MENU DESIGN

PENERAPAN MENU ENGINEERING UNTUK PENGENDALIAN BIAYA DAN PENETAPAN HARGA JUAL PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT INNA SIMPANG HOTEL SURABAYA

DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI SEBAGIAN PERSYARATAN
DALAM MEMPEROLEH GELAR SARJANA EKONOMI
JURUSAN AKUNTANSI

DIAJUKAN OLEH :

LISA DIAH ARIANI

No. Pokok : 040013096 E

MILIK
PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA

KEPADA

FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS AIRLANGGA

PROGRAM EKSTENSI

JURUSAN AKUNTANSI

SURABAYA

2003

SKRIPSI

PENGGUNAAN MENU ENGINEERING

UNTUK PENGENDALIAN BIAYA DAN PENETAPAN HARGA JUAL

PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT

INNA SIMPANG HOTEL SURABAYA

DIAJUKAN OLEH :

LISA DIAH ARIANI

No. Pokok : 040013096 E

TELAH DISETUJUI DAN DITERIMA DENGAN BAIK OLEH

DOSEN PEMBIMBING,

Drs. I MADE NARSA,Msi,Ak **TANGGAL** 14-11-2003

PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA

KETUA PROGRAM STUDI,

Drs.M.SUYUNUS,MAFIS,Ak **TANGGAL** 15-12-03

Surabaya, 26 - 9 - 2006

Skripsi telah selesai dan siap untuk diuji

Dosen Pemibimbing

Drs. I Made Narsa, Msi, Ak

ABSTRAKSI

Sektor pariwisata saat ini sedang berusaha untuk bangkit lagi dari masa krisisnya sehingga hal ini menimbulkan persangingan yang ketat. Untuk bisa bertahan dan meningkatkan keuntungan maka perlu dilakukan peningkatan effisiensi dan efektivitas pada semua departemen di hotel-hotel tersebut, yaitu dengan cara mencari penyebab timbulnya selisih atau penurunan volume penjualan sehingga dapat diambil langkah-langkah perbaikan. Begitu juga yang dilakukan oleh Hotel INNA Simpang Surabaya yaitu mengadakan peningkatan effisiensi dan efektivitas dengan menggunakan menu Engineering untuk mengantisipasi persaingan. Berdasarkan tersebut. maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis selisih yang terjadi antara harga pokok standar dengan harga pokok yang sesungguhnya dan menganalisis volume penjualan pada departemen *Food And Beverage* dengan menggunakan Teknik Menu Engineering.

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan kualitatitf yang berawal dari fakta kemudian dilakukan observasi terhadap fakta tersebut. Penelitian ini menggunakan data-data perusahaan selama tahun 2002. Untuk teknik analisis dalam penelitian ini terdiri dari beberapa tahap antara lain menentukan dan mengukur effisiensi dengan cara membandingkan anatara standar dan aktual dan menguur efktivitas dengan cara membandingkan volume penjualan makanan dan minuman pada dua semester dalam satu tahun.

Berdasarkan analisis. maka diketahui terjadi selisih pada biaya bahan yang disebabkan adanya selisih harga bahan dan selisih pemakaian bahan yang tidak menguntungkan. Namun timbul selisih yang menguntungkan pada biaya tenaga kerja yaitu pada tarif upah dan selisih effisiensi upah. Pada biaya overhead terjadi penyimpangan yaitu adanya selisih menguntungkan untuk selisih pengeluaran , effisiensi dan kapasitas. Selain itu juga diketahui bahwa adanya perubahan harga jual dalam dua semester

Keywords : Effisiensi, Varians, Efektivitas, Menu Engineering.