

**PERANAN EFISIENSI BIAYA PEMAKAIAN BAHAN BAKU DAN GAJI
DALAM MENINGKATKAN LABA KAFE I**



SKRIPSI

Dibuat untuk memenuhi sebagian dari syarat
Untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi

**Oleh
Kevin Febrian
2013120119**

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN
Terakreditasi Berdasarkan Keputusan BAN-PT No. 227/SK/BAN-PT/Ak-
XVI/S/XI/2013
BANDUNG
2017**

THE ROLE OF COST EFFICIENCY ON RAW MATERIAL USAGE AND SALARY COST IN INCREASING PROFIT OF CAFE I



UNDERGRADUATE THESIS

Submitted to complete the requirements
To obtain Bachelor Degree in Economics

By
Kevin Febrian
2013120119

PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY
FACULTY OF ECONOMIC
MANAGEMENT DEPARTMENT
Accredited by BAN – PT No. 227/SK/BAN-PT/Ak-XVI/S/XI/2013
BANDUNG
2017

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN**



PERSETUJUAN SKRIPSI

**Peranan Efisiensi Biaya Pemakaian Bahan Baku dan
Gaji dalam Meningkatkan Laba Kafe I**

Oleh
Kevin Febrian
2013120119

Bandung, Agustus 2017
Ketua Program Sarjana Manajemen,

Triyana Iskandarsyah Dra., M.Si.

Pembimbing,

Inge Barlian, Dra.,Akt.,Msc.

PERNYATAAN



Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama : Kevin Febrian
Tempat, tanggal lahir : Bandung, 26 Februari 1995
Nomor Pokok : 2013120119
Program studi : Manajemen
Jenis naskah : Skripsi

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

Peranan Efisiensi Biaya Pemakaian Bahan Baku dan Gaji dalam Meningkatkan Laba Kafe I

Yang telah diselesaikan dibawah bimbingan :

Inge Barlian, Dra.,Akt.,Msc.

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 ilmiahnya yang digunakannya untuk mendapatkan gelar akademi, 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 : 4 Agustus 2017
Pembuat pernyataan : Kevin Febrian



(Kevin Febrian)

ABSTRAK

Tujuan utama dari para pebisnis kafe adalah mendapatkan laba dari hasil investasi yang dilakukannya. Menurut Ketua Asosiasi Kafe dan Restoran (AKAR) Kota Bandung, pada juni 2013 terdapat 627 kafe resmi yang terdaftar, sedangkan jumlah kafe yang tidak memiliki izin diperkirakan sebanyak 2373 tempat. Pada tahun 2016 diperkirakan lebih dari 5000 kafe telah beroperasi secara resmi maupun tidak resmi. Berdasarkan data tersebut, terlihat bahwa bisnis kafe memiliki ruang lingkup persaingan yang sangat ketat diakibatkan banyaknya pesaing-pesaing bisnis yang baru. Oleh karena itu diperlukan strategi yang baik untuk mengelola kafe agar mampu bersaing dengan kafe-kafe lain.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode tindakan, dimana penelitian ini mengujicobakan suatu ide ke dalam praktek atau situasi nyata dalam skala mikro yang diharapkan kegiatan tersebut mampu memperbaiki, meningkatkan kualitas, dan melakukan perbaikan pada objek yang diteliti. Data yang didapat merupakan data primer yang diperoleh melalui wawancara dan data sekunder berupa laporan keuangan perusahaan.

Kafe I merupakan suatu perusahaan yang baru dibentuk. Berdasarkan penuturan pemilik dan berdasarkan laporan keuangan, perusahaan mengalami penurunan penjualan yang berdampak pada penurunan laba. Adapun laporan keuangan perusahaan dibahas melalui analisa laporan laba rugi dalam bentuk analisa rasio keuangan. Laporan keuangan mencatat bahwa biaya gaji memiliki bobot yang terlalu tinggi pada kondisi kafe yang tidak terlalu ramai. Selain itu, pemilik juga mensinyalir terjadinya kecurangan bahan baku atau adanya dugaan *fraud*. Hal ini dapat disebabkan oleh beberapa sistem dan prosedur yang lemah dan kurang efektif dalam mengatur kegiatan operasional kafe I. Penulis memberikan saran berupa memperbaiki sistem persediaan bahan baku yang termasuk di dalamnya adalah prosedur pemilihan pemasok, prosedur pengambilan bahan baku oleh setiap departemen, prosedur pembuatan produk, dan sistem evaluasi persediaan bahan baku. Biaya gaji yang tinggi akibat kelebihan karyawan juga perlu diefisiensi dengan perbaikan sistem jam kerja karyawan. Terakhir adalah diperlukannya supervisi untuk menjaga dan memelihara prosedur-prosedur baru yang telah diperbaiki supaya berjalan dengan baik dan lancar. Terbukti setelah dilakukannya perbaikan-perbaikan yang direncanakan, terdapat peningkatan laba pada kafe I.

