Frontier Agribisnis

Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa (JTAM)

OPEN ACCESS

e-ISSN 3048-1260

https://ppjp.ulm.ac.id/journals/index.php/fag

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA KEBAB YASMIN KOTA BANJARMASIN

Determining the Cost of Good Manufactured on the Yasmin Kebab Business in Banjarmasin City

Amelia*, Nina Budiwati dan Yudi Ferrianta

*Program Studi Agribisnis/Jurusan SEP, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat
Jl. A. Yani km.36, Banjarbaru 70714, Kalimantan Selatan

ABSTRAK

Persaingan yang ketat pada dunia usaha menuntut perusahaan maupun UMKM untuk meningkatkan efisiensi dalam menghitung biaya produksi karena harga pokok produksi merupakan dasar bagi perusahaan untuk menentukan harga jual produknya degan tepat agar menghasilkan keuntungan yang optimal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis biaya produksi dan bagaimana cara penentuan harga pokok produksi, menganalisis penerimaan dan keuntungan, serta mengidentifikasi permasalahan dan memberikan solusi pada usaha usaha Kebab Yasmin Kota Banjarbaru. Metode penelitian yang digunakan adalah metode studi kasus yaitu produsen Kebab Yasmin. Analisis data menggunakan metode garis lurus dan metode *full costing* yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Hasil penelitian menunjukkan 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 55.828.000 dan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 24.325.934 dan permasalahan pada usaha Kebab Yasmin meliputi permasalahan dari segi bahan baku, tenaga kerja, marketing pemasaran maupun pengelompokkan biaya.

Kata Kunci
Biaya; Harga Pokok Produksi; Keuntungan.

Korespondensi
Main author:
2010514220020@mhs.ulm.ac.id

Corresponding author:
ninabudiwati@ulm.ac.id
feerianta@gmail.com

Diterima: 03 Desember 2024
Disetujui: 9 Desember 2024,
Diterbitkan on-line : 30 Desember 2024

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan kelompok pelaku ekonomi terbesar dalam perekonomian di Indonesia dan telah terbukti menjadi kunci pengaman perekonomian dan berkontribusi aktif untuk bisa mengembangkan suatu daerah sehingga dapat mengurangi angka pengangguran di suatu daerah (Dewi *et al.*, 2020). Untuk itu, setiap UMKM harus dapat mempertahankan kelangsungannya dengan menghasilkan kualitas terbaik dari setiap produk serta dengan harga yang dapat bersaing di pasaran.

Salah satu UMKM yang sangat banyak peminatnya yaitu di bidang usaha kuliner. Kuliner saat ini sedang menjadi tren dan menjadi salah satu daya tarik masyarakat yang banyak mengalami perkembangan, baik dari jenis makanan hingga cara penyajiannya. Kota Banjarmasin sekarang terkenal dengan banyaknya bisnis kuliner sehingga menciptakan persaingan yang ketat antar pengusaha kuliner.

Salah satu produk kuliner yang banyak diminati oleh masyarakat khususnya dari kalangan remaja dan dewasa yaitu kebab. Kebab adalah makanan yang berasal dari Timur Tengah, yang terdiri dari daging yang dipanggang atau dibakar dan biasanya disajikan bersama sayuran dan tortila.

Berdasarkan survay awal tahun 2024, Kebab Yasmin merupakan salah satu usaha yang memiliki cabang terbanyak dengan total 18 cabang. Selain itu, Kebab Yasmin juga memiliki omset yang besar yaitu sekitar Rp 2.400.000/hari dan Rp 72.000.000/bulan dari hasil penjualan secara online (Gojek, Grab, Shopee) maupun dari penjualan offline dalam satu cabangnya. Dari omset yang dihasilkan, maka Kebab Yasmin termasuk dalam kategori usaha mikro yang dalam Undang Undang Nomor 20 Tahun 2008 dikatakan bahwa usaha mikro merupakan usaha milik orang perorangan yang memiliki total kekayaan bersih ≤ Rp50.000.000 atau dapat dikatakan bahwa dalam setahun usaha memperoleh penjualan ≤ Rp300.000.000.

Agar usaha yang telah dibangun dapat menghadapi persaingan, maka salah satu cara yang bisa digunakan perusahaan atau pelaku usaha untuk dapat bersaing dan berkembang yaitu dengan memperhitungkan harga pokok produksi dengan tepat agar menghasilkan keuntungan. Harga pokok penjualan mencakup semua biaya produksi yang terjadi untuk membuat barang yang terjual (Kristanto 2015). Dengan menghitung harga pokok produksi memuat informasi biaya yang diperlukan sebagai dasar penentuan harga jual.

