

PEMERIKSAAN OPERASIONAL UNTUK MENILAI EFEKTIVITAS DAN EFISIENSI  
*FOOD COST* DI RESTORAN DCB



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat  
Untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi

Oleh:

Grace Natalia Sugih  
2013130133

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN  
FAKULTAS EKONOMI  
PROGRAM STUDI AKUNTANSI  
(Terakreditasi berdasarkan Keputusan BAN-PT  
No.227/SK/BAN-PT/Ak-XVI/S/XI/2013)  
BANDUNG  
2017

OPERATIONAL REVIEW TO ASSESS THE EFFECTIVENESS AND EFFICIENCY OF  
FOOD COST IN RESTAURANT DCB



UNDERGRADUATE THESIS

Submitted to complete the requirements of  
A Bachelor Degree in Economics

By:

Grace Natalia Sugih  
2013130133

PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY  
FACULTY OF ECONOMICS  
ACCOUNTING STUDY PROGRAM  
(Accredited based on the Decree BAN-PT  
No.227/SK/BAN-PT/Ak-XVII/S/XI/2013)  
BANDUNG  
2017

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN  
FAKULTAS EKONOMI

PROGRAM STUDI AKUNTANSI



Pemeriksaan Operasional untuk Menilai Efektivitas dan Efisiensi *Food Cost* di Restoran  
DCB

Oleh:  
Grace Natalia Sugih  
2013130133

PERSETUJUAN SKRIPSI

Bandung, Januari 2017

Ketua Program Studi Akuntansi,

Gery Raphael Lusanjaya, SE., MT.

Pembimbing,

Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta, Drs., Ak., M.M



## PERNYATAAN :

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama (*sesuai akte lahir*) : Grace Natalia Sugih  
Tempat, tanggal lahir : Bandung, 25 Desember 1995  
Nomor Pokok : 2013130133  
Program Studi : Akuntansi  
Jenis naskah : Skripsi

### JUDUL

PEMERIKSAAN OPERASIONAL UNTUK MENILAI EFEKTIVITAS DAN EFISIENSI  
FOOD COST DI RESTORAN DCB

dengan,

Pembimbing : Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta, Drs., Ak., M.M.  
Ko-pembimbing : -

### SAYA NYATAKAN

Adalah benar-benar karya tulis saya sendiri;

1. Apa pun yang tertuang sebagai bagian atau seluruh isi karya tulis saya tersebut di atas dan merupakan karya orang lain (termasuk tapi tidak terbatas pada buku, makalah, surat kabar, internet, materi perkuliahan, karya tulis mahasiswa lain), telah dengan selayaknya saya kutip, sadur atau tafsir dan jelas telah saya ungkap dan tandai
2. Bahwa tindakan melanggar hak cipta dan yang disebut plagiat (*plagiarism*) merupakan pelanggaran akademik yang sanksinya dapat berupa peniadaan pengakuan atas karya ilmiah dan kehilangan hak keserjanaan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksa oleh pihak mana pun.

Pasal 25 Ayat (2) UU No.20 Tahun 2003: Lulusan perguruan tinggi yang karya ilmiahnya digunakan untuk memperoleh gelar akademik, profesi, atau vokasi terbukti merupakan jiplakan dicabut gelarnya. Pasal 70: Lulusan yang karya ilmiah yang digunakannya untuk mendapatkan gelar akademik, profesi, atau vokasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 Ayat (2) terbukti merupakan jiplakan dipidana dengan pidana penjara paling lama dua tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 200 juta.

Bandung,

Dinyatakan tanggal : Januari 2017

Pembuat pernyataan : Grace Natalia Sugih



(Grace Natalia Sugih)

## ABSTRAK

Perkembangan bisnis di Kota Bandung yang cukup pesat menimbulkan persaingan yang ketat antar bisnis, salah satunya adalah bisnis di bidang makanan. Persaingan bisnis yang semakin ketat menuntut manajemen perusahaan untuk membuat strategi yang dapat membantu perusahaan dalam memperoleh dan memaksimalkan laba, sekaligus menjaga eksistensi perusahaan di dunia bisnis makanan sekarang ini. Salah satu cara untuk memaksimalkan laba adalah dengan meningkatkan efektivitas dan efisiensi biaya bahan baku (*food cost*). Efektivitas dan efisiensi biaya dapat dievaluasi dengan membandingkan biaya yang sesungguhnya dikeluarkan suatu perusahaan dengan standar biaya yang ditetapkan. Pemeriksaan operasional perlu dilakukan untuk memastikan bahwa biaya bahan baku (*food cost*) yang dikeluarkan sudah efektif dan efisien.

