

**PENYUSUNAN ANGGARAN OPERASIONAL DAN ANGGARAN
KEUANGAN PADA UMKM PERMATA CATERING PRABUMULIH**



SKRIPSI

**Disusun Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan
Program Studi Diploma IV Manajemen Bisnis Pada Jurusan
Adminitrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya**

OLEH :

**ZAHRANI DELA ARDANA
NPM 062240632957**

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

2026

**PENYUSUNAN ANGGARAN OPERASIONAL DAN ANGGARAN
KEUANGAN PADA UMKM PERMATA CATERING PRABUMULIH**



SKRIPSI

**Disusun Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan
Program Studi Diploma IV Manajemen Bisnis Pada Jurusan
Adminitrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya**

OLEH :

**ZAHRANI DELA ARDANA
NPM 062240632957**

Menyetujui,

Palembang, Juni 2026

Pembimbing I,

Pembimbing II,

**Dr. Marieska Lupikawaty, S.E., M.M.
NIP 198103222003122001**

**Sunanto, S.E., M.M., Ak., C.A.
NIP 197810042023211008**

Mengetahui,

**Ketua Jurusan
Administrasi Bisnis,**

**Koordinator Program Studi
DIV Manajemen Bisnis,**

**Dr. Sari Lestari Z.R., S.E., M.Ec., CHE
NIP. 197705212006042001**

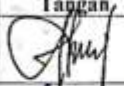
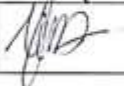
**Ketu Purnamasari, S.E., M.Si
NIP 198907262019032015**

LEMBAR PENGESAHAN

Nama : Zahrani Dela Ardana
NPM : 062240632957
Jurusan/Prodi : Administrasi Bisnis/DIV Manajemen Bisnis
Judul Skripsi : Penyusunan Anggaran Operasional dan
Anggaran Keuangan Pada UMKM Permata
Catering Prabumulih
Relevansi Matakuliah : Anggaran

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

Pada Hari: Jumat
Tanggal: 24 Juli 2026

No	Nama	Tanda Tangan	Tanggal
1.	Sunanto, S.E.,M.M.,Ak.,CA Ketua Penguji		27/7/2026
2.	M. Yusuf, S.E.,M.Si.,Ph.D Anggota Penguji		27/7/2026
3.	Afrizawati, S.E.,M.Si Anggota Penguji		27/7/2026

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Zahrani Dela Ardana

NPM : 062240632957

Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/DIV Manajemen Bisnis

Mata Kuliah : Anggaran

Judul Skripsi : Penyusunan Anggaran Operasional dan Anggaran Keuangan
Pada UMKM Permata Catering Prabumulih

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi yang saya buat dengan judul sebagaimana tersebut di atas beserta isinya merupakan hasil penelitian saya sendiri.
2. Skripsi ini bukanlah plagiat/salinan skripsi milik orang lain.
3. Apabila skripsi saya plagiat/menyalin skripsi milik orang lain maka saya sanggup menerima sanksi berupa pembatalan skripsi beserta konsekuensinya.

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk diketahui oleh pihak-pihak yang berkepentingan.

Palembang, 2026
Yang Membuat Pernyataan,



Zahrani Dela Ardana
NPM 062240632957

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

"Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan."

(QS. Al-Insyirah: 6)

"It always seems impossible until it's done."

(Nelson Mandela)

"No matter what happens in life, be good to people."

(Taylor Swift)

"Percayalah pada kemampuan diri sendiri, karena setiap langkah kecil yang dilakukan dengan konsisten akan membawa pada pencapaian yang besar."

