

**PENERAPAN ANGGARAN PRODUKSI  
SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN KEUANGAN  
PADA RESTAURANT "EXCELLENT TASTE" MALANG**

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

A. 165

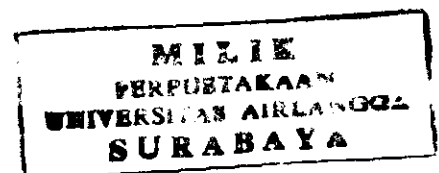
✓

+



**DIAJUKAN OLEH  
TRI YULIANTO  
No. Pokok : 040113806 E**

**KEPADA  
FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS AIRLANGGA  
SURABAYA  
2008**



**SKRIPSI**

**PENERAPAN ANGGARAN PRODUKSI  
SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN KEUANGAN  
PADA RESTAURANT "EXCELLENT TASTE" MALANG**

**DIAJUKAN OLEH :**  
**TRI YULIANTO**  
**No. Pokok : 040113806 E**

**TELAH DISETUJUI DAN DITERIMA DENGAN BAIK OLEH**

**DOSEN PEMBIMBING,**



**Drs. VETO SALYO, MSi, Ak.**

**TANGGAL** 2 Mei 2008 .....

**KETUA PROGRAM STUDI,**



**Drs. AGUS WIDODO, MSi., Ak.**

**TANGGAL** 5-5-2008 .....

## **KATA PENGANTAR**

(Assalamuallaikum Wr. Wb.)

Segala puji syukur saya panjatkan kehadirat ALLAH SWT serta junjungan NABI MUHAMMAD SAW, karena atas berkah dan rahmat\_Nya lah akhirnya penulisan tugas akhir / skripsi ini dapat saya selesaikan. Adapun tujuan dari penulisan skripsi yang saya buat ini adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Strata Satu (S1) Jurusan Akuntansi, di Fakultas Ekonomi Universitas Airlangga Surabaya.

Tak lupa juga saya ucapkan banyak terima kasih kepada beberapa pihak yang telah memberikan dukungan maupun bimbingan kepada saya, selama saya berada di Fakultas Ekonomi Universitas Airlangga Surabaya. Oleh karena itu segala ucapan terima kasih tersebut akan saya tujukan kepada :

1. Bapak Drs. Ec. H. Karjadi Mintaroem, MS. selaku Dekan di Fakultas Ekonomi Universitas Airlangga Surabaya.
2. Bapak Drs. Agus Widodo, Msi, Ak. selaku Ketua Jurusan Akuntansi di Fakultas Ekonomi Universitas Airlangga Surabaya.
3. Bapak Drs. Andry Irwanto, MBA, Ak. selaku Dosen Wali saya, selama di Fakultas Ekonomi Universitas Airlangga Surabaya.
4. Bapak Drs. Veto Salyo, Msi, Ak. selaku Dosen Pembimbing Skripsi Saya.

(Terima kasih banyak Pak... atas segala waktunya yang telah diluangkan kepada saya)

## 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.



## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
KATA PENGANTAR .....	i
ABSTRAKSI .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang Masalah .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan Penelitian .....	4
1.4. Manfaat Penelitian .....	5
1.5. Sistematika Penulisan .....	5
<b>BAB 2 TINJAUAN KEPUSTAKAAN .....</b>	<b>7</b>
2.1. Tinjauan Teori .....	7
2.1.1. Pengertian Anggaran .....	7
2.1.1.1. Kelebihan yang didapat dari Anggaran .....	8
2.1.1.2. Kegunaan Anggaran .....	9
2.1.1.3. Faktor-faktor keberhasilan Anggaran .....	14
2.1.1.4. Pengertian Anggaran Perusahaan .....	15

2.1.1.5. Jenis-jenis Anggaran .....	17
2.1.1.6. Keunggulan dan kelemahan Anggaran.....	19
2.1.1.7. Penggolongan Anggaran .....	21
2.1.2. Anggaran Induk .....	23
2.1.2.1. Komponen-komponen utama Anggaran Induk .....	25
2.1.3. Anggaran Penjualan .....	26
2.1.4. Anggaran Produksi .....	27
2.1.4.1. Kegunaan Anggaran Produksi .....	30
2.1.4.2. Faktor-faktor yang mempengaruhi Anggaran Produksi .....	30
2.1.4.3. Penyusunan Anggaran Produksi .....	30
2.1.5. Anggaran Bahan Baku .....	31
2.1.5.1. Tujuan Penyusunan Anggaran Bahan Baku .....	33
2.1.5.2. Elemen-elemen dalam Anggaran Bahan Baku.....	34
2.2. Penelitian Sebelumnya .....	38
<b>BAB 3 METODE PENELITIAN .....</b>	<b>40</b>
3.1. Pendekatan Penelitian .....	40
3.2. Ruang lingkup Penelitian .....	41
3.3. Jenis dan Sumber Data .....	41
3.4. Prosedur Pengumpulan Data .....	42
3.5. Teknik Analisa .....	43
3.6. Jadwal dan Tempat Penelitian .....	45



<b>BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>46</b>
<b>4.1. Gambaran Umum Obyek Penelitian</b> .....	<b>46</b>
<b>4.1.1. Sejarah Singkat Restaurant “Excellent Taste”</b> .....	<b>46</b>
<b>4.1.2. Struktur Organisasi didalam Restaurant “Excellent Taste”</b> .....	<b>46</b>
<b>4.1.3. Ragam Menu Makanan dan Minuman</b> .....	<b>48</b>
<b>4.2. Hasil Analisa</b> .....	<b>48</b>
<b>4.2.1 Pengamatan Lokasi</b> .....	<b>48</b>
<b>4.2.2. Analisis Data</b> .....	<b>51</b>
<b>4.3. Interpretasi</b> .....	<b>51</b>
<b>4.3.1.1. Pengolahan Data Lap. Penjualan Makanan dan Minuman</b> .....	<b>51</b>
<b>4.3.1.2. Pemisahan Perhitungan antara Penjualan Makanan dan                     Minuman</b> .....	<b>53</b>
<b>4.3.2. Anggaran Penjualan</b> .....	<b>54</b>
<b>4.3.2.1. Memasukkan Hasil olah data kedalam Anggaran Penjualan</b> ...	<b>54</b>
<b>4.3.3. Anggaran Produksi</b> .....	<b>60</b>
<b>4.3.4. Anggaran Bahan Baku</b> .....	<b>62</b>
<b>4.3.4.1. Langkah awal menyusun anggaran Bahan Baku</b> .....	<b>62</b>
<b>4.3.4.2. Penentuan bahan Baku yang diperlukan</b> .....	<b>66</b>
<b>4.3.4.3. Penyusunan Anggaran Pembelian Bahan Baku</b> .....	<b>73</b>
 <b>BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	 <b>75</b>
<b>5.1. Kesimpulan</b> .....	<b>75</b>
<b>5.2. Saran</b> .....	<b>76</b>

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**





## DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 2.1	Budget Perusahaan .....	23
Gambar 2.2	Bagan Anggaran Induk .....	24
Gambar 2.3	Contoh Anggaran Penjualan .....	27
Gambar 2.4	Formulasi Anggaran Pembelian Bahan Baku .....	36
Gambar 3.1	Bagan Alur Analisa Data .....	44
Gambar 4.1	Struktur Organisasi .....	47
Gambar 4.2	Menu Makanan dan Minuman .....	48
Gambar 4.3	Para Pesaing di Food Court “Spicy Kitchen” .....	49
Gambar 4.4	Laporan Penjualan Aktual September-Desember 2007.....	52
Gambar 4.5	Menu yang terjual September-Desember 2007 .....	52
Gambar 4.6	Hasil Rekap Data Histories September-Desember 2007 ...	55
Gambar 4.7	Anggaran Penjualan Januari 2008 .....	56
Gambar 4.8	Laporan Penjualan aktual Januari 2008 .....	57
Gambar 4.9	Menu yang terjual Januari 2008 .....	57
Gambar 4.10	Selisih Menu yang tidak terjual Januari 2008.....	57
Gambar 4.11	Laporan penjualan aktual Oktober 2007 - Januari 2008.....	57
Gambar 4.12	Menu yang terjual Oktober 2007 - Januari 2008 .....	58
Gambar 4.13	Hasil rekap data histories Oktober 2007 - Januari 2008 ...	59
Gambar 4.14	Anggaran Penjualan Februari 2008 .....	60
Gambar 4.15	Anggaran Produksi Februari 2008 .....	61

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Masalah**

Di era globalisasi saat ini banyak sekali perusahaan-perusahaan baru bermunculan (baik perusahaan kecil/menengah/maupun besar), sehingga menyebabkan persaingan diantara perusahaan satu dengan yang lainnya dirasa semakin ketat. Hal tersebut menuntut setiap perusahaan untuk berlomba-lomba mengembangkan usahanya guna mendapatkan keuntungan yang lebih besar, sekaligus menjawab tuntutan dunia usaha yang semakin kompetitif.

Untuk tetap dapat bersaing didalam merebut pasar, perusahaan akan berusaha saling mengungguli atau bahkan saling menjatuhkan. Hal ini ditujukan untuk meraih keuntungan yang sebesar-besarnya. Pada umumnya setiap perusahaan mempunyai strategi yang berbeda-beda didalam mengembangkan usahanya. Oleh karena itu peranan seorang manajer sangatlah diperlukan didalam mengelola usaha secara efektif dan efisien, dengan demikian pemborosan diberbagai fungsi yang terjadi didalam perusahaan harus dapat dieliminasi. Dalam melakukan tugasnya, seorang manajer dituntut untuk siap didalam menghadapi setiap persoalan yang muncul. Berbagai persoalan tersebut diantaranya adalah selera konsumen, perubahan teknologi, perubahan peraturan pemerintah, serta masalah yang biasanya muncul dari para pesaing / kompetitor sejenis. Oleh sebab itu seorang manajer dituntut untuk dapat mengelola dan mengkoordinasikan berbagai sumberdaya yang ada guna mencapai hasil yang maksimal. Dalam hal ini masalah

yang perlu ditangani secara serius oleh seorang manajer adalah mengenai masalah keuangan.

Mengingat begitu pentingnya fungsi keuangan tersebut, sebab masalah keuangan merupakan komponen yang paling penting didalam perusahaan yang berguna untuk membiayai berbagai kegiatan usaha, serta merupakan modal kerja yang paling tinggi tingkat likuiditasnya, maka perencanaan serta pengendaliannya sangatlah diperlukan untuk menjamin kelangsungan hidup perusahaan.

Perencanaan tersebut haruslah disusun dengan berbagai pertimbangan, antara lain dari hasil evaluasi data histories, serta dengan mengantisipasi keadaan atau perkiraan yang mungkin akan terjadi di masa yang akan datang. Dengan kata lain haruslah dilakukan suatu analisa atas kekuatan, peluang, serta ancaman yang akan dihadapi oleh perusahaan.

Khusus untuk bidang keuangan ini, dengan adanya suatu perencanaan anggaran yang baik, maka akan dapat membantu pihak manajemen didalam mengendalikan pengelolaan keuangan secara efektif dan efisien. Jenis anggaran yang sangat besar sekali pengaruhnya bagi perusahaan (khususnya yang berhubungan langsung dengan produk yang dinikmati pelanggan) adalah Anggaran Produksi. Anggaran Produksi itu sendiri digunakan sebagai dasar pembuatan anggaran yang terkait dibawahnya, antara lain *Anggaran Bahan Baku Langsung*, *Anggaran Tenaga Kerja Langsung*, dan *Anggaran Overhead*. Penerapan Anggaran Produksi yang baik, tentunya dapat berpengaruh pada pengendalian dana perusahaan, selain itu juga dapat digunakan sebagai bahan

pertimbangan didalam pengambilan keputusan atau kebijakan dimasa yang akan datang.

Oleh karena itu jika suatu usaha tidak menyusun anggaran yang baik didalam aktivitas operasionalnya, maka dapat dipastikan akan mengalami kesulitan-kesulitan didalam pengelolaan keuangannya, atau setidaknya kegiatan operasionalnya tidak dapat berjalan secara optimal. Hal itu disebabkan karena kurangnya informasi mengenai pengelolaan keuangan perusahaan. Akibatnya mungkin saja terjadi kekurangan dana yang dapat menghambat jalannya suatu operasional suatu usaha, atau juga terjadi adanya kelebihan investasi (banyaknya dana yang tidak teralokasikan/menganggur) yang dengan kata lain menyebabkan pemborosan yang sebenarnya tidak perlu terjadi.

Dalam hal ini penulis ingin mencoba melakukan penelitian yang berhubungan langsung dengan masalah Anggaran Produksi. Dan tempat yang akan dijadikan sebagai obyek penelitian ini adalah Restaurant "Excellent Taste". Restaurant "Excellent Taste" ini sendiri adalah merupakan salah satu dari 50 perusahaan-perusahaan sejenis yang bergerak dibidang kuliner, yang juga membuka stan di food court "Spicy Kitchen" MATOS (Malang Town Square). Dimana apabila dibandingkan dengan beberapa pesaingnya yang jelas-jelas sudah mempunyai nama besar di masyarakat, khususnya Kota Malang (diantaranya seperti California Fried Chicken, Resto Bakso Gun, Japanese Bento, Mister Baso, Jungle Juice, Hot Cui Mie, dll) tentu saja "Excellent Taste" bisa dibilang masih merupakan pendatang baru, sebab baru membuka stan\_nya di MATOS pada 22 Juli 2005 silam. Oleh sebab itu penulis ingin mencoba mengamati sejauh mana

#### 1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang ingin diperoleh dari penelitian ini adalah :

a. Bagi Perusahaan.

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan mengenai penerapan *Anggaran Produksi* yang baik dalam upaya pengendalian keuangan, sehingga dapat dijadikan pertimbangan didalam mengambil kebijakan perusahaan.

b. Bagi Peneliti.

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai *Anggaran Produksi* dalam hubungannya untuk mengendalikan keuangan perusahaan.

c. Bagi Akademik.

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan referensi bagi mahasiswa lain untuk melakukan penelitian dimasa yang akan datang, khususnya dengan topik yang sama.

#### 1.5 Sistematika Penulisan

Adapun sistematika penulisan skripsi yang dilakukan oleh penulis adalah sebagai berikut :

**BAB I : Pendahuluan**

Pada bab ini menjelaskan tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian, manfaat penulisan skripsi dan sistematika penulisan skripsi.



**BAB II : Tinjauan Pustaka**

Dalam bab ini menguraikan tentang landasan teori yang berhubungan dengan masalah yang akan diteliti, yaitu meliputi pengertian *Anggaran Produksi*, serta penguraian teori-teori lain yang berkaitan dengan prosedur penganggaran.

**BAB III : Metode Penelitian**

Bab ini menguraikan tentang metodologi penelitian yang digunakan, memuat tentang pendekatan penelitian, ruang lingkup penelitian, jenis dan sumber data, prosedur pengumpulan data, teknik analisa, serta jadwal dan tempat penelitian.

**BAB IV : Hasil dan Pembahasan**

Bab ini menguraikan tentang gambaran umum perusahaan yang menjadi obyek penulisan skripsi dan pembahasan masalah yang dihadapi perusahaan sebagai dasar untuk menarik kesimpulan dan saran yang diperlukan.

**BAB V : Simpulan dan Saran**

Pada bab ini berisi tentang simpulan dari pembahasan yang telah dilakukan sebelumnya, serta saran yang kiranya dapat diterapkan pada perusahaan yang bersangkutan.



## BAB II

### TINJAUAN KEPUSTAKAAN

#### 2.1. Tinjauan Teori

##### 2.1.1 Pengertian Anggaran

Belakangan ini peranan anggaran sangat berpengaruh sekali membantu manajemen didalam mengontrol pengelolaan suatu usaha. Kata “Anggaran (budget)” itu sendiri berarti rencana keuangan suatu perusahaan baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang yang konsisten dengan rencana strategis. Istilah “Penganggaran (budgeting)” merupakan pengembangan dari suatu rencana laba jangka pendek (*short-term profit plan*) dan tindakan yang diambil untuk mencapai sasaran rencana. Penganggaran (budgeting) juga mencakup perbandingan kinerja aktual dan yang direncanakan dan melakukan tindakan korektif untuk menggerakkan kinerja substandar menjadi sesuai dengan rencana.

Menurut (Christina dkk, 2001), anggaran adalah :

“Suatu rencana yang disusun secara sistematis dalam bentuk angka dan dinyatakan dalam unit moneter yang *meliputi seluruh kegiatan perusahaan untuk jangka waktu (periode) tertentu dimasa yang akan datang.*”

Oleh karena rencana yang disusun *dinyatakan dalam bentuk unit moneter*, maka anggaran sering kali disebut juga dengan rencana keuangan. Dalam anggaran, satuan kegiatan dan satuan uang menempati posisi penting dalam arti segala kegiatan akan dikuantifikasikan dalam satuan uang, sehingga dapat diukur pencapaian efisiensi dan efektivitas dari kegiatan yang dilakukan.

Menurut (Blocher dkk, 2000), anggaran adalah :

“Rencana kuantitatif terhadap operasi organisasi, anggaran mengidentifikasi sumberdaya dan komitmen yang dibutuhkan untuk memenuhi tujuan organisasi selama periode anggaran.”. Anggaran dan proses penganggaran merupakan dua hal yang saling berkaitan dengan semua aspek dalam manajemen. Selain itu sebagai rencana operasi, anggaran mempunyai peran penting didalam pengalokasian sumber daya, pengkoordinasian operasi termasuk dalam pengidentifikasian pemborosan, mengkonunikasikan dan mengesahkan tindakan, memotivasi dan mengarahkan pengimplementasian, menjadi pedoman untuk pengendalian operasi dan pengelolaan aliran kas serta sebagai kriteria dalam evaluasi kinerja.

Menurut (L. Daft, 2002), anggaran adalah :

“Laporan yang mengandung rencana pengeluaran dan pengeluaran aktual untuk kas, aktiva, bahan baku, gaji, dan sumber daya lain.”

Sedangkan menurut (Tunggal, 1995), anggaran adalah :

*“Ungkapan keuangan dari program kinerja untuk mencapai sasaran dalam jangka waktu yang telah ditentukan.”*

Sebagai suatu rencana, anggaran mencakup proyeksi keuangan dipadukan dengan asumsi yang didasarkan pada pengalaman masa lalu serta hal-hal relevan lainnya.

#### **2.1.1.1. Kelebihan yang didapat dari Anggaran**

Menurut (Hansen dkk, 2006) sistem anggaran memberikan beberapa kelebihan bagi suatu organisasi, antara lain adalah :

1. Memaksa para manajemen untuk melakukan perencanaan.
2. Menyediakan informasi yang dapat digunakan untuk memperbaiki pembuatan keputusan.
3. Menyediakan standar untuk evaluasi kerja.
4. Memperbaiki komunikasi dan koordinasi.

#### **2.1.1.2. Kegunaan Anggaran**

Dalam prakteknya, banyak dijumpai perusahaan yang mampu beroperasi tanpa membuat suatu anggaran. Akan tetapi, tanpa penyusunan suatu anggaran, perusahaan akan mengalami kesulitan dalam mengevaluasi kinerja, kurang dapat mengoptimalkan efisiensi dan produktivitas kerja, serta kurang dapat memanfaatkan kesempatan untuk perluasan usaha.

Menurut (Ahyari, 1996 ) penggunaan anggaran di dalam perusahaan akan mendatangkan manfaat yang cukup besar, diantaranya antara lain :

##### **a. Terdapatnya perencanaan terpadu**

Dengan menggunakan anggaran, perusahaan akan dapat menyusun perencanaan seluruh kegiatan secara terpadu. Hal ini dimungkinkan karena dengan menggunakan anggaran berarti seluruh kegiatan dalam perusahaan akan “disentuh” oleh anggaran perusahaan. Tidak ada satupun kegiatan yang dilakukan dalam perusahaan ini yang terlepas dari anggaran, karena seluruh kegiatan yang dilaksanakan tersebut memerlukan biaya. Dengan demikian maka anggaran ini akan mencerminkan seluruh kegiatan perusahaan yang

yang lain. Pelaksana operasional meskipun mungkin tidak melihat keterkaitan kegiatannya dengan kegiatan yang lain, jika melakukan kegiatan berdasarkan anggaran yang telah ada berarti telah ikut menunjang tercapainya koordinasi yang baik didalam perusahaan tersebut.

**d. Terdapat alat pengawasan yang baik**

Anggaran disamping berfungsi sebagai alat perencanaan juga dapat mempunyai fungsi ganda sebagai alat pengawasan pelaksanaan kegiatan perusahaan. Jika perusahaan sedang menyelesaikan suatu kegiatan, maka manajemen perusahaan akan dapat membandingkan pelaksanaan kegiatan tersebut dengan anggaran yang telah ditetapkan dalam perusahaan tersebut. Dalam hal ini anggaran akan dapat dipergunakan sebagai alat pengawasan kegiatan yang sedang dilaksanakan dalam perusahaan.

**e. Terdapat alat evaluasi kegiatan perusahaan**

Perusahaan yang mempunyai anggaran untuk pelaksanaan kegiatan operasionalnya, akan dapat melaksanakan evaluasi rutin setiap kali selesai melaksanakan kegiatan tersebut. Dalam jangka waktu tertentu, misalnya satu tahun sekali manajemen akan menyusun evaluasi kegiatan yang telah dilakukan oleh perusahaan tersebut dengan menggunakan anggaran sebagai alat evaluasi. Seberapa jauh penyimpangan pelaksanaan kerja dari rencana yang telah disusun serta penyebab apa saja yang menimbulkan penyimpangan kerja tersebut dapat didiskusikan didalam perusahaan serta dicarikan jalan kefuarnya. Evaluasi semacam ini merupakan hal yang sangat sulit dilakukan apabila tidak terdapat anggaran didalam perusahaan yang bersangkutan.

#### **4. Sebagai Alat Pengawasan Kerja**

Anggaran memerlukan serangkaian standar prestasi atau target yang dapat dibandingkan dengan realisasinya sehingga pelaksanaan setiap aktivitas dapat dinilai kinerjanya. Dalam menentukan standar acuan, diperlukan pemahaman yang realistis dan analisis yang seksama terhadap kegiatan-kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan. Penentuan standar yang sembarangan tanpa didasari oleh pengetahuan dapat menimbulkan lebih banyak masalah daripada manfaat. Hal ini mengingat standar dalam anggaran yang ditetapkan secara sembarangan tersebut mungkin merupakan target yang mustahil untuk dicapai karena terlalu tinggi atau terlalu rendah. Standar yang ditetapkan terlalu tinggi akan menimbulkan frustrasi atau ketidakpuasan. Sebaliknya penetapan standar yang terlalu rendah akan menjadikan biaya menjadi tidak terkendalikan, menurunkan laba dan semangat kerja.

#### **5. Sebagai Alat Evaluasi Kegiatan Perusahaan**

Anggaran yang disusun dengan baik menerapkan standar yang relevan akan memberikan pedoman bagi perbaikan operasi perusahaan dalam menentukan langkah-langkah yang harus ditempuh agar pekerjaan dapat diselesaikan dengan cara baik, artinya menggunakan sumber-sumber daya perusahaan yang dianggap paling menguntungkan. Terhadap penyimpangan yang mungkin terjadi dalam operasionalnya perlu dilakukan evaluasi yang dapat menjadi masukan berharga bagi penyusunan anggaran selanjutnya.



Sedangkan menurut (Tunggal, 1995), tujuan penyusunan anggaran dalam perusahaan adalah untuk :

1. Menentukan suatu cara yang paling menguntungkan, yaitu usaha-usaha bisa diarahkan pada pencapaian tujuan (*objective*) perusahaan yang telah ditetapkan.
2. Membantu manajemen dalam mengendalikan jalannya perusahaan

Untuk mengoptimalkan kegunaan anggaran, penyusunan anggaran perlu memperhatikan beberapa syarat sebagai berikut :

1. **Realistis.** Artinya tidak terlalu optimis dan tidak terlalu pesimis.
2. **Luwes.** Artinya tidak terlalu kaku, dan mempunyai peluang untuk disesuaikan dengan keadaan yang mungkin berubah. Untuk itu pihak manajemen perlu mengamati perubahan lingkungan yang terus menerus terjadi agar dapat melakukan penyesuaian bilamana diperlukan.
3. **Kontinu.** Artinya membutuhkan perhatian terus menerus dan tidak merupakan suatu usaha yang insidental.

