjardiani.

Penelitian ini bertujuan mengetahui gambaran umum usaha Warung Edo Banjarbaru, menganalisis biaya produksi, penyusutan, penerimaan, dan keuntungan, serta mengetahui kelayakan finansial usaha berdasarkan R/C Ratio. Penelitian dilaksanakan di Jalan Mitra Praja, Kelurahan Guntung Manggis, Kecamatan Banjarbaru Selatan, pada Desember 2025–Februari 2026, dengan periode pengambilan data selama satu bulan produksi (Januari 2026).

Warung Edo adalah usaha kuliner keluarga yang berdiri sejak 1998, didirikan oleh Abdur Rahman dan Sayahidah, dengan produk unggulan Pundut Isi Telur (telur ayam dan itik) serta menu khas Banjar lainnya seperti Nasi Kuning, Lontong, dan Soto. Usaha ini beroperasi enam hari seminggu, produksi mulai pukul 03.00 dan penjualan pukul 07.00–11.00 WIB, dengan omzet tertinggi setiap hari Minggu. Tenaga kerja terdiri dari dua pemilik sebagai tenaga tetap dan empat tenaga harian (Rp75.000/hari) saat hari Minggu atau pesanan besar. Usaha ini masih berstatus rumah tangga tanpa NIB, PIRT, maupun sertifikat UMKM.

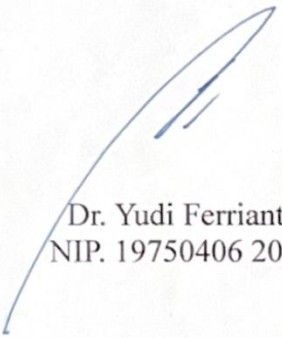
Pada Januari 2026, biaya variabel (TVC) tercatat Rp23.138.000—didominasi beras unus, telur ayam, dan ayam—sementara biaya tetap (TFC) sebesar Rp7.126.539, termasuk tenaga kerja tetap, listrik, air, dan penyusutan aset (metode garis lurus) Rp343.206. Total biaya produksi (TC) mencapai Rp30.264.539, dengan biaya variabel mendominasi 76,45%. Total penerimaan (TR) bulan Januari 2026 sebesar Rp49.754.000, dengan penjualan makanan menyumbang 79,22%, minuman 20,56% dan pendapatan lain lain 0,22% ; Pundut Isi Telur Itik menjadi penyumbang penerimaan terbesar (Rp6.578.000). Laba bersih bulan tersebut mencapai Rp19.489.461 (margin 39,17%). Secara tahunan (2025, 11 bulan efektif), total penerimaan Rp512.888.000, total biaya Rp330.514.929, dan laba bersih Rp182.373.071 (margin 35,56%). R/C Ratio Januari 2026 sebesar 1,64 dan R/C Ratio tahunan 2025 sebesar 1,55, keduanya berada di atas ambang kelayakan ($R/C > 1$), menunjukkan bahwa Warung Edo layak diteruskan dan dikembangkan secara finansial.

Permasalahan utama yang diidentifikasi adalah belum diterapkannya pencatatan keuangan sesuai SAK EMKM, belum adanya pemisahan keuangan usaha dan rumah tangga, serta ketiadaan legalitas formal (NIB dan PIRT) yang membatasi akses terhadap program pemberdayaan seperti KUR. Selain itu, Warung Edo belum optimal memanfaatkan platform digital dan aplikasi pesan-antar, padahal potensi pesanan dari instansi sekitar Banjarbaru masih besar untuk dikembangkan.

Kata Kunci: Masakan Banjar, Biaya Produksi, Penyusutan, Penerimaan, Keuntungan, R/C Ratio, Kelayakan Finansial, UMKM Kuliner

Judul : Analisis Finansial Usaha kuliner Masakan Banjar (Studi Kasus Usaha Warung Edo Banjarbaru)
Nama : Puteri dahlia
NIM : 2210514220044
Jurusan : Agribisnis

Diketahui oleh:
Ketua Jurusan Agribisnis,



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

Menyetujui:
Dosen Pembimbing



Luki Anjardiani, SP, MP
NIP. 19670624 199903 2 001

Tanggal Lulus : 08 Juli 2026

SERTIFIKAT

Nomor : 300 /UN8.1.23/SP/2026

Sertifikat ini diberikan kepada:

PUTERI DAHLIA

NIM : 2210514220044

Jurusan : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

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

16%

Banjarbaru, 21 Juli 2026

a.n. Dekan

Wakil Dekan Bidang Akademik,



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

NIP. 197308071998031003

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Berau, pada tanggal 30 Agustus 2004, sebagai putri ketiga dari empat bersaudara, dari pasangan Bapak Abdul Gafur dan Ibu Fitriani. Latar belakang keluarga dan lingkungan sangat berpengaruh besar terhadap pembentukan karakter penulis, terutama dalam hal tanggung jawab, kedisiplinan, dan etos kerja.