(Zahrani Dela)

Kupersembahkan Kepada:

1. Kedua Orang Tua Tercinta
2. Sahabat dan Teman Seperjuangan
3. Almameter

ABSTRAK

Penyusunan Anggaran Operasional Dan Anggaran Keuangan Pada Umkm

Permata Catering Prabumulih

Zahrani Dela Ardana

NPM 062240632957

Penelitian ini bertujuan untuk menyusun anggaran operasional dan anggaran keuangan pada UMKM Permata Catering Prabumulih sebagai alat perencanaan dan pengendalian usaha. Penyusunan anggaran dilakukan karena perusahaan belum memiliki sistem penganggaran yang terstruktur sehingga proses perencanaan, pelaksanaan, dan pengendalian keuangan belum berjalan secara optimal. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara dan dokumentasi. Data yang diperoleh dianalisis dan digunakan sebagai dasar dalam penyusunan anggaran perusahaan untuk periode yang akan datang. Penyusunan anggaran meliputi anggaran penjualan, anggaran produksi, anggaran bahan baku, anggaran tenaga kerja langsung, anggaran biaya *overhead* pabrik, anggaran laba rugi, anggaran kas, dan anggaran neraca. Seluruh komponen anggaran tersebut disusun secara sistematis dan terintegrasi untuk memberikan gambaran mengenai kebutuhan operasional serta kondisi keuangan perusahaan pada periode mendatang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyusunan anggaran yang sistematis dapat membantu perusahaan dalam merencanakan kebutuhan biaya, mengendalikan penggunaan sumber daya, menjaga kestabilan arus kas, serta meningkatkan efektivitas dan efisiensi pengelolaan keuangan usaha. Selain itu, anggaran yang disusun dapat digunakan sebagai dasar evaluasi kinerja perusahaan secara berkala untuk mengetahui tingkat pencapaian target yang telah ditetapkan. Dengan adanya anggaran yang terintegrasi, Permata Catering diharapkan mampu menjalankan kegiatan operasional secara lebih terarah, efektif, efisien, dan berkelanjutan serta mendukung pengambilan keputusan yang tepat guna meningkatkan kinerja dan perkembangan usaha di masa yang akan datang.

Kata Kunci: Anggaran Operasional, Anggaran Keuangan, Anggaran Kas, Anggaran Neraca, UMKM.

ABSTRACT

Preparation of Operational and Financial Budgets for Permata Catering

Prabumulih (MSME)

Zahrani Dela Ardana

NPM 062240632957

This study aims to prepare an operational budget and a financial budget for Permata Catering Prabumulih as a planning and business control tool. The budgeting process was conducted because the company has not yet implemented a structured budgeting system, resulting in planning, implementation, and financial control activities that have not been carried out optimally. The research employed a quantitative descriptive method with data collection techniques consisting of interviews and documentation. The data obtained were analyzed and used as the basis for preparing the company's budget for the upcoming period. The budgeting process includes sales budgeting, production budgeting, raw material budgeting, direct labor budgeting, factory overhead budgeting, income statement budgeting, cash budgeting, and budgeted balance sheets. All budget components were prepared systematically and integrated to provide an overview of the company's operational requirements and financial condition for the future period. The results indicate that systematic budgeting can assist the company in planning cost requirements, controlling resource utilization, maintaining cash flow stability, and improving the effectiveness and efficiency of financial management. In addition, the prepared budget can serve as a basis for periodic performance evaluation to measure the achievement of predetermined targets. With an integrated budgeting system, Permata Catering is expected to carry out its operational activities in a more focused, effective, efficient, and sustainable manner while supporting appropriate decision-making to enhance business performance and future growth.

Keywords: Operational Budget, Financial Budget, Cash Budget, Budgeted Balance Sheet, MSMEs.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat, karunia, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan yang berjudul “Penyusunan Anggaran Operasional dan Anggaran Keuangan pada UMKM Permata Catering Prabumulih” dengan baik dan tepat pada waktunya. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan pada Program Studi D-IV Manajemen Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.

Laporan ini bertujuan untuk menyusun anggaran operasional dan anggaran keuangan pada UMKM Permata Catering Prabumulih sebagai alat perencanaan dan pengendalian kegiatan usaha. Penulis menyadari bahwa laporan ini masih memiliki keterbatasan, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan demi penyempurnaan laporan di masa yang akan datang.

