

wisataMuh

Journal of Tourism

WISATAMUH | Vol. 1 | No.1 | Page 1-74 | Oktober 2020



Published By
PARINKRAF

Universitas Muhammadiyah Tangerang



wisataMuh

Journal of Tourism

DAFTAR ISI (TABLE OF CONTENT)

Pengaruh Persepsi Wisatawan Pada Atribut Produk Dan <i>Brand Image</i> Terhadap Motivasi Berkunjung Kembali Wisatawan Ke <i>Theme Park</i> Citra Raya <i>World Of Wonders</i> Cikupa Tangerang Rella Dwi Respati dan Larasati Arum Dani	1 - 20
Evaluasi Kinerja Kebijakan Kepariwisata Kabupaten Bogor Berdasarkan Metoda <i>Balance Scorecard</i> Raden Asri Kartini dan M Rizky Pangestu	21 -36
Perlindungan Hukum Terhadap Expresi Budaya Tradisional (EBT) berdasarkan Undang-undang No. 28 Tahun 2014 di Kabupaten Lebak-Profinsi Banten Adrial, SH., MH., M. Pd dan Larasati Pristi Arumdani	37 - 50
Analisis Laba Metode Biaya Tradisional Dan Metode <i>Cost Control</i> Pada Cv. Prada Katering RD.Hera Merdeka Khazinatul Khaeriah dan Pramadhita Kusuma Wardani	51-57
Strategi Peningkatan Kualitas Produk Inflight Entertainment Pada Penerbangan Domestik PT Garuda Indonesia Machmud Syahrizal dan Maria Fenin Lampir	58-74

ANALISIS LABA METODE BIAYA TRADISIONAL DAN METODE *COST CONTROL* PADA CV. PRADA KATERING

¹RD.Hera Merdeka Khazinatul Khaeriah , Pramadhita Kusuma Wardani

¹Fakultas Pariwisata dan Industri Kreatif, Jl. Perintis Kemerdekaan 1/33 Cikokol Kota Tangerang
e-mail: heramerdeka@gmail.com

Abstrak

Variabel yang diteliti dalam penelitian ini adalah metode perhitungan biaya tradisional, metode perhitungan biaya *cost control*, dan laba. Subjek dalam penelitian ini adalah pengusaha jasaboga CV. Pradha Katering di Kota Bandung. Metode penelitian yang digunakan metode deskriptif yaitu metode penelitian yang dilaksanakan dengan cara mengumpulkan, menyajikan, dan menganalisis perusahaan berdasarkan fakta yang ada, dan metode komparatif yaitu metode penelitian yang bersifat membandingkan antara yang terjadi pada perusahaan dengan usulan peneliti. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan laba yang signifikan antara laba hasil perhitungan biaya dengan menggunakan metode tradisional dan laba hasil perhitungan biaya dengan menggunakan metode *cost control*, hal ini terbukti dengan hasil penelitian yaitu $t_{hitung} > t_{tabel}$ pada tingkat signifikansi 5% dengan derajat kebebasan (dk) = $n - 1$, yaitu $2,151 > 1,753$. Hal ini berarti H_a diterima dan H_o ditolak. Dapat kita simpulkan bahwa metode perhitungan biaya dengan menggunakan metode *cost control* dapat menghasilkan laba yang lebih besar daripada metode perhitungan biaya tradisional.

Kata Kunci: metode biaya tradisional, *cost control*.

Abstract

The variables examined in this study are the traditional cost calculation method, cost control cost calculation method, and profit. The subjects in this study were service entrepreneurs CV. Pradha Catering in Bandung. The research method used is descriptive method, namely research methods carried out by collecting, presenting, and analyzing companies based on existing facts, and comparative methods, namely research methods that are comparing what happened to the company with the researcher's proposal. The results show that there is a significant difference in profit between the profit calculated using the traditional method and the profit calculated using the cost control method, this is evidenced by the results of the study, namely $t_{count} > t_{table}$ at a significance level of 5% with degrees of freedom (dk). = $n - 1$, that is $2.151 > 1.753$. This means that H_a is accepted and H_o is rejected. We can conclude that the cost calculation method using the cost control method can generate greater profits than traditional cost calculation methods.

Keywords: traditional cost method, cost control.