#### **2.1.1.3. Faktor-faktor keberhasilan anggaran**

Menurut (Blocher dkk, 2000) tidak ada karakteristik tunggal yang dapat mendefinisikan keberhasilan anggaran. Meskipun demikian banyak faktor yang secara umum mempengaruhi keberhasilan anggaran, dan yang terpenting adalah anggaran tersebut diterima dan didukung oleh para manajer kunci. Dimana ciri-ciri yang tampak adalah :



1. Anggaran yang sukses sering menjadi anggaran pribadi dari orang-orang yang mempunyai tanggung jawab untuk menjafkannya.
2. Anggaran akan berhasil jika para karyawan merasa bahwa anggaran tersebut merupakan alat perencanaan dan pengkoordinasi yang digunakan untuk membantu melakukan pekerjaan mereka secara lebih baik, dan bukanlah merupakan alat yang menekan mereka untuk memeras energi.
3. Anggaran yang berhasil akan merupakan alat untuk memotivasi kerja sehingga mengarah pada tujuan dan perbaikan organisasi.
4. Serta anggaran yang berhasil akan berisikan informasi yang secara teknis benar dan berisi angka yang akurat.

#### **2.1.1.4. Pengertian Anggaran Perusahaan**

Anggaran perusahaan atau yang lebih sering disebut dengan budget ini mempunyai definisi yang beraneka ragam, namun apabila diamati dengan teliti masing-masing definisi tersebut memiliki pengertian yang hampir sama. Perbedaan yang ada pada umumnya berkisar pada titik berat anggaran tersebut, apakah pada prosedurnya atau pada isi anggaran yang akan disusun. Dari beberapa pendapat tentang pengertian anggaran yang ada, sebenarnya dapat disusun suatu pengertian yang lebih jelas dan sistematis mengenai anggaran tersebut.

Anggaran perusahaan merupakan perencanaan secara formal dari seluruh kegiatan perusahaan didalam jangka waktu tertentu yang dinyatakan dalam unit kuantitatif (moneter). Dari definisi tersebut dapat ditarik suatu kesimpulan bahwa

anggaran perusahaan adalah merupakan suatu perencanaan yang disusun secara formal didalam perusahaan tersebut yang mencakup seluruh kegiatan perusahaan tanpa pengecualian. Dan kegiatan yang direncanakan ini bukanlah tanpa batas waktu, melainkan akan dibatasi untuk jangka waktu tertentu saja. Beberapa hal yang tercakup didalam pengertian anggaran perusahaan adalah sebagai berikut :

a. Perencanaan secara formal

Perencanaan berarti penentuan (sekarang) tentang segala sesuatu yang akan dilaksanakan pada waktu yang akan datang. Anggaran perusahaan merupakan suatu perencanaan secara formal, dengan demikian didalam penentuan tentang segala sesuatu yang akan dilaksanakan perusahaan tersebut dilakukan secara formal, yang dihasilkan dengan pertemuan yang resmi didalam perusahaan tersebut serta dinyatakan dalam bentuk yang tertulis. Hasil pemikiran yang dikeluarkan oleh pimpinan perusahaan sekalipun belum bisa dikatakan sebagai anggaran, sebab hal tersebut hanya berfungsi sebagai bahan masukan atau input didalam penyusunan anggaran perusahaan.

b. Seluruh kegiatan perusahaan

Anggaran perusahaan yang disusun akan mencakup seluruh kegiatan perusahaan. Secara kronologis (ditinjau dari aliran bahan sampai dengan penjualan) dapat disebutkan bahwa terdapat tiga kegiatan utama perusahaan, yaitu kegiatan sebelum produksi, kegiatan produksi, dan kegiatan setelah produksi. Yang termasuk dalam kegiatan sebelum produksi adalah persiapan mesin, persiapan bahan baku (pembelian, penyimpanan, dan lain sebagainya). Sedangkan yang dimaksud dengan kegiatan produksi adalah proses

penambahan manfaat yang dilaksanakan dalam perusahaan tersebut. Dan yang digolongkan kegiatan setelah produksi adalah kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan penjualan produk, berikut kegiatan purna jual produk yang telah dihasilkan.

c. Dalam jangka waktu tertentu

Anggaran perusahaan yang disusun bukannya tidak terbatas waktu, melainkan disusun untuk digunakan dalam jangka waktu tertentu. Lamanya jangka waktu tersebut bergantung pada kebutuhan perusahaan dan kesepakatan yang telah ada didalam perusahaan tersebut.

d. Dinyatakan dalam unit moneter

Kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan sangat beraneka ragam. Oleh karena itu haruslah disusun dalam satu bentuk perencanaan, maka haruslah dipergunakan satuan unit yang sama agar dapat dicapai kemudahan didalam penyusunannya serta kemudahan didalam perbandingannya. Dan satuan yang dapat digunakan untuk mengukur kegiatan yang beraneka ragam tersebut adalah satuan moneter.

#### **2.1.1.5. Jenis-Jenis Anggaran**

Anggaran sebagai alat perencanaan serta pengendalian jangka pendek, merupakan bagian dari perencanaan jangka panjang. Biasanya anggaran disusun dalam jangka waktu 1 (satu) tahun. Tetapi dapat juga dibuat bagian anggaran yang lebih pendek, misalnya bulanan (tergantung dari jenis usaha serta kebutuhannya).

Menurut (Tunggal, 1995: 11) : “... beberapa perusahaan menerapkan **anggaran kontinu**, yaitu 1 bulan/3 bulan ditambahkan tiap bulan/3 bulan. Dengan demikian manajemen terpaksa terus menerus memikirkan dan menambah perencanaan jangka pendeknya.”

Menurut (Blocher dkk, 2000) : “**Anggaran Kontinu (kontinuous budget)**, merupakan sistem penganggaran yang menghasilkan seperangkat anggaran berupa anggaran kuartalan, bulanan, atau tahunan.”

Menurut (Christina dkk.,2001), dalam menyusun anggaran, perusahaan dapat mengacu pada ruang lingkup/intensitas penyusunannya, fleksibilitasnya ataupun periode waktunya.

1. Berdasarkan **ruang lingkup/intensitas penyusunannya**, anggaran dibedakan menjadi :
  - a. **Anggaran Parsial**  
yaitu : anggaran yang ruang lingkupnya terbatas, misalnya anggaran untuk bidang produksi atau bidang keuangan saja.
  - b. **Anggaran Komprehensif**  
yaitu : anggaran dengan ruang lingkup menyeluruh, karena jenis kegiatannya meliputi seluruh aktivitas perusahaan dibidang marketing, produksi, personalia, dan administrasi.
2. Berdasarkan **fleksibilitasnya**, anggaran dibedakan menjadi :
  - a. **Anggaran Tetap (*Fixed Budget*)**

yaitu : anggaran yang disusun untuk periode waktu tertentu dengan volume yang sudah tertentu dan berdasarkan volume tersebut disusun rencana mengenai *revenue*, *cost*, dan *expenses*.

b. Anggaran Kontinyu (*Countinous Budget*)

yaitu : anggaran yang disusun untuk periode waktu tertentu, dengan volume tertentu dan berdasarkan volume tersebut diperkirakan besarnya *revenue*, *cost*, dan *expenses*, namun secara periodik dilakukan penilaian kembali.

3. Berdasarkan periode waktu, anggaran dibedakan menjadi :

- a. Anggaran Jangka Pendek (1 tahun).
- b. Anggaran Jangka Panjang (lebih dari 1 tahun).

#### 2.1.1.6. Keunggulan dan Kelemahan Anggaran

Berdasarkan ulasan yang telah dikemukakan sebelumnya, dapat disimpulkan beberapa keuntungan yang dapat diperoleh bila perusahaan menerapkan penyusunan anggaran yang baik. Beberapa keuntungan tersebut adalah (Christina dkk.,2001) :

1. Hasil yang diharapkan dari suatu rencana tertentu dapat diproyeksikan sebelum rencana tersebut dilaksanakan. Bagi manajemen, hasil proyeksi ini menciptakan peluang untuk memilih rencana yang paling menguntungkan untuk dilaksanakan.



- 2 Dalam menyusun anggaran, diperlukan analisis yang sangat teliti terhadap setiap tindakan yang akan dilakukan. Analisis ini sangat bermanfaat bagi manajemen sekalipun ada pilihan untuk tidak melanjutkan keputusan tersebut.
- 3 Anggaran merupakan penelitian unjuk kerja sehingga dapat dijadikan patokan untuk menilai baik buruknya suatu hasil yang diperoleh.
- 4 Anggaran memerlukan adanya dukungan organisasi yang baik, sehingga setiap manajer mengetahui kekuasaan, kewenangan, dan kewajibannya. Anggaran sekaligus berfungsi sebagai alat pengendalian pola kerja karyawan dalam melakukan suatu kegiatan.
- 5 Mengingat setiap manajer dan atau penyelia dilibatkan dalam penyusunan anggaran, maka memungkinkan terciptanya perasaan ikut berperan serta (*sense of participation*).

Disamping beberapa keunggulan tersebut di atas, terdapat pula beberapa kelemahan antara lain adalah (Christina dkk.,2001) :

1. Dalam menyusun anggaran, penaksiran penaksiran yang dipakai belum tentu tepat dengan keadaan yang sebenarnya.
2. Sering kali keadaan yang digunakan sebagai dasar penyusunan anggaran mengalami perkembangan yang jauh berbeda daripada yang direncanakan. Hal ini berarti diperlukan pemikiran untuk penyesuaian. Kemungkinan ini menghendaki agar anggaran disesuaikan secara berkesinambungan dengan kondisi yang berubah-ubah agar data dan informasi yang diperoleh akurat.



3. Karena penyusunan anggaran melibatkan banyak pihak, maka secara potensial dapat menimbulkan persoalan-persoalan hubungan kerja (*human relation*) yang dapat menghambat proses pelaksanaan anggaran.
4. Penganggaran tidak dapat terlepas dari penilaian subyektif pembuat kebijakan (*decision maker*) terutama pada saat data dan informasi tidak lengkap/cukup.

#### **2.1.1.7. Penggolongan anggaran**

Sebagai alat bantu manajemen, anggaran perusahaan akan dapat mempunyai lingkup yang luas. Seluruh kegiatan yang ada didalam perusahaan akan terkait dengan anggaran perusahaan tersebut. Oleh karena itu maka anggaran perusahaan itu sendiri terdiri dari berbagai macam anggaran yang mempunyai kegunaan sendiri-sendiri. Anggaran yang satu akan dapat berbeda dari segi isi, bentuk, dan kegunaannya dengan anggaran lainnya. Agar tidak terkecoh dengan beragam jenis anggaran yang ada didalam perusahaan, maka perlulah diketahui bagaimana pengolongan anggaran yang benar sehingga tidak menimbulkan kerancuan didalam memisahkan masing-masing anggaran yang ada didalam perusahaan. Seperti kita ketahui didalam perusahaan terdapat anggaran penjualan, anggaran produksi, dan sebagainya. Selain itu dikenal pula anggaran variabel yang juga membahas penjualan perusahaan. Disisi lain juga dikenal pula anggaran taktis yang juga berisikan anggaran penjualan. Sepintas keadaan yang demikian akan membingungkan, namun hal itu sebenarnya semata-mata disebabkan oleh tercampurnya sudut pandang didalam memisahkan anggaran. Sehingga seakan-akan terdapat duplikasi didalam penggolongan anggaran.

Pada umumnya didalam perusahaan, dikenal dua macam bentuk anggaran operasional, yaitu Anggaran Periodik (*Periodical Budget*) dan Anggaran Kontinyu (*Continual Budget*). Perbedaan yang sangat mendasar dari kedua macam anggaran taktis ini adalah terletak pada jangka waktu anggaran serta kapan anggaran tersebut dilakukan, untuk lebih jelasnya akan dijelaskan sebagai berikut :

a. Jangka waktu anggaran

Anggaran periodik pada umumnya akan mempunyai jangka waktu satu tahun, sedangkan anggaran kontinyu mempunyai jangka waktu yang sangat pendek, yaitu beberapa bulan saja atau kurang dari satu tahun.

b. Periode penyusunan anggaran

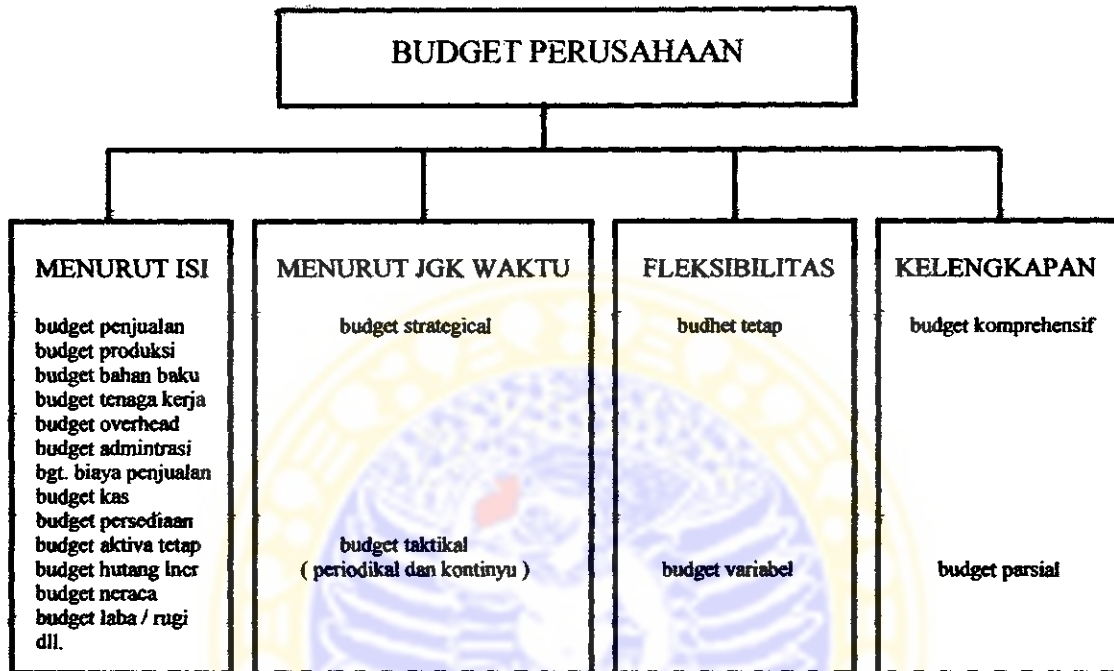
Anggaran periodik disusun pada setiap akhir periode dari periode sebelumnya (sebelum awal periode dari anggaran tersebut digunakan). Sedangkan penyusunan anggaran kontinyu akan dilaksanakan setiap bulan, walaupun jangka waktu anggaran tersebut adalah beberapa bulan. Dengan demikian maka setelah satu bulan pelaksanaan anggaran, segera disusun anggaran yang baru untuk jumlah bulan yang sama. Beberapa bulan dari anggaran yang belum dilalui tersebut akan disusun kembali atau diperbaiki bila dianggap perlu.

c. Frekuensi penyusunan anggaran

Anggaran periodik akan disusun sekali saja untuk satu tahun anggaran, sedangkan anggaran kontinyu akan disusun setiap bulan walaupun jangka waktu anggaran ini beberapa bulan. Dengan demikian dalam anggaran

kontinyu akan dilakukan beberapa kali penyusunan anggaran untuk satu bulan yang sama.

Gambar 2.1



Sumber : Agus Ahyari, "Anggaran Perusahaan" Pendekatan Kuantitatif, 1996, Yogyakarta, Penerbit : BPFE.

### 2.1.2. Anggaran Induk

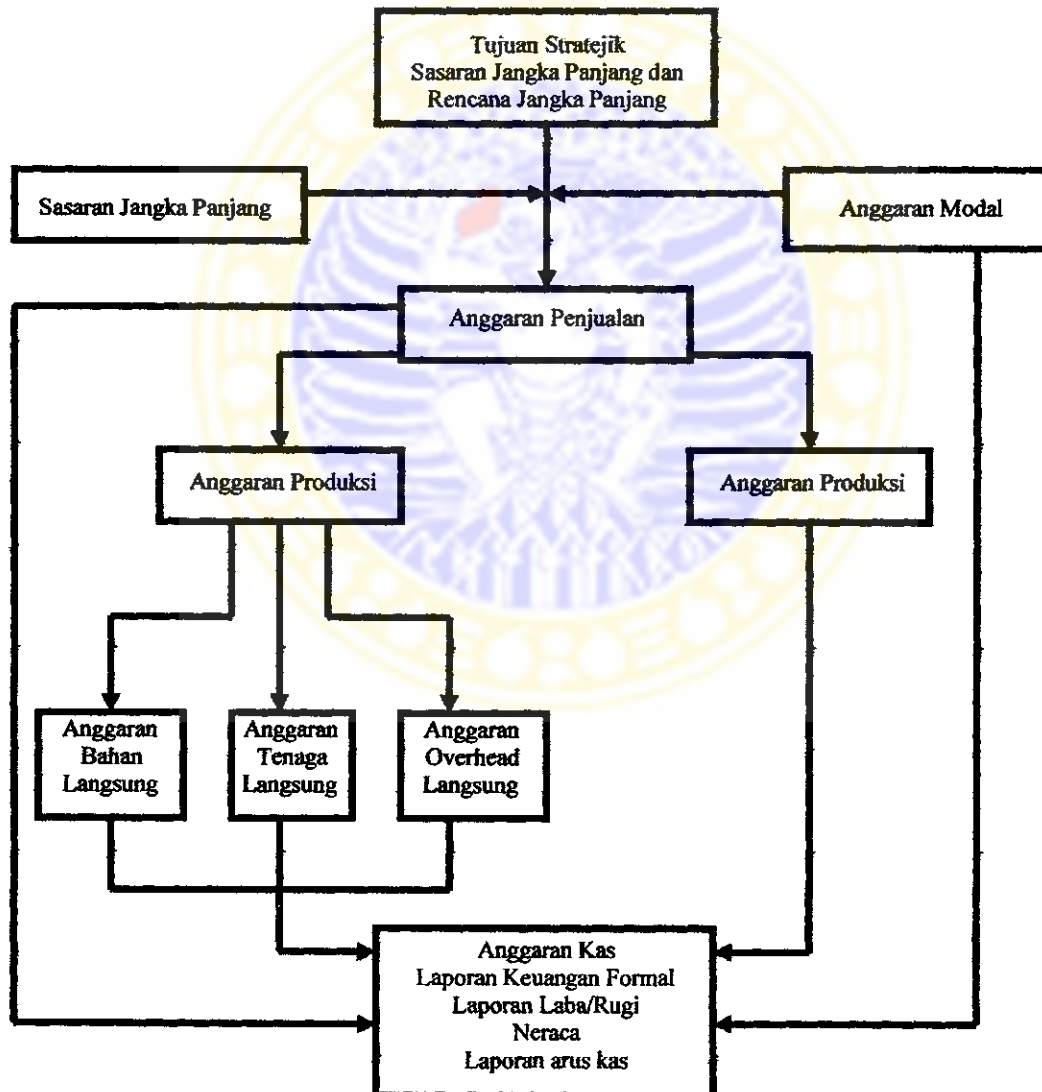
Menurut (Hansen dkk, 2006) Anggaran Induk adalah merupakan rencana keuangan komprehensif bagi organisasi secara keseluruhan. Biasanya anggaran induk digunakan untuk periode satu tahun, sesuai dengan tahun fiskal perusahaan. Dimana anggaran tahunan tersebut dipecah kedalam anggaran kuartal dan bulanan. Penggunaan periode waktu yang lebih kecil memungkinkan para manajer untuk membandingkan data aktual dengan data yang direncanakan dengan lebih sering, sehingga masalah dapat diketahui dan diselesaikan lebih awal.

Anggaran Induk (Blocher dkk, 2000), adalah anggaran operasi untuk satu periode dan berisi banyak anggaran yang saling berkaitan.

Anggaran Induk (*master budget*) merupakan dokumen yang merupakan sandaran bagi organisasi dalam mencapai tujuan strategik dan rencana jangka panjang untuk periode jangka panjang.

Gambar 2.2

### Bagan Anggaran Induk (*master budget*)



Sumber : Blocher dkk, Manajemen Biaya, edisi terjemahan Indonesia, 2000, Jakarta, Penerbit : Salemba Empat.

## 2. Anggaran Pembantu Laba/Rugi

- a. Anggaran penjualan.
- b. Anggaran produksi.
- c. Anggaran biaya distribusi.
- d. Anggaran biaya umum dan administrasi.
- e. Anggaran tipe appropriari/anggaran yang memberikan batas pengeluaran yang diijinkan.

### b. Anggaran Keuangan

1. Anggaran Neraca.
2. Anggaran Pembantu Neraca.
3. Anggaran Variabel.
4. Data statistik pelengkap.
5. Laporan Internal/laporan hasil realisasi anggaran.

### 2.1.3. Anggaran Penjualan

Pentingnya penyusunan Anggaran Penjualan adalah sebagai suatu ramalan penjualan suatu perusahaan. Dengan kata lain dapat digunakan untuk memperkirakan penjualan produk perusahaan di masa yang akan datang. Beberapa faktor yang perlu dipertimbangkan didalam menyusun ramalan penjualan adalah :

1. Tingkat penjualan sekarang dan trend penjualan pada beberapa tahun yang lalu.
2. Kondisi ekonomi dan industri secara umum.



3. Kebijakan penentuan harga jual.
4. Aktivitas advertensi dan promosi.
5. Pesanan yang tidak dapat dipenuhi.

Menurut (Blocher dkk, 2000: 361), *anggaran penjualan* menunjukkan menunjukkan unit penjualan yang diharapkan dengan harga jual yang diharapkan. Anggaran ini merupakan dasar didalam penyusunan anggaran, karena perusahaan dapat melengkapi rencana aktivitas lain hanya setelah perusahaan mengetahui tingkat penjualan yang diharapkan. Adapun contoh anggaran penjualan adalah sebagai berikut :

Gambar 2.3  
Contoh Anggaran penjualan

Anggaran Penjualan Untuk Kuartal yang Berakhir pada Bulan Juni 20X0				
	April	Mei	Juni	Kuartal
Unit penjualan	20.000	25.000	35.000	80.000
Harga jual per unit	x 30	x 30	x 30	x 30
<b>Total penjualan</b>	<b>600.000</b>	<b>750.000</b>	<b>1.050.000</b>	<b>2.400.000</b>

Sumber : Blocher dkk, Manajemen Biaya, edisi terjemahan Indonesia, 2000, Jakarta, Penerbit : Salemba Empat.

Sedangkan menurut (Hansen dkk, 2006: 358), *anggaran penjualan* adalah proyeksi yang disetujui oleh komite anggaran yang menjelaskan penjualan yang diharapkan dalam satuan unit dan uang.

#### 2.1.4. Anggaran Produksi

Kegiatan produksi merupakan kegiatan yang sangat penting didalam struktur perusahaan. Bagi perusahaan-perusahaan yang bergerak didalam struktur pasar



penjual, kegiatan produksi ini justru merupakan kegiatan yang sangat penting. Namun bagi perusahaan-perusahaan yang bergerak dalam struktur pasar pembeli (seperti yang banyak terjadi sekarang), kegiatan ini merupakan kegiatan yang langsung menunjang kegiatan penjualan produk perusahaan, karena produk-produk yang dijual tersebut merupakan hasil kegiatan produksi perusahaan yang bersangkutan. Dengan demikian apabila kegiatan produksi ini mengalami hambatan, maka dengan sendirinya kegiatan penjualan juga akan terhenti.