Pemeriksaan operasional merupakan pemeriksaan yang dilakukan untuk mengevaluasi kegiatan operasi perusahaan agar dapat berjalan dengan efektif, efisien, dan ekonomis, serta memberikan rekomendasi untuk perbaikan kegiatan operasi perusahaan. Biaya bahan baku (*food cost*) adalah nilai bahan baku makanan yang digunakan dan dikonsumsi dalam suatu periode tertentu yang dinyatakan dalam nilai mata uang. Dalam menjalankan kegiatan usaha, pengendalian terhadap biaya bahan baku (*food cost*) sangat diperlukan. Salah satu cara untuk mengendalikan biaya tersebut adalah dengan menetapkan standar bagi biaya bahan baku makanan (*food cost*). *Food cost* yang melebihi standar dapat dianggap sebagai sinyal bagi perusahaan untuk melakukan evaluasi dan perbaikan agar dapat meningkatkan profit perusahaan.

Penulisan skripsi ini menggunakan jenis penelitian studi deskriptif, yaitu studi yang mengumpulkan informasi yang mendeskripsikan karakteristik dari seseorang, kejadian, maupun situasi. Ada dua teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penulisan skripsi ini, yaitu penelitian lapangan yang terdiri dari wawancara dan observasi, dan teknik studi literatur. Data-data yang dikumpulkan dianalisis untuk melihat dan menilai efektivitas dan efisiensi dari biaya bahan baku (*food cost*) pada Restoran DCB.

Setelah dilakukan pemeriksaan operasional dapat disimpulkan bahwa biaya bahan baku (*food cost*) dari Restoran DCB belum efektif dan efisien. Berdasarkan hasil analisis pemakaian bahan baku selama tiga bulan berturut-turut, dapat diketahui faktor-faktor apa saja yang menyebabkan *food cost* di Restoran DCB tergolong tinggi. Faktor pertama adalah pembelian bahan baku secara tunai yang lebih tinggi dibandingkan harga *supplier* dengan perbedaan harga lebih tinggi 0,91% pada bulan Juni, 0,96% pada bulan Juli, dan 0,78% pada bulan Agustus. Kedua, tingkat *spoil* di Restoran DCB cukup tinggi yaitu sebesar 1,49% pada bulan Juni, 2,25% pada bulan Juli, dan 1,22% pada bulan Agustus. Ketiga, jumlah *complimentary* tergolong tinggi yaitu sebesar 1,37% pada bulan Juni, 1,73% pada bulan Juli dan 1,92% pada bulan Agustus. Selain itu, laporan mengenai pemakaian bahan baku yang dilakukan oleh bagian *cost control* selalu terlambat sehingga manajemen tidak dapat membuat keputusan dengan cepat. Dengan dilakukannya pemeriksaan operasional, diharapkan manajemen Restoran DCB dapat melakukan perbaikan-perbaikan serta mencegah timbulnya masalah yang sama dikemudian hari.

## ABSTRACT

Business industries that rapidly growth in Bandung has caused a strict competition between business industries in Bandung, one of them is in food industries. The strict competition leads management to make strategies that not only help company to maximize their profit but also keep their strong existency in food industries. There are a lot of method to maximize company profit, one of them is by improving effectiveness and efficiency of food cost. Effectiveness and efficiency of food cost can be evaluated by comparing the actual food cost with the food cost standard. Operational review is needed to ensure that actual food cost is effective and efficient.