Usaha Kebab Yasmin diteliti karena perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Kebab Yasmin masih tergolong sederhana. Dalam menentukan harga pokok produksinya, Kebab Yasmin belum mengklasifikasi dengan rinci biaya-biaya apa saja yang dikeluarkan dalam proses produksinya. Pihak manajemen perusahaan hanya memperhitungkan biaya-biaya besar dalam perhitungannya seperti biaya operasional, biaya bahan baku, gaji karyawan dan penjualan untuk menghitung harga pokok produksi. Akan tetapi mereka belum memperhitungkan biaya-biaya yang sebenarnya kecil akan tetapi sangat berpengaruh terhadap besaran harga pokok produksi.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dan mengangkat judul "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada Usaha Kebab Yasmin Kota Banjarmasin."

Tujuan dan Kegunaan

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Menganalisis biaya produksi dan penentuan harga pokok produksi pada usaha Kebab Yasmin Kota Banjarmasin; (2) Menganalisis penerimaan dan keuntungan pada usaha Kebab Yasmin Kota Banjarmasin; (3) Mengidentifikasi permasalahan dan memberikan solusi pada usaha Kebab Yasmin Kota Banjarmasin.

Kegunaan dari penelitian ini yaitu: (1) Bagi peneliti, diharapkan dapat menambah wawasan dan menjadi sarana dalam penerapan ilmu dari materi perkuliahan tentang harga pokok produksi terhadap usaha Kebab Yasmin di Banjarmasin; (2) Bagi pemilik usaha, diharapkan dapat bermanfaat sebagai bahan informasi tambahan dan evaluasi dalam hal penentuan harga pokok produksi dan penetapan harga jual yang tepat; (3) Bagi akademisi, diharapkan dapat memberikan informasi dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan komparatif bagi penelitian selanjutnya dalam menyusun skripsi dengan baik dan benar.

METODE

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Kebab Yasmin Kampung Melayu Kota Banjarmasin. Penelitian dimulai dari bulan Mei 2024 sampai dengan Oktober 2024, yaitu dari tahap persiapan hingga penulisan laporan.

Jenis dan Sumber Data

Jenis data yaitu data kuantitatif. Sumber data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder. Data primer dilakukan melalui wawancara serta observasi langsung pada pemilik Kebab Yasmin. Sedangkan, data sekunder diperoleh dari laporan usaha Kebab Yasmin serta jurnal, buku, dan data pendukung yang berhubungan dengan penelitian ini.

Metode Pengumpulan Data

Metode penelitian yang digunakan yaitu studi kasus dalam hal ini kasus yang diteliti yaitu

usaha Kebab Yasmin. Studi kasus merupakan penyelidikan mendalam mengenai situasi spesifik yang mencakup analisis sistem terbatas atau pengumpulan data yang sangat detail dan luas. Untuk mendapatkan data yang digunakan sebagai dasar penelitian, penulis mengumpulkan informasi dari lapangan dengan empat metode, yaitu wawancara, observasi, studi pustaka, dan dokumentasi.

Pembatasan Penelitian

Adapun pembatasan dalam penelitian ini yaitu: (1) Penelitian dilakukan di Kebab Yasmin oulet Kampung Melayu, Kecamatan Banjarmasin Tengah, Kota Banjarmasin. Dipilihnya Kebab Yasmin store Kampung Melayu karena merupakan pusat dari usaha itu sendiri; (2) Data biaya produksi, harga pokok produksi, penerimaan dan keuntungan adalah data yang diperoleh selama bulan Agustus 2024.