Sesuai dengan fungsinya yaitu sebagai penunjang kegiatan penjualan produk perusahaan, maka *untuk menentukan besarnya jumlah yang diproduksi tentunya harus mempertimbangkan jumlah yang akan dijual pada periode tersebut*. Disamping jumlah yang akan dijual, maka perubahan persediaan perlu juga untuk dijadikan bahan pertimbangan.

Sedangkan menurut (Tunggal, 1995: 31) “rencana produksi merupakan dasar untuk menyusun anggaran biaya produksi (bahan baku, upah tenaga langsung, dan biaya overhead).” Rencana produksi ini disusun sesuai dengan rencana penjualan dan produksi barang jadi yang telah ditetapkan.

$$\text{Produksi} = \text{Penjualan} + \text{persediaan akhir} - \text{persediaan awal}$$

Jumlah unit yang diproduksi tergantung pada penjualan yang dianggarkan, unit persediaan selesai akhir periode yang diharapkan dan unit persediaan selesai pada awal periode.

Menurut (Blocher dkk, 2000: 362), anggaran produksi merupakan rencana perolehan dan pengkombinasian sumberdaya yang dibutuhkan untuk melaksanakan operasi pemanufakturan yang memungkinkan perusahaan untuk mencapai tujuan penjualannya dan mempunyai sejumlah persediaan yang diharapkan pada akhir periode anggaran.

Persamaan berikut ini menggambarkan penentuan unit yang dianggarkan (blocher dkk, 2000) :

Produksi yang Dianggarkan (dalam unit)	=	Penjualan yang Dianggarkan (dalam unit)	+	Persediaan akhir yang diharapkan (dalam unit)	-	Persediaan Awal (dalam unit)
--	---	---	---	---	---	------------------------------------

Menurut (Hansen dkk,2006), anggaran produksi menjelaskan tentang berapa banyak unit yang harus diproduksi untuk memenuhi kebutuhan penjualan dan memenuhi kebutuhan persediaan akhir.

Unit yang akan diproduksi = Perkiraan penjualan unit + Unit dalam persediaan akhir - Unit dalam persediaan awal
---

Sedangkan menurut (Christina dkk, 2001), anggaran produksi adalah merupakan suatu perencanaan secara terperinci mengenai jumlah unit produk yang akan diproduksi selama periode yang akan datang, dimana didalamnya mencakup rencana mengenai jenis (kualitas), jumlah (kuantitas), waktu (kapan) produksi akan dilakukan

#### **2.1.4.1. Kegunaan Anggaran Produksi**

Secara umum anggaran produksi berguna sebagai pedoman kerja, pengkoordinasian kerja, dan pengawasan kerja. Sedangkan secara khusus anggaran produksi dapat digunakan untuk :

- a. Menunjang kegiatan penjualan, sehingga produk dapat disediakan sesuai dengan waktu yang telah direncanakan.
- b. Menjaga tingkat persediaan yang memadai dengan cara mengusahakan persediaan yang tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil.
- c. Mengatur produksi agar biaya-biaya produksi dapat ditekan seminimal mungkin.

#### **2.1.4.2. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Anggaran Produksi**

Faktor-faktor yang mempengaruhi anggaran produksi antara lain adalah :

- a. Rencana penjualan yang tertuang dalam anggaran penjualan.
- b. Kapasitas mesin dan peralatan.
- c. Tenaga kerja yang dimiliki, terkait dengan kualitas maupun kuantitasnya.
- d. Stabilitas bahan baku.
- e. Modal kerja yang dimiliki.
- f. Fasilitas yang ada.

#### **2.1.4.3. Penyusunan Anggaran Produksi**

Didalam penyusunan anggaran produksi sangat ditentukan sekali oleh kebijakan pimpinan dalam menetapkan pola produksi selama periode yang akan

datang. Pola produksi yang dimaksud adalah perkembangan jumlah unit yang akan diproduksi dari waktu ke waktu selama periode yang akan datang untuk menghadapi pola penjualan. Adapun langkah-langkah didalam penyusunan anggaran produksi (Christina dkk, 2001), adalah sebagai berikut :

- a. Menetapkan kebijakan yang berhubungan dengan tingkat persediaan.
- b. Menetapkan jumlah total masing-masing produk yang harus diproduksi selama periode anggaran.
- c. Menyusun schedule.

#### **2.1.5. Anggaran Bahan Baku**

Bahan baku merupakan salah satu komponen utama didalam pembentukan produk. Sebagaimana diketahui, terdapat tiga komponen utama pembentukan produk, yaitu bahan baku, tenaga kerja langsung, serta overhead. Ketiga komponen ini secara bersama-sama akan melewati proses produksi sehingga akan diperoleh produk perusahaan. Bersamaan dengan bahan baku, dikenal pula bahan-bahan yang lain namun tidak disebut sebagai bahan baku. Bahan-bahan semacam ini lazim disebut sebagai bahan penunjang atau bahan penolong, atau sering disebut juga dengan bahan pembantu. Didalam pembahasan lebih jauh tentang bahan pembantu ini nantinya akan dimasukkan kedalam pembicaraan tentang biaya overhead. Untuk membedakan antara bahan baku dengan bahan pembantu tersebut, bisa ditelusuri dari fungsi dan kegunaan masing-masing bahan yang digunakan dalam proses produksi. Dimana yang dimaksud dengan bahan baku adalah merupakan bahan utama yang dipergunakan dalam proses produksi,

dimana apabila bahan tersebut tidak diperoleh maka proses produksi tidak akan menghasilkan produk akhir. Atau dengan kata lain tanpa adanya bahan baku, maka pembuatan produk tidak akan bisa dilaksanakan. Hal ini sedikit berbeda dengan bahan pembantu. Dimana sesuai dengan namanya bahan pembantu merupakan bahan yang menunjang proses pembuatan suatu produk. Dengan demikian maka apabila bahan penunjang ini tidak diperoleh, proses produksi masih tetap akan menghasilkan produk, namun tentu saja produk yang dihasilkan tidak selengkap dan sebaik apabila bahan pelengkap tersebut tersedia dalam jumlah yang cukup. Dengan demikian ketiadaan bahan penunjang hanya akan mempengaruhi kualitas produk.

Menurut (Blocher dkk, 2000), *Anggaran Pemakaian Bahan Langsung* menunjukkan bahan langsung yang dibutuhkan untuk produksi beserta anggaran biayanya. Dalam hal ini Anggaran Pemakaian Bahan Langsung merupakan titik awal penyusunan anggaran pembelian bahan langsung.

Anggaran bahan baku (Christina dkk.,2001) adalah merupakan penjabaran lebih lanjut dari anggaran produksi, dimana anggaran bahan baku itu sendiri mencakup lebih rinci mengenai jumlah dan jenis bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.

Bahan baku yang digunakan untuk proses produksi terdiri dari dua macam, yaitu bahan baku langsung (*direct material*) dan bahan baku tidak langsung (*indirect material*). Bahan baku langsung adalah bahan baku yang secara langsung berperan dalam proses produksi dan mempunyai hubungan yang sangat erat



dengan jumlah produk yang dihasilkan. Bahan baku tidak langsung adalah bahan baku yang secara tidak langsung ikut berperan dalam proses produksi.

Anggaran bahan baku merencanakan kebutuhan dan penggunaan bahan baku langsung, sedangkan kebutuhan bahan baku tidak langsung akan direncanakan dalam anggaran biaya *Overhead*. Berdasarkan uraian diatas, dapat digaris bawahi bahwa anggaran bahan baku adalah semua anggaran yang berhubungan dengan perencanaan secara lebih terperinci mengenai penggunaan bahan baku untuk proses produksi selama periode yang akan datang.

#### **2.1.5.1. Tujuan Penyusunan Anggaran Bahan Baku**

Tujuan utama pengadaan bahan baku adalah untuk menunjang pefaksanaan proses produksi yang ada didalam perusahaan. Dengan demikian maka berapa banyaknya bahan baku yang akan dibutuhkan bergantung pada seberapa banyak keperluan bahan baku untuk pelaksanaan proses produksi pada periode yang sama. Untuk mengetahui berapa besarnya keperluan bahan baku tersebut, pada umumnya akan digunakan standar penggunaan bahan yang ada didalam perusahaan tersebut. Dimana yang dimaksud dengan standar penggunaan bahan adalah merupakan ketentuan teknis tentang kebutuhan bahan baku didalam proses produksi untuk menghasilkan satu unit produk. Standar penggunaan bahan ini (atau yang sering disebut dengan "*material usage rate*" atau "*standar usage rate*") ini akan sangat dipengaruhi sekali oleh berbagai macam factor, misalnya standar kualitas bahan yang dipergunakan, teknologi yang dipergunakan, dan lain sebagainya.

Menurut (Christina dkk.,2001)Penyusunan anggaran bahan baku sangat membantu manajemen dalam mengambil langkah kebijakan yang berkaitan dengan :

- a. Perkiraan jumlah kebutuhan bahan baku.
- b. Perkiraan jumlah pembelian bahan baku yang diperlukan.
- c. Dasar perkiraan kebutuhan dana dalam pembelian bahan baku.
- d. Dasar penentuan komponen harga pokok produk karena pemakaian bahan baku untuk proses produksi.
- e. Dasar pengawasan penggunaan bahan baku.

#### **2.1.5.2. Elemen-Elemen Dalam Anggaran Bahan Baku**

Anggaran bahan baku meliputi empat sub-anggaran, yaitu anggaran kebutuhan bahan baku, anggaran pembelian bahan baku, anggaran persediaan bahan baku, dan anggaran biaya pemakaian bahan baku (Christina dkk.,2001). Adapun penjelasannya adalah sebagai berikut :

##### **1. Anggaran kebutuhan bahan baku**

Anggaran ini disusun sebagai perencanaan jumlah bahan baku yang dibutuhkan untuk keperluan produksi pada periode mendatang, anggaran ini harus merinci :

- a. Jenis barang jadi yang dihasilkan.
- b. Jenis bahan baku yang digunakan.
- c. Bagian-bagian yang dilalui dalam proses produksi.
- d. Standar penggunaan bahan baku.

Gambar 2.4

**Contoh Anggaran Pembelian Bahan Baku**

<b>Formulasi Anggaran Pembelian Bahan Baku</b>	
Kebutuhan bahan baku .....	XX
Persediaan akhir bahan baku .....	XX +
Jumlah kebutuhan bahan baku .....	XX
Persediaan awal bahan baku .....	XX -
Pembelian bahan baku .....	XX

Sumber : Ellen Christina dkk., *Anggaran Perusahaan : Suatu Pendekatan Praktis*, 2001, Jakarta, Penerbit : PT Gramedia Pustaka Utama.

**3. Anggaran persediaan bahan baku**

Anggaran persediaan bahan baku disusun sebagai suatu perencanaan yang terperinci atas kuantitas bahan baku yang disimpan sebagai persediaan, yang meliputi :

- a. Jenis bahan baku yang digunakan.
- b. Jumlah masing-masing bahan baku yang tersisa sebagai persediaan.
- c. Harga per unit masing-masing jenis bahan baku.
- d. Nilai bahan baku yang tersimpan sebagai persediaan.

Adapun besarnya bahan baku yang harus tersedia untuk kelancaran proses produksi tergantung pada beberapa faktor, seperti :

- a. Volume produksi selama satu periode waktu tertentu.
- b. Volume bahan baku minimal.
- c. Besarnya pembelian yang ekonomis.

- d. Estimasi tentang naik turunnya harga bahan baku pada waktu-waktu mendatang.
- e. Biaya-biaya penyimpanan dan pemeliharaan bahan baku.
- f. Tingkat kecepatan bahan baku menjadi rusak.

#### **4. Anggaran biaya pemakaian bahan baku**

Bahan baku yang dibeli oleh perusahaan, terdiri dari bahan baku yang digunakan dalam proses produksi dan bahan baku yang tersimpan sebagai persediaan.

Anggaran biaya pemakaian bahan baku akan merencanakan nilai bahan baku yang digunakan dan dihitung dalam satuan moneter. Manfaat disusunnya anggaran ini adalah sebagai perhitungan harga pokok produk yang dihasilkan, dan sebagai pengawasan penggunaan bahan baku.

Dengan demikian dalam anggaran biaya bahan baku yang habis dipakai harus diperinci mengenai :

- a. Jenis bahan baku yang digunakan.
- b. Jumlah masing-masing jenis bahan baku yang habis digunakan untuk proses produksi
- c. Harga per unit masing-masing jenis bahan baku
- d. Nilai masing-masing jenis bahan baku yang habis digunakan untuk proses produksi.
- e. Jenis produk yang dihasilkan
- f. Waktu penggunaan bahan baku.

## 2.2. Penelitian Sebelumnya

Penelitian ini dilakukan karena penulis terinspirasi dari beberapa penelitian yang pernah dilakukan sebelumnya oleh peneliti lain dimana sama-sama menggunakan pokok bahasan tentang penganggaran (budgeting), diantaranya adalah penelitian yang dilakukan oleh **Henie Kurniawati** dengan judul ***“Penerapan Anggaran dan Pemanfaatannya sebagai alat pengendalian Manajemen”***, study kasus pada Hotel berbintang 3 dan 4 di Surabaya”. Dimana pada penelitian itu Anggaran digunakan untuk menentukan tujuan dan sasaran Perusahaan. Serta penelitian yang dilakukan oleh **Jairi** dengan judul ***“Anggaran Kas sebagai alat untuk meningkatkan perencanaan dan pengendalian Manajemen”*** pada PT. Bank Perkreditan Rakyat Buduran Delta purnama-Sidoarjo. Dimana Anggaran Kas digunakan untuk mengelola dana Kas pada Bank tersebut.

Berdasarkan kedua topik yang dibaca oleh peneliti, maka penulis ingin mencoba mengangkat topik yang sama, yaitu tentang Penganggaran. Namun sebagaimana kita ketahui macam-macam bentuk anggaran itu sendiri terdiri dari **Anggaran Operasional** (Anggaran Penjualan, Anggaran Produksi, Anggaran Pembelian Bahan Baku, Anggaran Tenaga Kerja, Anggaran Overhead, Dll) serta **Anggaran Keuangan** (Anggaran Kas, Anggaran Neraca, Anggaran Pengeluaran Modal). Dan pada penelitian ini penulis ingin mencoba melakukan pengamatan terhadap penerapan Anggaran Produksi sebagai pengendalian keuangan, serta menjelaskan pengaruh Anggaran Produksi terhadap anggaran lain yang terkait dibawahnya seperti *Anggaran Bahan Baku*, tentu saja dengan obyek penelitian



## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

Adapun susunan metodologi penelitian yang akan diterapkan pada penelitian ini adalah sebagai berikut : (a) pendekatan penelitian, (b) ruang lingkup penelitian, (c) jenis dan sumber data, (d) prosedur pengumpulan data, (e) teknik analisa, (f) jadwal dan tempat penelitian.

#### **3.1. Pendekatan Penelitian**

Pada penelitian ini penulis akan mencoba melakukan pendekatan secara *kualitatif* dengan model *Studi Kasus*. Seperti kita ketahui penelitian kualitatif adalah suatu penelitian yang lebih menitik beratkan pada pengolahan data internal (seperti laporan penjualan), maupun informasi lain (seperti hasil wawancara) pada objek yang diteliti. Dan sesuai dengan rumusan masalah yang ada, yaitu mengenai penerapan Anggaran Produksi maupun Anggaran Pembelian Bahan Baku, maka alasan yang sangat mendasari penelitian ini dilakukan secara kualitatif adalah :

1. Didasarkan atas fakta-fakta yang terjadi pada objek yang diteliti.
2. Data-data yang digunakan untuk penelitian berasal dari Laporan Penjualan dan hasil wawancara.
3. Tidak bertujuan untuk menguji hipotesis.
4. Serta tidak menggunakan perhitungan secara statistik.

Diharapkan dari fakta dan data internal yang telah diperoleh tersebut, peneliti dapat mengetahui tingkat rata-rata penjualan didalam proses bisnisnya. Sehingga

dari hasil pengolahan data tersebut, peneliti akan menawarkan (penyusunan anggaran) yang sesuai dengan norma yang ada. Hingga pada akhirnya solusi penyusunan anggaran yang ditawarkan oleh peneliti tersebut dapat menjadikan pihak manajemen lebih mudah didalam mengontrol keuangan yang ada, serta digunakan sebagai bahan masukan/pertimbangan untuk pengambilan keputusan strategis dimasa yang akan datang.

### 3.2. Ruang Lingkup Penelitian

Dalam penelitian ini, penulis ingin melakukan pembatasan didalam ruang lingkup penelitiannya, yaitu :

1. Mengidentifikasi apakah Restaurant “Excellent Taste” sudah menerapkan anggaran produksi didalam aktivitas bisnisnya.
2. Apabila ternyata belum menerapkan anggaran produksi, maka peneliti akan merancang anggaran produksi sebagai bahan pertimbangan bagi pihak manajemen.
3. Dari anggaran produksi yang ditawarkan, penulis akan mencoba menjelaskan kegunaan anggaran produksi tersebut untuk menyusun anggaran bahan baku, mengingat anggaran bahan baku mempunyai pengaruh didalam kontrol terhadap ragam menu yang ditawarkan oleh Restaurant “Excellent Taste”.

### 3.3. Jenis dan Sumber Data

Dalam penelitian ini jenis data yang akan digunakan sebagai acuan oleh peneliti adalah **Data Primer**. Menurut (Basu Swastha, 1997) Data Primer adalah

memperoleh laporan penjualan perbulan. Selain itu juga mewawancarai beberapa karyawan yang ada di restaurant tersebut, untuk memperoleh informasi tambahan lainnya.

### **3.5. Teknik Analisa**

Analisa yang dimaksud disini adalah dengan mengidentifikasi apakah Restaurant “Excellent Taste” sudah menerapkan prosedur penganggaran produksi yang baik terhadap proses produksinya (diketahui dari hasil wawancara). Jadi apabila memang Restaurant tersebut belum menerapkan prosedur panganggaran produksi yang baik, maka peneliti akan mengolah data-data yang ada untuk dijadikan sebagai dasar penyusunan anggaran produksi. Sehingga dari hasil Anggaran Produksi yang ditawarkan, nantinya dapat dijadikan sebagai tolak ukur didalam penyusunan Anggaran Pembelian Bahan Baku (dalam hal ini untuk menentukan berapa banyak bahan baku makanan atau minuman yang dibutuhkan).

Adapun urutan analisa data untuk menyusun Anggaran Produksi adalah dimulai pada tahapan :

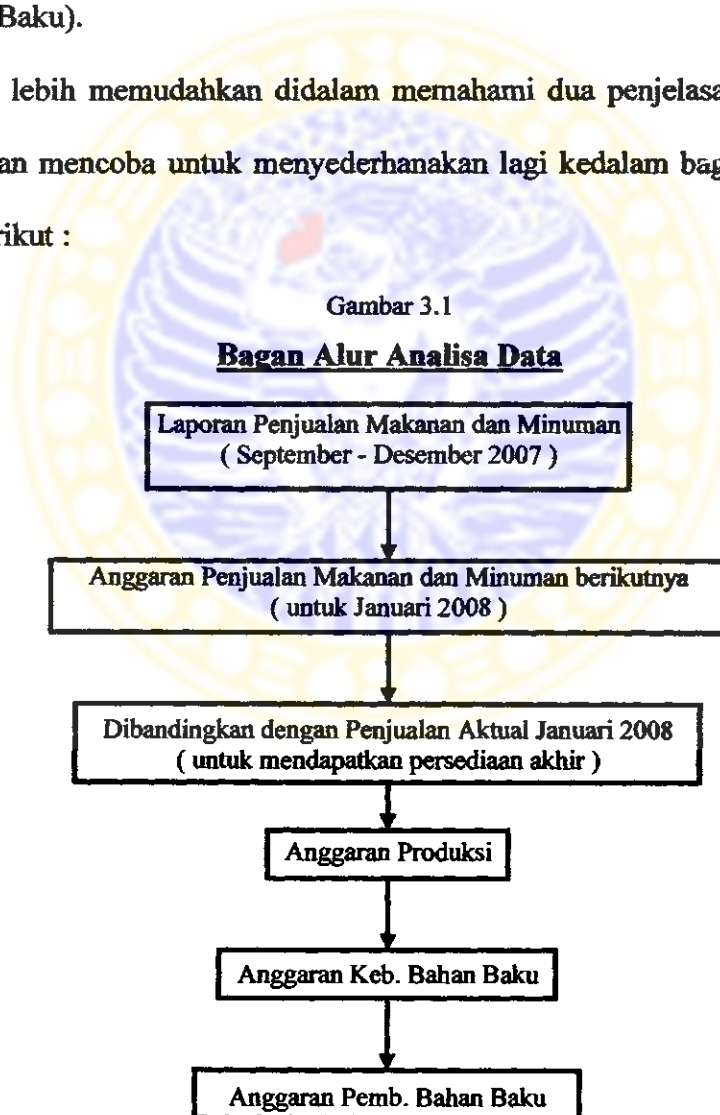
#### **1. Menganalisa Laporan Penjualan.**

Berdasarkan data laporan penjualan yang ada selama beberapa periode terakhir (September - Desember 2007), akan digunakan oleh peneliti untuk perhitungan rata-rata produk yang terjual (dalam hal ini kuantitas produknya). Sehingga dari hasil rata-rata produk yang terjual tersebut dapat dijadikan sebagai acuan untuk perhitungan Anggaran Produksi.

## 2. Menganalisa Hasil Anggaran Produksi.

Dari hasil Anggaran Produksi yang telah disusun sesuai dengan poin diatas, maka tahapan selanjutnya adalah menjabarkan masing-masing bahan baku yang dibutuhkan untuk tiap unit produk yang diproduksi. Sehingga dari situ dapat diketahui berapa banyak bahan baku yang dibutuhkan untuk proses produksi (dimana tahapan ini bertujuan untuk menyusun Anggaran Pembelian Bahan Baku).

Dan untuk lebih memudahkan didalam memahami dua penjelasan diatas, maka peneliti akan mencoba untuk menyederhanakan lagi kedalam bagan alur analisa sebagai berikut :



### **3.6. Jadwal dan Tempat Penelitian**

Adapun dalam penelitian ini penulis menerapkan jadwal penelitian secara berkala. Hal ini dilakukan dengan tujuan untuk melakukan wawancara pendahuluan serta mencari data-data yang ada hubungannya dengan operasional Restaurant “Excellent Taste”. Sehingga dari data-data yang diperoleh tersebut peneliti dapat membuat usulan penyusunan Anggaran Produksi yang akan ditawarkan pada Restaurant “Excellent Taste”.

Sedangkan tempat yang dijadikan objek penelitian oleh penulis adalah Restaurant “Excellent Taste”. Restaurant “Excellent Taste” ini sendiri adalah merupakan salah satu dari 50 perusahaan-perusahaan sejenis yang bergerak dibidang kuliner, yang juga membuka stan di food court “Spicy Kitchen” MATOS (Malang Town Square) tepatnya di Komplek MATOS Lt. III - Malang.



## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1. Gambaran Umum Obyek Penelitian**

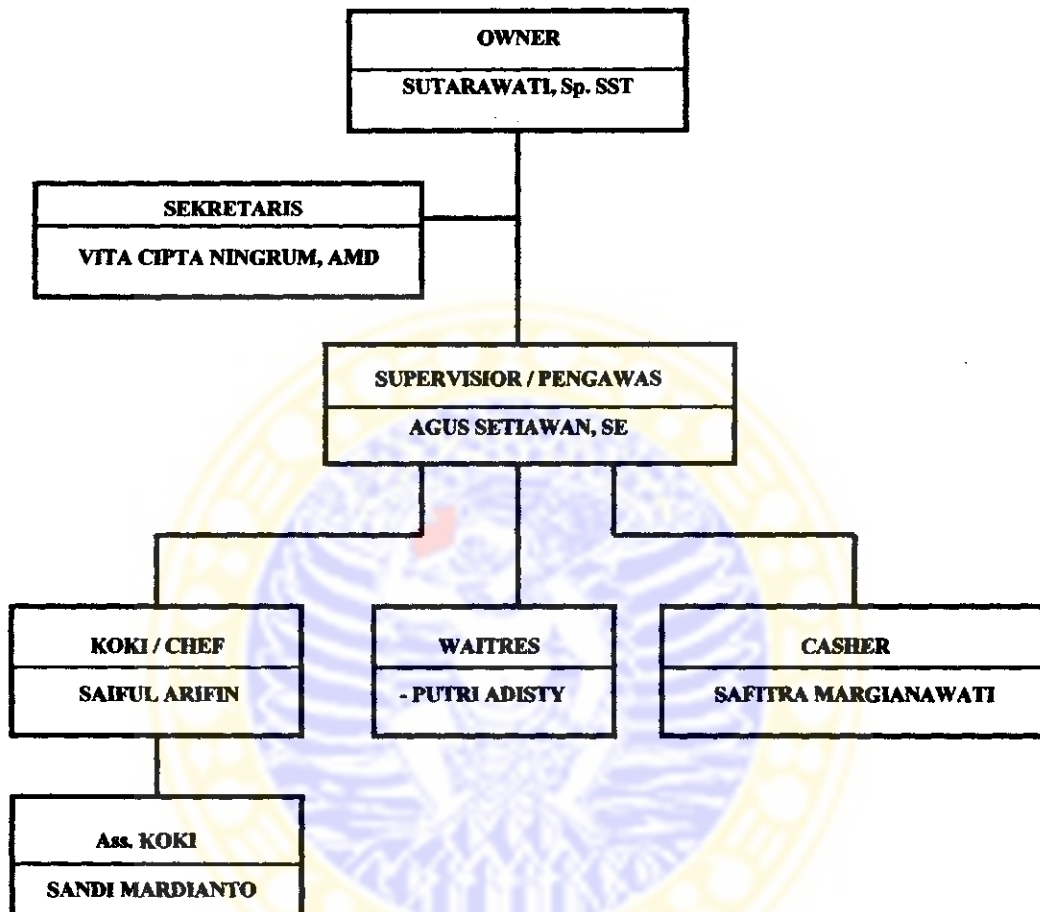
##### **4.1.1. Sejarah Singkat Restaurant “Excellent Taste”**

Restaurant “Excellent Taste” merupakan salah satu pendatang baru dibisnis kuliner di kota Malang. Karena menurut penjelasan dari supervisor restaurant tersebut, restaurant ini mulai berdiri tepatnya pada tanggal 22 Juli 2005, yaitu setelah hampir satu tahun diresmikannya MATOS (Malang Town Square) yang berada di jalan Veteran - Kota Malang (dimana “Malang Town Square” diresmikan tepat pada tanggal 10 Agustus 2004). Restaurant “Excellent Taste” ini sendiri membuka stand\_nya di Food Court “Spicy Kitchen” lantai III MATOS (tepatnya stand nomor 3 dari sebelah kiri), dengan berkantor pusat di Jalan Ijen 51 Malang. Untuk sementara Restaurant “Excellent Taste” sendiri belum berencana membuka cabang, hal itu dilakukan karena untuk lebih memantapkan standar mutu dari restaurant. Meskipun baru dikatakan sebagai pendatang baru, namun jenis menu yang ditawarkan oleh restaurant ini terbilang cukup variatif, karena menu-menu yang ditawarkan meliputi menu khas Thailand, Western, Chinese Food, serta masakan khas Indonesia.

##### **4.1.2. Struktur Organisasi didalam Restaurant “Excellent Taste”**

Adapun susunan organisasi yang ada di Restaurant ini, mulai dari pemilik restaurant hingga para karyawan antara lain meliputi :

Gambar 4.1

**STRUKTUR ORGANISASI**

Sumber : Restaurant "Excellent Taste"

**Keterangan :** secara operasional yang selalu berada di stand restaurant adalah supervisor beserta bagian yang ada dibawahnya. (namun tidak menutup kemungkinan sewaktu-waktu supervisor berada di kantor pusat untuk memberikan laporan)

Jika dilihat dari susunan organisasi yang ada pada Restaurant "Excellent Taste" diatas, dapat dipastikan bahwa pola manajemen yang diterapkan pada Restaurant ini masih bersifat sederhana. Namun pada kenyataannya Restaurant ini tergolong masih bisa survive/bertahan diantara persaingan bisnis serupa di Food Court "Spicy Kitchen" dari pertengahan tahun 2005 hingga saat ini.

### 4.1.3. Ragam Menu Makanan dan Minuman

Adapun berbagai jenis makanan maupun minuman yang ditawarkan di Restaurant “Excellent Taste” (dengan disertai harga) adalah :

Gambar 4.2

<u>Makanan :</u>		<u>Minuman :</u>	
Chicken Lemon	Rp. 22.000,-	Sparkling Soda	Rp. 6.000,-
Butter Milk Chicken	Rp. 24.000,-	Avokado Milky Black	Rp. 8.000,-
Black Mushroom Chicken	Rp. 24.000,-	Ice “ET”	Rp. 7.500,-
Sechuan Paprika Chicken	Rp. 22.000,-	Milk Shake Strawberry	Rp. 8.000,-
Sechuan Paprika Beef	Rp. 22.000,-	Milk Shake Apple	Rp. 8.000,-
Sechuan Chicken Thailand	Rp. 24.000,-	Milk Shake Vanilla	Rp. 8.000,-
Sechuan Beef Thailand	Rp. 24.000,-	Milk Shake Banana	Rp. 8.000,-
Sechuan Mie Seafood	Rp. 22.000,-	Milk Shake Chocklate	Rp. 8.000,-
Sechuan Tofu Japanese Seafood	Rp. 20.000,-	Tropical Fruit Mint	Rp. 8.000,-
Sechuan Chicken Western	Rp. 25.000,-	Capucino Ice	Rp. 8.000,-
Sechuan Beef Western	Rp. 25.000,-	Mocca Combine	Rp. 8.000,-
Mie Mak-mak Ayam	Rp. 22.000,-	Lemon Ice	Rp. 5.000,-
BBQ Ribs	Rp. 25.000,-	Ice Tea	Rp. 4.500,-
Lamb Chop	Rp. 25.000,-	Hot Tea	Rp. 4.000,-
Black Papper Chicken	Rp. 24.000,-	Hot Coffe	Rp. 5.500,-
Chicken Soup	Rp. 20.000,-		
Sweet Corn Soup	Rp. 20.000,-		
Mie Hoon Goreng Seafood	Rp. 22.000,-		
Nasi Goreng Corned Beef	Rp. 24.000,-		
Nasi Goreng Pattaya	Rp. 24.000,-		
Nasi Goreng Kampung	Rp. 22.000,-		
Nasi Goreng Balacan	Rp. 22.000,-		
Nasi Goreng Ikan Asin	Rp. 24.000,-		
Nasi Goreng Seafood	Rp. 24.000,-		
Nasi Goreng Hongkong	Rp. 24.000,-		
Nasi Goreng Thailand	Rp. 24.000,-		
Nasi Goreng “Excellent Taste”	Rp. 24.000,-		

Sumber : Restaurant “Excellent Taste”.

## 4.2. Hasil Analisa

### 4.2.1. Pengamatan Lokasi

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh peneliti terhadap operasional sehari-hari Restaurant “Excellent Taste”, peneliti merasakan ada beberapa kejanggalan yang terjadi pada restaurant tersebut. Hal itu bisa dimaklumi oleh penulis, karena penulis merasa proses manajemen yang diterapkan oleh Restaurant “Excellent Taste” dirasa masih bersifat sederhana dan

kurang fokus didalam mengelola keuangannya. Jika dibandingkan dengan beberapa pesaing yang ada di Food Court “Spicy Kitchen”, seperti :

Gambar 4.3

PARA PESAING YANG ADA DI FOOD COURT “SPICY KITCHEN”	
Jungle Juice “Merlion” Mie Hot plate Resto Bakso Gun Duck Queen HTS California Fried Chicken Ria Rise Chinese Food NasGor Bounty Resto Japanese Bento Mister Baso “Ni Hao Ma” Retail Resto Hot Cui Mie	“Djogdja” Steak and Fast Food “Surya Kuring” Rumah Makan Ihas Betawi Warongku Depot 29 Rumah Bakso Rumah Makan “Prambanan Sari” Mie Kribo Mister Penyet Rompangi Manado Rica-rica “Viva” Chinese Food Red Cherry DII (stand kecil lainnya)

Sumber : Hasil pengamatan langsung di food court “Spicy Kitchen” Malang Town Square.

Dari beberapa pesaing yang ada di Food Court “Spicy Kitchen” diatas seharusnya Restaurant “Excellent Taste” harus bisa memikirkan strategi anggaran produksi yang baik bagi usahanya. Hal itu perlu dilakukan agar segala bentuk pengeluaran dapat terkontrol dengan baik. Karena persaingan didalam dunia usaha itu sangatlah ketat, sehingga apabila Restaurant “Excellent Taste” tidak melihatnya dengan jeli apa saja kelemahan yang ada didalam nya, maka sudah dapat dipastikan akan berpengaruh terhadap eksistensinya didunia bisnis kuliner. Adapun beberapa kejanggalan yang ditemui oleh peneliti setelah melakukan wawancara dengan supervisor maupun karyawan (*kesimpulan dari lampiran hasil wawancara*), antara lain adalah :

1. Pencatatan yang dilakukan atas aktivitas bisnis di Restaurant “Excellent Taste” hanya meliputi Laporan Pengeluaran Usaha, dan Laporan Hasil

- Penjualan. Dengan kata lain pada restaurant tersebut tidak menerapkan pola penganggaran didalam aktivitas bisnisnya.
2. Pembelian bahan baku makanan dan minuman disusun tidak berdasarkan data historis yang ada (tidak didasarkan pada menu apa yang paling banyak diminati pengunjung). Melainkan dibeli atas dasar keputusan kepala koki.
  3. Kebutuhan makan sehari-hari para karyawannya tidak dialokasikan sendiri melalui uang makan harian, melainkan para karyawannya diperbolehkan mengambil langsung dari stok makanan maupun minuman yang ada di restaurant tersebut.

Berdasarkan tiga fakta yang ada penulis merasa ketiga hal tersebut merupakan penghambat didalam kemajuan Restaurant "Excellent Taste", karena penulis mempunyai alasan yaitu :

1. Dengan hanya menyusun Laporan Pengeluaran Usaha, dan Laporan Hasil Penjualan, berarti restaurant itu hanya mencatat penerimaan dan pengeluaran keuangan saja, dengan tidak mempertimbangkan penyusunan anggaran yang berfungsi untuk mengontrol setiap pengeluaran keuangan.
2. Seharusnya keputusan didalam penentuan pembelian bahan baku makanan dan minuman didasarkan pada menu yang paling disukai oleh konsumen/pengunjung (*bukan dari keputusan kepala koki*). Dan hal itu sebenarnya dapat dilihat dari hasil Laporan penjualan yang ada.
3. Dengan adanya pengurangan stock makanan dan minuman yang disebabkan oleh kebutuhan makan sehari-hari karyawan, hal itu bisa berdampak pada ketidak maksimalan produk yang terjual di Restaurant "Excellent taste".



Berdasarkan beberapa kesimpulan yang diperoleh dari pernyataan narasumber, seperti yang terdapat pada penjelasan atas. Peneliti menjadi semakin yakin, bahwa restaurant tersebut belum menerapkan pola anggaran produksi yang baik. Dan kegiatan yang dilakukan hanya semata-mata melakukan pencatatan penerimaan dan pengeluaran keuangan saja.

#### **4.2.2. Analisa Data**

Berdasarkan teknik analisa yang diajukan pada Bab III skripsi ini, peneliti menganggap terdapat keterkaitan antara penyusunan Anggaran Produksi terhadap pengendalian keuangan yang ada di Restaurant “Excellent Taste”. Karena dengan pola Anggaran Produksi yang baik, secara otomatis pengendalian keuangan akan bisa dipantau yang pada akhirnya akan mengurangi pengeluaran usaha. Karena segala bentuk pengeluaran yang dibutuhkan untuk keperluan pembelian bahan baku dapat dikontrol dengan baik, serta rincian pengeluaran yang terjadi selama satu periode dapat ditelusuri kebenarannya, sehingga peluang untuk melakukan kecurangan yang terjadi didalam proses pengadaan/pembelian bahan baku makanan dan minuman dapat terhindari. Hingga pada akhirnya dengan adanya kontrol yang baik didalam proses produksi yang terjadi di Restaurant “Excellent Taste” tersebut, akan dapat meningkatkan daya saing dengan restaurant lain sejenis yang ada di Foot Court “Spicy Kitchen”.

### **4.3. Interpretasi**

#### **4.3.1.1. Pengolahan Data Laporan Penjualan Makanan dan Minuman**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, peneliti memperoleh beberapa data-data pendukung sebagai berikut :

Gambar 4.4  
Laporan Penjualan Aktual  
Bulan September – Desember 2007

Bulan	Makanan	Minuman	Total
September	Rp. 120.858.000	Rp. 38.987.500	Rp. 159.845.500
Oktober	Rp. 122.270.000	Rp. 39.024.500	Rp. 161.294.500
November	Rp. 121.421.000	Rp. 37.728.000	Rp. 159.149.000
Desember	Rp. 121.573.000	Rp. 39.553.000	Rp. 161.126.000

Sumber : Laporan Penjualan Restaurant "Excellent Taste".

Gambar 4.5  
Menu Yang Terjual  
Bulan September – Desember 2007

Bulan	Makanan	Minuman	Total
September	5.204	5.511	10.715
Oktober	5.253	5.498	10.751
November	5.214	5.327	10.541
Desember	5.234	5.587	10.821

Sumber : Laporan Penjualan Restaurant "Excellent Taste".

Dari data diatas (Gambar 4.4 dan 4.5) dapat diketahui, bahwa meskipun secara kuantitas banyaknya menu yang terjual pada bulan Desember lebih banyak dibandingkan dengan bulan Oktober, ternyata besaran rupiah yang dihasilkan pada bulan Desember masih kalah dibandingkan dengan bulan Oktober. Jadi solusi yang dapat diambil untuk mengetahui rata-rata penjualan selama bulan September – Desember 2007 adalah sebagai berikut :

$$\text{Nilai Rata-Rata Penjualan} = \frac{\text{Rp. 159.845.500} + \text{Rp. 161.294.500} + \text{Rp. 159.149.000} + \text{Rp. 161.126.000}}{4}$$

$$= \frac{\text{Rp. 641.415.000}}{4}$$

$$= \text{Rp. 160.353.750}$$

$$\text{Rata-rata Menu Terjual} = \frac{10.715 + 10.751 + 10.541 + 10.821}{4}$$

$$= \frac{42.828}{4}$$

$$= 10.707 \text{ menu. (mencakup makanan dan minuman)}$$

Jadi dari hasil perhitungan rata-rata penjualan selama bulan September – Desember 2007, diperoleh suatu perkiraan banyaknya produk yang terjual sebanyak “10.707 menu” dengan total pendapatan sebesar “Rp. 160.353.750”.

#### 4.3.1.2. Pemisahan Perhitungan Antara Penjualan Makanan dan Minuman

Penjelasan rata-rata penjualan maupun rata-rata menu yang terjual diatas, apabila dijabarkan satu persatu (makanan sendiri, maupun minuman sendiri) adalah sebagai berikut :

$$\text{Rata-rata penj. makanan} = \frac{\text{Rp. 120.858.000} + \text{Rp. 122.270.000} + \text{Rp. 121.421.000} + \text{Rp. 121.573.000}}{4}$$

$$= \frac{\text{Rp. 486.122.000}}{4}$$

$$= \text{Rp. 121.530.500}$$

$$\text{Rata-rata penj. minuman} = \frac{\text{Rp. 38.987.500} + \text{Rp. 39.024.500} + \text{Rp. 37.728.000} + \text{Rp. 39.553.000}}{4}$$

$$= \frac{\text{Rp. 155.293.000}}{4}$$

$$= \text{Rp. } 38.823.250$$

(jadi nilai total rata-rata penjualan makanan dan minuman sebesar “Rp. 160.353.750” , itu berasal dari nilai rata-rata penjualan makanan sebesar “Rp. 121.530.500” ditambah dengan nilai rata-rata penjualan minuman sebesar “Rp. 38.823.250”).

$$\begin{aligned} \text{Rata-rata Makanan yang terjual} &= \frac{5.204 + 5.253 + 5.214 + 5.234}{4} \\ &= \frac{20.905}{4} \\ &= 5.226,25 \text{ (atau dibulatkan menjadi 5.226)} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Rata-rata Minuman yang terjual} &= \frac{5.511 + 5.498 + 5.327 + 5.587}{4} \\ &= \frac{21.923}{4} \\ &= 5.480,75 \text{ (atau dibulatkan menjadi 5.481)} \end{aligned}$$

(Jadi total jumlah menu yang terjual sebanyak “10.707 menu”, itu berasal dari rata-rata menu makanan sebanyak “5.226” ditambah dengan rata-rata menu minuman sebanyak “5.481”).

## 4.3.2. Anggaran Penjualan

### 4.3.2.1. Memasukkan Hasil Olah Data kedalam Anggaran Penjualan

Seperti kita ketahui, sebelum menyusun anggaran produksi terlebih dahulu seorang manajer harus melakukan proyeksi penjualan guna menyusun anggaran penjualan. Namun berhubung jenis produksi yang dilakukan pada restaurant berbeda dengan perusahaan manufaktur, maka proyeksi penjualan yang dilakukan bisa dilihat dari data histories yang ada (yaitu dilihat dari trend rata-rata penjualan beberapa periode yang telah dilalui). Seperti dijelaskan pada poin sebelumnya diatas, hasil dari rata-rata penjualan yang ada, bisa dijadikan sebagai tolak ukur penyusunan anggaran penjualan untuk periode berikutnya (menggunakan periode

bulanan). Adapun formulasi penyusunan anggaran penjualan yang akan ditawarkan oleh peneliti adalah sebagai berikut :

Gambar 4.6

**Hasil Rekap Data Histories**

Hasil Rata-rata penjualan yang diketahui selama Bulan September – Desember 2007			
Dalam unit Moneter		Dalam unit Quantitas	
Makanan	Minuman	Makanan	Minuman
Rp. 121.530.500	Rp. 38.823.250	5.226	5.481
Rp. 160.353.750		10.707 menu	

Berhubung harga masing-masing menu berbeda antara satu menu dengan menu yang lainnya, maka penentuan harga jual per unitnya *diasumsikan* kedalam hasil bagi antara nilai penjualan yang ada dengan banyaknya menu yang terjual, seperti berikut :

$$\text{a. Rata-rata harga per unit Makanan} = \frac{\text{Rp. 121.530.500}}{5.226} = \text{Rp. 23.254,97 (atau dibulatkan menjadi Rp. 23.255)}$$

$$\text{b. Rata-rata harga per unit Minuman} = \frac{\text{Rp.38.823.250}}{5.481} = \text{Rp. 7.083,24 (atau dibulatkan menjadi Rp. 7.083)}$$

Jadi anggaran penjualan yang dapat diperkirakan untuk periode/bulan berikutnya adalah :



Gambar 4.7

<b>Anggaran Penjualan Restaurant "Excellent Taste" Periode Januari 2008</b>		
	<b>Makanan</b>	<b>Minuman</b>
Unit penjualan	5.226	5.481
Harga jual per unit	Rp. 23.255 *	Rp. 7.083 *
<b>Total Penjualan</b>	<b>Rp. 121.530.500</b>	<b>Rp. 38.823.250</b>
* harga perkiraan per unit produk		

Berdasarkan anggaran penjualan diatas (Gambar 4.7), total unit yang terjual pada periode anggaran Januari 2008 dapat dijadikan sebagai indikator titik maksimal produksi Restaurant "Excellent Taste". Jadi penjualan pada bulan Januari 2008 tidak akan melebihi pada poin (5.226 menu pada penjualan Makanan, dan 5.481 menu pada penjualan Minuman), berarti apabila penjualan aktual pada bulan Januari 2008 kurang dari yang dianggarkan, maka *sisa unit yang dianggarkan dapat dijadikan sebagai cadangan Bulan berikutnya*. Begitu pula untuk bulan-bulan (periode) selanjutnya, penyusunan anggarannya dapat dilakukan dengan cara yang sama, yaitu dengan mencari rata-rata penjualan dari beberapa bulan sebelumnya sebagai indikatornya (dalam hal ini peneliti menggunakan perhitungan empat bulan terakhir). Sehingga dari hasil penyusunan anggaran penjualan ini, diharapkan untuk kedepannya Restaurant "Excellent Taste" dapat menentukan perkiraan produk yang akan terjual.

Dari proyeksi penyusunan anggaran penjualan yang ada, maka langkah selanjutnya adalah dengan melakukan perbandingan terhadap penjualan aktual pada bulan yang bersangkutan (yaitu bulan Januari 2008). Adapun langkah-langkah yang dapat dilakukan untuk kroscek data adalah sebagai berikut :

Gambar 4.8  
Laporan Penjualan Aktual  
Bulan Januari 2008

Bulan	Makanan	Minuman	Total
Januari	Rp. 121.443.000	Rp. 38.461.500	Rp. 159.904.500

Sumber : Laporan Penjualan Restaurant "Excellent Taste".

Gambar 4.9  
Menu Yang Terjual  
Bulan Januari 2008

Bulan	Makanan	Minuman	Total
Januari	5.222 menu	5.338 menu	10.560 menu

Sumber : Laporan Penjualan Restaurant "Excellent Taste".

Berdasarkan data laporan penjualan aktual seperti diatas (Gambar 4.8 dan 4.9), maka dapat diketahui selisih menu yang tidak terjual sebagai berikut:

Gambar 4.10  
Selisih Menu Yang Tidak Terjual  
Bulan Januari 2008

Periode	Makanan	Minuman
Yang diAnggarkan	5.226 menu	5.481 menu
Aktual – Januari 2008	5.222 menu	5.338 menu
<b>SELISIH</b>	<b>4 menu</b>	<b>143 menu</b>

Jadi dari ketiga data diatas (Gambar 4.8; Gambar 4.9; dan Gambar 4.10), dapat dikembangkan lagi untuk penyusunan anggaran penjualan maupun anggaran produksi untuk periode Februari 2008. Adapun pengolahan anggaran penjualan untuk bulan Februari 2008 antara lain sebagai berikut :

Gambar 4.11  
Laporan Penjualan Aktual  
Empat Bulan Terakhir

Bulan	Makanan	Minuman	Total
Oktober 2007	Rp. 122.270.000	Rp. 39.024.500	Rp. 161.294.500
November 2007	Rp. 121.421.000	Rp. 37.728.000	Rp. 159.149.000
Desember 2007	Rp. 121.573.000	Rp. 39.553.000	Rp. 161.126.000
Januari 2008	Rp. 121.443.000	Rp. 38.461.500	Rp. 159.904.500

Sumber : Laporan Penjualan Restaurant "Excellent Taste".

**Gambar 4.12**  
**Menu Yang Terjual**  
**Empat Bulan Terakhir**

Bulan	Makanan	Minuman	Total
Oktober 2007	5.253	5.498	10.751
November 2007	5.214	5.327	10.541
Desember 2007	5.234	5.587	10.821
Januari 2008	5.222	5.338	10.560

Sumber : Laporan Penjualan Restaurant "Excellent Taste".

