

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DALAM
MENENTUKAN LABA PADA CATERING
DUA SRIKANDI DI KOTA KUPANG**

SKRIPSI

**Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam Memperoleh Gelar
Sarjana Manajemen**



OLEH:

MARIA MELANIA MANAFE
NIM: 32118021

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMIKA DAN BISNIS
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDIRA
KUPANG
2022**

LEMBAR PENGESAHAN
ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DALAM
MENENTUKAN LABA PADA *CATERING*
DUA SRIKANDI DI KOTA KUPANG

Yang Diajukan Oleh :


Nama : Maria Melania Manafe
Nim : 32118021
Fakultas : Ekonomika dan Bisnis
Program Studi : Manajemen
Konsentrasi : Keuangan

Skripsi ini telah disetujui untuk diuji oleh Tim Pembimbing Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Katolik Widya Mandira Kupang

Pembimbing I

Pembimbing II


Jou Sewa Adrianus, SE, MM
NIDN : 0809055901


Drs. Ec. Gaudensius Djuang, MM
NIDN : 0808015901

Kupang.....
Ketua Program Studi Manajemen


Rosadlima Tisu, SE, MM
NIDN :0825078305

LEMBAR PERSETUJUAN

Skripsi ini telah disetujui dan diterima dengan baik oleh Panitia Ujian Skripsi pada Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Katolik Widya Mandira Kupang.

Yang diselenggarakan pada :

Hari / Tanggal : Senin, 27 Juni 2022

Jam : 09.00 – 11.00 Wita

Tempat : Magister Manajemen

Atas Nama : Maria Melania Manafe

Nomor Registrasi : 32118021

Dinyatakan : **LULUS**

PANITIA PENGUJI SKRIPSI

1. Ketua : Jou Sewa Adrianus, SE, MM (.....)
2. Sekretaris : Drs. Ec. Gaudensius Djuang, MM (.....)
3. Penguji I : Dr. Stanis Man, SE, M.Si (.....)
4. Penguji II : Maria B.M.G. Wutun, SE, MM (.....)
5. Penguji III : Jou Sewa Adrianus, SE, MM (.....)

MENGETAHUI

**Dekan
Fakultas Ekonomika dan Bisnis**

Jou Sewa Adrianus, SE, MM
NIDN : 0809055901

**Ketua
Program Studi Manajemen**

Rosadalima Tisu, SE, MM
NIDN : 0825078305

MOTTO

Jangan menyerah, Jangan mudah putus asa

Tuhan sudah menyiapkan titik terbaik menurut-Nya

PERSEMBAHAN

Skripsi ini Kupersembahkan Kepada :

1. Kepada (Para Leluhur)
2. Kepada Bapak Frederikus O.Manafe dan Ibu Hermina M.Dando
3. Kepada Kaka Florensiana O.P.Manafe, Kaka Melkior A.Manek , Kaka Daniel Y.B.Manafe dan Nona Cia Tersayang

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus, Allah Yang Maha Kudus atas kasih dan anugrah-Nya, sehingga dapat diselesaikan skripsi dengan judul “**Analisis Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Laba Pada Catering Dua Srikandi di Kota Kupang**”, dengan baik dan tepat waktu. Skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan dalam meraih gelar Sarjana Manajemen pada Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Katolik Widya Mandira Kupang.

Penyusunan skripsi ini dapat terlaksana dengan baik berkat dukungan dari banyak pihak, yang secara langsung maupun tidak langsung sangat membantu dalam penulisan skripsi ini hingga selesai. Oleh karena itu, pada kesempatan ini disampaikan terima kasih kepada :

1. Pater Dr. Philipus Tule, SVD selaku Rektor Universitas Katolik Widya Mandira Kupang beserta Staf, yang telah memberikan kesempatan dalam menyelesaikan pendidikan di Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Katolik Widya Mandira Kupang.
2. Bapak Jou Sewa Adrianus, SE, MM selaku Dekan sekaligus Pembimbing I dan Penguji III, Bapak Daniel Taolin, SE, M.Si, dan Ibu Rere Paulina Bibiana, SE, M.Si selaku Wakil Dekan I dan II Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Katolik Widya Mandira Kupang yang telah membantu dalam segala urusan administrasi umum maupun akademik pada Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Katolik Widya Mandira Kupang.
3. Ibu Rosadalima Tisu, SE, MM selaku Ketua Program Studi Manajemen dan

Ibu Maria B.M.G. Wutun, SE, MM selaku Sekretaris Program Studi Manajemen sekaligus Penguji II, yang telah memberikan kesempatan, masukan dan dukungan yang sangat membantu selama penyelesaian skripsi ini.

