

**ANALISIS FAKTOR BIAYA DALAM MENETAPKAN HARGA  
POKOK UNTUK MENGUKUR *PROFIT MARGIN* DAN  
KEBERLANJUTAN USAHA KULINER NASI GORENG**

**TUGAS AKHIR**



**TRIASA SAFA MARWAH**

**1172003029**

**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 NASI GORENG**

**TUGAS AKHIR**

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



**TRIASA SAFA MARWAH**

**1172003029**


**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER  
UNIVERSITAS BAKRIE  
JAKARTA  
2024**

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS

**Tugas Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri dan merupakan orisinitas dari pemikiran dan penelitian saya bahwa semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.**

Nama : Triasa Safa Marwah

NIM : 1172003029

Tanda Tangan : 

Tanggal : 30 Juli 2024

## HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : Triasa Safa Marwah  
NIM : 1172003029  
Program Studi : Teknik Industri  
Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer  
Judul Skripsi : Analisis Faktor Biaya dalam Menetapkan Harga Pokok  
untuk Mengukur *Profit Margin* dan Keberlanjutan Usaha  
Kuliner Nasi Goreng

**Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Teknik 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, S.T., M.M.

(  )

Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : 30 Juli 2024

## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kehadiran 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 *Profit Margin* dan Keberlanjutan Usaha Kuliner Nasi Goreng”**

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 karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya yang tidak henti dalam penyusunan tugas akhir.
2. Kedua orang tua penulis, Ayahanda Nur Cholis dan Ibunda Yuni Sari Palupi yang telah mendoakan, memberi dukungan, dan motivasi untuk dilancarkan dalam setiap langkah menyelesaikan studi. Penulis berharap dapat menjadi anak yang dapat dibanggakan.
3. Keluarga besar Effendi Basoeki yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan kepada penulis.
4. Ibu Mirsa Diah Novianti, S.T., MT., IPM. selaku Kepala Program Studi Teknik Industri Universitas Bakrie.
5. Bapak Tri Susanto, S.E., M.T. selaku Dosen Teknik Industri Universitas Bakrie dan Dosen Pembimbing yang telah membantu menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam memperlancar penyusunan tugas akhir.
6. Seluruh Dosen Teknik Industri Universitas Bakrie yang telah memberikan banyak ilmu kepada peneliti selama masa perkuliahan.
7. Teman-teman yang selalu mendukung dan memberikan semangat satu sama lain sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir.
8. Seluruh anggota *NCT Dream* terutama Haechan. Berkat konten, musik, dan tingkah lakunya yang selalu menghibur dan menjadi penyemangat, serta menjaga mental penulis selama proses penyusunan tugas akhir.
9. Triasa Safa Marwah selaku diri sendiri, apresiasi sebesar-besarnya yang telah bertanggung jawab untuk menyelesaikan apa yang telah dimulai. Terima kasih

telah berusaha dan tidak menyerah, serta senantiasa menyelesaikan proses yang tidak mudah dalam penyusunan tugas akhir ini.

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

Jakarta, 30 Juli 2024

Penulis

## HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Sebagai sivitas akademik Universitas Bakrie, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Triasa Safa Marwah  
NIM : 1172003029  
Program Studi : Teknik Industri  
Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer  
Jenis Tugas Akhir : Skripsi

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 *Profit Margin* dan Keberlanjutan Usaha Kuliner Nasi Goreng”**

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 : 30 Juli 2024

Yang Menyatakan



Triasa Safa Marwah

**ANALISIS FAKTOR BIAYA DALAM MENETAPKAN HARGA POKOK  
UNTUK MENGUKUR *PROFIT MARGIN* DAN KEBERLANJUTAN  
USAHA KULINER NASI GORENG**

**Triasa Safa Marwah**

---

**ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh kluster fluktuasi harga bahan baku terhadap keberlanjutan dan profitabilitas usaha dengan menggunakan metode *k-means*. Dengan analisis menggunakan metode *k-means* pemilik usaha dapat dengan mudah mengidentifikasi fluktuasi harga bahan baku dan mengetahui jumlah stok bahan baku. Penelitian ini menunjukkan bahwa lonjakan harga beras setiap tahunnya cenderung meningkat sehingga memicu fluktuasi harga pokok produksi dan perubahan pada biaya produksi pada usaha Nasi Goreng Tegal NGKS. Dalam pengolahan data, pemilik usaha belum melakukan penganalisaan terhadap data yang ada, sehingga data tersebut perlu diolah untuk memahami secara mendalam bagaimana fluktuasi harga bahan baku dapat mempengaruhi biaya produksi, harga jual, dan laba. Dari hasil analisis yang dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa pemilik usaha dapat dengan mudah mengidentifikasi faktor-faktor kalkulasi biaya produksi dan menetapkan harga jual yang optimal.