Pendidikan dasar penulis ditempuh di MIN 16 Banjar, kemudian dilanjutkan ke jenjang menengah pertama di SMP Negeri 3 Banjarbaru. Pada pendidikan menengah kejuruan, penulis memilih bersekolah di SMK Negeri 3 Banjarbaru dengan Program Keahlian Akuntansi dan Keuangan Lembaga, sebuah pilihan yang semakin mengarahkan minat penulis pada dunia bisnis dan keuangan. Pengalaman belajar di sekolah tersebut menjadi fondasi awal bagi ketertarikan penulis untuk melanjutkan ke Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat di Banjarbaru, pada tahun 2022 melalui jalur SBMPTN.

Selama menjalani perkuliahan, penulis tidak hanya berfokus pada kegiatan akademik, tetapi juga aktif mengembangkan diri melalui berbagai organisasi kemahasiswaan dan kegiatan sosial. Di lingkungan kampus, penulis bergabung dengan Himpunan Mahasiswa Agribisnis (HIMAGRI) dan Badan Eksekutif Mahasiswa Keluarga Mahasiswa Fakultas Pertanian (BEM-KM FAPERTA) Universitas Lambung Mangkurat. Dedikasi dan kontribusi penulis dalam keorganisasian tersebut mengantarkan penulis pada jabatan Wakil Ketua Umum periode 2025/2026, sebuah amanah yang memperluas wawasan dan memperkuat kemampuan kepemimpinan penulis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat, rahmat, dan karunia-Nya penulis akhirnya dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Finansial Usaha Kuliner Masakan Banjar (Studi Kasus Usaha Warung Edo Banjarbaru)” dengan baik dan tepat pada waktunya. Dengan penuh ketulusan dan rasa hormat yang mendalam, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Luki Anjardiani, S.P., M.P., selaku Dosen Pembimbing, yang dengan penuh keikhlasan telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk membimbing, mengarahkan. Kiranya setiap kebaikan Ibu menjadi amal jariyah yang terus mengalir.
2. Seluruh Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat, yang dengan penuh dedikasi telah mentransfer ilmu, pengalaman, selama masa perkuliahan. Setiap ilmu yang penulis dapatkan di bangku kuliah menjadi bekal berharga yang tidak ternilai.
3. Ayahanda Abdul Gafur dan Ibunda Fitriani. Terima kasih atas setiap doa yang tak pernah putus, serta kakak pertama, Witari Afriani, dan kakak kedua, Rizki Ayu Wulandari. Pengorbanan dan kepercayaan kalian adalah motivasi yang tidak akan pernah penulis lupakan.
4. Bapak Abdur Rahman dan Ibu Sayahidah, selaku pemilik Usaha Warung Edo, yang dengan sangat terbuka telah memberikan izin, tempat, data, dan kemudahan. Semoga Warung Edo terus berkembang dan memberikan manfaat bagi masyarakat luas.
5. Seluruh teman-teman Agribisnis angkatan 2022, yang telah menemani perjalanan perkuliahan dengan penuh kebersamaan, tawa, dan saling menguatkan. Pertemuan dengan kalian adalah salah satu rezeki terbaik yang penulis syukuri.
6. Keluarga Mimiw, terutama Firnanda Putri Rossida dan Aulia Rahmasari, dua sahabat yang sejak awal semester hingga detik ini. Terima kasih atas setiap semangat dan setiap kebersamaan yang menjadi kenangan tak terlupakan. Persahabatan ini adalah salah satu hal yang paling penulis syukuri.
7. Keluarga Kicau Mania, terutama Bima Witjaksono dan Nur Halisah, yang senantiasa hadir memberi semangat, motivasi, dan doa di setiap perjalanan penulisan skripsi ini. Ketulusan kalian dalam mendukung tanpa pamrih menjadi energi tersendiri Terima kasih sudah menjadi bagian dari perjalanan ini.
8. Terakhir, penulis ingin menyampaikan apresiasi yang tulus kepada diri sendiri, Puteri Dahlia. Terima kasih telah berani memulai, bertahan, dan tidak menyerah meskipun perjalanan ini penuh rintangan. Setiap air mata, kegelisahan, hati senantiasa tegar, dan semangat untuk terus bertumbuh menjadi pribadi yang lebih baik, lebih bijaksana, serta senantiasa bersyukur.

