

**ANALISIS FAKTOR BIAYA DALAM MENETAPKAN HARGA  
POKOK UNTUK MENGUKUR PROFIT MARGIN DAN  
KEBERLANJUTAN USAHA KULINER  
STUDI KASUS UKM AYAM GEPREK NYI AGENG SERANG**

**TUGAS AKHIR**



**Oleh:**

**MEGA AYU LESTARI**

**1172003018**

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER  
UNIVERSITAS BAKRIE**

**JAKARTA**

**2024**

**ANALISIS FAKTOR BIAYA DALAM MENETAPKAN HARGA  
POKOK UNTUK MENGUKUR PROFIT MARGIN DAN  
KEBERLANJUTAN USAHA KULINER  
STUDI KASUS UKM AYAM GEPREK NYI AGENG SERANG**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknik**



**Oleh:**

**MEGA AYU LESTARI**

**1172003018**

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER**

**UNIVERSITAS BAKRIE**

**JAKARTA**


**2024**

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

**Tugas Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.**

**Nama : Mega Ayu Lestari**

**NIM : 1172003018**

**TandaTangan :** 

**Tanggal : 29 Mei 2024**

## HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : Mega Ayu Lestari

NIM : 1172003018

Program Studi : S1 Teknik Industri

Fakultas : Teknik dan Ilmu

Komputer

Judul Skripsi : Analisis Faktor Biaya Dalam Menetapkan Harga Pokok Untuk  
Mengukur Profit Margin dan Keberlanjutan Usaha Kuliner Studi  
Kasus UKM Ayam Geprek Nyi Ageng

**Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie**

### DEWAN PENGUJI

Pembimbing : Tri Susanto, S.E., M.T.

(  )

Pembahas 1 : Mirsa Diah Novianti, S.T., M.T., IPM

(  )

Pembahas 2 : Wijaya Adi Darma. ST . M M

(  )

Ditetapkan di Jakarta

**Tanggal : 29 Mei 2024**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“Analisis Faktor Biaya Dalam Menetapkan Harga Pokok Untuk Mengukur Profitmargin Dan Keberlanjutan Usaha Kuliner Studi Kasus Ukm Ayam Geprek Nyi Ageng Serang”**

Penulisan ini dibuat untuk memenuhi Tugas Akhir perkuliahan dan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknik dan Ilmu Komputer Universitas Bakrie. Tugas Akhir ini tentunya tidak lepas dari bimbingan, masukan, dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karenanya, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Kedua orang tua dan keluarga yang telah mendoakan, memberidukung, dan motivasi.
2. Ibu Prof. Ir. Sofia W. Alisjahbana, M.Sc., Ph.D selaku Rektor Universitas Bakrie.
3. Bapak Dr. Mohammad Ihsan, S.T., MT., M.Sc. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer Universitas Bakrie.
4. Ibu Mirsa Diah Novianti, S.T., MT., IPM. Selaku Kepala Program Studi Teknik Industri Universitas Bakrie dan Dosen Pembimbing yang telah memberikan masukan dalam penyusunan tugas akhir ini.
5. Bapak Tri Susanto, S.E., M.T. selaku Dosen Teknik Industri Universitas Bakrie yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam memperlancar penyusunan tugas akhir ini.
6. Bapak Ir. Invanos Tertiana, M.M.MBA. selaku Dosen Teknik Industri Universitas Bakrie yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam memperlancar penyusunan tugas akhir ini.
7. Semua pihak yang telah banyak memberikan bantuan dan dukungan yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan tugas akhir ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca.

Jakarta, 29 Mei 2024



Mega Ayu Lestari

1172003018

## HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Sebagai sivitas akademik Universitas Bakrie, saya yang bertandatangan

dibawah ini: Nama : Mega Ayu Lestari

NIM : 1172003018

Program Studi : S1 Teknik

Industri Fakultas : Teknik dan Ilmu

KomputerJenisTugas Akhir : Analisis

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Bakrie **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

**“ANALISIS FAKTOR BIAYA DALAM MENETAPKAN HARGA POKOK  
UNTUK MENGUKUR PROFITMARGIN DAN KEBERLANJUTAN USAHA  
KULINER**

**STUDI KASUS UKM AYAM GEPREK NYI AGENG SERANG”**

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Universitas Bakrie berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*data base*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta untuk kepentingan akademis.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Jakarta

Pada tanggal : 01 Maret 2024

Yang menyatakan



( Mega Ayu Lestari )

