

**PENYUSUNAN ANGGARAN OPERASIONAL PADA USAHA
SATE PADANG PAK TUO AJO WARDI**



SKRIPSI

**Disusun untuk Memenuhi Sebagian Syarat Menyelesaikan Pendidikan
Sarjana Terapan Pada Program Studi Manajemen Bisnis
Politeknik Negeri Sriwijaya**

Oleh:

RIFQI AGUNG

NPM 062240632897

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA**

2026

**PENYUSUNAN ANGGARAN OPERASIONAL PADA USAHA SATE PADANG
PAK TUO AJO WARDI**



SKRIPSI

**Disusun untuk Memenuhi Sebagian Syarat Menyelesaikan Pendidikan Sarjana
Terapan Pada Program Studi Manajemen Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya**

Oleh:

**RIFQI AGUNG
NPM 062240632897**

Menyetujui,

Pembimbing I

**Dr. Sari Lestari Zainal Ridho, S.E., M.Ec., CHE
NIP 197705212006042001**

Pembimbing II

**Rizal Afif Abdullah Napitupulu, M.S.M.
NIP 199209122022031005**

Mengetahui,

Ketua Jurusan Administrasi Bisnis,

**Dr. Sari Lestari Zainal Ridho, S.E., M.Ec., CHE
NIP 197705212006042001**

**Koordinator Program Studi
D-IV Manajemen Bisnis**

**Ketu Purnamasari, S.E., M.Si
NIP 198907262019032015**

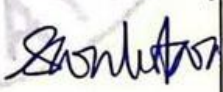
LEMBAR PENGESAHAN

Nama : Rifqi Agung
NPM : 062240632897
Jurusan/Prodi : Administrasi Bisnis/Manajemen Bisnis
Judul Skripsi : Penyusunan Anggaran Operasional Usaha Sate Padang Pak Tuo Ajo Wardi
Relevansi Matakuliah : Manajemen Keuangan

Telah dipertahankan dihadapan Dosen Penguji Pada Ujian Skripsi Program Studi
Manajemen Bisnis

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Hari: Jum'at
Tanggal: 24 Juli 2026

No	Nama	Tanda Tangan	Tanggal
1.	Dr. Sari Lestari Zainal Ridho, S.E., M.Ec., CHE Ketua Penguji		24/ 2026 07
2.	Dr. Dewi Fadila, S.E., M.M Anggota Penguji I		24/ 2026 07
3.	Claudia Nurcahaya, S.E., M.M Anggota Penguji II		24/ 2026 07
4.	Raras Risia Yogasnumurti, S.E., M.M Anggota Penguji III		24/ 2026 07

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Rifqi Agung
NPM : 062240632897
Jurusan/prodi : Administrasi Bisnis/Manajemen Bisnis
Judul Skripsi : Penyusunan Anggaran Operasional Usaha Sate Padang Pak
Tuo Ajo Wardi

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan skripsi yang telah saya buat ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata dikemudian hari penulisan skripsi ini merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggung jawabkannya sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan tata tertib di Politeknik Negeri Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak dipaksakan.

Palembang, 24 Juli 2026



Rifqi Agung

NPM 062240632897

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Motto

“Selesaikan apa yang telah kamu mulai”

(Rifqi Agung)

Saya Persembahkan Kepada:

1. Kedua orang tua tercinta
2. Saudara tersayang
3. Bapak/Ibu dosen pembimbing
4. Sahabat dan teman-teman
seperjuangan 8 MBC
5. Almamater Politeknik Negeri
Sriwijaya

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah swt yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **"Penyusunan Anggaran Operasional Usaha Sate Padang Pak Tuo Ajo Wardi Tahun 2026"** dengan tepat waktu.