Operational review is a review that is done to evaluate company's operational activity so it can be more effective, efficient, and economic. Furthermore, it also provides recommendation to improve company's operational activity. Food cost is the actual dollar value of the food used by an operation during a certain period. In food industries, controlling the food cost is necessary. Food cost can be controlled by using food cost standard. The actual food cost that exceeds the food cost standard can be considered as a signal for company to make evaluation and improvement for maximizing profit.

This undergraduate thesis uses descriptive study, that is a study that collecting information which describe the characteristics of people, events, or situations. There are two data collection methods that is used in this undergraduate thesis. The first is field research which has been done by interviews and observations. The second is literature review. All data that has been collected was being reviewed to assess the effectiveness and efficiency of food cost in Restaurant DCB.

After doing the operational review, researcher can conclude that food cost in Restaurant DCB is not effective and efficient. Based on analysis result of food cost in Restaurant DCB for three months successively, researcher can identify some factors that lead to high food cost in Restaurant DCB. First, direct purchase price is more expensive than price that we receive from supplier. In June, direct purchase price is 0,91% higher than supplier price. In July, direct purchase price is 0,96% higher than supplier price. In August, direct purchase price is 0,78% higher than supplier price. Second, there is a high level of spoil in Restorant DCB, that is 1,49% , 2,25% , 1,22% respectively from June until August. Third, total complimentary from June until August is considered to be quite high, that is 1,37% , 1,73% , 1,92% respectively. In addition, cost control division couldn't provide food cost report timely to top management, causing difficulties to make any decisions to improve effectiveness and efficiency of food cost. By doing operational review, hopefully management can make some improvements and prevent the recurrence of the same problem.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat yang diberikan-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Skripsi ini dibuat sebagai salah satu syarat untuk dapat lulus dan memperoleh gelar Sarjana Ekonomi pada Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan.

Peneliti menyadari bahwa tanpa dukungan, saran, dan bantuan dari berbagai pihak, penulisan skripsi ini dirasa tidak akan selesai tepat pada waktunya. Oleh karena itu, peneliti ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus, terimakasih atas berkat dan pimpinan yang Engkau berikan sepanjang penulisan skripsi ini dari awal hingga akhirnya.
2. Papi, Mami, Ci Ivana, dan Frida yang selalu memberikan semangat dan doa dalam proses pembuatan skripsi ini.
3. Kepada Bapak Gery Raphael Lusanjaya, SE., MT. selaku Ketua Program Studi Akuntansi.
4. Kepada Bapak Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta, Drs., Ak., M.M. selaku dosen pembimbing yang selalu meluangkan waktu dan pikirannya untuk mengarahkan peneliti dalam pembuatan skripsi ini serta bersedia memberikan saran dan pendapat yang berguna bagi penulisan skripsi dan kehidupan peneliti.
5. Kepada Ibu Paulina Permatasari, S.E. M.Ak. selaku dosen wali.
6. Kepada seluruh dosen jurusan akuntansi Universitas Katolik Parahyangan yang telah membagikan ilmu yang berguna baik dalam penulisan skripsi ini maupun kehidupan peneliti.
7. Kepada Bapak Karadi, Bapak Willy, Bapak Danny, dan Bapak Kevin selaku pemilik Restoran DCB yang memberikan ijin untuk melakukan penelitian di Restoran DCB.