4. Bapak Drs.Ec. Gaudensius Djuang, MM selaku Pembimbing II, dan Sekretaris panitia Ujian Skripsi, yang telah mengorbankan tenaga, waktu, dan pikiran untuk memberikan pengarahan dan bimbingan dalam proses penyelesaian skripsi ini.
5. Bapak Dr. Stanis Man, SE, M.Si selaku Penguji I dalam ujian skripsi yang telah mengorbankan tenaga, waktu, dan pikiran untuk memberikan pengarahan dan bimbingan dalam proses penyelesaian skripsi ini.
6. Seluruh Dosen Pengajar Pada Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Katolik Widya Mandira Kupang yang telah memberikan ilmu pengetahuan serta bimbingan selama mengikuti perkuliahan.
7. Ibu Angelina Penun, SH selaku Kepala Tata Usaha dan Staf Tata Usaha Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Katolik Widya Mandira Kupang, yang telah memberikan bantuan selama perkuliahan dan dalam segala urusan administrasi.
8. Bapak Frederikus O. Manafe dan Mama Hermina Dando sebagai orang tua kandung yang telah melahirkan, membesarkan, mendidik dan selalu mendukung untuk keberhasilan, beserta Saudara/Saudari (Kaka Florensiana O.P. Manafe, dan Kaka Daniel Y.B.Manafe), serta Kaka Ipar (Kaka Melkior

A.Manek), Ponaan kandung (Nona Gracia T.P.Manek) yang telah memberikan dukungan dan doa untuk meraih gelar sarjana manajemen ini.

9. Teman-teman Mahasiswa/i Angkatan 2018 dukungan (Loni, Rista, Prilly, Putri, Berti, Agnes, Mimin, Florin) pada Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Katolik Widya Mandira Kupang yang selalu memberikan semangat dan dukungan.
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu dalam rangka penyelesaian skripsi ini.

menyadari dalam penulisan ini masih banyak kekurangan. Untuk itu dengan tangan dan hati terbuka menerima saran dan kritik yang membangun. Akhirnya semoga penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Kupang,2022

Penulis

ABSTRAK

Maria Melania Manafe (32118021) “Analisis Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Laba pada Produk *Catering* Dua Srikandi Kota Kupang” Penulisan Skripsi ini di bawah Bimbingan Bapak Jou Sewa Adrianus, SE.MM selaku Dosen Pembimbing I dan Drs. Ec. Gaudensius Djuang, MM selaku Dosen Pembimbing II.

Catering Dua Srikandi adalah usaha yang bergerak dibidang tata boga dimana usaha ini memiliki 3(tiga) menu makan yakni paketan 40k, 45k dan 50k. Usaha ini didirikan oleh seorang Ibu bernama Hermina Dando, bertempat di Jln. Alfa Omega Penfui, Kel. Lasiana, Kec. Kelapa Lima, Kota Kupang. Usaha ini berdiri pada tanggal 19 Juni 2016. Setiap usaha menginginkan laba yang maksimal terkhususnya usaha *Catering* Dua Srikandi, untuk mendapatkan laba dilihat pada perhitungan pendapatan-biaya.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah : bagaimana mengetahui harga pokok produksi dalam menentukan laba dengan melihat unsur-unsur biaya produksi pada usaha *Catering* Dua Srikandi di Kota Kupang? Tujuan Penelitian ini adalah : Untuk mengetahui harga pokok produksi dalam menentukan laba menurut unsur-unsur biaya produksi pada usaha *Catering* Dua Srikandi di Kota Kupang.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder, serta data kualitatif dan kuantitatif. Teknik pengumpulan data menggunakan *observasi*, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan metode perhitungan *Variabel Costing*, *Full Costing* dan laba/rugi menggunakan *Full Costing*.

Berdasarkan hasil analisis data dapat disimpulkan bahwa dalam menghitung biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung sudah dilakukan secara tepat. Namun, dalam menghitung biaya *overhead* pabrik masih kurang tepat karena belum memasukan unsur biaya penyusutan kendaraan dan peralatan, ke dalam biaya *overhead* pabrik. Harga pokok produksi menurut *Catering* Dua Srikandi lebih kecil dibandingkan dengan harga pokok produksi menurut metode *full costing*.