Maka perhitungan rata-rata penjualannya adalah :

$$\text{Rata-rata penjualan} = \frac{\text{Rp. 161.294.500} + \text{Rp. 159.149.000} + \text{Rp. 161.126.000} + \text{Rp. 159.904.500}}{4}$$

$$= \frac{\text{Rp. 641.474.000}}{4}$$

$$= \text{Rp. 160.368.500}$$

$$\text{Rata-rata menu} = \frac{10.751 + 10.541 + 10.821 + 10.560}{4}$$

$$= \frac{42.673}{4}$$

$$= 10.668,25 \text{ (atau dibulatkan menjadi 10.668)}$$

(dengan penjabaran masing-masing menu sebagai berikut)

**1. Penjualan**

$$\text{Rp. 122.270.000} + \text{Rp. 121.421.000} + \text{Rp. 121.573.000} + \text{Rp. 121.443.000}$$

$$\text{Makanan} = \frac{\text{Rp. 486.707.000}}{4}$$

$$= \frac{\text{Rp. 486.707.000}}{4}$$

$$= \text{Rp. 121.676.750}$$

$$\text{Minuman} = \frac{\text{Rp. 39.024.500} + \text{Rp. 37.728.000} + \text{Rp. 39.553.000} + \text{Rp. 38.461.500}}{4}$$

$$= \frac{\text{Rp. 154.767.000}}{4}$$

$$=$$

$$= \text{Rp. 38.691.750}$$

2. **Jumlah Menu**

$$\begin{aligned} \text{Makanan} &= \frac{5.253 + 5.214 + 5.234 + 5.222}{4} \\ &= \frac{20.923}{4} \\ &= \text{5.230,75 (atau dibulatkan menjadi 5.231)} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Minuman} &= \frac{5.498 + 5.327 + 5.587 + 5.338}{4} \\ &= \frac{21.750}{4} \\ &= \text{5.437,5 (atau dibulatkan menjadi 5.437)} \end{aligned}$$

Maka hasil perhitungan tersebut dapat direkap sebagai berikut :

Gambar 4.13

**Hasil Rekap Data Histories**

Hasil Rata-rata penjualan Bulan Oktober 2007 – Januari 2008			
Dalam unit Moneter		Dalam unit Quantitas	
Makanan	Minuman	Makanan	Minuman
Rp. 121.676.750	Rp. 38.691.750	5.231	5.437
Rp. 160.368.500		10.668 menu	

Sehingga, anggaran penjualan yang akan peneliti tawarkan untuk bulan Februari 2008 adalah sebagai berikut :

Gambar 4.14

<b>Anggaran Penjualan Restaurant "Excellent Taste" Periode Februari 2008</b>		
	<b>Makanan</b>	<b>Minuman</b>
Unit penjualan	5.231	5.437
Harga jual per unit	Rp. 23.261 *	Rp. 7.116 *
<b>Total Penjualan</b>	<b>Rp. 121.676.750</b>	<b>Rp. 38.691.750</b>

\* harga perkiraan per unit produk

Jadi berdasarkan dua contoh anggaran penjualan yang telah ditawarkan oleh peneliti, diharapkan dapat digunakan oleh Restaurant "Excellent Taste" untuk menentukan banyaknya produk yang akan dijual untuk periode berikutnya dimasa yang akan datang.

#### 4.3.3. Anggaran Produksi

Pada sub bahasan mengenai anggaran produksi berikut ini, peneliti mencoba mengolahnya berdasarkan selisih anggaran penjualan bulan Januari 2008 dengan penjualan aktual pada bulan tersebut (Gambar 4.10). Namun dalam penelitian ini penyusunan anggaran produksi yang akan dibuat hanya untuk bulan Februari saja, karena data-data aktual yang diperoleh oleh peneliti hanya sampai pada bulan Januari 2008 dan juga penerapan anggaran penjualan yang ditawarkan oleh peneliti baru pada bulan Januari 2008. Sehingga yang diketahui mengenai selisih produk yang tak terjual atas anggaran yang disusun hanya ada pada periode tersebut (Februari). Dan dari hasil pengolahan data yang ada sebelumnya, diketahui beberapa poin penting antara lain :



**1. Menu yang dianggarkan untuk Februari 2008**

**Makanan = 5.231 menu**

**Minuman = 5.437 menu**

*(data diperoleh dari Gambar 4.14)*

**2. Menu yang tidak terjual periode Januari 2008**

**Makanan = 4 menu**

**Minuman = 143 menu**

} → ***(merupakan persediaan awal periode berikutnya)***

*(data diperoleh dari Gambar 4.10)*

Maka anggaran produksi yang hendak peneliti tawarkan adalah sebagai berikut :

Gambar 4.15

<b>Anggaran Produksi Restaurant "Excellent Taste" Periode Februari 2008</b>		
	<b>Makanan</b>	<b>Minuman</b>
Penjualan yang dianggarkan (dalam unit)	5.231	5.437
Persediaan akhir	-	-
Total unit yang dibutuhkan (dikurangi) persediaan awal	5.231 ( 4 )	5.437 ( 143 )
Produksi yang dianggarkan	<u>5.227</u>	<u>5.294</u>

Berdasarkan anggaran produksi yang ditawarkan seperti diatas, dapat diketahui bahwa banyaknya produk yang dianggarkan untuk bulan Februari 2008 adalah :

a. **Makanan = 5.227 menu**

b. **Minuman = 5.294 menu**

Sedangkan untuk persediaan akhir periode tersebut, tidak dapat dilakukan suatu prediksi mengenai besarnya sebelum mendekati akhir periode yang

dianggarkan (*karena pada restaurant, persediaan akhirnya tidak dapat diprediksi secara kasat mata, sebab itu semua berhubungan dengan daya beli dan selera konsumen*). Hal inilah yang terkadang menjadi kendala didalam penyusunan anggaran produksinya, karena secara operasional pola penjualan pada restaurant sangat berbeda dibandingkan dengan perusahaan manufaktur.

#### **4.3.4. Anggaran Bahan Baku**

##### **4.3.4.1. Langkah Awal Menyusun Anggaran Bahan Baku**

Dengan adanya penyusunan anggaran produksi seperti yang dijabarkan pada pokok bahasan sebelumnya, diharapkan dapat memudahkan kita didalam penyusunan anggaran bahan baku berikut ini. Maka langkah-langkah yang harus dilakukan untuk penyusunan anggaran bahan baku adalah sebagai berikut :

1. Menentukan persentase masing-masing menu yang terjual pada periode sebelumnya sebagai skala prioritas penyediaan bahan baku (berdasarkan menu yang paling sering dipesan oleh konsumen), seperti yang tercermin pada laporan penjualan aktual periode Oktober 2007 - Januari 2008.
2. Menentukan banyaknya produksi (baik makanan maupun minuman) untuk periode yang dianggarkan, yang tercermin dari penyusunan anggaran produksi periode Februari 2008.

*(dimana pengolahan data yang ada, akan dijelaskan sebagai berikut)*

Berdasarkan dua olahan data diatas (Gambar 4.16 dan 4.17), maka langkah selanjutnya adalah mencari persentase perproduk makanan dan minuman.

**Gambar 4.18**  
**Persentase Produk Makanan Yang Terjual**  
**Periode Oktober 2007 - Januari 2008**

Nama Menu	Jumlah	Persentase (%)
Chicken Lemon	525	2
Butter Milk Chicken	885	4
Black Mushroom Chicken	1.011	5
Sechuan Paprika Chicken	638	3
Sechuan Paprika Beef	766	4
Sechuan Chicken Thailand	796	4
Sechuan Beef Thailand	846	4
Sechuan Mie Seafood	774	4
Sechuan Tofu Japanese Seafood	597	3
Sechuan Chicken Western	879	4
Sechuan Beef Western	927	4
Mie Mak-mak Ayam	614	3
BBQ Ribs	948	4
Lamb Chop	697	3
Black Papper Chicken	814	4
Chicken Soup	809	4
Sweet Corn Soup	702	3
Mie Hoon Goreng Seafood	588	3
Nasi Goreng Corned Beef	747	4
Nasi Goreng Pattaya	642	3
Nasi Goreng Kampung	668	3
Nasi Goreng Balacan	659	3
Nasi Goreng Ikan Asin	1.169	6
Nasi Goreng Seafood	837	4
Nasi Goreng Hongkong	863	4
Nasi Goreng Thailand	542	3
Nasi Goreng "Excellent Taste"	980	5
<b>Total</b>	<b>20.923</b>	<b>100</b>

Sumber : Laporan Penjualan Restaurant "Excellent Taste".

**Gambar 4.19**  
**Persentase Produk Minuman Yang Terjual**  
**Periode Oktober 2007 - Januari 2008**

Nama Menu	Jumlah	Persentase (%)
Sparkling Soda	1.038	5
Avokado Milky Black	2.524	12
Ice "ET"	1.270	6
Milk Shake Strawberry	1.856	8
Milk Shake Apple	892	4
Milk Shake Vanilla	1.913	9
Milk Shake Banana	913	4
Milk Shake Chocklate	1.957	9
Tropical Fruit Mint	1.088	5
Capucino Ice	2.019	9
Mocca Combine	1.266	6
Lemon Ice	1.506	7
Ice Tea	2.091	10
Hot Tea	762	3
Hot Coffe	655	3
<b>Total</b>	<b>21.750</b>	<b>100</b>

Sumber : Laporan Penjualan Restaurant "Excellent Taste".

Setelah diketahui persentase masing-masing menu, maka langkah selanjutnya adalah dengan cara mengalikannya dengan total produk yang dianggarkan, guna untuk mengetahui banyaknya menu yang disajikan per produknya.

Gambar 4.20  
Perkiraan Produk Makanan Yang diProduksi  
Untuk Periode Anggaran Februari 2008

Nama Menu	Dianggarkan	Persentase	Banyaknya Produk
Chicken Lemon	5.227	2 %	$5.227 \times 2\% = 104,54$ (104)
Butter Milk Chicken	5.227	4 %	$5.227 \times 4\% = 209,08$ (209)
Black Mushroom Chicken	5.227	5 %	$5.227 \times 5\% = 261,35$ (261)
Sechuan Paprika Chicken	5.227	3 %	$5.227 \times 3\% = 156,81$ (157)
Sechuan Paprika Beef	5.227	4 %	$5.227 \times 4\% = 209,08$ (209)
Sechuan Chicken Thailand	5.227	4 %	$5.227 \times 4\% = 209,08$ (209)
Sechuan Beef Thailand	5.227	4 %	$5.227 \times 4\% = 209,08$ (209)
Sechuan Mie Seafood	5.227	4 %	$5.227 \times 4\% = 209,08$ (209)
Sechuan Tofu Japanese Seafood	5.227	3 %	$5.227 \times 3\% = 156,81$ (157)
Sechuan Chicken Western	5.227	4 %	$5.227 \times 4\% = 209,08$ (209)
Sechuan Beef Western	5.227	4 %	$5.227 \times 4\% = 209,08$ (209)
Mie Mak-mak Ayam	5.227	3 %	$5.227 \times 3\% = 156,81$ (157)
BBQ Ribs	5.227	4 %	$5.227 \times 4\% = 209,08$ (209)
Lamb Chop	5.227	3 %	$5.227 \times 3\% = 156,81$ (157)
Black Papper Chicken	5.227	4 %	$5.227 \times 4\% = 209,08$ (209)
Chicken Soup	5.227	4 %	$5.227 \times 4\% = 209,08$ (209)
Sweet Corn Soup	5.227	3 %	$5.227 \times 3\% = 156,81$ (157)
Mie Hoon Goreng Seafood	5.227	3 %	$5.227 \times 3\% = 156,81$ (157)
Nasi Goreng Corned Beef	5.227	4 %	$5.227 \times 4\% = 209,08$ (209)
Nasi Goreng Pattaya	5.227	3 %	$5.227 \times 3\% = 156,81$ (157)
Nasi Goreng Kampung	5.227	3 %	$5.227 \times 3\% = 156,81$ (157)
Nasi Goreng Balacan	5.227	3 %	$5.227 \times 3\% = 156,81$ (157)
Nasi Goreng Ikan Asin	5.227	6 %	$5.227 \times 6\% = 313,62$ (314)
Nasi Goreng Seafood	5.227	4 %	$5.227 \times 4\% = 209,08$ (209)
Nasi Goreng Hongkong	5.227	4 %	$5.227 \times 4\% = 209,08$ (209)
Nasi Goreng Thailand	5.227	3 %	$5.227 \times 3\% = 156,81$ (157)
Nasi Goreng "Excellent Taste"	5.227	5 %	$5.227 \times 5\% = 261,35$ (261)

Gambar 4.21  
Perkiraan Produk Minuman Yang diProduksi  
Untuk Periode Anggaran Februari 2008

Nama Menu	Dianggarkan	Persentase	Banyaknya Produk
Sparkling Soda	5.294	5 %	$5.294 \times 5\% = 264,7$ (265)
Avokado Milky Black	5.294	12 %	$5.294 \times 12\% = 635,28$ (635)
Ice "ET"	5.294	6 %	$5.294 \times 6\% = 317,64$ (318)
Milk Shake Strawberry	5.294	8 %	$5.294 \times 8\% = 423,52$ (423)
Milk Shake Apple	5.294	4 %	$5.294 \times 4\% = 211,76$ (212)
Milk Shake Vanilla	5.294	9 %	$5.294 \times 9\% = 476,46$ (476)
Milk Shake Banana	5.294	4 %	$5.294 \times 4\% = 211,76$ (212)
Milk Shake Chocklate	5.294	9 %	$5.294 \times 9\% = 476,46$ (476)
Tropical Fruit Mint	5.294	5 %	$5.294 \times 5\% = 264,7$ (265)
Capucino Ice	5.294	9 %	$5.294 \times 9\% = 476,46$ (476)
Mocca Combine	5.294	6 %	$5.294 \times 6\% = 317,64$ (318)
Lemon Ice	5.294	7 %	$5.294 \times 7\% = 370,58$ (371)
Ice Tea	5.294	10 %	$5.294 \times 10\% = 529,4$ (529)
Hot Tea	5.294	3 %	$5.294 \times 3\% = 158,82$ (159)
Hot Coffe	5.294	3 %	$5.294 \times 3\% = 158,82$ (159)

Berdasarkan perhitungan perkiraan produk diatas (Gambar 4.20 dan 4.21) ternyata setelah dilakukan pembulatan penuh atas persentase produk makanan dan minuman, jumlah total dari keseluruhan produk sama dengan besaran produk yang dianggarkan. Yaitu untuk produk makanan sebanyak 5.227 menu, sedangkan untuk produk minuman sebanyak 5.294 menu, maka peneliti dapat menyimpulkan bahwa besaran produk yang dianggarkan pada anggaran produksi dapat ditelusuri jumlah masing-masing menunya.

Namun untuk dapat menyusun anggaran bahan baku, peneliti masih harus menelusuri terlebih dahulu bahan baku apa saja yang diperlukan untuk menghasilkan per sajian menu / produk yang diproduksi oleh Restaurant “Excellent Taste” (baik makanan maupun minuman).

#### 4.3.4.2. Penentuan Bahan Baku Yang Diperlukan

Didalam menentukan bahan baku yang diperlukan untuk masing-masing jenis menu yang ditawarkan oleh Restaurant “Excellent Taste”, maka langkah yang diambil oleh peneliti adalah dengan cara memberikan beberapa pertanyaan kepada kepala koki yang ada pada restaurant tersebut. Adapun penjabaran mengenai bahan baku apa saja yang diperlukan, akan dijelaskan sebagai berikut :

Gambar 4.22  
Perkiraan Produk Makanan

Nama Menu	Bahan – bahan	Total Biaya
Chicken Lemon	Daging Ayam ½ kg Jeruk Lemon (diperas) Paprika Merah ½ buah Bawang Bombay ¼ siung Bawang putih 3 siung (plus nasi putih)	Rp. 12.000



<b>Butter Milk Chicken (HP)</b>	Daging Ayam ½ kg Butter 4 sdm Daun Bawang 3 helai Bawang Putih 3 siung (plus nasi putih)	Rp. 12.000
<b>Black Mushroom Chicken (HP)</b>	Daging Ayam ¼ kg Jamur Kancing 5 biji (iris tipis) Bawang Bombay ¼ siung Bawang Putih 3 siung (plus nasi putih)	Rp. 12.000
<b>Sechuan Paprika Chicken (HP)</b>	Daging Ayam ¼ kg Paprika Merah ½ buah Bawang Bombay ¼ siung Bawang putih 3 siung Tomat 1 buah (plus nasi putih)	Rp. 12.000
<b>Sechuan Paprika Beef (HP)</b>	Daging Sapi 1½ ons Paprika Merah ½ buah Bawang Bombay ¼ siung Bawang putih 3 siung Tomat 1 buah (plus nasi putih)	Rp. 14.000
<b>Sechuan Chicken Thailand (HP)</b>	Daging Ayam ¼ kg Bawang Bombay ¼ siung Bawang Putih 3 siung Daun Bawang 3 helai Jahe (secukupnya) (plus nasi putih)	Rp. 12.000
<b>Sechuan Beef Thailand (HP)</b>	Daging Sapi 1½ ons Bawang Bombay ¼ siung Bawang Putih 3 siung Daun Bawang 3 helai Jahe (secukupnya) (plus nasi putih)	Rp. 14.000
<b>Sechuan Mie Seafood (HP)</b>	Udang Kupas Kecil 3 ekor Cumi-cumi Kecil 1 ekor (iris tipis) Mie Telor 2 blok Bawang Putih 3 siung (plus nasi putih)	Rp. 10.000
<b>Sechuan Tofu Japanese Seafood (HP)</b>	Udang Kupas Kecil 3 ekor Cumi-cumi Kecil 1 ekor (iris tipis) Tahu Jepang (secukupnya) Bawang Putih 3 siung (plus nasi putih)	Rp. 10.000
<b>Sechuan Chicken Western (HP)</b>	Daging Ayam ¼ kg Kacang Polong (secukupnya) Bawang Bombay ¼ siung Bawang Putih 3 siung (plus nasi putih)	Rp. 12.000

Sechuan Beef Western (HP)	Daging Sapi 1½ ons Kacang Polong (secukupnya) Bawang Bombay ¼ siung Bawang Putih 3 siung (plus nasi putih)	Rp. 14.000
Mie Mak-mak Ayam	Daging Ayam (secukupnya) Mie Telor 2 blok Bawang Putih 3 siung Daun Prei 1 helai	Rp. 9.000
BBQ Ribs (HP)	Daging Iga Sapi Jamur Kancing 2 biji (iris tipis) Kentang 2 buah Kacang Polong (secukupnya) Wortel 1 buah Jagung serut (secukupnya) Tomat 1 buah Kacang ¼ ons Bawang Putih 3 siung Bawang Bombay ½ siung	Rp. 15.000
Lamb Chop (HP)	Daging Kambing Jamur Kancing 2 biji (iris tipis) Kentang 2 buah Kacang Polong (secukupnya) Wortel 1 buah Jagung serut (secukupnya) Tomat 1 buah Kacang ¼ ons Bawang Putih 3 siung Bawang Bombay ½ siung	Rp. 15.000
Black Papper Chicken (HP)	Daging Ayam ¼ kg Jamur Kancing 5 biji (iris tipis) Lada Hitam (secukupnya) Bawang Putih 3 siung Daun Bawang 3 Helai Jahe (secukupnya) (plus nasi putih)	Rp. 12.000
Chicken Soup	Daging Ayam Wortel 1 buah (potong kecil-kecil) Kentang (potong dadu) Buncis (potong 1 cm)	Rp. 6.500
Sweet Corn Soup	Jagung Serut Telur Ayam 1 biji (dikocok) Bawang Putih 1 siung Tepung Maizena (buat larutan)	Rp. 5.500
Mie Hoon Goreng Seafood	Udang kupas Kecil 2 ekor Cumi-cumi kecil 1 ekor (iris tipis) Telur Ayam 1 biji (orak arik) Mie Hoon 1 bungkus Sawi 2 helai Bawang Putih 2 siung Bawang Merah 1 siung	Rp. 9.500

Nasi Goreng Corned Beef	Daging Cornet Telur Ayam 1 (mata sapi) Bawang Putih 2 siung Bawang Merah 1 siung Nasi Putih	Rp. 9.500
Nasi Goreng Pattaya	Daging Ayam (secukupnya) Jamur Kancing 3 biji (iris tipis) Telur Ayam 1 (mata sapi) Pete 4 biji (iris tipis) Bawang Putih 2 siung Bawang Merah 1 siung Nasi Putih	Rp. 9.000
Nasi Goreng Kampung	Daging Ayam (secukupnya) Telur Ayam 1 biji (orak arik) Kecambah (secukupnya) Sawi 3 helai Kubis (iris tipis) Bawang Putih 2 siung Bawang Merah 1 siung Nasi Putih	Rp. 9.000
Nasi Goreng Balacan	Daging Sapi Cincang (secukupnya) Telur Ayam 1 biji (orak arik) Teri Kecil (secukupnya) Bawang Putih 2 siung Bawang Merah 1 siung Nasi Putih	Rp. 9.500
Nasi Goreng Ikan Asin	Ikan Asin Tebal (potong kecil-kecil) Telur Ayam 1 biji (orak arik) Kacang Polong (secukupnya) Wortel (potong kotak kecil-kecil) Daun Bawang 2 helai Bawang Putih 2 siung Bawang Merah 1 siung Nasi Putih	Rp. 8.000
Nasi Goreng Seafood	Udang Kupas Kecil 5 ekor Cumi-cumi kecil 3 ekor (iris tipis) Telur Ayam 1 biji (orak arik) Kacang Polong (secukupnya) Wortel (potong kotak kecil-kecil) Bawang Putih 2 siung Bawang Merah 1 siung Nasi Putih	Rp. 9.500
Nasi Goreng Hongkong	Daging Ayam Telur Ayam 1 biji (orak arik) Kacang Polong (secukupnya) Wortel (potong kotak kecil-kecil) Bawang Putih 2 siung Bawang Merah 1 siung Nasi Putih	Rp. 9.000

Nasi Goreng Thailand	Daging Ayam (secukupnya) Telur Ayam 1 biji (orak arik) Wortel (potong kotak kecil-kecil) Bawang Putih 2 siung Bawang Merah 1 siung Nasi Putih	Rp. 9.000
Nasi Goreng "Excellent Taste"	Daging Ayam (secukupnya) Daging Sapi (secukupnya) Jamur Kancing 4 biji (iris tipis) Telur Ayam 1 (mata sapi) Kacang Polong (secukupnya) Wortel (potong kotak kecil-kecil) Jagung serut (secukupnya) Nasi Putih	Rp. 10.000

Sumber : Hasil Wawancara dengan Kepala Koki Restaurant "Excellent Taste".

Gambar 4.23  
Perkiraan Produk Minuman

Nama Menu	Bahan – bahan	Total Biaya
Sparkling Soda	Sirup Lemon Air Soda Es Batu	Rp. 3.000
Avokado Milky Black	Alpukat Susu Kental Manis Coklat Simple Sirup Es Serut	Rp. 4.500
Ice "ET"	Alpukat Apel (potong kecil-kecil) Kelapa Muda Mutiarra (secukupnya) Ice Cream Vanilla 1 scop Susu Kental Manis Coklat Simple Sirup Es Serut	Rp. 4.000
Milk Shake Strawberry	Strawbery Ice Cream Vanilla 1 scop Susu Kental Manis Putih Simple Sirup Es Serut	Rp. 4.500
Milk Shake Apple	Apel Malang Ice Cream Vanilla 1 scop Susu Kental Manis Putih Simple Sirup Es Serut	Rp. 4.500
Milk Shake Vanilla	Ice Cream Vanilla 3 scop Susu Kental Manis Putih Simple Sirup Es Serut	Rp. 4.500

Milk Shake Banana	Pisang Raja Ice Cream Vanilla 1 scop Susu Kental Manis Putih Simple Sirup Es Serut	Rp. 4.500
Milk Shake Chocklate	Ice Cream Vanilla 1 scop Susu Kental Manis Coklat Simple Sirup Es Serut	Rp. 4.500
Tropical Fruit Mint	Buah Kaleng (anggur, nanas, lyche) Simple Sirup Air Soda Sirup Mint Es Batu	Rp. 4.000
Capucino Ice	Capucino Shacet Simple Sirup Ice Cream Vanilla 1 scop Es Serut	Rp. 3.500
Mocca Combine	Mocacino Shacet Simple Sirup Ice Cream Vanilla 1 scop Es Serut	Rp. 3.500
Lemon Ice	Jeruk Lemon Simple Sirup Es Batu	Rp. 2.500
Ice Tea	Teh Celup Simple Sirup Es Batu	Rp. 1.500
Hot Tea	The Simple Sirup	Rp. 1.000
Hot Coffe	Kopi Instan Simple Sirup	Rp. 2.000

Sumber : Hasil Wawancara dengan Kepala Koki Restaurant "Excellent Taste".