Kata kunci: Sistem persediaan bahan baku, sistem jam kerja karyawan, tindakan kecurangan, kelebihan karyawan, laba

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena dengan rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan penelitian ini dengan judul “Peranan Efisiensi Biaya Pemakaian Bahan Baku dan Biaya Gaji dalam Meningkatkan Laba Kafe I”.

Laporan Penelitian ini dibuat untuk memenuhi sebagian dari syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi di Universitas Katolik Parahyangan. Penyusunan dan penulisan penelitian ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak. Maka dari itu, dalam kesempatan ini penulis hendak mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu hingga selesainya penulisan penelitian ini, khususnya kepada yang terhormat :

1. Ibu Dr. M. Merry Marianti, selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan.
2. Ibu Triyana Iskandarsyah Dra., M.Si. , selaku Ketua Program Studi Sarjana Manajemen Universitas Katolik Parahyangan.
3. Ibu Inge Barlian Dra., Ak., M. Sc. , selaku dosen pembimbing penulis dalam menyusun dan menyelesaikan skripsi ini, yang telah meluangkan waktu dan perhatian untuk memberikan arahan, saran, kritik, dan masukan bagi penulis.
4. Seluruh staf pengajar Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan yang telah membekali penulis dengan ilmu, pengetahuan, dan pengalaman yang sangat bermanfaat.
5. Orang tua yang sudah mendukung dengan memberikan dukungan dalam doa yang tak pernah henti.
6. David Wijaya, Cecillia Augustine, Jessica Satibi, dan Felix Arianus selaku teman penulis yang telah banyak membantu dan memberikan masukan bagi penulis.
7. Daniel, Andre, Livia, , dan Noviela selaku rekanan seperjuangan skripsi penulis yang telah banyak membantu selama penulisan skripsi. Terima kasih juga kepada teman-teman selama studi di Universitas Katolik Parahyangan.

8. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, yang telah membantu penulis secara langsung maupun tidak langsung dalam menyelesaikan skripsi ini.

Hanya doa yang dapat penulis panjatkan kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan penelitian ini, biarlah Tuhan saja melalui rahmat-Nya yang melimpah yang dapat membalas segala kebaikan semua pihak.

Penulis berharap penelitian yang jauh dari sempurna ini, dapat memberikan manfaat bagi para pembaca dalam menambah wawasan serta pengetahuan yang lebih mendalam. Masih banyak kekurangan dalam penulisan penelitian ini, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik serta saran yang membangun demi kesempurnaan penulisan penelitian ini.

Akhir kata penulis ucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam penyelesaian penelitian ini, semoga laporan penelitian ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak yang membaca laporan ini.

Bandung, Desember 2016

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR BAGAN	x
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian	6
1.5. Kerangka Pemikiran.....	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Laporan Keuangan	9
2.1.1. Tujuan Laporan Keuangan	9
2.1.2. Bagian dari Laporan Keuangan	10
2.1.2.1. Laporan Laba Rugi	10
2.1.2.2. Neraca.....	12
2.1.2.3. Laporan Laba Ditahan	13
2.1.2.4. Laporan Arus Kas.....	13
2.2. Analisis Laporan Keuangan	13
2.2.1. Manfaat Analisis Laporan Keuangan	14
2.2.2. Teknik Analisis Laporan Keuangan	14
2.2.3. Analisis Rasio	15