Catering Dua Srikandi dalam penentuan laba, menetapkan keuntungan 30% dari harga pokok produksi sehingga pada 5(lima) tahun ini dengan harga pokok produksi setiap tahunnya berubah, maka laba yang diperoleh setiap tahunnya akan sesuai dengan keinginan pemilik.

Berdasarkan kesimpulan di atas, saran yang diberikan adalah sebaiknya *Catering* Dua Srikandi melakukan pembukuan secara baik dan terperinci dengan menggunakan metode *full costing*, dengan memasukkan seluruh biaya-biaya dalam proses produksi dan dapat mengidentifikasi biaya-biaya yang mendukung proses produksi, dengan menghitung harga jual yang tepat untuk bisa mendapat laba yang maksimal, dibandingkan metode perhitungan yang telah dilakukan perusahaan yang kurang efektif dan kurang tepat.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Harga Jual, Laba

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian	8
D. Manfaat penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Manajemen Keuangan.....	9
B. Laba.....	11
C. Pendapatan	15
D. Biaya	18
E. Harga Pokok Produksi.....	25
F. Penetapan Harga Jual	34

G. Usaha Boga	41
H. Penelitian Terdahulu	44
I. Kerangka Berpikir.....	47
BAB III METODE PENELITIAN	49
A. Tempat dan Waktu Penelitian	49
B. Jenis Data	49
C. Teknis Pengumpulan Data	50
D. Definisi Operasional.....	50
E. Teknis Analisis Data	51
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	53
A. Gambaran Umum <i>Catering</i> Dua Srikandi.....	53
B. Pengklasifikasian Biaya Produksi	55
C. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut <i>Catering</i> Dua Srikandi	61
D. Perhitungan Laba/Rugi pada Tahun 2017-2021 pada <i>Catering</i> Dua Srikandi Dan <i>Full Costing</i> menggunakan metode <i>Cost Plus Plicing</i>	63
E. Perhitungan Laba/Rugi pada Tahun 2017-2021 pada <i>Catering</i> Dua Srikandi menggunakan metode <i>full costing</i>	67
F. Pembahasan Hasil Penelitian	68
BAB V PENUTUP.....	72
A. Kesimpulan	72
B. Saran.....	73
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN.....	78

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Laba paketaan prsmana 45.000 pada tahun 2007-2021	5
Tabel 1.2 Biaya Produksi usaha <i>Catering</i> Dua Srikandi.....	5
Tabel 4.1 Biaya Bahan Baku <i>Catering</i> Dua Srikandi Periode 2017-2021.....	56
Tabel 4.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung <i>Catering</i> Dua Srikandi 2017-2021	57
Tabel 4.3 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel <i>Catering</i> Dua Srikandi Periode 2017-2021	58
Tabel 4.4 Biaya Penyusutan Peralatan dan Kendaran pada <i>Catering</i> Dua Srikandi Periode 2017-2021	60
Tabel 4.5 Harga Pokok Produksi Menurut <i>Catering</i> Dua Srikandi Periode 2017-2021	61
Tabel 4.6 Perhitungan Harga Pokok Produksi <i>Catering</i> Dua Srikandi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> Periode 2017-2021	62
Tabel 4.7 Laporan Laba/Rugi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> Periode 2017-2021	67
Tabel 4.8 Perbandingan Harga Pokok Produksi <i>Catering</i> Dua Srikandi dan Metode <i>Full Costing</i>	68

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Berpikir	48

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Surat Permohonan Izin Penelitian	78
Lampiran 2 Surat keterangan Selesai Penelitian	79
Lampiran 3 Data Paketan Manu pada <i>Catering</i> Dua Srikandi	80
Lampiran 4 Biaya Bahan Baku yang dikeluarkan untuk Memproduksi Makanan Siap Saji Paket (45K)	83
Lampiran 5 Biaya Tenaga Kerja Pada <i>Catering</i> Dua Srikandi Tahun 2017-2021	85
Lampiran 6 Biaya <i>Overhead variable</i> pada <i>Catering</i> Dua Srikandi Periode 2017-2021	86
Lampiran 7 Biaya <i>Overhead Tetap</i> <i>Catering</i> Dua Srikandi Tahun 2017-2021	89
Lampiran 8 Dokumentasi	90
Lampiran 9 Kartu Nama <i>Catering</i> Dua Srikandi	93