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan, arahan, serta motivasi selama proses penyusunan laporan ini. Secara khusus penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Ir. Irawan, M.T., selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya.
2. Ibu Dr. Sari Lestari, Z. R., S.E., M.Ec., CHE., selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
3. Bapak Andriansyah Bari, S.IP., M.AB., selaku Sekretaris Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
4. Ibu Ketu Purnamasari, S.E., M.Si., selaku Koordinator Program Studi DIV Manajemen Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
5. Ibu Dr. Marieska Lupikawaty, S.E.,MM selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan arahan dan bimbingannya dengan sepenuh hati kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Bapak Sunanto, S.E.,M.M.,AK.,C.A selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan arahan dan bimbingannya dengan sepenuh hati kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

7. Bapak/Ibu Dosen dan Staff Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya yang sangat berperan penting dan selalu memberikan ilmu serta pengalaman yang sangat berguna untuk penulis.
8. Dengan penuh rasa hormat dan kasih sayang, penulis mengucapkan penghargaan yang sebesar-besarnya kepada kedua orang tua tercinta, Ayah Rosy dan Ibu Dewi Sartika, yang selalu menjadi sumber inspirasi, kekuatan, dan semangat dalam kehidupan penulis. Segala bentuk pengorbanan, doa, perhatian, serta dukungan yang diberikan tanpa pamrih telah mengantarkan penulis hingga tahap penyelesaian laporan ini. Ayah yang senantiasa bekerja keras dan banting tulang setiap hari demi memenuhi kebutuhan pendidikan penulis menjadi sosok yang mengajarkan arti perjuangan, tanggung jawab, dan ketekunan. Sementara itu, doa Ibu yang tiada henti, kasih sayang yang tulus, serta dukungan yang tidak pernah putus menjadi sumber kekuatan bagi penulis dalam menghadapi setiap tantangan selama masa perkuliahan dan penyusunan laporan ini. Seluruh cinta, pengorbanan, dan kepercayaan yang diberikan oleh Ayah dan Ibu menjadi motivasi terbesar bagi penulis untuk terus berusaha, tidak mudah menyerah, dan menyelesaikan pendidikan dengan sebaik-baiknya. Semoga Allah SWT senantiasa melimpahkan kesehatan, kebahagiaan, serta keberkahan kepada Ayah dan Ibu atas segala kebaikan yang telah diberikan.
9. Kepada “Wacana”, Vina Damayanti, Yuliyana, Sesiliya Naibaho, Nahdiatuz Zahra, Tia Oksarinah, Sherlita C.S, Aprilianti, dan Adelia Zevira yang telah menemani perjalanan penulis sejak memasuki dunia perkuliahan hingga menyelesaikan masa studi. Berbagai cerita, pengalaman, tantangan, dan proses pembelajaran yang dilalui bersama menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari perjalanan akademik penulis. Dukungan, kebersamaan, serta semangat yang diberikan selama ini turut memberikan motivasi dalam menyelesaikan laporan ini. Semoga hubungan baik yang telah terjalin dapat terus terjaga dan menjadi kenangan berharga, meskipun di kemudian hari masing-masing akan melangkah menuju cita-cita dan perjalanan hidup yang berbeda.

10. Kepada seluruh teman-teman Angkatan 2022 kelas MBM yang telah menjadi bagian dari perjalanan akademik penulis. Berbagai momen kebersamaan, kerja sama, canda tawa, serta semangat yang terjalin selama masa perkuliahan telah memberikan banyak pengalaman dan kenangan yang berharga. Semoga persahabatan dan hubungan baik yang telah terbangun dapat terus terjaga, serta semoga kita semua diberikan kemudahan dalam meraih cita-cita, kesuksesan, dan masa depan yang lebih baik.
11. Kepada seluruh pihak yang telah turut membantu dan memberikan kontribusi dalam penyusunan laporan ini, baik secara langsung maupun tidak langsung, penulis menyampaikan penghargaan dan rasa syukur yang sebesar-besarnya. Semoga segala kebaikan yang telah diberikan memperoleh balasan yang terbaik dari Allah SWT.

Semoga segala bantuan yang diberikan mendapatkan balasan yang setimpal dari Allah SWT. Akhir kata, penulis berharap laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan menjadi referensi dalam penyusunan anggaran operasional dan anggaran keuangan pada UMKM.