A. PENDAHULUAN

Perkembangan usaha jasa boga merupakan salah satu usaha yang sangat berperan penting dalam pertumbuhan ekonomi secara menyeluruh, karena mampu memainkan peran yang sangat strategis dalam perekonomian nasional. Dalam berbagai sektor pembangunan sebagai wujud nyata yang tidak asing lagi, seperti penyerapan tenaga kerja, memperluas lapangan usaha, memperbesar pertumbuhan ekonomi, memperkuat

perekonomian nasional, dan pemasukan terhadap kas Negara. Dengan demikian dapat kita ketahui bahwa potensi yang dimiliki usaha jasaboga ini sangat besar dan termasuk kedalam usaha jasa yang tidak akan pernah padam, dalam artian selalu dibutuhkan oleh konsumen karena jasaboga ini termasuk ke dalam kebutuhan paling pokok dari kebutuhan manusia.

Dengan penyebarannya yang luas, maka usaha jasaboga akan sangat menjanjikan sekalipun kegiatan usaha ini bisa disebut sebagai usaha yang bersifat musiman karena biasanya berdasarkan pesanan untuk acara pesta atau seminar, namun dapat memberikan sarana yang tepat dan efektif bagi terwujudkannya masyarakat yang adil dan makmur. Walaupun demikian pada kenyataannya usaha jasaboga/katering belum sepenuhnya terlepas dari masalah dan kendala, diantaranya adalah manajemen mengenai keuangan kurang begitu diperhatikan sehingga berpengaruh terhadap laba perusahaan. Kebanyakan dari perusahaan hanya melihat hasil akhir dari perolehan pendapatan yang diterima tanpa memperhitungkan pengeluaran yang seharusnya dikeluarkan. Hal ini seperti hasil analisis penulis terhadap wawancara yang telah dilakukan kepada salah seorang pengelola perusahaan catering yaitu biasanya perusahaan hanya menghitung biaya perusahaan berdasarkan perhitungan tradisional, sehingga pendapatan yang mereka dapatkan tidak sesuai dengan yang seharusnya, bila tidak diperhatikan maka hal ini akan sangat berpengaruh terhadap laba perusahaan.

B. METODE PENELITIAN

Desain penelitian ini dilakukan dengan pendekatan suatu kasus, yang merupakan teknik riset yang secara intensif meneliti tentang satu atau beberapa situasi yang berhubungan dengan permasalahan riil yang dihadapi perusahaan. Dimaksudkan untuk mempelajari latar belakang, kondisi lingkungan dan data masa lalu objek penelitian. Dengan demikian dalam kasus ini, penulis melakukan penelitian pada perusahaan dan mempelajari aktivitas yang terjadi di perusahaan yang berhubungan dengan masalah yang diteliti agar memperoleh data yang akurat dan aktual. (Wibisono, 1999:17).

Sedangkan yang dijadikan objek penelitian adalah metode perhitungan biaya yang menggunakan metode tradisional dan perhitungan biaya dengan menggunakan metode *cost control*. Hasil perhitungan dari kedua sistem ini kemudian dianalisis dan ditarik kesimpulan untuk menentukan metode yang paling tepat untuk diterapkan bagi perusahaan jasa boga.

Untuk menguji hipotesis penelitian ini dapat menggunakan pengujian perbedaan dua rata-rata kelompok data. Pengujian ini digunakan untuk menentukan apakah nilai rata-rata dua kelompok data (dalam populasi/sampel) relatif sama atau berbeda. Teknik ini digunakan apabila rata-rata kemampuan kelompok merupakan indikator utama keberhasilan perlakuan yang diteliti. Untuk menguji hipotesis penelitian ini, penulis menggunakan pengujian perbedaan dua rata-rata kelompok data yang berkorelasi.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil analisis statistic pengujian perbedaan rata-rata dua kelompok data yang berkorelasi (uji t), diperoleh $t_{hitung} > t_{tabel}$ pada tingkat signifikansi 5% dengan derajat kebebasan $(dk) = n - 1$, yaitu $2,151 > 1,753$. Hal ini berarti H_a diterima dan H_o ditolak. Jadi, terdapat perbedaan yang signifikan antara laba berdasarkan hasil perhitungan biaya dengan menggunakan metode tradisional dan perhitungan biaya dengan menggunakan metode *cost control*.