Jadi dari total biaya perkiraan per masing-masing produk makanan maupun minuman yang ada pada (Gambar 4.22 dan Gambar 4.23) kemudian dikalikan dengan banyaknya jumlah menu yang akan diproduksi untuk periode Februari 2008 (Gambar 4.20 dan 4.21), untuk mengetahui perkiraan besaran keuangan yang dibutuhkan selama periode anggaran tersebut. Maka hasil perhitungannya akan dijelaskan sebagai berikut :



Gambar 4.24  
Biaya Bahan Baku Makanan Yang diAnggarkan

Menu	Biaya per-Porsi	Jumlah Dianggarkan	Total
Chicken Lemon	Rp. 12.000	104	Rp. 1.248.000
Butter Milk Chicken	Rp. 12.000	209	Rp. 2.508.000
Black Mushroom Chicken	Rp. 12.000	261	Rp. 3.132.000
Sechuan Paprika Chicken	Rp. 12.000	157	Rp. 1.884.000
Sechuan Paprika Beef	Rp. 14.000	209	Rp. 2.926.000
Sechuan Chicken Thailand	Rp. 12.000	209	Rp. 2.508.000
Sechuan Beef Thailand	Rp. 14.000	209	Rp. 2.926.000
Sechuan Mie Seafood	Rp. 10.000	209	Rp. 2.090.000
Sechuan Tofu Japanese Seafood	Rp. 10.000	157	Rp. 1.570.000
Sechuan Chicken Western	Rp. 12.000	209	Rp. 2.508.000
Sechuan Beef Western	Rp. 14.000	209	Rp. 2.926.000
Mie Mak-mak Ayam	Rp. 9.000	157	Rp. 1.413.000
BBQ Ribs	Rp. 15.000	209	Rp. 3.135.000
Lamb Chop	Rp. 15.000	157	Rp. 2.355.000
Black Papper Chicken	Rp. 12.000	209	Rp. 2.508.000
Chicken Soup	Rp. 6.500	209	Rp. 1.358.500
Sweet Corn Soup	Rp. 5.500	157	Rp. 863.500
Mie Hoon Goreng Seafood	Rp. 9.500	157	Rp. 1.491.500
Nasi Goreng Corned Beef	Rp. 9.500	209	Rp. 1.985.500
Nasi Goreng Pattaya	Rp. 9.000	157	Rp. 1.413.000
Nasi Goreng Kampung	Rp. 9.000	157	Rp. 1.413.000
Nasi Goreng Balacan	Rp. 9.500	157	Rp. 1.491.500
Nasi Goreng Ikan Asin	Rp. 8.000	314	Rp. 2.512.000
Nasi Goreng Seafood	Rp. 9.500	209	Rp. 1.985.500
Nasi Goreng Hongkong	Rp. 9.000	209	Rp. 1.881.000
Nasi Goreng Thailand	Rp. 9.000	157	Rp. 1.413.000
Nasi Goreng "Excellent Taste"	Rp. 10.000	261	Rp. 2.610.000

**Total Biaya Bahan Baku Makanan**

**Rp. 56.055.000**

Gambar 4.25  
Biaya Bahan Baku Minuman Yang diAnggarkan

Menu	Biaya per-Gelas	Jumlah Dianggarkan	Total
Sparkling Soda	Rp. 3.000	265	Rp. 795.000
Avokado Milky Black	Rp. 4.500	635	Rp. 2.857.500
Ice "ET"	Rp. 4.000	318	Rp. 1.272.000
Milk Shake Strawberry	Rp. 4.500	423	Rp. 1.903.500
Milk Shake Apple	Rp. 4.500	212	Rp. 954.000
Milk Shake Vanilla	Rp. 4.500	476	Rp. 2.142.000
Milk Shake Banana	Rp. 4.500	212	Rp. 954.000
Milk Shake Chocklate	Rp. 4.500	476	Rp. 2.142.000
Tropical Fruit Mint	Rp. 4.000	265	Rp. 1.060.000
Capucino Ice	Rp. 3.500	476	Rp. 1.666.000
Mocca Combine	Rp. 3.500	318	Rp. 1.113.000
Lemon Ice	Rp. 2.500	371	Rp. 927.500
Ice Tea	Rp. 1.500	529	Rp. 793.500
Hot Tea	Rp. 1.000	159	Rp. 159.000
Hot Coffe	Rp. 2.000	159	Rp. 318.000

**Total Biaya Bahan Baku Minuman**

**Rp. 19.057.000**

Dari dua perhitungan diatas (Gambar 4.24 dan gambar 4.25) diharapkan dapat digunakan sebagai dasar penyusunan anggaran pembelian bahan baku makanan maupun minuman. Namun pada kenyataannya, informasi yang diperoleh peneliti dirasa masih ada yang kurang, yaitu tidak dijelaskan mengenai detail bahan baku yang dibutuhkan per-sajian menunya (hal tersebut dapat dimaklumi, karena berhubungan dengan kerahasiaan seorang Koki atas sajiannya). Maka penyusunan Anggaran Pembelian Bahan Baku yang ditawarkan peneliti hanya sebatas perkiraan harga per-menunya (sesuai yang diutarakan oleh Kepala Koki restaurant)

#### **4.3.4.3. Penyusunan Anggaran Pembelian Bahan Baku**

Adapun bentuk Anggaran Bahan Baku yang ditawarkan dalam penelitian ini adalah Anggaran Pembelian Bahan Baku. Sebab peneliti menganggap anggaran yang paling tepat untuk diterapkan pada bahan baku makanan maupun minuman adalah Anggaran Pembelian Bahan Baku. Karena pembelian bahan baku merupakan awal didalam mengontrol keuangan restaurant guna mengetahui biaya produksi per-sajian menu yang disajikan.

Namun sebelum pengolahan data yang ada dimasukkan kedalam format Anggaran Pembelian Bahan Baku, terlebih dahulu harus dicari rupiah yang terdapat pada persediaan awal periode Februari 2008. Dimana terdapat persediaan sebanyak 4 unit pada menu Makanan, dan 143 unit pada menu Minuman. Seperti kita ketahui sebelumnya bahwa harga per-unit baik makanan maupun minuman sangatlah bervariasi, maka langkah yang dapat diambil adalah dengan cara mencari nilai rata-rata dari total menu yang ada.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

Jadi kesimpulan yang dapat ditarik dari hasil analisa maupun pengolahan data yang terdapat pada bab 4 skripsi ini adalah :

1. Terbukti bahwa Restaurant “Excellent Taste” belum menerapkan prosedur Penganggaran pada aktivitas bisnisnya, karena pencatatan yang dilakukan hanya sebatas menyusun laporan penjualan bulanan. Terutama belum menyusun Anggaran Produksi, yang mana seperti kita ketahui anggaran tersebut merupakan Anggaran penentu didalam pembelian bahan baku makanan maupun minuman. Hal itu terbukti karena pola produksi yang diterapkan pada Restaurant “Excellent taste” masih bersifat sederhana, dimana penentuan banyaknya menu yang dihidangkan bukan didasarkan atas selera konsumen, melainkan hanya atas kehendak Kepala Koki restaurant tersebut.
2. Dari hasil penyusunan Anggaran Produksi yang diusulkan oleh peneliti, ternyata dapat pula digunakan sebagai dasar perhitungan maupun penyusunan Anggaran Pembelian Bahan Baku. Namun dalam hal ini peneliti merasa masih belum dapat memaksimalkan penyusunan Anggaran Pembelian Bahan Baku makanan maupun minuman pada Restaurant “Excellent taste”, hal itu disebabkan karena informasi yang diperoleh dari Kepala Koki atas rincian bahan-bahan apa saja yang diperlukan untuk menghasilkan/memproduksi persajian menu (baik makanan maupun minuman) tidak jelaskan secara detail.

Namun hal tersebut bisa saja dimaklumi oleh peneliti karena menyangkut kerahasiaan resep dari Kepala Koki Restaurant “Excellent Taste”.

3. Dengan diterapkannya prosedur Anggaran yang baik (baik Anggaran Penjualan, Anggaran Produksi, maupun Anggaran Bahan Baku) akan dapat lebih memudahkan pihak Restaurant “Excellent Taste” didalam memantau besaran keuangan yang diperlukan selama operasional produksinya (memantau pembelian bahan baku makanan maupun minuman). Dengan kata lain pengendalian keuangan pada restaurant tersebut akan dapat dimaksimalkan.
4. Selain itu, dengan diterapkannya prosedur penganggaran di Restaurant “Excellent Taste” akan memudahkan pihak manajemen didalam memperdiksi menu-menu yang paling disukai oleh konsumen.

Jadi dari keempat alasan ini, peneliti menganggap permasalahan yang ada pada bab 1 skripsi ini terjawab sudah.

## **5.2. Saran**

Saran yang dapat peneliti berikan kepada pihak manajemen Restaurant “Excellent taste” antara lain sebagai berikut :

1. Hendaknya manajemen Restaurant “Excellent taste” untuk sesegera mungkin menerapkan prosedur penganggaran pada aktivitas bisnisnya. Hal itu ditujukan agar segala bentuk pengeluaran restaurant dapat terpantau dengan baik.

2. **Sesegera mungkin Restaurant “Excellent taste” menerapkan Anggaran Produksi yang baik, supaya lebih memudahkan didalam memprediksi perkembangan selera konsumen atas berbagai macam menu yang ditawarkan.**
3. **Selain itu, didalam penyusunan Anggaran Bahan Baku hendaknya lebih diperjelas mengenai bahan-bahan apa saja yang diperlukan per-sajian menunya. Hal itu bertujuan untuk meminimalisir kecurangan yang dilakukan oleh pihak Koki restoran. Sehingga per-detail bahan bakunya dapat ditelusuri harganya, sesuai dengan harga pasar wajar.**

**Jadi berdasarkan ketiga saran diatas, diharapkan dapat digunakan sebagai bahan masukan dan pertimbangan bagi manajemen Restaurant “Excellent taste” didalam mengelola usahanya. Mengingat pesaing yang ada pada Food Court “Spicy Kitchen” juga sangat banyak.**



## DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Ahyari, Agus. 1996. *"Anggaran Perusahaan"*, pendekatan kuantitatif. Penerbit : BPF, Yogyakarta.
- Blocher, Chen, and Lin. 2000. *Manajemen Biaya : dengan tekanan strategik*. Penerbit : Salemba Empat, Jakarta.
- Christina, E., M. Fuad, Sugiarto, dan Edi Sukarno. 2001. *"Anggaran Perusahaan"*, suatu pendekatan praktis. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Hansen, and Mowen. 2006. *Akuntansi Manajemen*. Edisi Ketujuh. Penerbit : Salemba Empat, Jakarta.
- Juwono Slamet, Edy., , Mushlich Anshori, , Tjiptohadi Sawarjuwono, Basuki, , Djoko Moersinto, dan Hermawanto. 2003. Buku Pedoman : "Tata Cara Penulisan Pra-Proposal, Proposal Penelitian, Skripsi, Pembimbingan dan Pengujian Skripsi". Penerbit : Fakultas Ekonomi – Universitas Airlangga Surabaya.
- L. Daft, Richard. 2002. *Manajemen*. Penerbit : Erlangga, Jakarta.
- Swastha, Basu, dan Ibnu Sukotjo. 1997. *Pengantar Bisnis modern*. Penerbit : Liberty, Yogyakarta.
- Tunggal, Amin Widjaja. 1995. *Dasar-dasar Budgeting*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Yin, Robert K., 2004. *Studi Kasus (Desain dan Metode)*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.



Thailand, Western, Chinese, and Indonesian Food

Laporan Penjualan Makanan  
Bulan Oktober 2007

MENU	TANGGAL																															HARGA SATUAN	TOTAL
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
Chicken Lemon	3	0	8	2	0	4	8	6	3	2	3	5	2	5	4	0	3	5	2	9	10	7	5	5	8	5	6	7	3	0	4	Rp 22.000	Rp 2.838.000
Butter Milk Chicken	10	0	14	8	15	6	12	8	10	8	5	10	8	10	8	0	2	2	9	12	18	4	7	7	5	10	10	10	8	0	7	Rp 24.000	Rp 5.808.000
Black Mushroom Chicken	2	0	8	10	11	12	16	3	2	6	10	12	14	18	9	0	4	5	9	13	4	2	3	3	10	12	18	9	14	0	6	Rp 24.000	Rp 5.880.000
Szechuan Paprika Chicken	0	0	12	0	4	17	5	9	0	7	5	4	0	4	10	0	7	0	3	14	8	5	8	8	8	4	4	10	7	0	2	Rp 22.000	Rp 3.630.000
Szechuan Paprika Beef	5	0	8	9	8	10	10	3	5	2	8	8	17	8	8	0	5	4	5	6	6	0	6	6	12	0	8	12	5	0	4	Rp 22.000	Rp 4.136.000
Szechuan Chicken Thailand	7	0	10	10	9	4	8	5	7	4	3	9	10	9	2	0	5	7	10	10	14	4	10	10	13	9	9	9	0	0	2	Rp 24.000	Rp 5.016.000
Szechuan Beef Thailand	3	0	6	4	12	13	12	10	3	0	5	16	4	16	13	0	2	5	9	0	2	5	5	5	2	16	16	10	12	0	5	Rp 24.000	Rp 5.256.000
Szechuan Mie Seafood	8	0	6	13	5	2	14	2	8	8	3	5	13	13	4	0	5	3	7	8	10	6	2	2	3	13	3	18	5	0	0	Rp 22.000	Rp 4.158.000
Szechuan Tofu Japanese Seafood	6	0	0	2	0	13	0	0	6	5	6	0	2	2	8	0	4	9	2	6	15	8	5	5	9	0	9	4	4	0	4	Rp 20.000	Rp 2.700.000
Szechuan Chicken Western	10	0	14	7	13	10	13	4	10	8	4	13	10	13	12	0	13	8	4	9	10	8	0	0	8	16	5	6	0	5	Rp 25.000	Rp 6.075.000	
Szechuan Beef Western	5	0	9	12	9	8	16	14	5	6	7	14	15	14	8	0	3	3	2	5	12	8	4	4	3	8	13	14	15	0	12	Rp 22.000	Rp 6.150.000
Mie Mak-mak Ayam	2	0	6	3	0	14	5	6	2	4	6	6	10	6	0	0	5	9	5	7	9	4	7	14	0	5	2	6	0	0	10	Rp 22.000	Rp 3.410.000
BBO Ribs	5	0	0	10	7	0	15	0	5	3	2	10	12	10	10	14	15	0	6	10	7	2	6	10	5	13	10	8	0	14	Rp 25.000	Rp 5.225.000	
Lamb Chop	0	0	10	4	0	10	10	8	0	4	4	0	14	9	5	0	8	5	4	9	8	9	0	10	5	9	14	9	6	0	0	Rp 25.000	Rp 4.350.000
Black Pepper Chicken	4	0	2	0	8	9	12	5	4	2	2	8	0	8	8	0	8	7	5	6	4	8	10	9	7	10	15	8	15	0	10	Rp 24.000	Rp 4.656.000
Chicken Soup	7	0	0	7	6	10	11	7	7	8	5	6	10	6	6	0	7	7	3	12	17	6	9	8	7	7	10	9	3	0	9	Rp 20.000	Rp 4.200.000
Sweet Corn Soup	2	0	4	9	2	12	8	3	2	2	0	0	9	9	0	0	5	2	9	16	10	9	10	6	2	0	7	16	4	0	10	Rp 20.000	Rp 3.360.000
Mie Hoon Goreng Seafood	3	0	8	10	3	9	0	8	3	5	4	0	10	5	3	0	1	3	2	10	4	3	7	9	0	4	5	13	2	0	7	Rp 22.000	Rp 3.102.000
Nasi Goreng Corner Beef	9	0	6	0	0	10	8	3	9	4	5	7	7	7	10	0	4	9	5	6	13	10	5	5	9	0	10	2	8	0	5	Rp 24.000	Rp 4.224.000
Nasi Goreng Pattaya	8	0	0	5	8	18	3	10	8	7	6	6	5	6	0	0	2	8	0	13	2	5	10	7	0	8	8	13	0	0	10	Rp 24.000	Rp 4.224.000
Nasi Goreng Kampung	3	0	8	4	3	4	10	4	3	8	9	0	10	9	0	0	5	3	4	5	10	10	8	6	8	5	14	14	10	0	3	Rp 22.000	Rp 3.960.000
Nasi Goreng Balakan	9	0	5	0	9	5	5	2	9	9	8	6	8	6	6	0	8	0	7	10	15	6	7	0	5	6	7	0	0	0	0	Rp 22.000	Rp 3.608.000
Nasi Goreng Ikan Asin	10	0	7	14	10	10	15	8	10	8	12	14	12	9	0	12	14	9	8	10	9	8	14	8	6	10	10	15	0	10	Rp 24.000	Rp 6.960.000	
Nasi Goreng Seafood	5	0	0	0	5	12	14	0	5	9	4	0	5	12	6	0	10	13	8	12	12	6	9	9	9	0	5	9	12	0	7	Rp 24.000	Rp 4.800.000
Nasi Goreng Honokona	7	0	6	10	4	9	12	8	7	7	0	10	10	12	0	3	10	3	14	14	12	8	6	8	0	15	8	3	0	6	Rp 24.000	Rp 5.280.000	
Nasi Goreng Thailand	3	0	2	1	2	6	3	5	3	7	9	6	7	6	6	0	2	0	5	0	0	6	9	0	4	9	10	6	5	0	9	Rp 24.000	Rp 3.288.000
Nasi Goreng "Excellent Taste"	6	0	7	10	8	12	8	7	8	6	8	7	10	13	10	0	6	10	6	9	10	12	8	10	6	7	12	9	6	0	16	Rp 24.000	Rp 5.976.000
<b>RUTO</b>																																	<b>Rp 122.370.000</b>

Ketersediaan:  Libur Restaurant

Laporan Penjualan Minuman  
Bulan Oktober 2007

MENU	TANGGAL																															HARGA SATUAN	TOTAL
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
Soekling Soda	10	0	6	5	8	12	10	8	7	8	8	9	10	10	6	0	10	9	8	12	16	5	10	11	8	5	12	16	10	0	5	Rp 6.000	Rp 1.524.000
Avokado Milky Black	13	0	21	20	13	38	42	21	14	13	13	20	43	42	21	0	19	14	13	32	28	18	13	20	15	18	21	19	15	0	18	Rp 8.000	Rp 4.776.000
Ice "ET"	8	0	12	12	12	12	9	12	11	10	7	11	12	12	0	13	7	10	13	12	11	8	12	10	12	15	12	7	0	10	Rp 7.500	Rp 2.280.000	
Milk Shake Strawberry	15	0	16	15	21	28	32	13	15	10	21	13	23	32	16	0	14	13	12	19	20	13	15	15	13	15	23	18	23	0	15	Rp 8.000	Rp 3.984.000
Milk Shake Apple	7	0	8	3	8	13	11	5	4	5	8	5	10	13	10	0	7	6	4	15	10	8	7	8	5	3	15	10	6	0	3	Rp 8.000	Rp 1.736.000
Milk Shake Vanilla	12	0	14	13	16	17	32	19	13	12	14	15	19	17	13	0	10	13	13	23	25	19	12	13	11	13	19	25	19	0	19	Rp 8.000	Rp 3.680.000
Milk Shake Banana	8	0	6	6	9	12	12	6	8	7	9	5	11	12	10	0	6	11	8	14	8	6	6	3	6	10	8	8	0	10	Rp 8.000	Rp 1.864.000	
Milk Shake Chocolate	15	0	20	18	15	20	28	15	12	12	11	14	21	21	0	15	16	12	25	23	21	28	14	15	15	21	23	21	0	20	Rp 8.000	Rp 4.096.000	
Tropical Fruit Mint	8	0	7	8	7	10	10	7	10	15	7	8	10	11	9	0	8	9	7	12	11	13	15	8	15	8	13	9	13	0	13	Rp 8.000	Rp 2.248.000
Caoncho Ice	15	0	18	13	6	23	28	11	11	15	6	18	28	28	20	0	19	28	15	19	25	15	10	20	23	20	28	19	15	0	20	Rp 8.000	Rp 4.128.000
Mocca Combine	10	0	9	6	13	12	19	10	11	10	13	12	19	19	10	0	8	19	11	8	10	10	13	7	10	10	11	10	0	10	Rp 8.000	Rp 2.632.000	
Lemon Ice	12	0	10	20	16	16	12	9	12	9	4	19	12	15	12	0	14	8	4	13	23	12	10	16	17	15	14	13	10	0	9	Rp 5.000	Rp 1.750.000
Ice Tea	13	0	23	26	14	43	19	15	16	14	21	19	30	13	0	15	12	10	30	26	18	12	21	20	19	19	42	19	0	20	Rp 4.500	Rp 2.538.000	
Hot Tea	9	0	3	6	8	9	6	3	5	9	8	7	6	8	9	0	5	4	8	12	9	7	9	2	6	9	8	21	8	0	8	Rp 4.000	Rp 848.000
Hot Coffee	2	0	4	3	7	18	10	6	1	6	7	5	10	10	2	0	3	6	7	13	5	5	6	5	2	2	6	11	6	0	3	Rp 5.500	Rp 940.500
<b>RUTO</b>																																	<b>Rp 39.024.500</b>