2.2.3.1. Rasio Likuiditas.....	15
2.2.3.2. Rasio Aktivitas	15
2.2.3.3. Rasio Hutang	15
2.2.3.4. Rasio Profitabilitas	16
2.2.3.4.1. Margin laba kotor.....	16
2.2.3.4.2. Margin laba operasi.....	16
2.2.3.4.3. Margin laba bersih	17
2.2.3.4.4. Hasil atas total aset (HAA)	17
2.2.3.4.5. Hasil atas ekuitas (HAE).....	17
2.2.4. Keterbatasan Analisis Rasio	17
2.3. <i>Fraud</i>	18
2.3.1. Definisi <i>Fraud</i>	18
2.3.2. Klasifikasi <i>Fraud</i>	20
2.3.3. <i>Fraud Triangle</i>	23
2.3.4. <i>Fraud Prevention</i>	24
2.4. Sistem <i>Shift</i>	26
2.4.1 Penggunaan Jadwal <i>Shift</i> Kerja	27
2.4.2 Alasan Penggunaan <i>Shift</i> Kerja Pada Perusahaan	27
BAB 3 METODE DAN OBJEK PENELITIAN	28
3.1. Metode Penelitian.....	28
3.2. Sumber Data.....	28
3.3. Teknik Pengumpulan Data.....	29
3.4. Teknik Analisis	29
3.5. Objek dan Data Kafe I.....	30
3.5.1. Struktur Organisasi Kafe I.....	30
3.5.2. Sistem Kerja Karyawan Kafe I.....	31

3.5.3. Sistem dan Prosedur Pemilihan Pemasok.....	33
3.5.4. Sistem dan Prosedur Pemesanan dan Penerimaan Bahan Baku	34
3.5.5. Sistem dan Prosedur Pengambilan Bahan Baku Oleh Setiap Departemen....	38
3.5.6. Sistem dan Prosedur Pembuatan Produk	40
3.5.7. Neraca	42
3.5.8. Laporan Laba Rugi Kafe I	43
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	44
4.1. Laporan Laba Rugi.....	44
4.1.1. Neraca	46
4.1.2. Laporan Penjualan	46
4.1.2.1. Laporan Rincian Penjualan per Kategori	47
4.1.3.2. Laporan Rincian Penjualan per Produk.....	49
4.1.3. Analisa Vertikal	52
4.1.4. Analisa Horizontal	53
4.1.5. Analisa Profitabilitas	54
4.1.5.1. Marjin Laba Kotor.....	54
4.1.5.2. Marjin Laba Operasi.....	54
4.1.5.3. Margin Laba Bersih.....	55
4.2. Penyebab kurang efisiensinya kinerja Kafe I.....	56
4.2.1. Sistem Persediaan Bahan Baku Kafe I	57
4.2.1.1. Prosedur Pemilihan Pemasok	58
4.2.1.2. Prosedur Pengambilan Bahan Baku Oleh Setiap Departemen.....	60
4.2.1.3. Prosedur Pembuatan Produk	61
4.2.1.4. Sistem Evaluasi Persediaan Bahan Baku	62
4.2.2. Sistem Jam Kerja Karyawan Kafe I.....	67
4.3. Usaha Efisiensi yang Perlu Dilakukan Untuk Meningkatkan Kinerja Kafe I.....	68

4.3.1. Perbaikan Sistem Persediaan Bahan Baku Kafe I	69
4.3.1.1. Perbaikan prosedur Pemilihan Pemasok	70
4.3.1.2. Perbaikan Prosedur Pengambilan Barang Oleh Setiap Departemen	72
4.3.1.3. Perbaikan Prosedur Pembuatan Produk	74
4.3.1.4. Perbaikan Sistem Evaluasi Persediaan Bahan Baku	74
4.3.2. Perbaikan Sistem Jam Kerja	77
4.3.3. Penerapan Supervisi.....	79
4.4. Kinerja Kafe I Setelah Dilakukan Efisiensi.....	81
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN.....	83
5.1. Simpulan	83
5.2. Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA	86
RIWAYAT HIDUP.....	88