Skripsi ini disusun dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan pada Program Studi Sarjana Terapan Manajemen Bisnis, Jurusan Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Sriwijaya. Skripsi ini membahas proses penyusunan anggaran operasional secara sistematis dan terstruktur, meliputi anggaran penjualan, anggaran produksi, anggaran bahan baku, anggaran tenaga kerja langsung, anggaran biaya overhead pabrik, harga pokok produksi, anggaran beban operasional, hingga laporan laba rugi proyeksi, dengan harapan hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat nyata bagi pengembangan usaha dan menjadi referensi yang berguna bagi penelitian-penelitian selanjutnya.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini dapat terwujud bukan semata-mata atas kemampuan dan kerja keras penulis sendiri, melainkan berkat bantuan, bimbingan, dorongan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segenap kerendahan hati dan rasa hormat yang tulus, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah swt yang senantiasa mengabulkan doa penulis sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan lancar dan tepat waktu.
2. Bapak Ir. Irawan Rusnandi, M.T., selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
3. Bapak Dr. Yusri, S.Pd., M.Pd., selaku Wakil Direktur I Bidang Akademik.
4. Ibu Dr. Sari Lestari Zainal Ridho, S.E., M.Ec., CHE selaku ketua Jurusan Administrasi Bisnis sekaligus Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, masukan, dan motivasi kepada penulis hingga skripsi ini dapat diselesaikan tepat waktu.

5. Ibu Ketu Purnamasari, S.E., M.Si, selaku Koordinator Program Studi Manajemen Bisnis
6. Bapak Rizal Afif Abdullah Napitupulu, M.S.M., selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan dukungan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
7. Seluruh dosen dan staf Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya atas segala ilmu dan bantuan yang telah diberikan.
8. Pemilik usaha Sate Padang Pak Tuo Ajo Wardi yang telah memberikan izin dan meluangkan waktunya untuk mendukung proses penelitian ini.
9. Kedua orang tua dan seluruh keluarga tercinta, yang telah memberikan doa, cinta kasih, dukungan moral maupun material yang tiada henti kepada penulis selama menempuh pendidikan hingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
10. Seluruh teman-teman mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Manajemen Bisnis angkatan 2022, atas kebersamaan, semangat, bantuan, dan motivasi yang telah diberikan selama masa perkuliahan dan penyusunan skripsi ini.

Meskipun skripsi ini telah mendapatkan bantuan dari berbagai pihak, seluruh isi dan kebenaran skripsi ini sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis. Besar harapan penulis agar skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca, peneliti selanjutnya, serta para pemangku kepentingan dalam pengembangan wisata halal kuliner di Kota Palembang.

Palembang, 17 Juli 2026



Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Ruang Lingkup Pembahasan.....	7
1.4 Tujuan Penelitian.....	7
1.5 Manfaat Penelitian.....	7
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 9
2.1 Manajemen Keuangan	9
2.2 Manajemen Strategik	9
2.3 Anggaran.....	10
2.3.1 Pengertian Anggaran	10
2.3.2 Fungsi Anggaran	11
2.3.3 Manfaat Anggaran	12
2.3.4 Keterbatasan Anggaran	12
2.4 Anggaran Operasional	13
2.4.1 Pengertian Anggaran Operasional	13
2.4.2 Jenis-jenis Anggaran Operasional	13
2.5 Analisis Varians (Perbandingan Anggaran dan Realisasi).....	16
2.6 Penelitian Terdahulu	17
2.7 Kerangka Berpikir.....	25
 BAB III METODELOGI PENELITIAN	 27
3.1 Ruang Lingkup Penelitian.....	27