8. Kepada Bapak Iman Suparman selaku *general manager* dari Restoran DCB dan Bapak Maichel Sanjaya selaku manajer Restoran DCB yang telah memberikan kesempatan kepada peneliti untuk melaksanakan penelitian di Restoran DCB dan bersedia meluangkan waktu serta memberikan data-data yang berguna untuk membantu menyelesaikan skripsi ini.
9. Kepada seluruh staf di Restoran DCB atas kerjasamanya selama proses pembuatan skripsi ini.
10. Kepada para staf tata usaha yang membantu mengurus administrasi peneliti selama berkuliah di Universitas Katolik Parahyangan dan membantu mengurus berkas-berkas skripsi, terutama yang berkaitan dengan pendaftaran siding.
11. Kepada Ko Timcs yang bersedia meluangkan waktu dan memberikan pendapat dan saran dalam penulisan skripsi ini dari awal hingga selesai.
12. Kepada Carissa yang menjadi orang terdekat dan sahabat bagi peneliti. Terimakasih telah menjadi orang yang selalu mendukung peneliti, berbagi cerita, bersedia mendengarkan keluh kesah peneliti, dan memberikan nasehat-nasehat bagi peneliti.
13. Kepada Stephanie Anette dan Cynthia Angelyn yang selalu menjadi teman setia selama di UNPAR, yang selalu mendukung dan memberikan nasehat-nasehat bagi peneliti, dan teman pergi jalan-jalan melepas penatnya kuliah. Semoga kita tetap bisa terus menyediakan waktu luang untuk berkumpul setelah lulus dari UNPAR.
14. Kepada para senior: Rendy Jusanto, Lucia Diandri, Yohannes Gunawan, Valentinus Glenn, dan masih banyak lagi yang belum disebutkan. Terimakasih untuk bantuan, nasehat, dan masukannya mengenai perkuliahan di UNPAR.
15. Kepada teman-teman UNPAR angkatan 2013: Maureen, Remy, Shella, Cynthia, Stephanie Anette, Rachelle, Natasya, dan teman-teman lain yang belum disebutkan. Terimakasih telah menjadi teman yang dapat bekerjasama dan saling mendukung selama perkuliahan di UNPAR.



Peneliti menyadari bahwa penulisan skripsi ini jauh dari sempurna. Oleh karena itu, peneliti memohon maaf apabila terdapat kata-kata yang kurang berkenan di hati pembaca. Peneliti mengharapkan saran dan kritik dari para pembaca untuk perbaikan di masa yang akan datang. Akhir kata, peneliti mengucapkan terimakasih dan semoga skripsi ini bermanfaat bagi para pembaca.

Bandung, Januari 2017

Peneliti

## DAFTAR ISI

	Hal
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT .....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB 1. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian .....	2
1.4. Kegunaan Penelitian .....	3
1.5. Kerangka Pemikiran .....	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Pemeriksaan.....	6
2.1.1. Pengertian Pemeriksaan .....	6
2.1.2. Jenis-jenis Pemeriksaan.....	6
2.2. Pemeriksaan Operasional .....	7
2.2.1. Pengertian Pemeriksaan Operasional.....	7
2.2.2. Efektivitas, Efisiensi dan Ekonomis .....	8
2.2.3. Jenis-jenis Pemeriksaan Operasional .....	9
2.2.4. Tujuan Pemeriksaan Operasional .....	10
2.2.5. Manfaat Pemeriksaan Operasional .....	11

	2.2.6. Tahap-tahap Pemeriksaan Operasional.....	12
2.3.	<i>Cost</i> (Biaya) dan <i>Expense</i> (Beban).....	15
	2.3.1. Klasifikasi Biaya .....	15
	2.3.2. <i>Food Cost</i> (Biaya Bahan Baku) .....	17
2.4.	<i>Cost Control</i> (Pengendalian Biaya) .....	19
	2.4.1. Kegunaan <i>Cost Control</i> .....	19
	2.4.2. <i>Food Cost Percentage</i> (Persentase Biaya Bahan Baku).....	20
BAB 3.	METODE PENELITIAN.....	22
3.1.	Metode Penelitian.....	22
	3.1.1. Sumber Data Penelitian .....	22
	3.1.2. Teknik Pengumpulan Data .....	23
	3.1.3. Teknik Pengolahan Data .....	24
	3.1.4. Kerangka Penelitian.....	25
3.2.	Objek Penelitian .....	27
	3.2.1. Gambaran Umum Restoran.....	27
	3.2.2. Struktur Organisasi .....	28
	3.2.3. Deskripsi Pekerjaan .....	29
	3.2.4. Gambaran Umum Mengenai Aktivitas yang Berkaitan dengan <i>Food Cost</i> Restoran DCB. ....	41
BAB 4.	HASIL DAN PEMBAHASAN .....	43
4.1.	Tahap Perencanaan ( <i>Planning Phase</i> ).....	43
4.2.	Tahap Penyusunan Program Kerja ( <i>Work Program Phase</i> ) .....	47
4.3.	Tahap Pemeriksaan Lapangan ( <i>Field Work Phase</i> ).....	49
	4.3.1. Melakukan wawancara dengan bagian <i>purchasing</i> di Restoran DCB mengenai pembelian bahan baku dan kendala dalam memperoleh bahan baku. ....	49