Dari hasil pengujian hipotesis yang telah dilakukan menunjukkan bahwa terdapat perbedaan laba yang signifikan antara laba hasil perhitungan biaya dengan menggunakan metode tradisional dan laba hasil perhitungan biaya dengan menggunakan metode *cost control*, hal ini terbukti dengan hasil penelitian yaitu $t_{hitung} > t_{tabel}$. Dapat kita simpulkan bahwa metode perhitungan biaya dengan menggunakan metode *cost control* dapat menghasilkan laba yang lebih besar daripada metode perhitungan biaya tradisional. Hal ini sesuai dengan tujuan pengendalian menurut Malayu SP Hasibuan (2001:242), yaitu sebagai berikut:

1. Supaya proses pelaksanaan dilakukan sesuai dengan ketentuan-ketentuan dari rencana.
2. Melakukan tindakan perbaikan (*corrective*), jika terdapat penyimpangan-penyimpangan (*deviasi*).
3. Supaya tujuan yang dihasilkan sesuai dengan rencananya.

Supriyono (2002:74-77) mengungkapkan bahwa dengan berkembangnya dunia teknologi, sistem biaya tradisional mulai dirasakan tidak mampu menghasilkan produk yang akurat lagi. Untuk dapat menghasilkan keuntungan sesuai dengan yang diharapkan, manajemen dapat melakukan dua hal, yaitu meningkatkan volume penjualan dan melakukan pengendalian terhadap biaya, seperti yang dituliskan oleh Fred Lawson dalam bukunya yang berjudul *Planning, Design and investment for food service facilities second edition* (1994:168): “*The management of food and baverage service is concerned with maximizing revenue and controlling cost*”.

Supriyono (2002:74-77) mengungkapkan bahwa dengan berkembangnya dunia teknologi, sistem biaya tradisional mulai dirasakan tidak mampu menghasilkan produk yang akurat lagi. Untuk dapat menghasilkan keuntungan sesuai dengan yang diharapkan, manajemen dapat melakukan dua hal, yaitu meningkatkan volume penjualan dan melakukan pengendalian terhadap biaya, seperti yang dituliskan oleh Fred Lawson dalam bukunya yang berjudul *Planning, Design and investment for food service facilities second edition* (1994:168): “*The management of food and baverage service is concerned with maximizing revenue and controlling cost*”.

Pengendalian tersebut diperlukan untuk menekan biaya pokok dengan menggunakan pengkalkulasian biaya yang tepat sehingga biaya yang telah direncanakan tidak akan berbeda jauh dengan biaya yang dikeluarkan sebenarnya, maka keuntungan dapat diraih tanpa

mengurangi kualitas atau kuantitas produk tersebut. Nancy Loman Scanloan dalam bukunya yang berjudul *catering menu pricing and controls* (2000:84):

“Profit is that portion of revenue that remains after all operating cost are paid, cost are broken down into three major categories:

- 1. Food and baverage costs: the cost of all food-related purchases required to produce completed menu items.*
- 2. Labor costs: the cost associated with all labor, including benefits, taxes, wages, meals, uniforms, and so on.*
- 3. Overhead cost: the costs of operating the business.*

To these three costs is added profit:

Profit is funds remaining after all costs have been paid from revenue.

Dapat kita simpulkan bahwa keuntungan adalah pendapatan setelah dikurangi seluruh biaya operasional pengolahan yang terdiri dari biaya bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead*. Adapun menurut Harry Soeparman (diktat: 2007) biaya-biaya yang terkait dengan operasional pengolahan dan penyajian makanan dan minuman dapat dikelompokkan berdasarkan jenis biaya, menjadi:

- ✓ *Material cost (40%)*
- ✓ *Labor cost (19%)*
- ✓ *Overhead cost (21%)*

Oleh karena itu, pengendalian biaya dengan metode *cost control* sangat dibutuhkan dalam usaha jasa boga, dan menjadi salah satu bagian terpenting dalam menalankan usaha. Pengendalian tersebut diperlukan untuk menekan biaya pokok dengan menggunakan pengkalkulasian biaya yang tepat sehingga biaya yang telah direncanakan tidak berbeda jauh dengan biaya yang dikeluarkan, maka keuntungan atau laba dapat diraih tanpa mengurangi kualitas atau kuantitas produk tersebut. Laba akan sangat mempunyai peranan penting dalam suatu perekonomian, laba merupakan faktor dalam salah satu perkembangan suatu usaha, karena berperan sebagai alasan untuk ekspansi juga bisa sebagai alasan untuk menghentikan usaha jika penerimaan tidak lagi diperoleh secara normal atau tidak lagi seimbang dengan pengeluarannya. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Hendriksen (Nugroho, 1991), ada dua pendekatan dalam pengukuran laba yaitu:

1. Pendekatan transaksi

Pendekatan transaksi merupakan pendekatan yang konvensional, digunakan akuntan dalam mengukur laba. Dalam pendekatan ini melibatkan pencatatan perubahan dalam penilaian aktiva yang merupakan akibat dari adanya transaksi internal maupun eksternal. Transaksi internal timbul dari penggunaan atau konversi aktiva di dalam perusahaan dan perubahan nilai

aktiva yang disesuaikan pada akhir periode, namun perubahan nilai tidak diperhitungkan jika perubahan ini hanya timbul dari perubahan penilaian pasar. Sedangkan transaksi eksternal timbul dari hubungan dengan pihak luar berupa transfer aktiva perusahaan.

2. Pendekatan Aktivitas

Pendekatan aktivitas merupakan pengukuran laba (income) yang lebih mengfokuskan pada deskripsi aktivitas perusahaan. Income atau laba diasumsikan diperoleh dari aktivitas perusahaan, misalnya pada saat perencanaan, pembelian, produksi dan proses penjualan.

Perbedaan utama pendekatan aktivitas dengan pendekatan transaksi didasarkan pada proses pelaporan yang mengukur kegiatan eksternal yaitu transaksi, sedangkan pendekatan aktivitas didasarkan pada konsep dunia nyata dalam arti yang lebih luas.

Keunggulan utama pendekatan aktivitas adalah bahwa pendekatan ini memungkinkan pengukuran beberapa konsep laba yang berbeda yang dapat digunakan untuk tujuan berbeda-beda. Lebih lanjut klasifikasi komponen laba menurut jenis operasi memungkinkan ramalan yang lebih baik karena pola perilaku yang berbeda dari berbagai jenis kegiatan.

Jadi jelaslah kiranya bahwa konsepsi mengenai laba juga mengacu pada faktor yang dapat mempengaruhi proses pencapaian laba itu sendiri sehingga pengendalian biaya tidak dapat dipisahkan dari laba. Oleh karena itu, metode perhitungan biaya dengan menggunakan metode cost control lebih baik digunakan dalam perusahaan jasa boga karena dapat memberikan laba yang lebih stabil dan lebih besar jika dibandingkan dengan metode perhitungan biaya secara tradisional.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian penulis mengemukakan beberapa kesimpulan mengenai analisis laba berdasarkan metode perhitungan biaya tradisional dan metode *cost control* pada perusahaan jasa boga CV. PRADHA Katering di Kota Bandung, yaitu:

1. Metode perhitungan biaya tradisional adalah sistem biaya yang membebankan biaya produk sebesar biaya produksinya, yaitu pendapatan atau hasil penjualan dikurangi oleh seluruh biaya yang dikeluarkan tanpa menentukan besarnya biaya yang akan dikeluarkan sebelumnya.
2. Metode perhitungan biaya cost control adalah mekanisme untuk mengelola pembiayaan produksi dalam rangka pencapaian tujuan operasional (hotel, restoran, jasa catering, dll), yang merupakan tingkat pencapaian hasil program pengendalian biaya produksi dengan cara menetapkan atau merencanakan biaya yang akan dikeluarkan sebelumnya, bertujuan untuk memperoleh keuntungan tertentu tanpa harus mengurangi kualitas ataupun kuantitas produk yang akan dihasilkan oleh perusahaan.

3. Jadi, dengan menetapkan pengendalian biaya berdasarkan *cost control*, perusahaan jasaboga telah meletakkan dasar yang kuat untuk mencapai pengendalian biaya perusahaan, sehingga memaksimalkan laba dapat tercapai.