3.2 Rancangan Penelitian.....	27
3.3 Jenis dan Sumber Data.....	27
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	28
3.5 Analisis Data.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
4.1 Hasil.....	34
4.1.1 Gambaran Umum Usaha	34
4.1.1.1 Sejarah dan Profil Usaha	34
4.1.1.2 Lokasi dan Struktur Operasional	36
4.1.1.3 Produk dan Produksi.....	36
4.1.2 Penyusunan Anggaran Operasional Tahun 2026	37
4.1.2.1 Anggaran Penjualan.....	38
4.1.2.2 Anggaran Produksi	40
4.1.2.3 Anggaran Bahan Baku.....	42
4.1.2.4 Anggaran Tenaga Kerja Langsung	45
4.1.2.5 Anggaran Biaya <i>Overhead</i> Pabrik (BOP)	47
4.1.2.6 Harga Pokok Produksi (HPP)	58
4.1.2.7 Anggaran Beban Operasional	60
4.1.2.8 Anggaran Laba Rugi.....	62
4.2 Pembahasan	64
4.2.1 Keterkaitan Antar Komponen Anggaran Operasional ...	64
4.2.2 Pentingnya Anggaran Operasional bagi Usaha Sate Padang Pak Tuo Ajo Wardi	66
4.2.3 Efektivitas Penyusunan Anggaran dan Pengendalian Biaya.....	67
4.2.4 Manfaat Anggaran dalam Perencanaan Laba	69
4.2.5 Analisis Perbandingan Anggaran dan Realisasi Penjualan Januari-Mei 2026	70
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	74
5.1 Kesimpulan.....	74
5.2 Saran.....	77

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Data Penjualan Tahun 2021-2025	5
Tabel 1.2 Harga Beli Bahan Baku.....	6
Tabel 1.3 Data Biaya Overhead Pabrik	6
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu.....	19
Tabel 4.1 Anggaran Penjualan Sate Padang Pak Tuo Ajo Wardi Tahun 2026	39
Tabel 4.2 Anggaran Produksi Sate Padang Pak Tuo Ajo Wardi Tahun 2026.....	42
Tabel 4.3 Anggaran Pembelian Bahan Baku Langsung Tahun 2026.....	44
Tabel 4.4 Anggaran Tenaga Kerja Langsung Tahun 2026.....	46
Tabel 4.5 Anggaran Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Bawang Goreng Tahun 2026	50
Tabel 4.6 Anggaran Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tusukan Tahun 2026.....	51
Tabel 4.7 Anggaran Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Plastik Lontong Tahun 2026	52
Tabel 4.8 Anggaran Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Daun Pisang Tahun 2026	53
Tabel 4.9 Anggaran Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Arang Tahun 2026	54
Tabel 4.10 Anggaran Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Gas Tahun 2026	55
Tabel 4.11 Anggaran Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Plastik dan Karet Tahun 2026.....	56
Tabel 4.12 Anggaran Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tahun 2026	57
Tabel 4.13 Harga Pokok Produksi Sate Padang Pak Tuo Ajo Wardi 2026.....	59
Tabel 4.14 Anggaran Beban Operasional Tahun 2026	61
Tabel 4.15 Laporan Laba Rugi Sate Padang Pak Tuo Ajo Wardi Tahun 2026.....	63
Tabel 4.16 Perbandingan Anggaran dan Realisasi Penjualan Januari-Mei 2026...	71

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Berpikir	25
Gambar 4.1 Struktur Organisasi	36

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Lembar Kesepakatan Bimbingan I
- Lampiran 2 Lembar Kesepakatan Bimbingan II
- Lampiran 3 Lembar Bimbingan I
- Lampiran 4 Lembar Bimbingan II
- Lampiran 5 Surat Pengantar Izin Pengambilan Data
- Lampiran 6 Surat Izin Pengambilan Data dari Politeknik Negeri Sriwijaya
- Lampiran 7 Balasan Surat Izin Pengambilan Data
- Lampiran 8 Lembar Wawancara Lokasi dan Produk
- Lampiran 9 Dokumentasi Wawancara Lokasi dan Produk
- Lampiran 10 Surat Izin Usaha Sate Padang Pak Tuo Ajo Wardi
- Lampiran 11 Lembar Kunjungan Mahasiswa
- Lampiran 12 Lembar Rekomendasi Seminar Skripsi
- Lampiran 13 Lembar Revisi Seminar Skripsi
- Lampiran 14 Lembar Persetujuan Revisi Seminar Skripsi
- Lampiran 15 Berita Acara Serah Terima Produk Mahasiswa
- Lampiran 16 Perjanjian Perancangan
- Lampiran 17 Surat Pernyataan Penggunaan Rancangan