4.3.2.	Melakukan wawancara dengan bagian <i>receiving</i> di Restoran DCB mengenai proses penerimaan bahan baku.....	51
4.3.3.	Melakukan observasi terkait dengan proses penerimaan bahan baku di Restoran DCB.....	52
4.3.4.	Melakukan wawancara dengan divisi <i>kitchen</i> di Restoran DCB dan memperoleh data mengenai <i>spoil &amp; waste</i> . ....	54
4.3.5.	Melakukan observasi di divisi <i>kitchen</i> di Restoran DCB terkait dengan pemakaian bahan baku makanan. ....	57
4.3.6.	Melakukan wawancara dengan bagian <i>cost control</i> mengenai pengendalian pemakaian bahan baku makanan di Restoran DCB. ....	58
4.3.7.	Melakukan analisis data kualitatif yang telah diperoleh dari hasil wawancara dan observasi. ....	61
4.4.	Tahap Pengembangan Temuan dan Rekomendasi (development of review findings and recommendation phase).....	73
4.5.	Manfaat Pemeriksaan Operasional bagi Restoran DCB .....	85
BAB 5.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	88
5.1.	Kesimpulan.....	88
5.2.	Saran .....	89
	DAFTAR PUSTAKA	
	LAMPIRAN	
	RIWAYAT HIDUP	

## DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 4.1. Persentase biaya terhadap penjualan dari Juni-Agustus 2016.....	44
Tabel 4.2. Standar biaya di restoran secara umum.....	44
Tabel 4.3. Total <i>waste</i> di Restoran DCB dari bulan Juni hingga Agustus 2016.....	56
Tabel 4.4. Total <i>spoil</i> di Restoran DCB dari bulan Juni hingga Agustus 2016.....	56
Tabel 4.5. Perbandingan harga <i>supplier</i> dengan pembelian tunai bulan Juni 2016.....	62
Tabel 4.6. Perbandingan harga <i>supplier</i> dengan pembelian tunai bulan Juli 2016.....	63
Tabel 4.7. Perbandingan harga <i>supplier</i> dengan pembelian tunai bulan Agustus 2016.....	64
Tabel 4.8. Persentase perbedaan harga bahan baku terhadap total <i>food cost</i> .....	66
Tabel 4.9. Persentase <i>spoil &amp; waste</i> terhadap total <i>food cost</i> .....	67
Tabel 4.10. Persentase total <i>spoil</i> terhadap total <i>food cost</i> .....	68
Tabel 4.11. Persentase total <i>waste</i> terhadap total <i>food cost</i> .....	68
Tabel 4.12. Persentase jumlah <i>complimentary</i> terhadap total <i>food cost</i> .....	70
Tabel 4.13. Persentase tiap kelompok makanan terhadap total <i>complimentary</i> .....	70
Tabel 4.14. Persentase gabungan komponen <i>food cost</i> terhadap total <i>food cost</i> .....	72
Tabel 4.15. Ringkasan masalah yang terjadi di Restoran DCB dan solusinya.....	84

## DAFTAR GAMBAR

	Hal
Gambar 1.1. Kerangka Pemikiran .....	5
Gambar 3.1. Kerangka Penelitian.....	26
Gambar 3.2. Struktur Organisasi Restoran DCB .....	28