Ketersediaan:  Libur Restaurant

Mengesahkan :  
Manajer Operasional

Disusun Oleh :  
Sekretaris

Agus Setiawan, SE  
Cipta Ningrum, AMD



Thailand, Western, Chinese, and Indonesian Food

Laporan Penjualan Makanan  
Bulan November 2007

MENU	TANGGAL																														HARGA SATUAN	TOTAL
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		
Chicken Lemon	3	5	8	6	6	8	4	3	2	4	5	2	0	6	5	5	2	6	4	6	2	4	3	6	10	3	0	5	4	2	Rp	2.838.000
Butter Milk Chicken	9	7	12	15	8	5	7	10	8	13	10	8	0	8	2	4	8	5	7	8	6	8	2	15	18	9	0	4	2	10	Rp	5.472.000
Black Mushroom Chicken	10	3	16	20	3	10	6	2	10	12	18	6	0	14	5	9	14	10	6	3	10	9	4	20	10	10	0	9	8	13	Rp	6.480.000
Sechuan Paprika Chicken	4	8	5	0	9	8	2	0	0	3	4	7	0	4	0	8	6	8	2	9	2	10	7	0	8	4	0	8	6	3	Rp	2.838.000
Sechuan Paprika Beef	2	6	10	18	3	12	4	5	9	6	8	2	0	3	4	3	17	8	4	3	0	8	5	18	6	2	0	3	7	5	Rp	3.982.000
Sechuan Chicken Thailand	8	10	8	6	5	13	2	7	10	12	9	4	0	13	7	5	10	9	2	5	6	2	5	6	14	8	0	5	5	10	Rp	4.944.000
Sechuan Beef Thailand	6	5	12	14	10	2	5	3	4	17	16	0	0	5	2	3	4	16	5	10	8	13	7	14	0	6	0	3	3	5	Rp	4.752.000
Sechuan Mie Seafood	4	2	14	15	2	3	0	8	13	10	13	8	0	6	3	5	13	15	8	2	3	4	5	15	10	4	0	5	2	7	Rp	4.422.000
Sechuan Tofu Japanese Seafood	7	5	0	6	0	9	4	6	2	4	2	5	0	3	9	5	2	17	3	0	9	8	4	6	15	7	0	5	8	2	Rp	3.060.000
Sechuan Chicken Western	5	0	10	8	4	8	5	10	7	14	13	8	0	2	8	8	10	10	10	4	10	12	6	8	13	5	0	8	6	4	Rp	5.400.000
Sechuan Beef Western	7	4	16	12	14	3	10	5	12	15	14	6	0	6	3	6	15	4	2	14	12	8	3	12	12	3	0	6	4	2	Rp	5.800.000
Mie Mak-mak Ayam	0	7	5	0	6	0	12	2	3	2	6	4	0	5	9	4	10	8	5	6	6	0	5	0	9	0	0	4	7	5	Rp	2.860.000
BBO Ribs	10	12	18	14	6	10	15	2	10	10	12	13	0	11	7	9	15	10	14	0	2	10	9	6	15	5	8	9	14	11	Rp	6.975.000
Lamb Chop	9	3	8	6	4	5	5	0	4	9	8	3	0	0	9	8	10	9	0	8	0	5	8	9	10	0	0	6	4	4	Rp	3.900.000
Black Pepper Chicken	3	5	14	16	12	7	7	5	0	8	5	2	0	4	8	3	11	8	16	5	10	8	6	12	4	0	3	12	5	Rp	4.992.000	
Chicken Soup	8	10	8	10	5	7	7	7	7	6	7	6	0	7	6	4	12	6	7	7	9	6	7	12	11	7	0	4	3	9	Rp	4.080.000
Sweet Corn Soup	5	6	12	8	11	2	2	5	9	9	8	2	0	8	9	2	8	9	5	3	10	0	5	16	8	2	0	2	9	10	Rp	3.740.000
Mie Hoon Goreng Seafood	2	6	8	5	6	0	3	3	10	3	5	5	0	3	8	0	5	3	8	7	3	1	10	0	3	0	8	2	2	2	Rp	2.280.000
Nasi Goreng Corned Beef	5	4	10	7	8	9	9	0	10	10	4	0	9	10	6	8	7	9	3	5	10	4	6	8	9	0	6	5	5	Rp	4.680.000	
Nasi Goreng Pattaya	5	7	6	3	5	0	9	8	4	5	5	8	7	0	8	5	2	3	6	8	10	10	0	2	13	3	8	8	2	0	Rp	3.432.000
Nasi Goreng Kampung	4	5	6	12	2	8	3	4	10	0	5	0	10	5	5	10	9	4	4	8	0	5	5	10	3	0	5	4	8	Rp	3.432.000	
Nasi Goreng Balacan	9	3	0	2	5	5	0	5	0	6	10	6	0	9	6	8	5	6	9	2	7	6	8	10	5	9	0	8	7	7	Rp	3.886.000
Nasi Goreng Ikan Asin	8	13	14	17	10	8	14	11	14	9	20	10	0	10	9	7	15	12	15	8	8	9	12	8	18	10	0	7	15	12	Rp	7.752.000
Nasi Goreng Seafood	10	3	9	13	5	9	13	10	0	6	10	7	0	12	6	14	12	3	0	9	6	6	12	14	5	0	6	10	8	Rp	5.376.000	
Nasi Goreng Hongkong	5	9	6	8	7	8	10	4	10	12	2	8	0	7	12	4	12	10	10	8	8	12	3	14	12	7	0	4	3	3	Rp	2.400.000
Nasi Goreng Thailand	3	4	0	3	5	4	0	7	7	8	13	2	0	3	6	7	3	6	3	5	9	6	2	0	3	3	0	7	5	5	Rp	2.400.000
Nasi Goreng "Excellent Taste"	9	7	10	8	3	6	10	8	10	12	14	5	0	8	12	5	8	13	9	7	8	10	6	9	8	8	0	5	6	10	Rp	5.616.000
																Bruto														Rp	121.421.000	

Keterangan :  Libur Restaurant

Laporan Penjualan Minuman  
Bulan November 2007

MENU	TANGGAL																														HARGA SATUAN	TOTAL
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		
Sparkling Soda	10	5	17	15	6	9	10	5	11	16	10	8	0	10	5	8	8	10	9	7	10	11	8	16	15	11	0	5	10	5	Rp	1.590.000
Avokado Milky Black	18	13	30	40	21	14	19	18	16	28	43	13	0	13	20	15	49	32	14	17	17	20	15	19	40	18	0	11	18	16	Rp	4.856.000
Ice "ET"	10	9	15	16	12	10	13	12	12	11	10	0	8	12	10	16	11	7	8	8	12	10	12	16	9	0	12	11	9	Rp	7.500.000	
Milk Shake Strawberry	13	12	23	20	16	19	14	15	15	20	23	12	0	15	15	12	12	15	13	15	15	13	18	20	13	0	6	15	12	Rp	3.488.000	
Milk Shake Apple	6	8	15	9	8	8	7	3	8	10	10	4	0	7	3	4	13	8	6	6	7	8	5	10	9	8	0	5	8	10	Rp	8.000.000
Milk Shake Vanilla	12	17	22	25	14	16	10	13	19	25	19	13	0	12	13	13	16	20	13	12	16	13	11	25	36	12	0	12	12	17	Rp	8.000.000
Milk Shake Banana	8	9	10	8	6	5	6	6	6	8	11	8	0	8	6	8	12	11	4	8	6	3	8	8	4	0	11	7	9	Rp	8.000.000	
Milk Shake Chocolate	11	14	24	20	18	15	18	15	23	21	10	0	0	28	21	12	20	25	16	13	15	14	15	23	20	10	0	8	13	14	Rp	8.000.000
Tropical Fruit Mint	7	10	12	12	7	8	8	8	15	11	10	7	0	15	13	7	11	14	9	6	8	8	10	9	12	5	0	10	6	10	Rp	8.000.000
Capucino Ice	15	12	19	20	6	15	19	13	15	25	28	15	0	23	15	15	25	25	28	15	23	20	12	19	20	12	0	20	12	16	Rp	8.000.000
Mocca Combine	10	10	8	6	13	10	8	6	10	10	19	11	0	10	10	11	10	17	19	13	12	7	8	11	6	8	0	13	9	10	Rp	8.000.000
Lemon Ice	12	13	16	18	10	16	20	10	9	23	12	13	0	17	15	12	23	23	8	9	17	16	13	13	18	10	0	9	16	13	Rp	5.000.000
Ice Tea	20	19	30	35	14	15	15	20	16	15	19	10	0	20	18	10	16	21	12	17	18	21	16	42	35	16	0	13	14	19	Rp	4.500.000
Hot Tea	6	5	7	8	2	5	2	8	9	6	8	0	0	6	6	8	6	4	4	6	7	2	5	21	8	6	0	6	5	5	Rp	4.000.000
Hot Coffee	5	6	6	6	7	5	3	3	7	5	10	7	0	2	5	7	5	5	6	5	5	5	1	11	6	5	0	9	6	6	Rp	874.500
																Bruto														Rp	37.728.000	

Keterangan :  Libur Restaurant

Mengerahui :  
Manajer Operasional

Disusun Oleh :  
Sekelompok

Agus Setiawan, SE

Yuda Cipta Ningrum, AMD







Thailand, Western, Chinese, and Indonesian Food

Laporan Penjualan Makanan  
Bulan Januari 2008

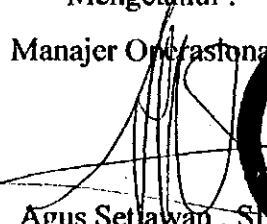
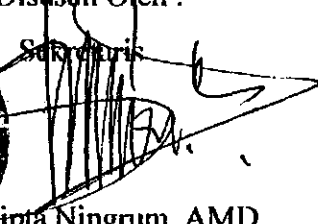
MENU	TANGGAL																															HARGA SATUAN	TOTAL
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
Chicken Lemon	5	2	9	5	8	4	0	0	5	3	2	4	8	3	3	5	6	8	8	4	2	0	4	2	5	2	7	4	3	5	3	Rp 22.000	Rp 3.014.000
Butter Milk Chicken	3	4	8	7	12	13	5	0	10	5	8	6	12	2	2	7	8	5	12	13	8	0	7	8	4	8	10	2	2	2	5	Rp 24.000	Rp 4.752.000
Black Mushroom Chicken	9	2	3	3	16	12	10	0	12	10	10	12	16	4	4	3	3	10	16	12	10	0	6	6	9	14	9	8	4	5	6	Rp 24.000	Rp 5.856.000
Sechuan Panrika Chicken	10	5	9	8	5	3	8	0	4	5	0	17	5	7	7	8	9	8	5	3	0	0	2	7	8	0	10	6	7	0	4	Rp 22.000	Rp 3.740.000
Sechuan Paorika Beef	6	0	3	6	10	6	12	0	0	8	9	10	10	5	5	6	3	12	10	6	9	8	4	2	3	17	12	7	5	4	7	Rp 22.000	Rp 4.334.000
Sechuan Chicken Thailand	2	4	5	10	8	12	13	0	9	3	10	4	8	5	5	10	5	13	8	12	10	0	2	4	5	10	9	5	5	7	5	Rp 24.000	Rp 4.992.000
Sechuan Beef Thailand	0	5	10	5	12	17	2	0	16	5	4	13	12	7	10	5	10	2	12	17	4	0	5	0	3	4	10	3	7	2	8	Rp 24.000	Rp 5.040.000
Sechuan File Seafood	5	6	2	2	14	10	3	0	13	3	13	2	14	5	5	2	2	3	14	10	0	0	0	8	5	13	18	2	5	3	6	Rp 22.000	Rp 4.136.000
Sechuan Tofu Japanese Seafood	7	9	5	5	0	4	9	0	0	6	2	13	0	4	4	5	0	9	0	4	4	0	4	5	5	2	4	8	4	9	4	Rp 20.000	Rp 2.700.000
Sechuan Chicken Western	2	8	0	0	10	14	8	0	10	4	7	10	13	6	13	0	4	8	10	14	7	0	5	8	8	10	5	6	6	8	2	Rp 25.000	Rp 5.150.000
Sechuan Beef Western	4	8	4	4	16	15	3	0	8	7	12	8	16	3	3	4	14	3	16	15	2	0	18	6	6	15	14	4	3	3	8	Rp 25.000	Rp 5.850.000
File Hak-mak Ayam	5	4	7	7	5	2	0	0	5	2	10	0	15	9	14	2	0	0	15	14	2	0	15	10	9	12	10	14	9	7	5	Rp 22.000	Rp 3.718.000
BRO Ribs	9	7	2	2	18	14	10	0	5	6	3	14	5	5	5	7	6	0	5	2	13	0	12	4	4	10	6	7	5	9	6	Rp 25.000	Rp 6.275.000
Lamb Chop	3	9	0	0	8	6	5	0	9	4	4	10	8	8	0	8	0	5	10	6	7	0	7	6	4	12	11	7	8	6	5	Rp 25.000	Rp 4.500.000
Black Panoy Chicken	5	8	5	10	14	5	7	0	10	2	0	6	12	8	8	10	5	7	14	5	12	0	5	0	8	9	9	4	8	9	0	Rp 24.000	Rp 5.280.000
Chicken Soup	8	5	10	6	7	8	0	0	7	9	5	12	10	4	6	7	0	7	8	7	3	0	7	6	4	12	11	7	8	6	5	Rp 20.000	Rp 4.060.000
Sweet Corn Soup	5	3	8	9	12	8	6	0	2	10	1	13	8	3	2	9	4	3	12	3	10	0	7	0	2	16	8	3	6	6	2	Rp 20.000	Rp 3.520.000
File Hoon Goreng Seafood	2	9	6	3	8	5	9	0	0	7	4	10	5	8	5	10	8	8	5	4	0	3	0	8	10	0	8	4	9	3	0	Rp 22.000	Rp 3.718.000
Nasi Goreng Corned Beef	5	10	4	10	10	10	5	0	9	5	2	6	7	5	4	0	6	3	10	11	0	0	5	7	6	6	8	3	7	5	9	Rp 24.000	Rp 4.272.000
Nasi Goreng Pattaya	5	2	7	5	6	8	5	0	10	5	8	3	7	5	0	10	6	10	10	0	0	5	6	2	13	3	10	5	7	8	0	Rp 24.000	Rp 3.936.000
Nasi Goreng Kamouna	4	8	5	3	6	0	6	0	8	8	8	5	12	5	5	4	8	4	6	12	4	0	4	0	5	5	9	4	3	6	3	Rp 22.000	Rp 3.520.000
Nasi Goreng Balacan	9	0	3	6	0	10	0	0	5	7	12	10	2	6	6	0	5	2	0	9	7	0	9	6	8	9	5	2	13	0	9	Rp 22.000	Rp 3.520.000
Nasi Goreng Ikan Ash	8	8	0	9	14	20	8	0	8	8	6	8	17	5	10	14	7	8	14	6	9	0	8	12	7	8	18	8	3	14	10	Rp 24.000	Rp 6.600.000
Nasi Goreng Seafood	3	5	3	6	9	10	9	0	9	9	3	12	13	6	7	0	0	0	9	12	8	0	10	18	6	12	14	0	9	9	5	Rp 24.000	Rp 4.992.000
Nasi Goreng Honokono	5	0	9	10	6	2	6	0	8	8	2	14	8	7	8	10	6	8	16	13	0	5	0	4	14	12	8	4	6	7	0	Rp 24.000	Rp 4.848.000
Nasi Goreng Thailand	3	4	4	6	0	13	0	0	4	9	6	0	3	5	2	7	2	5	0	10	5	0	3	6	6	0	3	5	3	0	3	Rp 24.000	Rp 2.808.000
Nasi Goreng "Excellent Taste"	9	6	7	12	12	13	10	0	6	8	4	13	15	8	5	10	7	7	13	14	6	0	9	10	5	12	10	7	7	10	8	Rp 24.000	Rp 6.312.000
																Bruto	Rp 121.443.000																

Keterangan:  Libur Restaurant

Laporan Penjualan Minuman  
Bulan Januari 2008

MENU	TANGGAL																															HARGA SATUAN	TOTAL
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
Sparkling Soda	5	8	5	9	12	15	7	0	10	5	9	8	10	10	4	6	3	5	12	10	10	0	5	10	8	10	16	10	9	8	10	Rp 6.000	Rp 1.494.000
Avokado Milk Black	13	15	18	16	32	40	18	0	19	18	15	49	42	13	24	21	13	20	30	49	15	0	18	18	13	42	19	20	13	17	15	Rp 8.000	Rp 5.240.000
Ice "ET"	9	9	11	7	13	16	14	0	10	12	7	16	12	8	15	12	10	12	15	16	7	0	12	10	12	12	8	10	9	12	0	Rp 7.500	Rp 2.460.000
Milk Shake Strawberry	12	13	7	13	19	18	15	0	13	15	18	12	32	15	11	16	12	15	23	12	17	0	15	11	14	24	20	16	19	13	15	Rp 8.000	Rp 3.610.000
Milk Shake Apple	8	5	8	6	15	9	4	0	5	8	6	9	8	7	6	8	6	3	10	13	6	0	3	8	8	11	10	3	8	5	8	Rp 8.000	Rp 1.712.000
Milk Shake Vanilla	17	16	19	13	23	29	18	0	25	16	13	16	32	12	13	14	15	13	22	16	19	0	13	12	16	32	25	15	12	20	12	Rp 8.000	Rp 4.144.000
Milk Shake Banana	9	6	6	11	14	8	0	0	3	11	8	10	9	8	4	6	8	10	12	8	0	6	7	9	12	12	6	5	6	7	0	Rp 8.000	Rp 1.880.000
Milk Shake Chocolate	10	15	17	18	25	26	17	0	20	14	15	20	21	18	11	20	11	21	24	20	10	0	12	10	12	23	28	12	10	13	16	Rp 8.000	Rp 3.912.000
Tropical Fruit Mint	6	7	8	10	12	9	8	0	10	7	5	15	16	8	8	5	7	9	14	16	8	0	8	7	13	11	10	9	7	7	0	Rp 8.000	Rp 2.152.000
Capucino Ice	15	12	15	15	22	23	18	0	13	15	12	28	25	15	18	12	12	20	23	25	45	0	20	13	10	20	28	16	15	15	18	Rp 8.000	Rp 4.088.000
Mocca Combine	10	10	7	11	14	11	7	0	10	11	8	19	15	7	12	7	8	10	20	17	7	0	7	9	8	14	19	10	14	10	9	Rp 8.000	Rp 2.568.000
Lemon Ice	16	8	12	12	13	16	19	0	16	15	10	14	15	13	10	8	10	12	17	23	13	0	16	10	9	16	15	17	15	12	10	Rp 5.000	Rp 1.960.000
Ice Tea	10	11	10	15	23	20	15	0	18	13	16	15	16	8	18	10	11	13	16	18	10	0	18	7	12	11	19	10	10	15	3	Rp 4.500	Rp 1.782.000
Hot Tea	2	6	0	5	12	10	4	0	5	8	6	8	8	2	7	6	6	9	9	4	2	0	2	8	5	9	6	3	8	6	3	Rp 4.000	Rp 676.000
Hot Coffe	5	5	2	1	8	5	5	0	7	7	5	6	5	5	5	3	5	2	4	5	5	0	5	5	3	5	8	4	3	5	4	Rp 5.500	Rp 753.500
																Bruto	Rp 30.461.500																

Keterangan:  Libur Restaurant

Mengetahui :  Manajer Operasional  
 Disusun Oleh :  Sekretaris  
 Agus Setiawan, S.Pd. Viki Gipta Ningrum, AMD



Menu		Sep-07	OkT-07	Nop-07	Des-07	Jan-08
<b>Total</b>						
Sparkling Soda	Rp	1.844.000	1.524.000	1.590.000	1.620.000	1.494.000
Avokado Milky Black	Rp	5.184.000	4.776.000	4.856.000	5.320.000	5.240.000
Ice "ET"	Rp	2.325.000	2.280.000	2.347.500	2.437.500	2.460.000
Milk Shake Strawberry	Rp	3.736.000	3.984.000	3.488.000	3.736.000	3.640.000
Milk Shake Apple	Rp	1.864.000	1.736.000	1.704.000	1.864.000	1.712.000
Milk Shake Vanilla	Rp	3.704.000	3.680.000	3.664.000	3.816.000	4.144.000
Milk Shake Banana	Rp	1.768.000	1.864.000	1.728.000	1.832.000	1.880.000
Milk Shake Chocodate	Rp	3.876.000	4.096.000	3.808.000	3.840.000	3.912.000
Tropical Fruit Mint	Rp	2.264.000	2.248.000	2.144.000	2.160.000	2.152.000
Capucino Ice	Rp	3.960.000	4.128.000	4.016.000	3.920.000	4.068.000
Mocca Combine	Rp	2.328.000	2.632.000	2.360.000	2.568.000	2.568.000
Lemon Ice	Rp	1.850.000	1.750.000	2.020.000	1.800.000	1.960.000
Ice Tea	Rp	2.695.500	2.538.000	2.412.000	2.677.500	1.782.000
Hot Tea	Rp	776.000	848.000	716.000	808.000	678.000
Hot Coffe	Rp	913.000	940.500	874.500	1.034.000	753.500

**Hasil Rekap Pendapatan Minuman**

Menu		Sep-07	OkT-07	Nop-07	Des-07	Jan-08
<b>Total</b>						
Chicken Lemon	Rp	2.970.000	2.838.000	2.838.000	2.860.000	3.014.000
Butter Milk Chicken	Rp	5.088.000	5.908.000	5.472.000	5.208.000	4.752.000
Black Mushroom Chicken	Rp	6.024.000	5.880.000	6.480.000	6.048.000	5.856.000
Sechuan Paprika Chicken	Rp	3.850.000	3.630.000	2.838.000	3.828.000	3.740.000
Sechuan Chicken Thailand	Rp	4.422.000	4.136.000	3.982.000	4.400.000	4.334.000
Sechuan Beef Thailand	Rp	4.632.000	5.016.000	4.944.000	4.152.000	4.992.000
Sechuan Beef Thailand	Rp	5.400.000	5.256.000	4.752.000	5.256.000	5.040.000
Sechuan Mile Seafood	Rp	4.114.000	4.158.000	4.422.000	4.312.000	4.136.000
Sechuan Tofu Japanese Seafood	Rp	3.360.000	2.700.000	3.060.000	3.480.000	2.700.000
Sechuan Chicken Western	Rp	4.925.000	6.075.000	5.400.000	5.350.000	5.150.000
Sechuan Beef Western	Rp	4.725.000	6.150.000	5.800.000	5.375.000	5.850.000
Mile Mak-mak Ayam	Rp	3.630.000	3.410.000	2.860.000	3.520.000	3.718.000
BBQ Ribs	Rp	5.450.000	5.225.000	6.875.000	5.225.000	6.275.000
Lamb Chop	Rp	4.800.000	4.350.000	3.900.000	4.675.000	4.500.000
Black Papper Chicken	Rp	4.728.000	4.656.000	4.992.000	4.608.000	5.280.000
Chicken Soup	Rp	3.800.000	4.200.000	4.080.000	3.840.000	4.060.000
Sweet Corn Soup	Rp	3.500.000	3.360.000	3.740.000	3.420.000	3.520.000
Mile Hoon Goreng Seafood	Rp	3.234.000	3.102.000	2.684.000	3.432.000	3.718.000
Nasi Goreng Corned Beef	Rp	4.560.000	4.224.000	4.680.000	4.752.000	4.272.000
Nasi Goreng Pattaya	Rp	3.666.000	4.224.000	3.432.000	3.816.000	3.936.000
Nasi Goreng Kampung	Rp	4.048.000	3.960.000	3.432.000	3.784.000	3.520.000
Nasi Goreng Balacan	Rp	3.488.000	3.608.000	3.586.000	3.784.000	3.520.000
Nasi Goreng Ikan Asin	Rp	6.432.000	6.960.000	7.752.000	6.744.000	6.600.000
Nasi Goreng Seafood	Rp	5.088.000	4.800.000	5.376.000	4.920.000	4.992.000
Nasi Goreng Hongkong	Rp	4.896.000	5.280.000	5.232.000	5.352.000	4.848.000
Nasi Goreng Thailand	Rp	3.860.000	3.288.000	3.086.000	3.816.000	2.808.000
Nasi Goreng "Excellent Taste"	Rp	5.928.000	5.976.000	5.616.000	5.616.000	6.312.000

**Hasil Rekap Pendapatan Makanan**

**Hasil Rekap Makanan Yang Terjual**

Menu	Periode				
	Sep-07	Okt-07	Nop-07	Des-07	Jan-08
Chicken Lemon	135	129	129	130	137
Butter Milk Chicken	212	242	228	217	198
Black Mushroom Chicken	251	245	270	252	244
Sechuan Paprika Chicken	175	165	129	174	170
Sechuan Paprika Beef	201	188	181	200	197
Sechuan Chicken Thailand	193	209	206	173	208
Sechuan Beef Thailand	225	219	198	219	210
Sechuan Mie Seafood	187	189	201	196	188
Sechuan Tofu Japanese Seafood	168	135	153	174	135
Sechuan Chicken Western	197	243	216	214	206
Sechuan Beef Western	189	246	232	215	234
Mie Mak-mak Ayam	165	155	130	160	169
BBQ Ribs	218	209	279	209	251
Lamb Chop	196	174	156	187	180
Black Papper Chicken	197	194	208	192	220
Chicken Soup	190	210	204	192	203
Sweet Corn Soup	175	168	187	171	176
Mie Hoon Goreng Seafood	147	141	122	156	169
Nasi Goreng Comed Beef	190	176	195	198	178
Nasi Goreng Pattaya	154	176	143	159	164
Nasi Goreng Kampung	184	180	156	172	160
Nasi Goreng Balacan	159	164	163	172	160
Nasi Goreng Ikan Asin	268	290	323	281	275
Nasi Goreng Seafood	212	200	224	205	208
Nasi Goreng Hongkong	204	220	218	223	202
Nasi Goreng Thailand	165	137	129	159	117
Nasi Goreng "Excellent Taste"	247	249	234	234	263
<b>Total</b>	<b>5.204</b>	<b>5.253</b>	<b>5.214</b>	<b>5.234</b>	<b>5.222</b>