Palembang, Juni 2026



Zahrani Dela

NPM 062240632957

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL SAMPUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESHAAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	9
1.3 Tujuan Penelitian	9
1.4 Manfaat Penelitian	10
1.4.1 Manfaat Teoritis	10
1.4.2 Manfaat Praktis	10
1.4.2.1 Bagi Perusahaan	10
1.4.2.2 Bagi Penulis	10
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 10
2.1 Landasan Teori	10
2.1.1 Pengertian Anggaran	11
2.2 Anggaran Komprehensif	12
2.2.1 Pengertian Anggaran Operasional	12
2.2.2 Pengertian Anggaran Keuangan	12
2.3 Jenis-jenis Anggaran Operasional	13
2.4 Jenis-jenis Anggaran Keuangan	15
2.5 Fungsi Anggaran	15

2.6 Manfaat Anggaran	16
2.7 Faktor-faktor Mempengaruhi Penyusunan Anggaran	17
2.8 Karakteristik Anggaran	18
2.9 Pengertian Microsoft Excel	19
2.10 Penelitian Terdahulu	20
2.11 Kerangka Berfikir	24
BAB III METODE PENELITIAN	26
3.1 Desain Penelitian	26
3.2 Operasional Variabel	26
3.3 Jenis Data dan Sumber Data	28
3.3.1 Jenis Data	28
3.3.2 Sumber Data	28
3.3.2.1 Data Primer	28
3.3.2.2 Data Sekunder	28
3.4 Teknik Pengumpulan Data	29
3.4.1 wawancara	29
3.4.2 Dokumentasi	29
3.5 Teknik Analisis Data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
4.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	37
4.1.1 Sejarah Singkat Perusahaan.....	37
4.1.2 Struktur Organisasi	39
4.2 Hasil Penelitian	41
4.2.1 Data Manufaktur	42
4.2.2 Anggaran Penjualan	47
4.2.3 Anggaran Produksi	54
4.2.4 Anggaran Bahan Baku	64
4.2.4.1 Anggaran Kebutuhan Bahan Baku	64
4.2.4.2 Anggaran Pembelian Bahan Baku	69
4.2.5 Anggaran Tenaga Kerja Langsung	97
4.2.6 Anggaran Biaya <i>Overhead</i> Pabrik (BOP)	99
4.2.7 Anggaran Harga Pokok Penjualan (HPP)	100
4.2.8 Anggaran Biaya Administrasi dan Umum Tahun 2026	103
4.2.9 Anggaran Laba Rugi	104
4.2.10 Anggaran Kas	106
4.2.11 Proyeksi Neraca (Laporan Posisi Keuangan)	107
4.3 Pembahasan	109
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	114
5.1 Kesimpulan	114
5.2 Saran	115

DAFTAR PUSTAKA	116
DATAR LAMPIRAN	82

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1 Kerangka Berpikir	25
Gambar 4.1 Logo Usaha Permata Catering Prabumulih	37
Gambar 4.2 Struktur Organisasi Permata Catering Prabumulih	40

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Data Penjualan Permata Catering Prabumulih	5
Tabel 1.2 Data Biaya Bahan Baku Permata Catering Prabumulih	6
Tabel 1.3 Data Gaji Karyawan Permata Catering Prabumulih	7
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	20
Tabel 3.1 Operasional Variabel	27
Tabel 4.1 Data Manufaktur	42
Tabel 4.2 Data Bahan Mentah Pembuatan Catering (2025)	43
Tabel 4.3 Daftar Harga Pembelian Bahan Baku (2025)	45
Tabel 4.4 Daftar Gaji Karyawan (2025)	46
Tabel 4.5 Proyeksi Penjualan Menu Ayam Tahun 2023-2026	48
Tabel 4.6 Proyeksi Penjualan Daging Sapi Tahun 2023-2026	48
Tabel 4.7 Proyeksi Penjualan Ikan Lele Tahun 2023-2026	49
Tabel 4.8 Proyeksi Penjualan Ikan Laut Tahun 2023-2026	49
Tabel 4.9 Proyeksi Penjualan Ikan Patin Tahun 2023-2026	49
Tabel 4.10 Analisa Pangsa Pasar Menu Ayam 2026	50
Tabel 4.11 Analisa Pangsa Pasar Menu Daging Sapi 2026	51
Tabel 4.12 Analisa Pangsa Pasar Menu Ikan Lele 2026	52
Tabel 4.13 Analisa Pangsa Pasar Menu Ikan Laut 2026	52
Tabel 4.14 Analisa Pangsa Pasar Menu Ikan Patin 2026	53
Tabel 4.15 Kebijakan Stabilisasi Produksi Menu Ayam 2026	56