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Jumlah Usaha Mikro	1
Gambar 2. 1. Fraud Triangle	24
Gambar 2. 2. Fraud Deterrence Cycle.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Cuplikan Laporan Laba Rugi Kafe I Periode Februari 2016 – Januari 2017 (dalam rupiah)	4
Tabel 1. 2 Cuplikan Laporan Komposisi Biaya Kafe I Periode Februari 2016 – Januari 2017 (dalam rupiah)	5
Tabel 4. 1 Laporan Laba Rugi Kafe I Periode Februari 2016 – Januari 2017 (dalam rupiah)	44
Tabel 4. 2 Laporan Neraca Periode Februari 2016 – Januari 2017 (dalam rupiah) ...	46
Tabel 4. 3 Laporan Rincian Penjualan per Produk Februari 2016 – Januari 2017 (dalam rupiah)	47
Tabel 4. 4 <i>Common Size</i> Laporan Total Rincian Penjualan 1 Tahun (dalam rupiah) 48	
Tabel 4. 5 Laporan Rincian Penjualan per Produk (dalam rupiah).....	49
Tabel 4. 6 <i>Common Size</i> Laporan Laba Rugi Perbandingan Februari 2016 – Januari 2017 (dalam rupiah)	52
Tabel 4. 7 Laporan Perbandingan Laba Rugi Februari 2016 – Januari 2017 (dalam rupiah)	53
Tabel 4. 8 Marjin Laba Kotor Februari 2016 – Januari 2017	54
Tabel 4. 9 Marjin Laba Operasi Februari 2016 - Januari 2017	55
Tabel 4. 10 Margin Laba Bersih Februari 2016 - Januari 2017	55
Tabel 4. 11 Hasil Kinerja Kafe I Periode Februari 2016 - Januari 2017 (dalam rupiah)	56
Tabel 4. 12 <i>Common Size</i> Laporan Laba Rugi Total Selama 1 Tahun	56
Tabel 4. 13 Hasil Perhitungan Stok Opnam per 10 hari Pada Bulan Februari 2016 .	62
Tabel 4. 14 Rincian Bahan Baku Departemen Bar yang Hilang per Bulan.....	63
Tabel 4. 15 Total Kerugian Akibat Bahan Baku yang Hilang Selama Februari 2016 – Januari 2017	67
Tabel 4. 16 Total Kerugian Akibat Bahan Baku yang Hilang Selama Februari 2016 – Januari 2017 (dalam rupiah)	68
Tabel 4. 17 Data Pengisian Stok Opnam	76
Tabel 4. 18 Jadwal Kerja dengan Sistem Middle Shift.....	78

Tabel 4. 19 Laporan Laba Rugi Kafe I Periode Februari 2017 – Juni 2017 Setelah Dilakukan Efisiensi (dalam rupiah)	81
Tabel 4. 20 <i>Common Size</i> Perbandingan Laporan Laba Rugi Kafe I Periode Februari 2016 – Januari 2017 Setelah Dilakukan Efisiensi.....	82
Tabel 4. 21 Profitabilitas Kafe I Periode Februari 2017 – Juni 2017 Setelah Dilakukan Efisiensi (dalam rupiah)	82

DAFTAR BAGAN

Bagan 1. 1 Kerangka Pemikiran.....	8
Bagan 2. 1. Klasifikasi Fraud	21
Bagan 2. 2. Unusual Behaviour.....	Error! Bookmark not defined.
Bagan 3. 1 Struktur Organisasi Kafe I	31
Bagan 3. 2 Alur Kerja Karyawan Departemen Bar dan Dapur Kafe I.....	33
Bagan 3. 3 Flowchart Prosedur Pemilihan Pemasok	34
Bagan 3. 4 Flowchart Prosedur Pemesanan dan Pengiriman Bahan Baku	36
Bagan 3. 5 Flowchart Prosedur Pengambilan Bahan Baku oleh Setiap Departemen	39