Analisis Data

Untuk menjawab tujuan pertama yaitu menganalisis biaya produksi dan penentuan harga pokok produksi pada usaha Kebab Yasmin Kota Banjarmasin dengan menghitung biaya produksi. Besarnya penyusutan untuk setiap proses produksi ini hanya taksiran, karena tidak mungkin menetapkannya secara tepat (Anwar *et al*., 2022). Dalam penelitian ini digunakan metode garis lurus dalam penentuan besarnya penyusutan, dinyatakan dengan rumus:

$$D = \frac{Na - Ns}{Up} \quad (1)$$

dengan: D = Nilai Penyusutan Barang Modal Tetap (Rp/Tahun)
Na = Nilai Awal Barang Modal Tetap (Rp)
Ns = Nilai Sisa dari Barang Modal Tetap (Rp)
Up = Umur Ekonomis Barang Modal Tetap (tahun)

Untuk menghitung biaya produksi metode full costing digunakan rumus (Wasilah, 2009):

Biaya bahan baku	xxxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxxx
Biaya *overhead* pabrik tetap	
Tenaga kerja tidak langsung	xxxx
Depresiasi	xxxx
Biaya *overhead* pabrik variabel	
Utilitas	xxxx
Rupa-Rupa	xxxx
Total Biaya produksi	xxxx

Untuk menghitung penentuan harga pokok produksi pada usaha Kebab Yasmin di Banjarmasin maka digunakan rumus (Wasilah 2009) :

Biaya bahan baku	xxxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxxx
Biaya *overhead* pabrik tetap	
Tenaga kerja tidak langsung	xxxx
Depresiasi	xxxx
Biaya *overhead* pabrik variabel	
Utilitas	xxxx
Rupa-Rupa	xxxx
Total Biaya produksi	xxxx
Ditambah :	
Barang dalam Proses Awal	xxxx
Dikurangi :	
Barang dalam Poses Akhir	xxxx
Harga Pokok Produksi	xxxx

Untuk menjawab tujuan kedua yaitu menganalisis penerimaan dan keuntungan pada usaha Kebab Yasmin Kota Banjarmasin. Untuk menghitung penerimaan yang diperoleh menggunakan rumus (Suratiyah, 2015):

$$TR = Y.Py \quad (2)$$

dengan: TR = Penerimaan Total Kebab Yasmin (Rp)
Y = Jumlah Produksi Kebab Yasmin (kg)
Py = Harga Kebab Yasmin (Rp/kg)

Untuk menghitung keuntungan yang diperoleh menggunakan rumus (Ken Suratiyah, Ir. 2015) :

$$\pi = TR - TC \quad (3)$$

dengan: π = Keuntungan Usaha Kebab Yasmin (Rp)
TR = Penerimaan Total Kebab Yasmin (Rp)
TC = Biaya Total Kebab Yasmin (Rp)

Untuk menjawab tujuan ketiga, yaitu mengidentifikasi permasalahan dan memberikan solusi pada usaha Kebab Yasmin Kota Banjarmasin menggunakan analisis deskriptif. Analisis ini dilakukan dengan cara wawancara secara langsung kepada pemilik usaha Kebab Yasmin.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Usaha Kebab Yasmin

Kebab Yasmin merupakan salah satu Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Kota Banjarmasin yang bergerak dalam bidang kuliner. Usaha milik Bapak Muhammad Sigit Setiawan (34 tahun) ini berdiri pada tahun 2012 di Jl. Kampung Melayu Darat, Keluharan Melayu, Kecamatan Banjarmasin Tengah, Kota Banjarmasin. Kebab Yasmin sudah memiliki izin P-IRT dan mempunyai label halal. Setelah berjalan setahun, Pak Sigit mulai membuka cabang pertama pada tahun 2013 di Jl. Sungai Lulut yang lokasinya berjarak 7,8 km dari lokasi pusat. Pada awalnya Pak Sigit sering membeli kebab setiap malam. Pada saat itu kebab di Banjarmasin masih sangat sedikit. Hingga pada akhirnya beliau muncul ide untuk membuka kebab di Banjarmasin. Pemberian nama "Yasmin" pada produk Pak Sigit dikarenakan anak pertama beliau bernama Yasmin.

Pada tahun 2012, Pak Sigit mulai membuka usahanya dengan menjual 2 menu saja yaitu kebab daging dan burger daging dengan harga Rp 12.000 dan hanya memiliki beberapa pelanggan saja. Namun seiring berjalannya waktu, mulai banyak pelanggan yang membeli kebab yang dijual oleh Pak Sigit karena adanya promosi dari mulut ke mulut dan kebab mulai bermunculan di Banjarmasin. Ditambah dengan kemajuan teknologi berupa layanan pesan antar pada masa itu yang sekarang dikenal sebagai aplikasi Gojek. Melihat usahanya yang memiliki banyak peminat, Pak Sigit mulai menambah menu yang ditawarkan kepada para pelanggan dan sampai saat ini Kebab Yasmin sudah bekerja sama atau bermitra dengan Grab, Gojek dan Shopee.