**Kata kunci: *K-Means*, Harga Pokok Produksi, Harga Jual.**



***COST FACTOR ANALYSIS IN DETERMINING THE COST OF GOODS  
SOLD TO MEASURE PROFIT MARGIN AND SUSTAINABILITY OF  
FRIED RICE CULINARY BUSINESS***

**Triasa Safa Marwah**

---

***ABSTRACT***

*The purpose of this study is to analyze the influence of raw material price fluctuation clusters on business sustainability and profitability using the k-means method. With the analysis using the k-means method, business owners can easily identify raw material price fluctuations and find out the amount of raw material stock. This study shows that the spike in rice prices tends to increase every year, triggering fluctuations in production costs and changes in production costs in the Nasi Goreng Tegal NGKS business. In processing data, business owners have not analyzed existing data, so the data needs to be processed to understand in depth how raw material price fluctuations can affect production costs, selling prices, and profits. From the results of the analysis carried out, it can be concluded that business owners can easily identify production cost calculation factors and set optimal selling prices.*

***Keywords: K-Means, Cost of Goods Sold, Selling Price.***

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.5 Batasan Penelitian .....	3
1.6 Sistematika Penulisan .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1 UMKM.....	5
2.2 Nasi Goreng .....	6
2.3 Pengertian Biaya.....	7
2.4 Klasifikasi Biaya .....	7
2.5 Penggolongan Biaya.....	8
2.6 Harga Pokok Produksi .....	11
2.6.1 Pengertian Harga Pokok Produksi .....	11
2.6.2 Tujuan Penentuan Harga Pokok Produksi.....	12
2.6.3 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi .....	12
2.7 Algoritma <i>K-Means</i> .....	14
2.8 Kerangka Konseptual.....	15
<b>BAB III METODELOGI PENELITIAN .....</b>	<b>16</b>
3.1 Objek Penelitian .....	16
3.2 Teknik Pengumpulan Data.....	16
3.3 Sumber Data.....	16
3.4 Metodologi Penelitian.....	17

3.5 Analisis Data .....	17
3.6 Diagram Alir Penelitian .....	17
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>20</b>
4.1 <i>Business Understanding</i> .....	20
4.2 <i>Data Understanding</i> .....	20
4.3 <i>Data Preparation</i> .....	20
4.4 Implementasi Algoritma <i>K-Means</i> .....	22
4.5 Faktor-Faktor Kalkulasi Biaya dalam Penetapan Harga Pokok Produksi ...	26
4.5.1 Biaya Bahan Baku, Tenaga Kerja dan <i>Overhead</i> .....	26
4.5.2 Harga Pokok Produksi.....	30
4.5.3 Perbandingan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual.....	30
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>35</b>
5.1 Simpulan .....	35
5.2 Saran .....	35
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>36</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2.1</b> Nasi Goreng .....	6
<b>Gambar 2.2</b> Kerangka Konseptual .....	15
<b>Gambar 3.1</b> Diagram Alir Penelitian.....	18
<b>Gambar 4.1</b> <i>Line Chart</i> Perbandingan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual...	33

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel 1.1</b> Harga Rata-rata Beras Domestik Tahun 2023 s.d. 2024.....	1
<b>Tabel 2.1</b> <i>Full Costing</i> .....	12
<b>Tabel 2.2</b> <i>Variable Costing</i> .....	13
<b>Tabel 4.1</b> Bahan Baku Nasi Goreng.....	21
<b>Tabel 4.2</b> Harga Bahan Baku.....	21
<b>Tabel 4.3</b> Bahan Baku Nasi Goreng.....	23
<b>Tabel 4.4</b> Harga Bahan Baku.....	23
<b>Tabel 4.5</b> Sampel <i>Cluster</i> .....	24
<b>Tabel 4.6</b> Hasil <i>Cluster</i> .....	25
<b>Tabel 4.7</b> Presentase Kontribusi Bahan Baku.....	26
<b>Tabel 4.8</b> Harga Kontribusi Bahan Baku .....	27
<b>Tabel 4.9</b> Total Biaya Bahan Baku .....	28
<b>Tabel 4.10</b> Total Biaya Tenaga Kerja .....	29
<b>Tabel 4.11</b> Total Biaya <i>Overhead</i> .....	29
<b>Tabel 4.12</b> Harga Pokok Produksi .....	30
<b>Tabel 4.13</b> Perbandingan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual .....	31