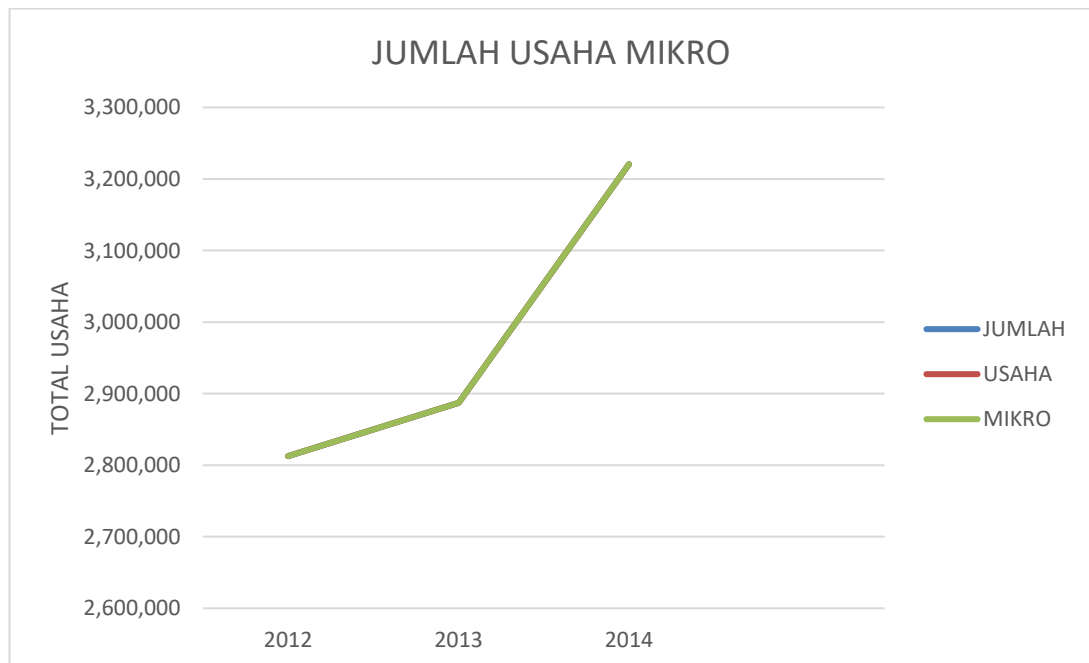
BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bisnis kuliner merupakan bisnis yang semakin lama semakin diminati oleh para pebisnis Indonesia. Salah satu bidang industri kuliner dengan jumlah peminat terbanyak adalah industri mikro sektor makanan. Data Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat, sepanjang tahun 2012 hingga akhir 2014, pertumbuhan jumlah perusahaan industri mikro sektor makanan mengalami peningkatan signifikan. Pada tahun 2012 tercatat, sebanyak 2.812.747 perusahaan makanan skala mikro. Pada tahun 2013, terdapat pertumbuhan jumlah usaha sebanyak 74.268 perusahaan mikro, menjadi 2.887.015 perusahaan makanan skala mikro. Kemudian, angka pertumbuhan itu melonjak sekitar 450% dari tahun 2013 atau sebanyak 333.548 perusahaan makanan skala mikro pada akhir 2014, menjadi sebanyak 3.220.563 perusahaan makanan skala mikro di seluruh Indonesia.

Gambar 1. 1 Jumlah Usaha Mikro



Sumber : <http://www.bps.go.id/>

Fenomena salah satu industri mikro saat ini adalah kafe. Kafe adalah istilah yang diambil dari bahasa Prancis yaitu *café* yang berarti minuman kopi. Di Indonesia, kafe dikenal sebagai tempat makan seperti restoran hanya saja berdiri dengan desain tempat yang lebih unik serta nyaman dan harga produknya rata-rata lebih mahal daripada restoran. Sehingga yang membedakan kafe dengan restoran adalah produk yang dijual oleh kafe bukan hanya kualitas makanan dan minuman tetapi juga tempat dan suasana yang nyaman, kafe pada umumnya menyediakan tempat beserta fasilitas musik dan layanan internet gratis atau biasa dikenal dengan sebutan *wi-fi* yang membuat pelanggannya merasa nyaman ketika makan dan minum di kafe.