Hingga saat ini, Kebab Yasmin sudah mempunyai 18 cabang di Banjarmasin dan sudah tersedia 30 menu. Karena sebagian besar pelanggan Kebab Yasmin adalah remaja dan lebih suka membayar menggunakan E-Wallet atau pembayaran non tunai, maka pada tahun 2017 Kebab Yasmin sudah mulai memberlakukan metode pembayaran non tunai menggunakan qris agar memudahkan para pelanggan yang tidak membawa uang cash untuk membayar pesanannya. Pembayaran non tunai yang tersedia yaitu Shopeefood, Gopay, Dana, Ovo, GoFood, GrabFood, ShopeePay dan Qris.

Lokasi Usaha

Pusat usaha Kebab Yasmin berlokasi di Jl. Kampung Melayu, Kecamatan Banjarmasin Tengah, Kota Banjarmasin. Untuk lebih jelasnya tempat penelitian usaha Kebab Yasmin dapat dilihat pada peta yang ada pada Lampiran 1. Sedangkan 17 cabang lainnya berlokasi di : (1) Jl. Teluk Tiram, Kecamatan Banjarmasin Barat; (2) Jl. Belitung Darat, Kecamatan Banjarmasin Barat; (3) Jl. Dahlina Raya, Kecamatan Banjarmasin Tengah; (4) Jl. Cempaka Sari, Kecamatan Banjarmasin Tengah; (5) Jl. Sultan Adam, Kecamatan Banjarmasin Utara; (6) Jl. HKSN, Kecamatan Banjarmasin Utara; (7) Jl. Sungai Jingah, Kecamatan Banjarmasin Utara; (8) Jl. Hasan Basri, Kecamatan Banjarmasin Utara; (9) Jl. Perdagangan, Kecamatan Banjarmasin Utara; (10) Jl. Sungai Andai, Kecamatan Banjarmasin Utara; (11) Jl. Gatot Subroto, Kecamatan Banjarmasin Timur; (12) Jl. Veteran, Kecamatan Banjarmasin Timur; (13) Jl. Mahligai, Kecamatan Banjarmasin Timur; (14) Jl. Banjar Indah, Kecamatan Banjarmasin Timur; (15) Jl. Manarap, Kecamatan Banjarmasin Timur; (16) Jl. Sungai Lulut, Kabupaten Banjar; dan (17) Jl. Handil Bakti, Kabupaten Banjar.

Peralatan

Tabel 1. Peralatan yang digunakan pada usaha Kebab Yasmin

Peralatan	Fungsi
Deep fryer	menggoreng isian kebab&burger
Kompor gas griddle	memasak kebab, roti burger dan berbagai jenis beef
Tabung LPG 5Kg	bahan baku kompor
Burner daging	memanggang daging
Pisau daging	memotong daging
Pisau sayur	memotong kecil-kecil sayur
Griddle Spatula	meratakan margarin pada kebab, burger serta beef
Spatula kayu	alat memutar daging panggang
Jepitan	alat bantu memasak
Gunting	memotong kemasan
Kulkas *showcase*	menyimpan bahan baku
Box es batu	wadah untuk es batu
Hand mixer	mengocok minuman
Gelas ukur 250ml	alat ukur bahan minuman
Talenan kayu	alat alas untuk memotong sayur
Timbangan	menimbang bahan minuman
Piring	alas pembuatan kebab

Loyang	wadah display macam sayur
Botol saos	wadah berbagai varian saos
Baskom stainless	wadah sayur
Pengasah pisau	mempertajam pisau
Printer cetak struk	pencetak struk belanja
Mesin kasir	penyimpan uang
Tablet	alat bantu proses transaksi
AC	pendingin ruangan
Pickup	alat transportasi

Sumber: Pengolahan data primer (2024)

Biaya Bahan Baku

Biaya Bahan Baku merupakan biaya yang diperlukan perusahaan dalam mengolah bahan baku sampai menjadi produk jadi.

Tabel 2. Jumlah biaya bahan baku Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024

No.	Jenis bahan baku	Jumlah (Rp)
1.	Bubuqu vanilla	36.000
Tabel 2. Lanjutan		
2.	Bubuqu red velvet	36.000
3.	Bubuqu taro	36.000
4.	Chicken	56.100
5.	Vegetarian	72.600
6.	Meat ball	99.550
7.	Mixtura mangga	110.500
8.	Mixtura lechy	110.500
9.	Mixtura peach	110.500
10.	Chicken crunchy	191.600
11.	Tortila	241.560
12.	Sausage	296.670
13.	Roti burger	413.820
14.	Beef regular	461.120
15.	Beef premium	1.642.850
16.	Beef	3.162.975
	Total	**7.078.345**

Sumber: Pengolahan data primer (2024)

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya yang diberikan kepada tenaga kerja yang berhubungan langsung dengan proses produksi.