Banjarbaru, 18 Juni 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Perumusan 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
Batasan Masalah	6
KEADAAN UMUM USAHA	7
Gambaran Umum Usaha	7
Sejarah Usaha	7
Lokasi Usaha	8
Modal Awal	8
Tanah Milik Sendiri dan Estimasi Sewa	8
Tenaga Kerja	9
Sistem Upah Kerja	10
Bahan Baku	10
Bahan Pembantu	11
Bahan Kemasan dan Operasional	13
Bahan Minuman	13
Bahan Bakar dan Energi	14
Peralatan Produksi	15
Proses Produksi	17
Pemasaran	18
HASIL DAN PEMBAHASAN	19
Biaya Produksi Bulan Januari 2026	19
Biaya Variabel (TVC)	19
Biaya Tetap (TFC)	20
Total Biaya Produksi (TC)	21
Penerima (Total Revenue) Bulan Januari 2026	22
Keuntungan (Profit) Usaha Warung Edo Bulan Januari 2026	24
Kelayakan Finansial Usaha Warung Edo Berdasarkan R/C Ratio	25
Pencatatan Akuntansi Berdasarkan SAK EMKM – Tahun 2025	25
Rekapitulasi Pendapatan dan Biaya Tahunan 2025	26
Laporan Laba Rugi Tahunan 2025 (SAK EMKM)	27
Laporan Posisi Keuangan (Neraca) Per 31 Desember 2025 (SAK EMKM)	27
Analisis dan Implikasi	28
KESIMPULAN DAN SARAN	30
Kesimpulan	30
Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
1.	Identitas Tenaga Kerja Warung Edo	9
2.	Bahan Baku Utama Warung Edo Bulan Januari 2026.....	10
3.	Bahan Pembantu Warung Edo Bulan Januari 2026.....	11
4.	Bahan Kemasan dan Operasional Warung Edo Bulan Januari 2026.....	13
5.	Bahan Minuman Warung Edo Bulan Januari 2026	13
6.	Bahan Bakar dan Energi Warung Edo Bulan Januari 2026.....	14
7.	Peralatan Produksi Warung Edo	15
8.	Penyusutan Bangunan Warung Edo	17
9.	Penyusutan Kendaraan Warung Edo	17
10.	Tahapan Proses Produksi Warung Edo.....	18
11.	Biaya Variabel Warung Edo Bulan Januari 2026.....	19
12.	Biaya Tetap Warung Edo Bulan Januari 2026	21
13.	Rekapitulasi Total Biaya Produksi Warung Edo Januari 2026	21
14.	Rekapitulasi Penerimaan Warung Edo Bulan Januari 2026	22
15.	Laporan Laba Rugi Warung Edo Bulan Januari 2026 (SAK EMKM).....	24
16.	Perhitungan R/C Ratio Warung Edo Bulan Januari 2026.....	25
17.	Rekapitulasi Pendapatan dan Biaya Warung Edo Tahun 2025	26
18.	Laporan Laba Rugi Warung Edo Tahun yang Berakhir 31 Desember 2025 (SAK EMKM)	27
19.	Laporan Posisi Keuangan (Neraca) Warung Edo Per 31 Desember 2025 (SAK EMKM)	27

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1.	23

1. Gerafik Pendapatan Harian Warung Edo Bulan Januari 2026.....

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Identitas Responden Usaha Warung Edo	34
2. Data Usaha Kuliner Sejenis (Warung/Rumah Makan Masakan Khas Banjar) di Kota Banjarbaru Tahun 2026	35
3. Data Penjualan Harian Warung Edo Bulan Januari 2026	37
4. Rincian Biaya Variabel dan Biaya Tetap Bulan Januari 2026	38
5. Pencatatan Jurnal Umum Januari 2026 (SAK EMKM)	40
6. Laporan Laba Rugi Bulan Januari 2026 (SAK EMKM).....	53
7. Data Tahunan 2025 – Pendapatan dan Biaya Per Bulan	54
8. Rincian Sisa Persediaan Bahan Baku Warung Edo 31 Desember 2025	55
9. Laporan Laba Rugi Tahunan 2025 (SAK EMKM).....	56
10. Laporan Kinerja Keuangan Dan Perubahan Moodal 2025 (SAK EMKM)	57
11. Laporan Arua Kas 2025 (SAK EMKM)	58
12. Laporan Posisi Keuangan / Neraca 2025 (SAK EMKM)	59
13. Peta lokasi Usaha Warung Edo Bnajarbaru.....	60
14. Layout Usaha Warung Edo	61
15. Alat Produksi usaha Warung Edo.....	62
16. Hasil produksi usaha Warun	63