**Hasil Rekap Minuman Yang Terjual**

Menu	Periode				
	Sep-07	Okt-07	Nop-07	Des-07	Jan-08
Sparkling Soda	274	254	265	270	249
Avokado Milky Black	648	597	607	665	655
Ice "ET"	310	304	313	325	328
Milk Shake Strawberry	467	498	436	467	455
Milk Shake Apple	233	217	213	248	214
Milk Shake Vanilla	463	460	458	477	518
Milk Shake Banana	221	233	216	229	235
Milk Shake Chocklate	497	512	476	480	489
Tropical Fruit Mint	283	281	268	270	269
Capucino Ice	495	516	502	490	511
Mocca Combine	291	329	295	321	321
Lemon Ice	370	350	404	360	392
Ice Tea	599	564	536	595	396
Hot Tea	194	212	179	202	169
Hot Coffe	166	171	159	188	137
<b>Total</b>	<b>5.511</b>	<b>5.498</b>	<b>5.327</b>	<b>5.587</b>	<b>5.338</b>

## REKAP MENU

### Rincian Produk Makanan

#### **1. Chicken Lemon**

Daging Ayam ½ kg  
 Jeruk Lemon (diperas)  
 Paprika Merah ½ buah  
 Bawang Bombay ¼ siung  
 Bawang putih 3 siung  
 (plus nasi putih)

#### **2. Butter Milk Chicken (HP)**

Daging Ayam ½ kg  
 Butter 4 sdm  
 Daun Bawang 3 helai  
 Bawang Putih 3 siung  
 (plus nasi putih)

#### **3. Black Mushroom Chicken (HP)**

Daging Ayam ¼ kg  
 Jamur Kancing 5 biji (iris tipis)  
 Bawang Bombay ¼ siung  
 Bawang Putih 3 siung  
 (plus nasi putih)

#### **4. Sechuan Paprika Chicken (HP)**

Daging Ayam ¼ kg  
 Paprika Merah ½ buah  
 Bawang Bombay ¼ siung  
 Bawang putih 3 siung  
 Tomat 1 buah  
 (plus nasi putih)

#### **5. Sechuan Paprika Beef (HP)**

Daging Sapi 1½ ons  
 Paprika Merah ½ buah  
 Bawang Bombay ¼ siung  
 Bawang putih 3 siung  
 Tomat 1 buah  
 (plus nasi putih)

#### **6. Sechuan Chicken Thailand (HP)**

Daging Ayam ¼ kg  
 Bawang Bombay ¼ siung  
 Bawang Putih 3 siung  
 Daun Bawang 3 helai  
 Jahe (secukupnya)  
 (plus nasi putih)

- 7. Sechuan Beef Thailand (HP)**  
 Daging Sapi 1½ ons  
 Bawang Bombay ¼ siung  
 Bawang Putih 3 siung  
 Daun Bawang 3 helai  
 Jahe (secukupnya)  
 (plus nasi putih)
- 8. Sechuan Mie Seafood (HP)**  
 Udang Kupas Kecil 3 ekor  
 Cumi-cumi Kecil 1 ekor (iris tipis)  
 Mie Telor 2 blok  
 Bawang Putih 3 siung  
 (plus nasi putih)
- 9. Sechuan Tofu Japanese Seafood (HP)**  
 Udang Kupas Kecil 3 ekor  
 Cumi-cumi Kecil 1 ekor (iris tipis)  
 Tahu Jepang (secukupnya)  
 Bawang Putih 3 siung  
 (plus nasi putih)
- 10. Sechuan Chicken Western (HP)**  
 Daging Ayam ¼ kg  
 Kacang Polong (secukupnya)  
 Bawang Bombay ¼ siung  
 Bawang Putih 3 siung  
 (plus nasi putih)
- 11. Sechuan Beef Western (HP)**  
 Daging Sapi 1½ ons  
 Kacang Polong (secukupnya)  
 Bawang Bombay ¼ siung  
 Bawang Putih 3 siung  
 (plus nasi putih)
- 12. Mie Mak-mak Ayam**  
 Daging Ayam (secukupnya)  
 Mie Telor 2 blok  
 Bawang Putih 3 siung  
 Daun Prei 1 helai
- 13. BBQ Ribs (HP)**  
 Daging Iga Sapi  
 Jamur Kancing 2 biji (iris tipis)  
 Kentang 2 buah  
 Kacang Polong (secukupnya)  
 Wortel 1 buah  
 Jagung serut (secukupnya)  
 Tomat 1 buah  
 Kacang ¼ ons  
 Bawang Putih 3 siung  
 Bawang Bombay ½ siung

- 14. Lamb Chop (HP)**
- Daging Kambing
  - Jamur Kancing 2 biji (iris tipis)
  - Kentang 2 buah
  - Kacang Polong (secukupnya)
  - Wortel 1 buah
  - Jagung serut (secukupnya)
  - Tomat 1 buah
  - Kacang  $\frac{1}{4}$  ons
  - Bawang Putih 3 siung
  - Bawang Bombay  $\frac{1}{2}$  siung
- 15. Black Papper Chicken (HP)**
- Daging Ayam  $\frac{1}{4}$  kg
  - Jamur Kancing 5 biji (iris tipis)
  - Lada Hitam (secukupnya)
  - Bawang Putih 3 siung
  - Daun Bawang 3 Helai
  - Jahe (secukupnya)
  - (plus nasi putih)
- 16. Chicken Soup**
- Daging Ayam
  - Wortel 1 buah (potong kecil-kecil)
  - Kentang (potong dadu)
  - Buncis (potong 1 cm)
- 17. Sweet Corn Soup**
- Jagung Serut
  - Telur Ayam 1 biji (dikocok)
  - Bawang Putih 1 siung
  - Tepung Maizena (buat larutan)
- 18. Mie Hoon Goreng Seafood**
- Udang kupas Kecil 2 ekor
  - Cumi-cumi kecil 1 ekor (iris tipis)
  - Telur Ayam 1 biji (orak arik)
  - Mie Hoon 1 bungkus
  - Sawi 2 helai
  - Bawang Putih 2 siung
  - Bawang Merah 1 siung
- 19. Nasi Goreng Corned Beef**
- Daging Cornet
  - Telur Ayam 1 (mata sapi)
  - Bawang Putih 2 siung
  - Bawang Merah 1 siung
  - Nasi Putih



- 20. Nasi Goreng Pattaya**  
Daging Ayam (secukupnya)  
Jamur Kancing 3 biji (iris tipis)  
Telur Ayam 1 (mata sapi)  
Pete 4 biji (iris tipis)  
Bawang Putih 2 siung  
Bawang Merah 1 siung  
Nasi Putih
- 21. Nasi Goreng Kampung**  
Daging Ayam (secukupnya)  
Telur Ayam 1 biji (orak arik)  
Kecambah (secukupnya)  
Sawi 3 helai  
Kubis (iris tipis)  
Bawang Putih 2 siung  
Bawang Merah 1 siung  
Nasi Putih
- 22. Nasi Goreng Balacan**  
Daging Sapi Cincang (secukupnya)  
Telur Ayam 1 biji (orak arik)  
Teri Kecil (secukupnya)  
Bawang Putih 2 siung  
Bawang Merah 1 siung  
Nasi Putih
- 23. Nasi Goreng Ikan Asin**  
Ikan Asin Tebal (potong kecil-kecil)  
Telur Ayam 1 biji (orak arik)  
Kacang Polong (secukupnya)  
Wortel (potong kotak kecil-kecil)  
Daun Bawang 2 helai  
Bawang Putih 2 siung  
Bawang Merah 1 siung  
Nasi Putih
- 24. Nasi Goreng Seafood**  
Udang Kupas Kecil 5 ekor  
Cumi-cumi kecil 3 ekor (iris tipis)  
Telur Ayam 1 biji (orak arik)  
Kacang Polong (secukupnya)  
Wortel (potong kotak kecil-kecil)  
Bawang Putih 2 siung  
Bawang Merah 1 siung  
Nasi Putih

**25. Nasi Goreng Hongkong**

Daging Ayam  
Telur Ayam 1 biji (orak arik)  
Kacang Polong (secukupnya)  
Wortel (potong kotak kecil-kecil)  
Bawang Putih 2 siung  
Bawang Merah 1 siung  
Nasi Putih

**26. Nasi Goreng Thailand**

Daging Ayam (secukupnya)  
Telur Ayam 1 biji (orak arik)  
Wortel (potong kotak kecil-kecil)  
Bawang Putih 2 siung  
Bawang Merah 1 siung  
Nasi Putih

**27. Nasi Goreng "Excellent Taste"**

Daging Ayam (secukupnya)  
Daging Sapi (secukupnya)  
Jamur Kancing 4 biji (iris tipis)  
Telur Ayam 1 (mata sapi)  
Kacang Polong (secukupnya)  
Wortel (potong kotak kecil-kecil)  
Jagung serut (secukupnya)  
Nasi Putih

**Keterangan :** (HP) adalah Hot Plate.

**Rincian Produk Minuman****1. Sparkling Soda**

Sirup Lemon  
Air Soda  
Es Batu

**2. Avokado Milky Black**

Alpukat  
Susu Kental Manis Coklat  
Simple Sirup  
Es Serut

**3. Ice "ET"**

Alpukat  
Apel (potong kecil-kecil)  
Kelapa Muda  
Mutiara (secukupnya)  
Ice Cream Vanilla 1 scop  
Susu Kental Manis Coklat  
Simple Sirup  
Es Serut

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>4. Milk Shake Strawberry</b> | Strawbery<br>Ice Cream Vanilla 1 scop<br>Susu Kental Manis Putih<br>Simple Sirup<br>Es Serut   |
| <b>5. Milk Shake Apple</b>      | Apel Malang<br>Ice Cream Vanilla 1 scop<br>Susu Kental Manis Putih<br>Simple Sirup<br>Es Serut |
| <b>6. Milk Shake Vanilla</b>    | Ice Cream Vanilla 3 scop<br>Susu Kental Manis Putih<br>Simple Sirup<br>Es Serut                |
| <b>7. Milk Shake Banana</b>     | Pisang Raja<br>Ice Cream Vanilla 1 scop<br>Susu Kental Manis Putih<br>Simple Sirup<br>Es Serut |
| <b>8. Milk Shake Chocklate</b>  | Ice Cream Vanilla 1 scop<br>Susu Kental Manis Coklat<br>Simple Sirup<br>Es Serut               |
| <b>9. Tropical Fruit Mint</b>   | Buah Kaleng (anggur,nanas,lyche)<br>Simple Sirup<br>Air Soda<br>Sirup Mint<br>Es Batu          |
| <b>10. Capucino Ice</b>         | Capucino Shacet<br>Simple Sirup<br>Ice Cream Vanilla 1 scop<br>Es Serut                        |
| <b>11. Mocca Combine</b>        | Mocacino Shacet<br>Simple Sirup<br>Ice Cream Vanilla 1 scop<br>Es Serut                        |

<b>12. Lemon Ice</b>	Jeruk Lemon Simple Sirup Es Batu
<b>13. Ice Tea</b>	Teh Celup Simple Sirup Es Batu
<b>14. Hot Tea</b>	Teh Simple Sirup
<b>15. Hot Coffe</b>	Kopi Instan Simple Sirup

**Keterangan** : "Simple Sirup" adalah gula cair.

### **Perkiraan Biaya Produksi Per Menu**

#### **Produk Makanan**

<b>1. Chicken Lemon</b>	Rp. 12.000	} <b>TOTAL</b> Rp. 289.000
<b>2. Butter Milk Chicken (HP)</b>	Rp. 12.000	
<b>3. Black Mushroom Chicken (HP)</b>	Rp. 12.000	
<b>4. Sechuan Paprika Chicken (HP)</b>	Rp. 12.000	
<b>5. Sechuan Paprika Beef (HP)</b>	Rp. 14.000	
<b>6. Sechuan Chicken Thailand (HP)</b>	Rp. 12.000	
<b>7. Sechuan Beef Thailand (HP)</b>	Rp. 14.000	
<b>8. Sechuan Mie Seafood (HP)</b>	Rp. 10.000	
<b>9. Sechuan Tofu Japanese Seafood (HP)</b>	Rp. 10.000	
<b>10. Sechuan Chicken Western (HP)</b>	Rp. 12.000	
<b>11. Sechuan Beef Western (HP)</b>	Rp. 14.000	
<b>12. Mie Mak-mak Ayam</b>	Rp. 9.000	
<b>13. BBQ Ribs (HP)</b>	Rp. 15.000	
<b>14. Lamb Chop (HP)</b>	Rp. 15.000	
<b>15. Black Papper Chicken (HP)</b>	Rp. 12.000	
<b>16. Chicken Soup</b>	Rp. 6.500	
<b>17. Sweet Corn Soup</b>	Rp. 5.500	
<b>18. Mie Hoon Goreng Seafood</b>	Rp. 9.500	
<b>19. Nasi Goreng Corned Beef</b>	Rp. 9.500	
<b>20. Nasi Goreng Pattaya</b>	Rp. 9.000	
<b>21. Nasi Goreng Kampung</b>	Rp. 9.000	
<b>22. Nasi Goreng Balacan</b>	Rp. 9.500	
<b>23. Nasi Goreng Ikan Asin</b>	Rp. 8.000	
<b>24. Nasi Goreng Seafood</b>	Rp. 9.500	
<b>25. Nasi Goreng Hongkong</b>	Rp. 9.000	
<b>26. Nasi Goreng Thailand</b>	Rp. 9.000	
<b>27. Nasi Goreng "Excellent Taste"</b>	Rp. 10.000	

**Produk Minuman**

1. Sparkling Soda	Rp.	3.000	}	<b>TOTAL</b> Rp. 52.000
2. Avokado Milky Black	Rp.	4.500		
3. Ice "ET"	Rp.	4.000		
4. Milk Shake Strawberry	Rp.	4.500		
5. Milk Shake Apple	Rp.	4.500		
6. Milk Shake Vanilla	Rp.	4.500		
7. Milk Shake Banana	Rp.	4.500		
8. Milk Shake Chocklate	Rp.	4.500		
9. Tropical Fruit Mint	Rp.	4.000		
10. Capucino Ice	Rp.	3.500		
11. Mocca Combine	Rp.	3.500		
12. Lemon Ice	Rp.	2.500		
13. Ice Tea	Rp.	1.500		
14. Hot Tea	Rp.	1.000		
15. Hot Coffe	Rp.	2.000		

**Keterangan** : Rekap menu berasal dari Kepala Koki Restaurant "Excellent Taste", Malang.



## HASIL WAWANCARA

### 1. DENGAN PENGAWAS RESTAURANT

- (Peneliti) : Sudah berapa lama Pak restoran ini berdiri ?
- (Pak Agus) : Ya... kurang lebih hampir 3 tahun. Waktu itu mulai buka kira-kira tanggal 22 Juli 2005.
- (Peneliti) : Pada waktu itu apakah Food Court disini sudah seramai ini Pak?
- (Pak Agus) : Ya lumayan rame mas... di Malang, Mall yang paling besar untuk saat ini ya MATOS ini mas!Dulu sebelum sini ada, tempat yang biasa dijadikan jujukan buat para ABG di Dieng Plaza (soalnya disitu ada HUGO'S)... tapi sekarang, tempat yang paling di senangi buat jalan-jalan ya MATOS ini.
- (Peneliti) : MATOS sendiri sebenarnya diresmikannya Tahun berapa Pak?
- (Pak Agus) : Kalau tidak salah sekitar awal Agustus 2004... pastinya tanggal berapa saya kurang tahu!Dulu kan pernah dimuat di Koran mas... (soalnya banyak yang demo nolak dibukanya MATOS).
- (Peneliti) : Selain di MATOS ada cabang lainnya lagi ndak pak?
- (Pak Agus) : Sementara ini cuman di sini saja mas... karena menurut alasan pemiliknya, biar mantap dulu!
- (Peneliti) : Restaurant yang bapak awasi ini, jumlah karyawannya ada berapa Pak?
- (Pak Agus) : Kalau yang di counter "Excellent Taste" ada 5 orang... itu sudah termasuk saya!Tapi kalau yang dikantor ketambahan 1 orang sekretaris, yang bertugas membuat rekap penjualan... itupun kantornya merangkap rumah pribadi yang punya Restaurant ini mas.
- (Peneliti) : Kantor pusatnya berada dimana Pak?
- (Pak Agus) : Di jalan Ijen no. 51 mas...
- (Peneliti) : Kalau boleh tahu owner restaurant ini namanya siapa Pak?
- (Pak Agus) : Yang punya Bapak Sutrawati.

- (Peneliti) : Cara menentukan pembelian bahan-bahan makanannya bagaimana pak?
- (Pak Agus) : Wah... kalau tanya yang begituan, tanya langsung ke Mas Arif aja mas!Dia yang jadi kokinya sini.
- (Peneliti) : Maksud saya, ada ndak perencanaan yang diambil buat menentukan produksi tiap harinya?Bisa dikata semacam anggaran gitu Pak...
- (Pak Agus) : Setahu saya, yang menentukan banyaknya produksi tiap harinya adalah Mas Arif!Soalnya dia yang handle urusan dapur.
- (Peneliti) : Kalau dihandle koki... apa tidak takut diselewengkan Pak?Bisa-bisa pembeliannya dimark\_up...
- (Pak Agus) : Ya... saya si percaya saja mas!Lha Pak Sutar aja yang jadi bosnya saja ndak komplain...
- (Peneliti) : Bukannya kalau membeli bahan -bahan makanan seharusnya dilihat dari selera konsumen Pak?Bisa-bisa bahan yang dibeli koki sini bukan yang menjadi favoritnya pengunjung...
- (Pak Agus) : Tapi mau gimana lagi mas... tugas saya cuman sebatas mengawasi!Bukan mengurus yang detail seperti itu... yang penting bukti pembelian bahan-bahannya selalu diserahkan kepada saya!Setelah itu baru segala sesuatunya saya serahkan ke kantor buat di rekap...
- (Peneliti) : Apakah Bapak mengawasi counter “Excellent Taste” tiap hari?
- (Pak Agus) : Ya ndak full time mas... saya juga harus bolak-balik ke kantor!
- (Peneliti) : Sebagai pelengkap... mungkin apakah saya boleh minta copy laporan penjualan restaurant ini Pak!Sama sekalian minta susunan organisasi restaurant ini...
- (Pak Agus) : Ya... nanti akan saya kasih data-data yang diperlukan!
- (Peneliti) : Saya rasa cukup sekian dulu Pak atas waktunya... tapi lain kali kalau saya perlu data pendukung, saya akan hubungi Bapak lagi!

(Pak Agus) : Boleh mas... nanti kalau ada perlu apa-apa insyaallah akan saya Bantu!

## **2. DENGAN KEPALA KOKI**

(Peneliti) : Saya mau tanya mas... bagaimana caranya Mas Arif buat menentukan pembelian bahan-bahan makanan maupun minuman?

(Koki) : Ya... pokoknya belanja aja mas, sekiranya yang diperlukan untuk membuat masakan yang ada di daftar menu itu apa aja!

(Peneliti) : Didalam membeli bahan-baku makanan maupun minuman, prioritas terbanyak di alokasikan buat menu apa?

(Koki) : Ya saya kira-kira aja mas... kalau bisa semua disamaratakan!Maksud saya ndak pilih-pilih harus mana yang lebih banyak...

(Peneliti) : Apa ndak takut kalau ndak laku?Kan tidak semua pembeli punya selera sama...

(Koki) : Ya kalau ndak laku... itu sudah resiko mas!Namanya juga orang jualan...

(Peneliti) : Tapi kan sebisa mungkin, hal-hal seperti itu kan bisa diminimalisir?

(Koki) : He2.. ya iya si mas!Tapi bagaimana caranya kita tahu pembeli itu sukanya pada menu apaan...

(Peneliti) : Kenapa tidak dilihat dari rekap penjualan beberapa bulan yang lalu... dari situ kan kita bisa tahu, kebanyakan pembeli/konsumen memilih makanan atau minuman apa!

(Koki) : Hummm... gitu ya?!Tapi apa bisa diperkirakan jumlah pastinya...

(Peneliti) : Ya dicari aja persentase per menunya!

(Koki) : Yaa... bisa dicoba!

(Peneliti) : Menu di "Excellent Taste" ada apa saja Mas?

- (Koki) : Macem-macem... yang jelas berbau Thailand, Barat, Chinese Food, maupun masakan Indonesia!
- (Peneliti) : Maaf Mas... boleh tahu ndak macam-macam bahan baku yang dibutuhkan tiap sajian makanan maupun minumannya?
- (Koki) : Wah... kalau bahan-bahannya ya rahasia perusahaan dong! He2.. jadi maaf ndak bisa kasi tahu detailnya.
- (Peneliti) : Bukannya gitu... saya cuman pengen tahu saja perkiraan bahan-bahannya! Jadi kan bisa tahu kisaran pengeluaran yang dibutuhkan untuk membeli bahan baku makanan dan minumannya...
- (Koki) : Yaa... nanti saya kasih draf kasarannya buat kamu! Kira-kira bahan apa saja yang dibutuhkan...
- (Peneliti) : Kalau bisa, sekalian perkiraan harganya ya Mas?!...
- (Koki) : Saya rasa cukup... terima kasih atas waktunya ya Mas!
- (Peneliti) : Sama-sama...

### **3. DENGAN KARYAWAN LAIN**

- (Peneliti) : Bagaimana Mbak penjualan hari ini... ramai?
- (Waitres) : Lumayan mas... lagian di food court sini kan saingannya banyak!
- (Peneliti) : Di "Excellent Taste" nerapin jam istirahat ndak Mbak?
- (Waitres) : Istirahat buat makan sekitar jam 3 sore mas... itupun cuman setengah jam!
- (Peneliti) : Kok cepat sekali jam istirahatnya?
- (Waitres) : Makannya juga didalam sini aja kok mas... yang menyediakan kokinya!
- (Peneliti) : Kenapa tidak makan diluar Mbak?
- (Waitres) : Itu sudah kebijakan atasan mas... ndak mau rugi aja mungkin! He2..
- (Peneliti) : Bukannya yang seperti itu yang malah rugi Mbak?
- (Waitres) : Dari dulu juga kaya gitu mas...

- (Peneliti) : Jadi stok nasi sama lauk pauknya langsung ambil dari
- (Waitres) : Iya mas...
- (Peneliti) : Wah bukannya tambah rugi itu... bahan bakunya jadi ndak bisa diproduksi maksimal buat dijual ke pengunjung?!
- (Waitres) : Itu tergantung atasan aja mas...
- (Peneliti) : Ya sudah Mbak kalau begitu... terima kasih atas waktunya!
- (Waitres) : Iya mas...

**Keterangan** : Lampiran hasil wawancara ini merupakan salinan dari hasil tanya jawab yang dilakukan oleh peneliti di counter/stand Restaurant "Excellent Taste", Malang. Dengan cara dicatat dikertas, yang mana bahan pertanyaannya langsung dipikirkan di lokasi Food Court "Spicy Kitchen" MATOS.





*Thailand, Western, Chinese, and Indonesian Food*

at "Spicy Kitchen" Malang Town Square-3th floor, Office. Jln 51-Malang. Call : 0341-561187, E-mail : excellent.taste@yahoo.co.id

Malang, 10 Februari 2008

Nomor : 08/ET/02/2008  
Hal : Surat Keterangan

Dengan ini kami selaku manajemen Restaurant "EXCELLENT TASTE" menyatakan bahwa :

Nama : TRI YULIANTO  
NIM : 040113806 E  
Fakultas : EKONOMI  
Program Studi : AKUNTANSI  
Universitas : UNIVERSITAS AIRLANGGA SURABAYA

telah mengadakan penelitian sebagai syarat penyusunan skripsi di tempat kami, dengan melalui beberapa tahapan pengamatan serta interaksi langsung dengan karyawan di restaurant.

Demikian surat pernyataan yang kami buat sebagai dasar memperkuat keberadaan peneliti di tempat kami.

Mengetahui  
Manajer Operasional



Agus Sulawan, SE