

ABSTRAKSI

Seperti kita ketahui, banyak sekali fungsi pengendalian yang dapat digunakan oleh pihak manajemen di suatu perusahaan guna mengendalikan keuangan yang ada. Salah satu diantaranya adalah dengan melakukan upaya penyusunan Anggaran (Budgeting), kata “Anggaran (budget)” itu sendiri berarti rencana keuangan suatu perusahaan baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang yang konsisten dengan rencana strategis. Didalam penyusunan Anggaran itu sendiri dapat digolongkan menjadi dua jenis: yaitu Anggaran Operasional maupun Anggaran Keuangan. Untuk Anggaran Operasional (*operational budget*) biasa digunakan untuk mewakili aktivitas yang menghasilkan pendapatan bagi perusahaan (seperti penjualan, dan produksi), sedangkan untuk Anggaran Keuangan (*financial budget*) digunakan untuk lebih memperinci setiap aliran masuk dan keluar kas serta posisi keuangan secara umum.

Pada penelitian ini, penulis ingin mencoba menerapkan penyusunan Anggaran Produksi didalam Restaurant “Excellent Taste” Malang. Dimana dengan adanya penyusunan Anggaran ini, diharapkan akan dapat memudahkan pihak manajemen restaurant ini untuk memantau besaran keuangan yang akan dialokasikan terhadap pembelian bahan baku makanan maupun minuman. Yang mana pada akhirnya nanti akan sangat membantu sekali bagi pihak manajemen restaurant didalam mengelola keuangan yang ada.