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Wawancara Tahap Perencanaan (*Planning Phase*)
- Lampiran 2. Proses Perolehan Bahan Baku Makanan
- Lampiran 3. Prosedur Penerimaan Barang
- Lampiran 4. Wawancara tahap pemeriksaan lapangan dengan bagian *purchasing* di Restoran DCB mengenai pembelian bahan baku dan kendala dalam memperoleh bahan baku.
- Lampiran 5. Wawancara tahap pemeriksaan lapangan dengan bagian *receiving* di Restoran DCB mengenai proses penerimaan bahan baku.
- Lampiran 6. Melakukan observasi tahap pemeriksaan lapangan terkait dengan proses penerimaan bahan baku di Restoran DCB.
- Lampiran 7. Wawancara tahap pemeriksaan lapangan dengan divisi *kitchen* di Restoran DCB dan memperoleh data mengenai *spoil & waste*.
- Lampiran 8. Melakukan observasi di divisi *kitchen* Restoran DCB terkait dengan pemakaian bahan baku
- Lampiran 9. Wawancara tahap pemeriksaan lapangan dengan bagian *cost control* mengenai pengendalian pemakaian bahan baku makanan di Restoran DCB

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Pada saat ini, dunia bisnis mengalami perkembangan yang begitu pesat. Tidak jarang kita menemukan bisnis baru yang muncul, khususnya di Kota Bandung. Sebagai tempat yang selalu ramai dikunjungi oleh para wisatawan dari berbagai kota di Indonesia, perkembangan bisnis di Kota Bandung dapat dikatakan cukup pesat. Hal ini terbukti dari begitu banyaknya tempat hiburan dan usaha baru yang bermunculan di Kota Bandung seperti usaha di bidang makanan, *factory outlet*, dan hiburan. Munculnya berbagai macam bisnis baru ini menimbulkan persaingan yang makin ketat bagi dunia bisnis di Kota Bandung.

Ada berbagai macam tujuan seseorang mendirikan sebuah bisnis. Namun, pada umumnya tujuan utama dari suatu bisnis adalah untuk memperoleh laba. Persaingan bisnis yang semakin ketat menuntut manajemen perusahaan untuk membuat strategi yang dapat membantu perusahaan dalam memperoleh dan memaksimalkan laba, sekaligus menjaga eksistensi perusahaan di dunia bisnis sekarang ini. Strategi yang dibuat oleh manajemen perlu didukung oleh semua fungsi dalam perusahaan, baik dukungan dari fungsi operasional, fungsi pemasaran, fungsi keuangan, maupun fungsi sumber daya manusia.

Sebagai kota yang terkenal akan wisata kulinernya, Kota Bandung menjadi salah satu kota yang dipilih oleh para wirausahawan untuk membuka bisnis makanan, salah satunya adalah Restoran DCB. Restoran DCB adalah restoran yang menjual *seafood* dengan kepiting sebagai menu utama dan andalannya. Dalam menjalankan bisnisnya, Restoran DCB juga berusaha untuk mencapai laba setinggi mungkin. Laba yang tinggi dapat diperoleh dengan cara meningkatkan pendapatan perusahaan atau dengan meningkatkan efektivitas dan efisiensi biaya.

Saat ini, rata – rata biaya bahan baku makanan (*food cost*) di Restoran DCB mencapai 42% dari total penjualan makanan dan pemakaian bahan baku



minuman (*beverage cost*) adalah 21% dari total penjualan minuman di Restoran DCB. Gaji karyawan saat ini mencakup 30% dari total pendapatan restoran dan biaya pemasaran perusahaan mencakup 4% dari total pendapatan restoran. Sedangkan 17% biaya dari total penjualan merupakan biaya listrik, *outsourcing*, dan *miscellaneous expense*. Saat ini *net income* restoran DCB berada pada kisaran 7% dari total pendapatan restoran.

Untuk meningkatkan laba perusahaan, salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan meningkatkan efektivitas dan efisiensi biaya. Bagi Restoran DCB, efektivitas dan efisiensi biaya bahan baku makanan (*food cost*) menjadi hal yang perlu diperhatikan. Hal ini dikarenakan *food cost* Restoran DCB merupakan biaya yang memiliki persentase terhadap penjualan paling tinggi di Restoran DCB. Selain itu, *food cost* juga merupakan biaya yang masih dapat dikendalikan dan diperbaiki oleh perusahaan agar dapat menjadi lebih efektif dan efisien.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan kondisi yang telah dijelaskan di atas, berikut ini adalah rumusan masalah yang akan dibahas lebih lanjut:

1. Faktor – faktor apa yang menyebabkan biaya bahan baku makanan (*food cost*) di Restoran DCB sangat tinggi?
2. Apa saja perbaikan yang diperlukan agar biaya bahan baku makanan (*food cost*) di Restoran DCB dapat menjadi lebih efektif dan efisien?
3. Apa manfaat bagi Restoran DCB apabila melaksanakan pemeriksaan operasional?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian yang dilakukan adalah:

1. Untuk mengetahui faktor-faktor apa yang menyebabkan biaya bahan baku makanan (*food cost*) di Restoran DCB sangat tinggi

2. Untuk mengetahui perbaikan apa saja yang diperlukan agar biaya bahan baku makanan (*food cost*) di Restoran DCB dapat lebih efektif dan efisien
3. Untuk mengetahui manfaat bagi Restoran DCB apabila melaksanakan pemeriksaan operasional.

#### **1.4. Kegunaan Penelitian**

Berikut ini adalah beberapa kegunaan dari hasil penelitian yang dilakukan:

1. Bagi Perusahaan

Bagi perusahaan diharapkan hasil dari penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan untuk perbaikan di masa yang akan datang dalam hal pengalokasian biaya bahan baku dan gaji karyawan.

2. Bagi Peneliti

Hasil penelitian dapat menambah wawasan dan pengetahuan di bidang ilmu pengetahuan audit manajemen serta dapat membandingkan ilmu yang diperoleh di perkuliahan dengan kondisi di dunia nyata.

3. Bagi Pembaca

Hasil penelitian dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan referensi pembelajaran dalam bidang audit manajemen.

#### **1.5. Kerangka Pemikiran**

Secara umum, tujuan perusahaan dalam berbisnis adalah untuk memperoleh profit. Hampir semua perusahaan pasti ingin mendapatkan profit yang tinggi. Untuk menghasilkan profit yang tinggi, ada berbagai cara yang dapat dilakukan. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan menekan biaya perusahaan.

Biaya suatu perusahaan dapat dievaluasi dengan membandingkan biaya yang sesungguhnya dikeluarkan suatu perusahaan dengan standar biaya yang ditetapkan. Menurut Eric Gagnon dan Robin Gagnon (2011:126), standar untuk *food*

*cost* yang ideal adalah 28%-35% dari total penjualan makanan restoran. Selain itu, berdasarkan *benchmark* yang dilakukan oleh perusahaan jasa konsultasi Baker Tilly, secara umum standar dari suatu restoran untuk *food cost* adalah 28%-32% dari total penjualan makanan dan standar yang ditetapkan untuk *beverage cost* adalah 18%-25% dari total penjualan minuman. Menurut Eric Gagnon dan Robin Gagnon (2011:126), standar untuk gaji karyawan yang ideal adalah 25% dari total penjualan perusahaan. Sedangkan menurut Randy White, CEO dari sebuah perusahaan jasa konsultasi bernama White-Hutchinson Leisure & Learning Group, gaji karyawan yang ideal tidak melebihi 30% dari total pendapatan suatu restoran. Lebih lanjut, Eric Gagnon dan Robin Gagnon (2011:126) berpendapat bahwa *net income* yang ideal adalah 12% dari total penjualan restoran.

Ada perbedaan yang cukup besar antara standar ideal *food cost* yang biasanya dipakai oleh restoran-restoran dengan biaya bahan baku (*food cost*) Restoran DCB. Perbedaan yang cukup besar ini tentu dipengaruhi oleh berbagai faktor. Oleh karena itu, diperlukan pemeriksaan operasional terkait dengan *food cost* Restoran DCB agar dapat diketahui faktor apa saja yang menyebabkan terjadinya perbedaan dengan standar ideal yang cukup besar dan langkah apa saja yang dilakukan untuk memperbaiki kondisi tersebut. Dengan dilakukannya pemeriksaan operasional, diharapkan *food cost* Restoran DCB dapat menjadi lebih efektif dan efisien. Berikut ini adalah bagan dari kerangka pemikiran:

**Gambar 1.1.**  
**Kerangka Pemikiran**

