

## BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Penelitian dilakukan pada Restoran DCB untuk mengetahui efektivitas dan efisiensi dari *food cost* Restoran DCB. Dalam penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa *food cost* Restoran DCB belum efisien dan efektif. Hal ini terlihat dari jauhnya perbedaan antara kondisi *food cost percentage* yang aktual dengan standar rentang *food cost percentage* yang umumnya terjadi di restoran. Dari hasil analisis diketahui bahwa ada berbagai hal yang berkontribusi dalam tidak tercapainya efisiensi dan efektivitas *food cost* Restoran DCB. Hal-hal yang mempengaruhi tingginya *food cost* di Restoran DCB, yaitu:

1. Bagian *purchasing* banyak melakukan pembelian bahan baku secara tunai ke supermarket.
2. Terdapat jumlah *spoil* yang cukup tinggi di Restoran DCB.
3. Terdapat jumlah *complimentary* yang nilainya cukup tinggi di Restoran DCB.
4. Terjadi keterlambatan dalam pembuatan laporan mengenai *food cost* di Restoran DCB.

Keempat hal di atas dapat terjadi dengan dipengaruhi oleh berbagai faktor. Dari penelitian yang dilakukan, diketahui ada 12 penyebab timbulnya faktor-faktor yang mempengaruhi tingginya *food cost* perusahaan, yaitu:

1. Permintaan bahan baku tambahan dari divisi *kitchen* yang telah melebihi batas waktu pengorderan kepada *supplier*
2. Restoran DCB hanya mengandalkan satu *supplier* untuk memenuhi kebutuhan sayuran dan buah-buahan.
3. Pembelian bahan baku yang kurang selalu dilakukan ke supermarket.

4. Bahan baku yang berbeda ukuran, spesifikasi, dan jumlah tidak dapat diretur.
5. Belum ada *par stock* yang terbaru yang disesuaikan dengan kondisi saat ini.
6. Perkiraan akan kebutuhan bahan baku tidak tepat
7. Tidak ada sistem yang terintegrasi untuk mempermudah dan mempercepat pembuatan laporan mengenai *food cost*.
8. Tidak ada pemisahan tugas antara bagian *cost control* dengan bagian personalia yang menyebabkan beban kerja menumpuk.
9. Ada perbedaan harga yang cukup besar antara pembelian bahan baku tunai dengan bahan baku dari *supplier*.
10. Ada perbedaan yang cukup signifikan antara jumlah *spoil* kondisi aktual dengan standar.
11. Jumlah dan jenis *complimentary* diberikan secara bebas oleh manajer atau pengelola Restoran DCB.
12. *Complimentary* yang diberikan mempunyai nilai bahan baku yang cukup tinggi.

Dengan dilakukannya proses pemeriksaan operasional ini, manajemen Restoran DCB dapat mengetahui permasalahan yang terjadi dan area-area mana saja yang berpotensi menimbulkan masalah, sehingga dapat dikembangkan solusi untuk memperbaiki masalah-masalah tersebut. Dengan solusi-solusi yang ada diharapkan masalah tidak terulang kembali dan potensi masalah dapat dicegah.

## **5.2. Saran**

Setelah melakukan penelitian terkait dengan efisiensi dan efektivitas *food cost* Restoran DCB, peneliti memberikan beberapa saran untuk memperbaiki masalah yang terjadi di Restoran DCB, yaitu sebagai berikut:

1. Memperbaharui *par stock* dari divisi *kitchen* agar disesuaikan dengan kondisi perusahaan saat ini. Hal ini dikarenakan kondisi dapat berubah mengingat cukup besar persaingan di industri makanan dan minuman. Sehingga jumlah bahan baku yang diorder menjadi tidak terlalu banyak atau terlalu sedikit.
2. Mencari beberapa *supplier* baru sebagai *supplier* cadangan untuk dapat memenuhi kebutuhan bahan baku divisi *kitchen* apabila *supplier* utama tidak dapat memenuhi permintaan kebutuhan.
3. Memesan jumlah bahan baku sesuai dengan *par stock* yang telah diperbaharui.
4. Memberikan keluhan (*complaint*) kepada *supplier* mengenai jumlah bahan baku berlebihan yang dikirimkan dan melakukan evaluasi terhadap beberapa pengiriman dari *supplier* tersebut.
5. Bernegosiasi dengan *supplier* yang mengirimkan bahan baku berlebih dan tidak dapat diretur mengenai harga bahan baku tersebut.
6. Menjual bahan baku yang *spoil* untuk pakan ternak.
7. Membuat aturan tertulis mengenai jumlah dan jenis *complimentary* yang diberikan kepada tamu agar jumlah yang diberikan kepada para tamu tidak berlebihan.
8. Mengganti menu *complimentary* yang saat ini sering diberikan kepada para tamu, yaitu menu makan siang, *snacks*, dan *desserts* yang memiliki nilai bahan baku tinggi dengan menu khusus untuk *complimentary* yang menggunakan bahan baku dengan nilai yang rendah.
9. Membuat *complimentary* dari bahan baku yang hampir *spoil*.
10. Menambah karyawan baru yang bertanggung jawab secara khusus untuk membuat laporan mengenai *food cost*.

11. Menggunakan sistem yang terintegrasi untuk memudahkan dan mempercepat pembuatan laporan *food cost*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arens, A.A., Elder, R.J., dan Beasley, M.S. (2014). Edisi ke-15. *Auditing and Assurance Services: An Integrated Approach*. England: Pearson Educated Limited.
- Baker Tilly International. (2014). "*Restaurant Benchmarking*". <http://www.bakertilly.com/>, September 2016.
- Brown, D.R. (2007). Edisi ke-4. *The Restaurant Manager's Handbook*. Florida: Atlantic Publishing.
- Bustami, B., dan Nurlela. (2007). *Akuntansi Biaya: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Graha Ilmu.
- Bustami, B., dan Nurlela (2009). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Gagnon, R., dan Eric Gagnon. (2011). *Apetite for Acquisition: The We Sell Restaurants Guide to Buying a Restaurant*. Oklahoma: Tate Publishing & Enterprises.
- National Restaurant Association. (2010). *Foundations of Restaurant Management & Culinary Arts: Level 2*. England: Pearson.
- Reider, R. (2002). Edisi ke-3. *Operational Review: Maximum Results at Efficient Costs*. New Jersey: John Wiley & Sons Ltd.
- Sekaran, U., dan Roger Bougie. (2013). *Research Methods for Business: A Skill Building Approach*. United Kingdom: John Wiley & Sons Ltd.