Pelanggan dari kafe-kafe di Indonesia khususnya di Bandung adalah mayoritas anak-anak muda berumur kisaran 17 hingga 25 tahun dengan kelas ekonomi menengah hingga menengah keatas yang masih menempuh pendidikan baik itu di sekolah menengah atas atau perguruan tinggi dan mereka kebanyakan adalah bukan merupakan pencinta kopi. Motif dari anak-anak muda ini adalah hanya sekedar untuk “nongkrong” dan berkumpul mencari suasana yang nyaman bersama teman-temannya, tempat “nongkrong” yaitu kafe yang menjadi tujuan dari para anak-anak muda tersebut pun biasanya tidak hanya 1 tetapi seringkali berpindah-pindah. Hal ini dikarenakan para pelanggan kafe di Bandung cenderung mengikuti tren yang sedang terjadi. Jadi ketika ada kafe yang baru, para pelanggan kafe akan datang untuk makan, minum dan berfoto kafe tersebut dan tujuannya biasanya untuk di-*share* di sosial media dan tujuannya biasanya hanya untuk membuktikan bahwa dirinya telah datang ke kafe yang baru tersebut. Para pelanggan juga tidak jarang untuk datang kembali ke kafe yang pernah dikunjungi apabila kafe tersebut dirasa memiliki *value* atau nilai yang diharapkan para pelanggan. Preliminary research yang dilakukan oleh pemilik kafe I menunjukkan bahwa peningkatan jumlah remaja yang mendatangi kafe disebabkan karena terdapat kesesuaian antara gaya hidup ataupun ekspektasi para kaum muda di Indonesia dengan karakteristik kafe yang ditawarkan. *Value* yang dimaksud adalah apakah makanan dan minuman di kafe tersebut memang sesuai dengan selera pelanggan dan sesuai dengan *cost* atau biaya yang dikeluarkan. Meskipun para pelanggan kafe mayoritas adalah memiliki tingkat ekonomi menengah dan menengah keatas tetapi faktor harga tetap menjadi sentimen yang cukup besar terhadap *value* kafe tersebut bagi para konsumennya. Fenomena ini menyimpulkan bahwa pelanggan kafe

di Bandung selalu mencari suasana dan konsep kafe yang baru, pelanggan kafe akan loyal hanya jika kafe tersebut memiliki produk yang bernilai untuk para pelanggannya. Sebuah penelitian telah dilakukan oleh The Nielsen Regional Retail Highlights yaitu sebuah preliminary research menunjukkan bahwa peningkatan jumlah remaja yang mendatangi kafe disebabkan karena terdapat kesesuaian antara gaya hidup ataupun ekspektasi para kaum muda di Indonesia dengan karakteristik kafe yang ditawarkan.

Seperti yang sebelumnya pernah disebutkan bahwa mayoritas pelanggan kafe di Bandung bukan merupakan pencinta kopi sehingga para pelanggan cenderung menilai kualitas sebuah kafe dari kualitas makanannya. Hal ini menyebabkan konsep dari kafe sendiri menjadi condong seperti restoran dan mengakibatkan persaingan kafe menjadi semakin luas sehingga harus bersaing dengan restoran-restoran besar dengan pangsa pasar yang sama. Menurut Badan Pusat Statistik Bandung, jumlah kafe pada tahun 2013 adalah sebanyak 627 yaitu lebih dari 2 kali lipat dari jumlah kafe pada tahun 2011 yaitu 289 kafe. Angka tersebut merupakan jumlah kafe resmi yang terdaftar dan memiliki izin pada tahun 2013 sedangkan jumlah kafe yang tidak memiliki izin diperkirakan sebanyak 2373 tempat. Pada tahun 2016 diperkirakan lebih dari 5000 akumulasi kafe baik yang telah beroperasi secara resmi maupun tidak resmi. Pertumbuhan penawaran yang begitu tinggi ini tentu disebabkan oleh pertumbuhan tingkat permintaan yang tinggi pula. Faktor-faktor yang menyebabkan meningkatnya permintaan akan industri kafe adalah meningkatnya kemampuan ekonomi masyarakat Bandung sehingga menyebabkan peningkatan daya beli akan produk kafe yang dikenal lebih mahal daripada produk restoran atau tempat-tempat makan pada umumnya. Menurut badan pusat statistic bandung, laju pertumbuhan ekonomi kota Bandung tiap tahun mulai dari tahun 2011 hingga 2015 mencapai diatas 7 persen tiap tahunnya.