Tabel 3. Jumlah biaya tenaga kerja langsung Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024

No.	Bagian	Banyaknya	Jumlah (Rp)
1.	karyawan	3 orang	6.000.000
	Total		**6.000.000**

Sumber: pengolahan data primer (2024)

Berdasarkan Tabel 3 diketahui bahwa tenaga kerja langsung pada usaha Kebab Yasmin store Kampung Melayu berjumlah tiga orang. Setiap kali produksi tenaga kerja memperoleh gajih Rp 2.000.000 dalam satu bulan. Total biaya tenaga kerja langsung pada Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024 sebesar Rp 6.000.000.

Biaya *Overhead* Pabrik Tetap

Komponen biaya *overhead* pabrik tetap usaha Kebab Yasmin terdiri dari biaya tenaga kerja tidak langsung dan biaya depresiasi.

Tabel 4. Biaya *overhead* pabrik tetap usaha Kebab Yasmin bulan Agustus 2024

No.	Komponen biaya	Jumlah (Rp)
1.	Biaya tenaga kerja tidak langsung	3.500.000
2.	Biaya depresiasi	
	Biaya penyusutan peralatan	316.631
	Biaya penyusutan transportasi	608.333
	Biaya pajak transportasi	316.666
	Total	**4.741.360**

Sumber: pengolahan data primer (2024)

Berdasarkan Tabel 4 diketahui bahwa jumlah biaya *overhead* pabrik tetap yang dikeluarkan oleh usaha Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024 adalah sebesar Rp 4.741.360.

Biaya *Overhead* Pabrik Variabel

Komponen biaya *overhead* pabrik variabel usaha Kebab Yasmin terdiri dari biaya utilitas dan iaya rupa-rupa.

Tabel 5. Biaya *overhead* pabrik variabel usaha Kebab Yasmin bulan Agustus 2024

No.	Komponen biaya	Jumlah (Rp)
1.	Biaya utilitas	5.874.531
2.	Biaya rupa-rupa	
	Biaya bahan penolong	2.621.690
	Biaya bahan pengemas	985.600
	Biaya lain-lain	262.540
	Total	**9.744.361**

Sumber: pengolahan data primer (2024)

Berdasarkan Tabel 5 diketahui bahwa jumlah biaya *overhead* pabrik variabel yang dikeluarkan oleh usaha Kebab Yasmin selama

bulan Agustus 2024 adalah sebesar Rp 9.744.361.

Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan total dari keseluruhan komponen biaya yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel. Adapun rincian biaya produksi usaha Kebab Yasmin dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Rincian biaya produksi Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024

Komponen Biaya Produksi	Jumlah (Rp)
Biaya bahan baku	7.078.345
Biaya tenaga kerja langsung	6.000.000
Biaya *overhead* pabrik tetap	
Biaya tenaga kerja tidak langsung	3.500.000
Biaya depresiasi	1.241.360
Biaya *overhead* pabrik variabel	
Biaya utilitas	
Biaya sewa tempat	3.410.000
Biaya wifi	465.000
Biaya air	418.500
Biaya listrik	1.343.323
Biaya sampah	72.354
Biaya jaga malam	103.354
Biaya servis ac	62.000
Biaya rupa-rupa	
Biaya bahan penolong	2.621.690
Biaya bahan pengemas	985.600
Biaya bahan lainnya	262.540
Total	**27.502.066**

Sumber: pengolahan data primer (2024)

Berdasarkan Tabel 6 diketahui bahwa total biaya produksi yang dikeluar oleh Kebab Yasmin pada bulan Agustus 2024 sebesar Rp 27.502.066.