**ANALISIS FAKTOR BIAYA DALAM MENETAPKAN HARGA POKOK  
UNTUK MENGUKUR PROFITMARGIN DAN KEBERLANJUTAN USAHA  
KULINER**

**STUDI KASUS UKM AYAM GEPREK NYI AGENG SERANG**

Mega Ayu Lestari

---

**ABSTRAK**

Penetapan harga pokok produksi pada kuliner ayam geprek cabe ijo merupakan elemen krusial dalam strategi pemasaran dan keberlanjutan usaha. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi faktor-faktor kalkulasi biaya yang memengaruhi penetapan harga pokok produksi dalam konteks kuliner tersebut. Selain itu, penelitian ini juga mengevaluasi pengaruh klaster fluktuasi harga bahan baku terhadap margin dan keberlanjutan usaha kuliner dengan menggunakan metode k-means. Dalam konteks penetapan harga pokok produksi, k-means menjadi alat yang berguna dalam mengelompokkan bahan baku berdasarkan harga dan ketersediaan. Dengan analisis k-means, manajemen dapat mengidentifikasi pola fluktuasi harga yang signifikan dan menyesuaikan strategi persediaan serta penetapan harga untuk meminimalkan dampak fluktuasi harga terhadap margin usaha. Penggunaan k-means juga memungkinkan penyesuaian menu saat harga bahan baku mengalami fluktuasi, sehingga memastikan kelangsungan operasional dan keuntungan yang optimal bagi usaha kuliner ayam geprek cabe ijo. Dengan demikian, penelitian ini memberikan wawasan yang berharga bagi pemilik usaha kuliner untuk mengelola biaya produksi dan meningkatkan keberlanjutan usaha mereka dalam pasar yang dinamis.

Kata kunci: harga pokok produksi, full costin

## ABSTRACT

Determining the cost of production for green chili fried chicken culinary is a crucial element in marketing strategy and the desire to do business. This research aims to identify cost calculation factors that influence the determination of basic production prices in the culinary context. Apart from that, this research also triggers the cluster effect of freezing raw material prices on margins and stopping culinary businesses using the k-means method. In the context of determining the cost of production, k-means is a useful tool in grouping raw materials based on price and availability. With k-means analysis, management can identify significant pricing patterns and adjust inventory and pricing strategies to minimize the impact of price protection on operating margins. The use of k-means also allows menu adjustments when raw material prices experience winter, thus ensuring operational continuity and optimal profits for the green chili crushed chicken culinary business. Thus, this research provides valuable insights for culinary business owners to manage production costs and improve their business in a dynamic market.

Keywords: cost of production, full cost



## DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR .....	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI .....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Masalah.....	3
1.4 Batasan Masalah.....	3
1.5 Manfaat Penelitian.....	3
1.6 Sistematika Penulisan.....	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1 Analisis Ekonomi Kuliner.....	5
2.2 Konsep UKM.....	7
2.2.1 Pengertian UKM .....	7
2.2.2 Karakteristik UKM.....	7
2.3 Ayam Penyet.....	8
2.4 Harga Jual.....	8
2.4.1 Pengertian Harga Jual.....	8
2.4.2. Tujuan Penetapan Harga Jual .....	9
2.5 Biaya.....	10
2.5.1 Pengertian Biaya.....	10
2.5.2 Konsep Biaya .....	10
2.6 Elemen Biaya Produksi.....	10
2.6.1. Biaya Bahan Baku .....	11

2.6.2. Biaya Tenaga Kerja .....	11
2.6.3 Biaya overhead .....	12
2.7. Harga Pokok Produksi.....	12
2.7.1. Pengertian Harga Pokok Produksi .....	12
2.7.2. Manfaat Harga Pokok Produksi .....	12
2.8 Metode Penentuan Biaya Total Produksi.....	13
2.8.1 Metode Full Costing .....	13
2.8.2 Variable costing .....	14
2.9 Algoritma K-Means Clustering.....	15
2.10 Kerangka Konseptual.....	17
BAB III.....	18
METODOLOGI PENELITIAN .....	18
3.1 Objek Penelitian.....	18
3.2 Sumber Data dan Informasi.....	18
1. Data primer .....	18
2. Data sekunder .....	18
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	19
3.4 Metodologi Penelitian.....	19
3.4.1 Metode Full Costing .....	19
3.5 Analisis Data.....	20
3.6 Diagram Alir Penelitian.....	20
BAB IV.....	24
ANALISIS DAN PEMBAHASAN .....	24
4.1 Faktor Biaya dalam Industri Kuliner.....	24
4.2 Data Understanding.....	24
4.3 Data Preparation.....	24
4.4 Implementasi Algoritma <i>K-Means</i> .....	26
4.5 Faktor-Faktor Kalkulasi Biaya Dalam Penetapan Harga Pokok Produksi.....	30
4.5.1 Biaya Bahan Baku .....	30
BAB V.....	37
KESIMPULAN DAN SARAN .....	37
5.1 Kesimpulan.....	37
5.2 Saran.....	37

**DAFTAR TABEL**

Tabel 4.3.1 Bahan Ayam Geprek .....	25
Tabel 4.3.2 Harga Bahan Baku.....	25
Tabel 4.4.1 Tabel Pemilihan Jumlah Klaster.....	28

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran .....17

Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian.....21

Gambat 4.1 Hasil pengelompokan Klaster .....29