Berdasarkan hal yang telah disebutkan di atas, maka dapat kita simpulkan bahwa terdapat perbedaan laba yang signifikan antara laba hasil perhitungan biaya dengan menggunakan metode tradisional dan laba hasil perhitungan biaya dengan menggunakan metode *cost control*, hal ini terbukti dengan hasil penelitian yaitu $t_{hitung} > t_{tabel}$. Dapat kita simpulkan bahwa metode perhitungan biaya dengan menggunakan metode *cost control* dapat menghasilkan laba yang lebih besar daripada metode perhitungan biaya tradisional. Jadi, terdapat perbedaan laba yang signifikan antara perhitungan biaya melalui metode tradisional dan metode *cost control* pada perusahaan jasa boga CV. Pradha Katering di Kota Bandung.

- Perusahaan dapat menerapkan metode perhitungan biaya dengan menggunakan metode *cost control*. Hal ini ditujukan untuk menghasilkan informasi biaya yang akurat dan laba yang stabil, sehingga dapat membantu perusahaan dan pihak manajemen dalam mengambil keputusan yang tepat bagi perusahaan.
- Perusahaan dapat menerapkan standar resep agar memudahkan dalam perhitungan biaya bahan baku dan harga pokok produk sehingga bahan baku yang keluar masuk dapat terkendalikan dengan baik.
- Apabila metode *cost control* ini diterapkan di perusahaan, hendaknya perusahaan mengikutsertakan karyawan dan memberikan pelatihan secara khusus yang diperlukan bagi terlaksananya tujuan perusahaan.
- Perlu diadakan penelitian lebih lanjut terhadap standar resep pada pengusaha jasa boga yang dapat berperan dalam efektivitas biaya produksi.

DAFTAR PUSTAKA

Books:

- Anas. (2006). *Pengantar Statistik Pendidikan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo.
- Bartono, PH & Ruffino, E.M. (2005). *Food Product Manajemen di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI.
- Carter, William, K. (2009). *Akuntansi Biaya*. Buku 1 edisi 14. Terjemahan: Krista. Jakarta: PT Salemba Empat.
- Darminto Prastowo & Aji Suryo. (2002). *Analisis Laporan Keuangan Hotel*. Yogyakarta: ANDI.
- Djaslim Saladin. (2006). *Manajemen Pemasaran*. Bandung: Linda Karya.

- Edith & Hal Weiss. (1991). *Catering Hand Book*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Eeng Ahman & Yana Rohman. (2007). *Pengantar Teori Ekonomi Mikro*. Bandung: Rizqi Press.
- Furqon. (1999). *Statistika Terapan Untuk Penelitian*. Bandung: CV Alfabeta.
- Kardigantara, Suseno. (2006). *Diktat: Operasional Katering*. Bandung: STPB.
- Nancy Loman Scanloan 2nd edition. (2000). *Catering Management*. Canada: Jhon Wiley & Sons, Inc.
- Nazir, Moh. (1999). *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Prastowo, Dwi & Rifka Juliaty. (2005). *Analisis Laba Kotor*. edisi kedua. Jakarta: UPP STIM YKPN.
- Sekaran. (2006). *Metodologi Penelitian*. Buku 1. Bandung: Salemba Empat.
- Soeparman, Hary. (2007). *Diktat: F & B Cost Control*. Bandung: STPB.
- Sudjana. (2005). *Metoda Statistika*. Bandung: Tarsito.

Theses, Dissertation:

- Maretta Wiwin. (2010). *Pengaruh Pengalaman Usaha, Kemampuan Manajerial, dan Perilaku Kewirausahaan Terhadap Laba Pengusaha Industri Jasaboga/Katering Di Kota Bandung*. Skripsi. UPI Bandung. Tidak diterbitkan.
- Nurjanah, Ina. (2008). *Peranan Penerapan Biaya Standar dalam Efektivitas Pengendalian Biaya Produksi*. Skripsi. UNWIM Bandung. Tidak diterbitkan.
- Siti Mariam (2010). *Perbandingan Metode Konvensional dengan Activity Based Costing Berdasarkan Akurasi Penentuan Overhead dalam Perhitungan Cost of Goods Manufactured Pada PT. Multi Rezekitama*. Skripsi. Maranatha Bandung. Tidak diterbitkan.