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi merupakan total biaya produksi ditambah persediaan produk dalam proses awal kemudian dikurang persediaan produk dalam proses akhir. Adapun rincian harga pokok produksi Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024 dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Rincian harga pokok produksi pada usaha Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024

Komponen Biaya Produksi	Jumlah (Rp)	
Biaya bahan baku	7.078.345	
Biaya tenaga kerja langsung	6.000.000	
Biaya *overhead* pabrik tetap		
Biaya tenaga kerja tidak langsung	3.500.000	
Biaya depresiasi	1.241.360	
Biaya *overhead* pabrik variabel		
Biaya utilitas		
Biaya sewa tempat	3.410.000	
Biaya wifi	465.000	
Biaya air	418.500	
Biaya listrik	1.343.323	
Biaya sampah	72.354	
Biaya jaga malam	103.354	
Biaya servis ac	62.000	
Biaya rupa-rupa		
Biaya bahan penolong	2.621.690	
Biaya bahan pengemas	985.600	
Biaya bahan lainnya	262.540	+
Total biaya produksi	**27.502.066**	
Barang dalam pro ses awal	**38.034.560**	+
Barang dalam proses akhir	**10.355.109**	-
Total	**55.181.517**	

Sumber: pengolahan data primer (2024)

Berdasarkan Tabel 7 diketahui bahwa total biaya produksi sebesar Rp 27.502.066, ditambah barang dalam proses awal sebesar Rp 38.034.560, dikurang barang dalam proses akhir sebesar Rp 10.355.109. Jadi total harga pokok produksi pada usaha Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024 sebesar Rp 55.181.517.

Jumlah masing-masing menu yang dihasilkan selama bulan Agustus 2024 dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Banyaknya produk yang dihasilkan selama bulan Agustus 2024

Menu	Jumlah/Pcs	Persentase (%)
Kebab	2.137	87,2
Burger	268	10,8
Minuman	51	2,0
Total	**2.456**	**100**

Sumber: pengolahan data primer (2024)

Berdasarkan Tabel 8 dapat diketahui dengan harga pokok produksi sebesar Rp 55.181.517, Kebab Yasmin mampu menghasilkan 2.456 pcs

produk. Dimana 87,2% produksi kebab sebanyak 2.137 pcs, 10,8 % produksi burger sebanyak 268 pcs dan 2,0 % produksi minuman 51 pcs.

Penerimaan

Penerimaan dari usaha Kebab Yasmin adalah besarnya produksi yang dihasilkan dikali dengan harga jual yang berlaku pada saat penelitian. Besarnya penerimaan yang dihasilkan selama bulan Agustus 2024 dapat dilihat pada Tabel 9 :

Tabel 9. Penerimaan Kebab Yasmin bulan Agustus 2024

Menu	Penerimaan (Rp)
Kebab	45.201.000
Burger	5.862.000
Minuman	765.000
Total	**51.828.000**

Sumber: pengolahan data primer (2024)

Berdasarkan Tabel 9 dapat diketahui bahwa penerimaan pada usaha Kebab Yasmin bulan Agustus 2024 sebesar Rp 51.828.000.

Keuntungan

Keuntungan dari usaha Kebab Yasmin adalah besarnya penerimaan yang dihasilkan dikurang biaya total produksi. Besarnya keuntungan yang dihasilkan selama bulan Agustus 2024 dapat dilihat pada Tabel 10 :

Tabel 10. Keuntungan pada Kebab Yasmin bulan Agustus 2024

Uraian	Jumlah (Rp)
Penerimaan	
– Penerimaan menu kebab bulan Agustus 2024	45.201.000
– Penerimaan menu burger bulan Agustus 2024	5.862.000
– Penerimaan menu minuman bulan Agustus 2024	765.000
Total Penerimaan	**51.828.000**
Biaya Total Produksi	**27.502.066**
Keuntungan	**24.325.934**

Sumber: pengolahan data primer (2024)

Berdasarkan Tabel 10 dapat diketahui pada bulan Agustus 2024 Kebab Yasmin mendapatkan penerimaan sebesar Rp 51.828.000 dengan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 27.502.066. Sehingga keuntungan yang didapatkan pada Kebab Yasmin pada bulan Agustus 2024 adalah sebesar Rp 24.325.934.