Kesimpulannya adalah bahwa bisnis kuliner yaitu kafe merupakan bisnis yang banyak diminati pada masa ini khususnya di Bandung, tetapi dari jumlah yang fantastis tersebut tidak bisa disimpulkan bahwa kafe merupakan bisnis yang pasti menguntungkan dan menjanjikan bagi para pemiliknya. Semakin banyak pesaing yang lahir, semakin sulit pula persaingan yang terjadi. Tidak sedikit kafe-kafe baru yang hanya eksis kurang dari 1 tahun dan berujung gulung tikar. Penyebab utama dari

kegagalan tersebut adalah sepiunya pengunjung kafe sehingga menyebabkan kerugian. Hal tersebut juga diperparah oleh kondisi internal kafe yang buruk. Kerugian internal yang dimaksud adalah tindakan fraud yang dilakukan oleh karyawan kafe dan sistem pembagian tenaga kerja yang tidak efisien sehingga timbul biaya-biaya tambahan yang merugikan kafe. Kafe I adalah salah satu kafe yang mengalami kerugian tersebut. Menurut hasil wawancara yang dilakukan, pemilik kafe I mengeluhkan banyaknya bahan baku kafe yang hilang dalam jumlah yang besar tanpa diiringi penggunaannya oleh aktivitas kafe I sehingga timbulah dugaan bahwa bahan baku kafe I diambil seraca ilegal oleh para karyawan kafe I. Dugaan tersebut diperkuat dengan meningkatnya harga faktor produksi yang pada awalnya ditetapkan pada kisaran 30-40% menjadi 40%-50%.

Tabel 1. 1 Cuplikan Laporan Laba Rugi Kafe I Periode Februari 2016 – Januari 2017 (dalam rupiah)

Laporan Laba Kotor Periode Februari 2016 - Januari 2017		
Penjualan	1.132.253.700	100%
HPP	490.539.949	43%
Laba Kotor	641.713.752	57%

Sumber : data perusahaan

Merdasarkan Tabel 1.1 dapat diketahui rata-rata harga faktor produksi selama 1 tahun yaitu 43%. Angka tersebut melebihi perencanaan harga pokok penjualan dengan rata-rata sebesar 36%.

Adapun masalah lainnya yang ditemukan penulis pada kafe I adalah kurang efisiennya biaya gaji. Banyaknya jumlah karyawan yang melebihi kebutuhan kafe I menjadi penyebab masalah ini. Pemilik kafe I juga mengeluhkan kinerja karyawan yang tidak menurun pada kondisi kafe yang sepi.

Tabel 1. 2 Cuplikan Laporan Komposisi Biaya Kafe I Periode Februari 2016 – Januari 2017
(dalam rupiah)

Laporan Biaya Periode Februari 2016 - Januari 2017		
Gaji	341.950.000	55%
Telekomunikasi	14.000.000	2%
Listrik dan Air	36.000.000	6%
Satpam	33.500.000	5%
Depresiasi	200.000.000	32%
Total Biaya	625.450.000	100%

Sumber : data perusahaan

Merdasarkan Tabel 1.2 dapat diketahui rata-rata biaya gaji selama 1 tahun adalah 55% dari total biaya yang menjadikan biaya gaji sebagai biaya terbesar.

Berdasarkan hal tersebut, peneliti merasa tertarik untuk membahas lebih dalam lagi mengenai kecurangan dan efisiensi biaya gaji pada Kafe I serta dampak yang ditimbulkan atas penerapan tindakan pencegahan kecurangan dan efisiensi biaya gaji. Mengingat Kafe S merupakan salah satu kafe yang baru berjalan 1 tahun, maka penting untuk memperbaiki dan memastikansistem kerja berjalan dengan baik guna kelangsungan keberhasilan kafe I di masa mendatang. Penelitian ini diberikan judul “Peranan Peranan Efisiensi Biaya Pemakaian Bahan Baku dan Biaya Gaji dalam Meningkatkan Laba Kafe I”

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti merumuskan beberapa masalah, yakni :

1. Bagaimana kondisi laba rugi Kafe I?
2. Apa penyebab dari kurang efisiennya kinerja kafe I?
3. Bagaimana usaha efisiensi yang dilakukan pada Kafe I terhadap biaya bahan baku dan gaji?
4. Bagaimana kinerja kafe I setelah dilakukan efisiensi?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah yang telah dijabarkan sebelumnya, maka tujuan yang ingin dicapai oleh penulis dalam penulisan ini adalah:

1. Mengetahui kondisi laba rugi Kafe I.

2. Mengetahui penyebab dari kurang efisiennya kinerja kafe I.
3. Mengetahui usaha efisiensi yang dilakukan pada Kafe I terhadap biaya bahan baku dan gaji.
4. Mengetahui kinerja kafe I setelah dilakukan efisiensi.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun dari penelitian yang dilakukan ini memiliki manfaat untuk beberapa pihak, berikut di bawah ini :

1. Peneliti

Dalam penelitian ini bertujuan untuk menambah lebih banyak lagi wawasan yang dimiliki oleh peneliti dan juga pengalaman baru yang didapatkan saat peneliti melakukan penelitian ini.

2. Perusahaan

Untuk perusahaan, tujuannya adalah tidak lain untuk memberikan solusi dan saran atas pertanyaan-pertanyaan yang berada di dalam identifikasi masalah dalam penelitian ini, sehingga perusahaan dapat memanfaatkan solusi-solusi yang diberikan untuk menyelesaikan masalah yang ada.

3. Akademisi

Penelitian ini bermanfaat bagi akademisi untuk lebih bisa menambah wawasan, ilmu, serta informasi yang lebih luas lagi dan dapat juga dijadikan sebagai bahan referensi oleh akademisi.

1.5. Kerangka Pemikiran

Setiap bisnis yang didirikan memiliki tujuan utama yaitu memperoleh keuntungan yang maksimal kecuali bisnis tersebut adalah bisnis *non-profit*. Komponen-komponen utama yang memengaruhi keuntungan perusahaan terutama kafe adalah penjualan dan biaya. Biaya yang besar merupakan hambatan utama pada sebuah kafe dalam mencapai keuntungan yang maksimal. Untuk itu diperlukan tindakan efisiensi biaya-biaya yang sekiranya terlalu besar dan mengurangi *profitabilitas* kafe tanpa mengurangi kinerja dari kafe tersebut secara signifikan.

Kegiatan pada kafe seharusnya dijalankan dengan baik sesuai dengan prosedur yang ditetapkan agar tidak timbul biaya-biaya tambahan akibat kesalahan-kesalahan yang terjadi. Ada banyak faktor dalam perusahaan kafe yang menyebabkan timbulnya biaya yang tinggi, pengelolaan biaya yang kurang baik seperti tingginya unsur-unsur biaya yang tidak perlu dan sistem kerja yang tidak terstruktur. Sistem kerja yang buruk dapat menimbulkan banyak celah untuk terjadinya tindakan kecurangan terutama *fraud*. Tindakan *fraud* yang terjadi bisa membuat perusahaan mengalami peningkatan biaya yang tinggi dan akan menyebabkan perusahaan mengalami kerugian. Sama halnya pada sistem jam kerja yang kurang efektif yang menyebabkan tingginya beban biaya gaji kafe I.

Beberapa upaya pencegahan yang bisa dilakukan perusahaan dalam mengurangi biaya yang timbul adalah dengan memaksimalkan biaya yang ada seperti biaya gaji. Biaya gaji yang tinggi akibat banyaknya jumlah karyawan harus setara dengan efektifitas kerja para karyawannya. Kebutuhan karyawan yang minim harus disertai dengan pengurangan jumlah karyawan. *Stock opname* dan *standard operating procedure* (SOP) juga diperlukan untuk mencegah terjadinya *fraud* yang terjadi. *Stock opname* dan *standard operating procedure* berfungsi agar bahan-bahan baku yang keluar dapat diketahui ke mana dialokasinya dan siapa yang bertanggung jawab atas pemakaian bahan baku tersebut.

Adanya pengawasan atau supervisi juga merupakan komponen yang tidak kalah penting dalam mengatasi masalah yang ada karena dengan adanya supervisi diharapkan segala sistem yang ada dapat berjalan dengan lancar, aman, dan terkendali.

Pencegahan *fraud* yang dilakukan serta efisiensi jumlah karyawan akan berpengaruh pada penurunan biaya bahan baku dan gaji yang pada akhirnya akan meningkatkan laba perusahaan.

Bagan 1. 1 Kerangka Pemikiran

