

## ABSTRAK

Menjamurnya bisnis restoran dengan berbagai klasifikasi baik dari segi harga, kualitas dan pelayanan yang menyebabkan persaingan usaha yang menuntut pemilik restoran untuk mampu meningkatkan kualitas agar dapat mampu bersaing dan bertahan di lingkungan usaha. Untuk mampu bersaing pemilik restoran perlu untuk memahami pasar yang diikuti dan profitabilitas dari tiap produk yang ditawarkan. Perhitungan harga pokok merupakan salah satu cara bagi pemilik untuk dapat memahami profitabilitas produk, terutama pada restoran skala kecil yang memiliki keterbatasan dalam penerapan harga jual. Dalam ilmu akuntansi biaya terdapat berbagai macam metode perhitungan biaya dengan ketepatan dan keakuratan serta kemudahan pengaplikasian yang dapat diterapkan sesuai dengan kebutuhan informasi biaya. Pemahaman pemilik restoran yang kurang terhadap menu yang ditawarkan dapat menyebabkan lambatnya perkembangan usaha.

Dalam melakukan penelitian, peneliti mendapatkan data dengan tinjauan langsung ke lokasi penelitian. Teknik analisis yang digunakan untuk memperoleh data yang kemudian akan diolah, dianalisis, dan diinterpretasikan menurut pemahaman dan persepsi penelitian tanpa menggunakan alat statistik. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa metode *activity-based costing* dan *normal costing* dapat diterapkan dengan baik pada restoran skala kecil, namun tentunya pemilihan metode perhitungan disesuaikan dengan kebutuhan informasi yang ingin dicapai serta dengan mempertimbangkan keuntungan dan kerumitan dalam penerapan metode perhitungan. Penggunaan *Menu engineering* dalam analisis profitabilitas dan popularitas pada menu di restoran dapat membantu pemilik restoran untuk melakukan inovasi, kreasi serta mempertimbangkan harga guna perkembangan restoran.

**Kata kunci:** Restoran, *Activity-Based Costing*, *Normal Costing*, *Menu Engineering*

## **ABSTRACT**

*The proliferation of restaurants with various classifications of business both in terms of price, quality and service that lead to competition requires restaurant owners to be able to improve the quality in order to be able to compete and survive in the business environment. To be able to compete restaurant owners need to understand the market followed and profitability of each product offered. Calculation of the cost is a way for owners to be able to understand the profitability of products, especially in small-scale restaurant that has limitations in the application of the sale price. In science there are various cost accounting costing method with the precision and accuracy as well as ease of application that can be applied in accordance with the needs infomasi costs. Lack of understanding on the restaurant owner offered menu can cause slow development effort.*

*In conducting the study, researchers get the data directly to the site with a review of research. The analysis technique used to obtain the data to be processed, analyzed, and interpreted according to the understanding and perpespsi research without the use of statistical tools. The results of this study indicate that the method of activity-based costing and normal costing can be applied well on a small scale restaurant, but of course the selection of calculation methods tailored to the information needs to be achieved and to consider the advantages and complexities in the application of the calculation method. The use of menu engineering analysis on the profitability and popularity on restaurant menus can help restaurateur for innovation, creation and development in order to consider the price of a restaurant.*

*Keywords : restaurant, Activity-Based Costing, Normal Costing, Menu Engineering*