Tabel 4.16 Kebijakan Stabilisasi Produksi Menu Daging Sapi 2026	56
Tabel 4.17 Kebijakan Stabilisasi Produksi Menu Ikan Lele 2026	57
Tabel 4.18 Kebijakan Stabilisasi Produksi Menu Ikan Laut 2026	57
Tabel 4.19 Kebijakan Stabilisasi Produksi Menu Ikan Patin 2026	58
Tabel 4.20 Anggaran Kebutuhan Bahan Baku Menu Ayam Tahun 2026	65
Tabel 4.21 Anggaran Kebutuhan Bahan Baku Menu Daging Sapi Tahun 2026 ..	65
Tabel 4.22 Anggaran Kebutuhan Bahan Baku Men Ikan Lele Tahun 2026	66
Tabel 4.23 Anggaran Kebutuhan Bahan Baku Menu Ikan Laut Tahun 2026	66
Tabel 4.24 Anggaran Kebutuhan Bahan Baku Menu Ikan Patin Tahun 2026	67
Tabel 4.25 Anggaran Pembelian Menu Ayam Tahun 2026	71
Tabel 4.26 Anggaran Pembelian Menu Daging Sapi Tahun 2026	76
Tabel 4.27 Anggaran Pembelian Menu Ikan Lele Tahun 2026	81
Tabel 4.28 Anggaran Pembelian Menu Ikan Laut Tahun 2026	86
Tabel 4.29 Anggaran Pembelian Menu Ikan Patin Tahun 2026	91
Tabel 4.30 Anggaran Tenaga Kerja Langsung Tahun 2026	97
Tabel 4.31 Anggaran Biaya <i>Overhead</i>	99
Tabel 4.32 Anggaran Harga Pokok Penjualan (HPP) Menu Ayam Tahun 2026	101
Tabel 4.33 Anggaran Harga Pokok Penjualan (HPP) Menu Daging Sapi Tahun 2026	101
Tabel 4.34 Anggaran Harga Pokok Penjualan (HPP) Menu Ikan Lele Tahun 2026	102
Tabel 4.35 Anggaran Harga Pokok Penjualann (HPP) Menu Ikan Laut	

Tahun 2026	102
Tabel 4.36 Anggaran Harga Pokok Penjualan (HPP) Menu Ikan Patin Tahun 2026	102
Tabel 4.37 Anggaran Biaya Adminitrasi dan Umum Tahun 2026	104
Tabel 4.38 Anggaran Laba Rugi Tahun 2026	105
Tabel 4.39 Anggaran Kas Tahun 2026	106
Tabel 4.40 Anggaran Neraca Tahun 2026	108

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Pengambila Data

Lampiran 2 Surat Permohonan Pengambila Data dari Wadir 1

Lampiran 3 Surat Balasan Izin Penelitian

Lampiran 4 Surat Izin Usaha

Lampiran 5 Lembar Kesepakatan Bimbingan Skripsi (Pembimbing I)

Lampiran 6 Lembar Kesepakatan Bimbingan Skripsi (Pembimbing II)

Lampiran 7 Lembar Bimbingan Skripsi (Pembimbing I)

Lampiran 8 Lembar Bimbingan Skripsi (Pembimbing II)

Lampiran 9 Lembar Rekomendasi Ujian Skripsi

Lampiran 10 Lembar Revisi Ujian Skripsi

Lampiran 11 Lembar Pelaksanaan Revisi Skripsi

Lampiran 12 Lembar Pernyataan Bebas Plagiarisme

Lampiran 13 Lembar Wawancara

Lampiran 14 Perjanjian Perancangan Sistem

Lampiran 15 Surat Pernyataan Penggunaan Perancangan

Lampiran 16 Berita Acara Serah Terima Produk Mahasiswa

Lampiran 17 Lembar Dokumentasi