Permasalahan Usaha kebab Yasmin Kota Banjarmasin

Berdasarkan hasil penelitian, permasalahan yang dihadapi Kebab Yasmin Kota Banjarmasin adalah sebagai berikut:

1. Bahan baku adalah kebutuhan paling penting dalam usaha makanan atau minuman. Untuk bahan baku kebab dan burger seperti tortila, daging dan roti stoknya terbatasnya dari suplayer di Jawa sehingga Kebab Yasmin harus mencari alternatif suplayer barang yg ada di Banjarmasin. Harga bahan baku juga tidak stabil, semakin langka bahan baku, maka semakin mahal harganya. Terlebih di Banjarmasin, kebutuhan bahan baku lebih sering mengalami fluktuasi. Solusi dari permasalahan ini yaitu dari team admin memesan lebih banyak bahan baku dan menyediakan tempat penyimpanan bahan baku lebih besar agar bisa jadi stok yang maksimal untuk ke 18 cabang Kebab Yasmin.
2. Tenaga kerja merupakan salah satu komponen penting dalam sebuah usaha. Permasalahan tenaga kerja pada usaha Kebab Yasmin Kota Banjarmasin yaitu beberapa tenaga kerja yang tidak bertahan lama dikarenakan hanya mau mencari pengalaman kerja, masih coba-coba dalam bekerja, ada yang masih bersekolah atau menempuh perguruan tinggi, masalah kesehatan yang kurang baik dan ada juga yang dikarenakan masalah pribadi seperti keluarga. Solusi dari permasalahan ini yaitu mempunyai SOP karyawan dan memberlakukan sistem kontrak karyawan.
3. Strategi pemasaran juga sangat perlu dipikirkan agar usaha dapat mencapai tujuan utama. Dalam usaha Kebab Yasmin Kota Banjarmasin, marketing *offline* belum ada yg pas sehingga masih progress perbaikan. Untuk marketing secara *online* melalui media sosial juga terus melakukan perbaikan baik materi promosi dan lainnya. Solusi dari permasalahan ini yaitu memahami tentang strategi pemasaran produk, mengetahui

segmentasi pasar dan menentukan bauran pemasaran.

4. Permasalahan yang terakhir dari Kebab Yasmin yaitu manajemen dan pengelompokkan biaya. Setiap produk dari Kebab Yasmin pastinya mempunyai bahan baku dan hitungannya masing-masing sehingga perlu pembukuan atau pencatatan anggaran biaya yang detail. Untuk pembukuan Kebab Yasmin dilakukan dalam sistem web masih terus perbaikan agar kontrol dan monitoring lebih bisa update dan real-time di lihat oleh Manajemen. Solusi dari permasalahan ini yaitu team admin & *accounting* mengelompokkan biaya secara detail apa saja yang akan diperhitungkan agar hasil perhitungan biaya tepat.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kesimpulan, sebagai berikut:

1. Biaya produksi pada usaha Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024 sebesar Rp 27.502.066 dan harga pokok produksi sebesar Rp 55.181.517.
2. Penerimaan pada usaha Kebab Yasmin selama bulan Agustus 2024 sebesar Rp 51.828.000 dan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 24.325.934.
3. 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

Adapun saran yang dapat diberikan dari hasil penelitian ini, sebagai berikut:

1. Pemilik usaha sebaiknya melakukan pencatatan keuangan hendaknya melakukan penggolongan biaya sesuai konsep akuntansi biaya, karena penggolongan biaya tersebut sangat mempengaruhi dalam perhitungan harga pokok yang lebih baik untuk penentuan harga jual yang tepat.
2. Usaha Kebab Yasmin sebaiknya memasukkan biaya depresiasi aset tetap dalam perhitungan harga pokok karena biaya depresiasi aset tetap merupakan elemen yang penting dalam menghitung biaya *overhead* pabrik.
3. Bisa dilakukan penelitian lanjutan mengenai manajemen persediaan dan strategi pemasaran.

DAFTAR PUSTAKA

Anwar, R. R., Budiwati, N., & Firmansyah, H. (2022). Analisis Pendapatan Petani Padi Sawah di Kecamatan Haruyan Kabupaten Hulu Sungai Tengah. *Frontier Agribisnis*, 6(4).

Dewi, Y. C., Ferrianta, Y., & Husaini, M. (2020). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Industri Cokelat Batangan (Studi Kasus UMKM Abba Cokelat di Kota Banjarbaru). *Frontier Agribisnis*, 4(1).

Ken Suratiyah, Ir., MS. 2015. *Ilmu Usaha Tani*. ed. Syarifa Rizki Annisa. Jakarta.

Kristanto, Sofia Prima Dewi dan Septian Bayu. 2015. *Akuntansi Biaya*. 2nd ed. Bogor: In Media.

Wasilah, Firdaus Ahmad Dunia dan. 2009. *Akuntansi Biaya*. 2nd ed. Jakarta: Salemba Empat.